

Februari 2018

Gebakken paling in verjussaus met gefrituurde prei

Bitterbal van eendenlever, gevuld met appelstroop, gerold in kruim
van krokante krentenwedde, ingelegde rozijntjes met appel en
diksap van appel en druif

Poivrade artisjokjes met zoete mais en krokante aardappel

Eend met kleine appeltaartjes gerold in gepofte mais, met uihartjes,
eekhoorntjesbrood, krootjes en eigen jus

Lasagne van mango en mandarijn, beignets met chocolade en
earl-grey ijs

Gebakken paling in verjussaus met gefrituurde prei

Ingrediënten

Verjussaus:

2 liter fond

2 dl rode wijn

2 dl verjus

50 gram venkel

50 gram bleekselderij

50 gram wortel

2 teentjes knoflook

2 tomaten

15 gram tomatenpuree

20 gram boter

25 gram tijm

Paling

1 kg bakpaling zonder huid

25 gram bloem

50 gram boter

1 citroen

Prei tempura

4 preien

1 ei

100 gram tempurameel

Garnering

25 gram peterselie

zeer fijn gehakt

Bereidingswijze

Verjussaus:

Snijd de groente en knijp knoflook uit. Zet dit aan in de pan met boter en voeg puree toe. Laat twee minuten langzaam garen. Voeg rest van ingredienten toe en laat 20 minuten trekken. Giet door zeef en laat het vocht inkoken tot de gewenste smaak.

Paling:

Snijd de paling in tien moten, Droog ze en bestrooi ze met peper en zout. Haal ze de door de bloem en bak de paling aan beide zijden in de boter tot ze gaar en zacht zijn. Blus af met citroensap.

Prei tempura

Meng 100 gram meel met gelijke volume aan water en 1 ei tot beslag. Snij het wit van de prei in dunne reepjes. Frituur in 180 graden.

Presentatie

Neem een klein diep bordje. Maak een bedje van tempura prei. Leg de paling er op. Drapeer jus er om heen. Leg op de paling nog wat prei en garneer met zeer fijn gehakte peterselie



Bitterbal van eendenlever, gevuld met appelstroop, gerold in kruim van krokante krentenwegge, ingele

Ingrediënten

300 gram druivensap
3 likjes appelstroop
300 gram blauwe druiven
60 gram rozijnen
6 appels
6 dl witte wijn
3 vanillestokjes,
3 steranijs,
kruidnagel
laurier
90 gram geleisuiker
een hele eendenlever plusminus 500/550 gram
90 gram cognac
90 gram rode port
90 gram witte port
zout
appelstroop
geroosterde kruim van krentenwegge (dus 300 gram krentenwegge)

Bereidingswijze

Kook de druiven in het druivensap gaar en voeg een likje appelstroop toe. Laat het mengsel iets inkoken en voeg de rozijnen toe en giet het mengsel in een weckpotje, sluit af en laat het afkoelen.

Snijdt de appels in zeer fijne brunoise. Kook de wijn met specerijen en de geleisuiker en laat dit inkoken. Haal de wijn van het vuur en laat de brunoise van de appel in dit vocht afkoelen.

Kuis en ontvlies de eendenlever en laat het zachtjes au bain-marie smelten, voeg de cognac, rode en witte port toe en meng de massa goed door elkaar. Breng het op smaak met wat zout. Wrijf de massa door een fijne zeef en spuit het in een vorm naar keuze en laat het opstijven in de koelkast. Na het opstijven van het mengsel balletjes rollen, na ze gevuld te hebben met wat appelstroop. De balletjes vervolgens door krokante kruim van de krentenwegge rollen.

Presentatie

Serveer de balletjes met wat lepeltjes druiven-rozijnen crème en de geleerde appel.



Poivrade artisjokjes met zoete mais en krokante aardappel

Ingrediënten

Artisjokken

20 kleine artisjokken
10 teentjes knoflook
1 takje rozemarijn
6 sjalotten
6 takjes tijm
25 gram crème fraîche
2 dl room

Mais

10 gram boter
4 kolven zoete mais
1 eetlepel suiker
25 gram crème fraîche
4 dl room

Aardappelen

6 aardappelen

Aardappelsliert

1 aardappel

Prei

4 preien
50 gram suiker
1,5 dl azijn
3 peperkorrels
1 kruidnagel
10 korianderzaad

Presentatie

1 bakje ghoa cress
spuitzakjes

Bereidingswijze

Artisjokken

Kook de artisjokken in 8 liter water met de knoflook, tijm rozemarijn en sjalotten. Haal de tien kleinste eruit en kook de rest goed gaar om puree van te maken. Draai een mooie gladde zalf van deze 10 artisjokken. Gebruik eventueel de crème fraîche en de room.

Mais

Snij de maïskorrels van de kolf en kook deze gaar in water met een klont boter en wat suiker. Haal een derde uit de pan en laat rest goed door koken om puree van te maken. Draai een mooie gladde zalf van deze 2/3 mais. Gebruik eventueel de crème fraîche en de room.

Aardappelen

Snij de geschilde aardappelen in dunne reepjes en vorm ze in poffertjespan. Zet de pan met een schutje zonnebloemolie op het vuur en bak de aardappel krokant.

Neem de overgebleven mais korrels en meng die met wat puree en leg dit in de krokante aardappel. Bedek de bovenkant ook met krokant aardappel en draai de balletjes steeds een beetje rond in de pan tot ze helemaal krokant zijn.

Aardappelsliert

Schil de aardappel. Maak met dunschiller lange smalle aardappel slierten en frituur deze in zonnebloemolie op 160 graden.

Prei

Breng azijn met suiker en kruiden aan de kook tot suiker is opgelost. Snij de in stukken van 2 cm blancheer deze in het vocht. 20 stuks van 2cm

Presentatie

Leg op een preiringetje het aardappelballetje met mais. Vul het andere ringetje met artistjokkencreme. Zet daarnaast een artisjok en steek daarin gefrituurde aardappel sliert. Smeer er met een lepel twee soorten puree langs.

Garneer met kerrie of saffraan olie en blaadje cress



Eend met kleine appeltaartjes gerold in gepofte mais, met uihartjes, eekhoortjesbrood, krootjes en

Ingrediënten

1200 gr eendenborst
gevogelte fond
3 kilo zure appels
1 fles witte wijn
3 steranijs
3 vanillestokjes
suiker
12 blaadjes gelatine
3 worstzakken (knakworstformaat)
90 gepofte mais (of droge mais)
90 gram meloes-uitjes (kleine ronde uitjes)
1 pot gevogeltefond (bouillon)
150 gram verse eekhoortjesbrood
roomboter
300 gram verse bietjes (krootjes)
500 ml bietensap
30 gram appel
30 gram bieslook
30 gram sjalot

Bereidingswijze

De appels schillen en ontklokken, deze appels gaar koken in de wijn en specerijen en op smaak brengen met zout en suiker. De geweekte gelatine toevoegen. Het geheel in een worstzak plaatsen. Dit laten opstijven en in strakke tonnetjes snijden. De tonnetjes door de gepofte mais rollen.

De meloes-uitjes schillen en gaar koken in bouillon. Laten afkoelen en pellen.

Het eekhoortjesbrood schoonmaken en in plakjes snijden, goudbruin bakken in roomboter.

De krootjes gaar koken in bietensap en doordraaien tot een gladde crème. Bewaar er een om er kleine blokjes van te snijden om op de eend te serveren.

Voeg de fijngesneden appel, bieslook en sjalot aan de bieten crème toe.

Bak de eendenborst mooi aan. Plaats de eend in de oven op 180 graden tot een kerntemperatuur van 60 °C.

Maak een jus van het bakvet.

Presentatie

Snijd het vlees in mooie plakken.

Schep royaal jus over de eend en garneer met blokjes biet. Serveer met het appeltaartje, de uihartjes, eekhoortjesbrood en de crème van krootjes.



Lasagne van mango en mandarijn, beignets met chocolade en earl-grey ijs

Ingrediënten

Beignets

2 steranijs
1 vanillestokje
2 kaneelstokje
1 citroenschil geraspt
1 sinaasappelschil geraspt
3 dl melk
150g boter
150g bloem
4 eieren
150 couverture (melkchocolade)
150 basterdsuiker

Earl-Grey ijs

3 dl melk
30 g earl grey thee
220 g suiker
180 g eidooier
4 dl room

lasagne

60g suikerstroop
500g mangopuree
6g agar-agar
20 mandarijnen
2 mango's
mangosaus
110 mangopuree
12g suikerstroop

Bereidingswijze

Beignets

Laat het steranijs, het opengesneden en uitgeschraapte vanillestokje, kaneelstokje, de citroenschil en sinaasappelschil 30 minuten trekken in de warme melk. Passeer de melk, voeg de boter toe en breng de melk aan de kook. Roer er de gezeefde bloem door en laat de massa op een laag vuur gaar worden. Haal de pan van het vuur en roer er een voor een de eieren door. Doe het beslag in een spuitzak. Spuit het beslag langs de bodem en de zijkant van 30 flexipanvormpjes, zodat het midden van elk vormpje vrij van beslag blijft. Vul de vormpjes daarna verder met de gesmolten couverture. Laat de couverture in de koelkast opstijven. Ek de vormpjes vervolgens af met de beslag en vries ze in.

Earl-Grey ijs

Breng de melk aan de kook, voeg de thee toe en laat de melk 3 minuten van het vuur af trekken. Zeef de melkthee, voeg de suiker en eidooier toe en verwarm de compositie al roerend tot 82 graden. Laat de compositie afkoelen, meng de room erdoor en draai er ijs van in de ijsmachine.

Lasagne

Breng de suikerstroop met de mangopuree aan de kook, voeg de agar-agar toe en laat nog even doorkoken. Giet de gelei op een plateau en laat zo dun mogelijk uitvloeien. Laat de gelei afkoelen en steek er 36 plakken uit met een rechthoekige steker van 4 x 8 cm. Bewaar de rest.

Schil de mandarijnen royaal, zodat er geen wit meer aan zit. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit en laat de partjes uitlekken. Schil de mango en snijd deze brunoise. Smelt 180 gram van de overgebleven mangogelei en meng dit door de mandarijnen en mango.

Leg een plakje mangogelei in de rechthoekige steker, vul deze met vruchten en dek de lasagne af met plakje mangogelei.

Mangosaus

Meng de mangopuree met de suikerstroop. Haal de beignets uit de vriezer. Druk de beignets uit de vormen en vorm er ballen van. Frituur ze 3 minuten in olie van 180 graden. Rol de beignets door de basterdsuiker.

