

Mei 2018

Slaharten met asperges, zacht gegaarde rivierkreeftjes, plat gebakken aardappeltje en lichte mousseline

Wijting met tijm en saffraan, tempura van courgettebloemen, paprika en courgette

Stammetjes van witte asperges met aardappelkussentjes, gefrituurd minidooiertje en moes van beenham met schuim van asperge kookvocht

In citrus gemarineerde en gekruide varkensnekfilet met relish van goudbessen

Soep van oude jenever met zomervruchten en vanille-ijs

Slaharten met asperges, rivierkreeftjes, plat gebakken aardappeltje en luchtige mousseline

Ingrediënten

Rivierkreeftjes
400 gr rivierkreeftjes vlees
250 gram roomboter
20 kleine groene asperges
6 kleine kropjes romeinse sla (40 bladeren)
4 aardappelen
1 dl olijfolie
1 dl zonnebloem
0,2 dl dragonazijn
5 gram suiker of honing
mespuntje mosterd
Hollandaisesaus
12 eierdooiers
1 theelepel zout
6 el citroensap
400 gram roomboter
2,5 dl room

Bereidingswijze

Kook de asperges en snijd in de lengte doormidden.

Maak dunne rondjes aardappel, leg tussen vetvrij papier en in olie onder druk bakken.

Verdeel sla in 40 kleine blaadjes en marineer in vinaigrette van overige ingrediënten.

Rivierkreeftvlees in een beetje boter even verwarmen.

Hollandaisesaus met geslagen room

Doe eierdooiers, 4 el citroensap en zout in magimix. De boter in een steelpannetje laten smelten tot hij beetje schuimt

Laat de magimix eerst 2 seconden draaien en voeg dan heel langzaam in dun druppel straaltje de boter toe terwijl de magimix draait. Bij ongeveer $\frac{3}{4}$ van boter zal de saus op dikte zijn. Voeg naar smaak extra citroensap toe.

Klop de gekoelde slagroom stijf. Spatel deze vlak voor het opdienen door de hollandaise en je hebt sauce mousseline.

Presentatie

Maak er een leuk bordje van,



Wijting met tijm en saffraan, tempura van courgettebloemen, paprika en courgette

Ingrediënten

10 wijting filets
olijfolie
1 citroen
2 rode paprika
2 groene paprika
2 courgettes
6 saffraan draadjes

150 gram tempurameel
1 tl bakpoeder
3 dl ijskoud water
50 gram eiwit
10 courgettebloemen
zonnebloemolie

Bereidingswijze

Marineer de wijting filets 1 tot 2 uur in olijfolie en zout, peper, wat citroenrasp en vleugje tijm.

Snijdt de paprika's en de courgette in gelijkmatige blokjes. Blancheer ze afzonderlijk kort in water met zout, giet ze af en zet opzij.

Verwarm de oven tot 90 graden.

Zet de wijting filets in de schaal met de marinade in de oven en gaar ze in 6-7 minuten. Giet de marinade af in een pan en doe de saffraan erdoor.

Roer voor het tempurabeslag het tempurameel, bakpoeder, water en eiwit door elkaar. Verhit in een pan ruim olie tot 175 graden. Haal de courgettebloemen door het beslag en frituur ze goudbruin en krokant.

Bak de paprika en courgette in een beetje olijfolie met zout, peper en wat tijmblaadjes

Presentatie

Leg op verwarmde borden in het midden een wijting filet en schep groenten erover. Schep de saffraan jus rond de vis en garneer met een courgettebloem.



Stammetjes van witte asperges met aardappelkussentjes, gefrituurd minidooiertje en moes van beenham

Ingrediënten

Asperges

10 asperges

foeile

10 gram suiker

20 gram roomboter

20 kwarteleitjes

panko broodkruim

4 grote aardappels

20 gram aardappelzetmeel

Aardappel crème

600 gram kruimige aardappels

225 gram roomboter

2,25 dl room

40 gram olijfolie

zout

Moes van ham

2 dl kalfsfond

100 gram ham

2 blaadje gelatine

150 ml room

Aspergeschuim

2,5 dl kookvocht

75 gram asperges

2,5 dl room

50 gram boter

0,5 dl kalfsfond

40 gram crème fraîche

Bereidingswijze

Werkwijze

Zet de geschilde asperges op in koud water en breng het aan de kook met iets foelie en suiker Laat de asperges vervolgens afkoelen buiten de koelkast en snijd stammetjes van 2 cm. Gebruik het kookvocht voor de asperge schuim.

Pocheer de eierdooiers en paneer ze met kruim. Frituur ze kort goudbruin. Bewaar het eiwit voor de aardappel.

Snijd de aardappel in plakjes van 1milimeter dik. Haal het ene plakje door de aardappelzetmeel en de ander door eiwit, plaats op elkaar zonder luchtbellen en steek rondje uit. Frituur tot ze als kussentjes uitzetten.

Aardappel crème

Kook de aardappel en druk ze door de aardappelpureeknijper. Voeg de zachte boter en room in delen toe en vermeng goed. Breng op smaak met zout en olijfolie en doe in spuitzak en houd warm.

Moes van ham

Laat de ham twee uur in de fond trekken met geweekte gelatine. Met mixer grof mixen. Massa laten afkoelen en spatel de geslagen room er doorheen en op smaak brengen met peper en zout.

Aspergeschuim

Kook het aspergevocht met room en asperges tot helft in. Pureer en haal door een zeef. Breng op smaak met kalfsfond, boter en crème fraîche en wat zout. Luchtig opschuimen met de staafmixer.

Presentatie

Warm de stammetjes op met een klontje boter en plaats ze op de crème van aardappel. Leg quenelle van ham eidooiers en aardappelkussentjes, asperges schuim en drapeer wat kruiden.





In citrus gemarineerde en gekruide varkensnekfilet met relish van goubessen

Ingrediënten

Varkensnekfilet
50 annattozaad
4 gedroogde pepers (chipotle) zaadjes verwijderd en vermalen
3 tl gedroogde oregano
4 tl-gemalen piment
1 ui grofgesneden
6 tenen knoflook fijngehakt
2,5 dl sinaasappelsap
1,5 dl ciderazijn
1 limoen voor fijn geraspte schil en
2 el limoensap
2 kg varkensnekfilet in stuken van 500 gram
Chilipasta
6 el zonnebloemolie
2 bananensjalotjes
2 tenen knoflook
2 gedroogde pepers (chipotle) zaadjes verwijderd
3 tl ciderazijn
Relisch
6 cm gemberwortel
0,6 dl sake
0,6 dl mirin
2 verse jalapenopepers zonder zaad fijngesneden.
1 rode chilipeper zonder zaad fijngesneden.
0,6 dl olijfolie
600 gram goubessen of kruisbessen of 30 tomatillo's
Presentatie
2 bakje red basil cress of scarlet cress
30 gram koriander

Bereidingswijze

varkensnekfilet

Doe 0,5 liter water in pan en breng aan de kook. Doe het annattozaad erin en laat 15 min trekken tot je zaadjes kan uitknijpen en het water rood is. Neem pan van het vuur en zet ½ tot 1 uur weg zodat bittere smaak vrijkomt. Giet water af en mix de zaadjes, poeder van gedroogde pepers, oregano, piment, ui, knoflook, sinaasappelsap, ciderazijn, limoenschil, limoensap, 4 tl zout en 1 tl peper. Mix alles tot een gladde puree en leg het vlees afgedekt in koelkast.

Verhit de oven tot 220 graden. Leg het vlees op een rooster in een met aluminiumfolie beklede braadslee. Braad 20 minuten in de oven en bestrijk rondom met alle marinade en doe weer 20 minuten in de oven tot kerntemperatuur 72 graden en bedruip het vlees constant.

Chilipasta

Smoor de gesnipperde sjalotten glazig in de zonnebloemolie. Week de pepers in warm water en laat ze uitlekken. Hak ze samen met knoflook fijn en voeg toe aan de sjalotten. Smoor alles nog ongeveer 1 minuut. Voeg zijn en zout en pureer alles glad.

Relisch

Doe de gember met sake, mirin, fijn gehakte jalapenopeper, fijn gehakte chilipeper, olijfolie en chilipasta. Mix alles goed. Doe de helft van bessen erbij en prak deze met vork en zorg dat het goed vermeng.

Presentatie

Trancheer het vlees. Leg op het bord. Drapeer er overdwars relisch over en garneer met overgebleven bessen en de cress en fijn gehakte koriander.





Soep van oude jenever met zomervruchten en vanille-ijs

Ingrediënten

Vanille-ijs

7,5 dl room
2,5 dl volle melk
200 gram eierdooiers
200 gram suiker
3 vanille bonen

Oubliebeslag

3 eiwitten (120 gram)
100 gram poedersuiker
100 gram bloem
60 gr roomboter
bakpapier
Soep van jenever
150 gramaardbeien
75 gram rode bessen
150 gram frambozen
150 gram bramen
75 gram blauwe bessen
7,5 dl room
250 gram suiker
1 vanillestokjes
15 jeneverbessen
9 eierdooiers
20 gram crème fraîche
4,5 dl jenever

Bereidingswijze

Vanille-ijs

Breng de room en melk tegen de kook aan. Snijd de bonen door en voeg toe. Laat een tijd op heel laag vuur trekken. Roer de eierdooier en suiker los. Klop er met garde een kwart van het roommengsel door. Vermeng vervolgens de rest en breng al roerend tot 80 graden. Laat afkoelen in de koelkast en draai er vervolgens ijs van.

Oubliebeslag

Klop de eiwitten met poedersuiker schuimig. Roer er de bloem door en klop licht tot alles vermengd is. Giet de gesmolten boter erbij en spatel er door. Dek af en zet een half uur weg in koelkast. Neem een eetlepel beslag en smeer deze uit over bakpapier of ingevette bakplaat in gewenste vorm. Bak 5 tot 8 minuten in oven van 200 graden. Als het koekje nog warm is kan deze worden gevormd met behulp van deegroller of kopje.

Soep van jenever

Alle vruchten schoonmaken. Slagroom en suiker in een steelpannetje langzaam aan de kook brengen en er een gespleten vanillestokje en de gekneusde jeneverbessen aan toevoegen. De room ongeveer 10 minuten zachtjes laten trekken. Intussen de schoongemaakte vruchten over twaalf borden verdelen. De jenever tot 1 dl inkoken. De jeneverbessen en het vanillestokje uit room halen. Het merg uit vanillestokje schrapen en aan de room toevoegen.

De eierdooiers en de warme jeneverbessen au bain-marie schuimig dik kloppen en verwarmen tot 80 graden. Het geheel zeven door een bolzeef, aflaten koelen en dan pas de crème fraîche en de jenever toevoegen.

Presentatie

Alles voorzichtig in bord schenken. Schep een bolletje ijs erbij en leg koekje erop.

