

## April 2014

Munster fermier met perenchutney, gerookte ganzenlever en portsiroop

Kreeftenschuim met gerookte zalm en knolselderij

In oven bereide kabeljauw met rode bieten en passievruchtencoulis

Gebraden Black Angus US Beef met knolselderij, sjalotcompote gesouffleerde aardappeltjes en Morillejus

Mokka parfait, amandel, peer zabaglione en chocoladeschotsen

# Munster fermier met perenchutney, gerookte ganzenlever en portsiroop

## Ingrediënten

250 gr munsterkaas fermier  
2 grote Conference-peren  
3 el honing  
bruine suiker  
½ citroen  
60 gr gerookte ganzenlever  
2 dl rode port  
Eau de vie de poire

## Bereidingswijze

Schil de peren en verwijder klokhuis. Snij de peren in kleine gelijkmatige blokjes. Verwarm de honing in een pan, voeg bruine suiker en enkele druppels citroen toe. Kook hierin de perenblokjes gaar. Blus vlak voor het karameliseren af met perenbrandewijn en laat dit nog een beetje inkoken, kook de port in tot een stroperige massa. Snij de gerookte ganzenlever op snijmachine in flinterdunne plakjes zodat er krullen ontstaan. Leg deze op een tableau en bewaar in de koelkast. Snij munster in gelijkmatige driehoekjes.

## Presentatie

Plaats een quenelle perenchutney in het midden van het bord. Leg hierop een gedeelte van het stukje kaas (dunne kant) en garneer met krullen gerookte ganzenlever en strepen portsiroop.



# Kreeftenschuim met gerookte zalm en knolselderij

## Ingrediënten

300 g knolselderij  
koolzaadolie  
300 g gerookte zalm  
120 g fijngesneden waterkers  
10 sneetjes geroosterd brood  
Vinaigrette:  
1 el mosterd  
1 dl appelazijn  
3 dl koolzaadolie  
Sabayon:  
80 g gereduceerde kreeftenbouillon  
80 g witte wijn  
100 g eidooier  
zout  
mespuntje piment d'espelette

## Bereidingswijze

Maak van de aangegeven ingrediënten een vinaigrette en breng op smaak met peper en zout. Maak de knolselderij schoon, snij in een fijne brunoise, kruidt met peper en zout en maak aan met koolzaadolie. Verdeel over een bakmatje en gaar 15 minuten in de oven van 220°C. Laat afkoelen en meng met de vinaigrette en de waterkers. Doe voor de sabayon de bouillon, de witte wijn en de eidooier in de mengkom van de Cooking Chef en kruidt met zout en een mespuntje piment d'espelette. Klop 2 minuten met behulp van de ballongarde op hoge snelheid en klop nog 90 seconden op 65°C. Bevestig de snelheid door de P-knop ingedrukt te houden. Verhoog de temperatuur naar 95°C en klop verder. Schakel de verwarming uit zodra de temperatuur is bereikt en laat op lage snelheid nog even draaien.

## Presentatie

Dresseer wat aangemaakte knolselderij met fijngesneden gerookte zalm onderin een glas en schep er de warme sabayon over. Dek het glas af met een uitgestoken sneetje brood dat belegd is met knolselderij en gerookte zalm. Garneer met een takje waterkers.



# In oven bereide kabeljauw met rode bieten en passievruchtencoulis

## Ingrediënten

10 stukken kabeljauwrug (80 g elk)

Aubergines:

6 aubergines

olijfolie

zout

peper

tijm

rozemarijn

3 grote tenen knoflook

Bietensap:

7,5 dl rode bietensap

enkele kardemomzaadjes

1 blaadje laurier

1 kruidnagel

agar-agar

1,25 dl

witte aceto balsamico

boter

8 passievruchten

## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160°C .

Aubergines:

Halveer de aubergines en maak insnijdingen in elke helft. Wrijf de helften in met olijfolie, peper, zout, tijm, rozemarijn en knoflook. Gaar de aubergine gedurende 1,5 uur in een warme oven op 160°C. Wrijf gedurende deze tijd nog 3x de aubergines in met de kruiden (zie stap 2). Lepel de aubergines leeg, hak het mengsel fijn. Doe de aubergine in een pan en breng op smaak.

Bietensap:

Verwarm de helft van de rodenbietensap met de kruiden in een pan en laat het mengsel trekken op een zacht vuurtje. Voeg 8 g agar-agar per liter vocht toe en laat de vloeistof doorkoken. Giet door een zeef en stort het mengsel dun uit op twee dienbladen, bedekt met folie. Laat afkoelen en snij de gelei ter grootte van het bovenste stuk kabeljauw. Kook de rest van de bietensap in en voeg vervolgens de witte balsamico toe. Roer er koude klontjes boter door. Kruid de rode bietensaus met peper en zout. Snijd de passievruchten doormidden en lepel ze leeg. Voeg wat water toe aan het vrucht vlees en giet alles door een zeef. Bewaar het vocht in een pan en kook het op met een klontje boter. Kook de gezeefde pitjes enige tijd, vermeng het vocht en nog een paar pitjes met het gemonteerde vocht vlees samen tot coulis. N.B. dit smaakt allemaal erg zuur, maar beslist GEEN suiker toevoegen. Beboter een bakplaat en bestrooi met peper en zout. Leg er de stukken kabeljauw op en smeer ze in met gesmolten boter, peper en zout. Gaar de vis in een warme oven op 160°C (met een beetje stoom). (Plaats hiervoor op de bodem van de oven een bakplaat met kokend water, of gebruik een slede en plaats deze VLAK op de bodem, giet hierin dan kokend water.) Zet ook de stand onderwarmte van de oven aan.

## Presentatie

Neem een kleine steker en dresseer er de aubergine in. Schik de vis op de aubergine en werk af met een plakje rode bietengelei. Giet de rode bietensaus en de passievruchtencoulis eromheen.



# Gebraden black angus US beef, knolselderij, sjalotcompote gesouffleerde aardappeltjes en morillejus

## Ingrediënten

10 steaks à 175 gram  
1 stuks knolselderij  
slagroom  
Metilcellulose, aangemaakt in verhouding 60 gr. per liter water  
300 gram sjalotten, zeer fijn gesnipperd  
1 teentje knoflook  
olijfolie  
zout, peper  
12 bosuitjes  
50 superdunne plakjes aardappel  
eiwit  
aardappelzetmeel  
zout  
15 gram gedroogde mini-morilles  
150 ml water  
75 ml cognac  
250 ml kalfsjus (basisrecept)  
een paar kleine klontjes boter

## Bereidingswijze

Haal de steaks minimaal 30 minuten van tevoren uit de koeling. Dek de steaks wel af met folie. De morilles in een bakje doen met het water en de cognac laten weken. Was en schil de knolselderij. Snij de knol in plakken en daarna in blokjes van 4x4 mm. Zorg voor mooie vierkante blokjes. 1 eetlepel pp is voldoende. De afsnijdsels, dus niet de schillen, die overblijven van de knolselderij met water en zout aan de kook brengen. Door en door gaar koken, afgieten en met een lepel crème fraîche in de blender tot een dunne gladde puree draaien. De knolselderijpuree door een fijne zeef wrijven, afwegen en per 100 gram puree 25 gram metilmassa toevoegen. Controleren op smaak en in een spuitzakje doen. De kleine knolselderijblokjes 1 minuut blancheren in kokend water met zout. Uit het water scheppen en op een schaalte af laten koelen, niet afspoelen. De fijngesneden sjalot en knoflook in een scheutje olijfolie zachtjes smoren, door en door gaar laten worden en op smaak brengen met zout en peper. De sjalotcompote in siliconen bolmatjes laten bevriezen. De bosuitjes kort blancheren in gezouten water, koud spoelen en de buitenste rokken verwijderen tot je een mooi recht uitje overhoudt. De helft van de plakjes aardappel op een werkblad leggen en deze goed droog deppen. Bestrooi de plakjes met aardappelzetmeel en borstel met een droge kwast het overtollige aardappelzetmeel er af. Bestrijk ondertussen de andere plakjes aardappel met eiwit en plak deze op de plakjes aardappel met zetmeel, eiwit en zetmeel op elkaar. De aardappel met een mes in vierkantjes snijden van 3x3 cm en deze in de frituur laten 'opblazen' tot een krokant kussentje. Maak er 3 of 4 pp. Uit laten lekken op een stukje keukenpapier en licht bestrooien met zout. De braadjus bewaren en hieraan de geweekte morilles en kalfsjus toevoegen. De saus aan de kook brengen en controleren op smaak. De saus eventueel iets afbinden door een paar klontjes koude boter al roerend toe te voegen. De knolselderijpuree in ingevette bolmatjes spuiten en er een 'dopje' van de sjalotcompote in drukken. Netjes dichtsmere met de puree. De steaks bestrooien met peper en zout. In een hete koekenpan een scheutje olie gieten en hierin op hoog vuur de steaks dichtschroeien. Het vuur iets temperen en een flinke klont boter toevoegen. De steaks bedruipen met de schuimende boter. De steaks 1 à 2 minuten per zijde in de pan houden, daarna uit de pan nemen en op een warme plaats laten rusten. Het rusten minstens zo lang als het daadwerkelijke braden van de steaks.

## Presentatie

De kleine blokjes knolselderij verwarmen met een klontje boter, zout en peper. De knolselderij/sjalotdopjes op een plateau 4 min in de oven schuiven. De vormpjes uit de oven halen en voorzichtig op het bord plaatsen en hier tegenaan de opgewarmde blokjes knolselderij scheppen. Ook de bosuitjes met iets boter en zout en peper opwarmen. Het vlees in mooie dunne plakken snijden en deze naast de groenten leggen. Garneer met de gesouffleerde aardappelrondjes en schep de warme morillejus over en rond het vlees. Serveer direct.



# Mokka parfait, amandel, peer, zabaglione en chocoladeschotsen

## Ingrediënten

### Koffiestroop:

50 g gemalen koffie

1 l water

200 g suiker

### Mokka parfait:

150 ml water

160 g suiker

8 eidooiers

4 dl slagroom

### Peer:

4 st handperen

2 dl witte wijn

100 g suiker

1 st pijpkaneeel

2 st kruidnagels

### Zabaglione:

4 st eidooiers

35 cc Poire Williams

75 g suiker

### Chocolade schotsen:

200 g pure chocolade 4 eetlepels amandelen, fijngehakt en in droge koekepan geroosterd

## Bereidingswijze

### Koffiestroop:

Kook het water en giet dit op de gemalen koffie.

Roer het geheel door en laat het niet langer dan 10 minuten trekken, anders wordt ze bitter.

Passeer het door een doek. Los de suiker op in de koffie en laat zover inkoken tot er een lichte stroop ontstaat. Laat de stroop afkoelen.

### Mokka parfait:

Los de suiker op in het water en laat enkele minuten zachtjes door koken. Eventueel schuim er met een lepel afschuimen.

Neem 2,5 dl suikerstroop en vermeng dit met de eidooiers. Klop het geheel au bain marie tot 70°C. Of draai koud in de Kitchen Aid mixer.

Neem, zodra het geheel dik en schuimig is, het bekken eruit en plaats het bekken in een ijsbak en klop net zo lang totdat het koud is.

Voeg naar smaak koffiestroop bij, werk luchtig de stijfgeklopte slagroom er door. Vul een vorm af en laat dit invriezen.

### Peer:

Schil de peren, snij ze in de lengte in vieren en pocheer ze (geheel onder) in de witte wijn met de pijpkaneeel, suiker en kruidnagel tot bijna gaar. Laat afkoelen in het vocht.

### Zabaglione:

Klop de eidooiers met de suiker (eventueel enkele eetlepels pocheervocht) schuimig.

Roer de Poire Williams erdoor en verwarm het geheel au bain marie al kloppend 10 minuten tot een dikke schuimige saus ontstaat.

### Chocoladeschotsen:

Smelt de chocolade au bain-marie tot maximaal 45°C.

Strijk de chocolade op bakpapier uit tot 2 mm dikte en strooi de amandelen erover. Laat in de koelkast opstijven.

## Presentatie

Neem een koud bord. Maak van de peer een waaier en leg deze op het bord. Stort de Mokka Parfait.

Breek de chocolade schotsen. Nappeer de peer met een eetlepel zabaglione.

