

Juni 2018

Gerookte paling afgelakt met appelstroop, venkel crème, zoetzure venkel en kaantjes

Bombe van rivierkreeftjes

Cozze impanate al pecorino con patate e crudi

Lamsfilet gevuld met garnalen en roergebakken zeekraal

Smoothie van frambozen met een mousse van champagne en een vleugje sechuan

Gerookte paling afgelakt met appelsstroop, venkel crème, zoetzure venkel, vompote en kaantjes

Ingrediënten

Paling

400 gram gerookte paling

Appelstroop

Venkelcrème

3 venkelknollen

1 citroen

crème fraîche

zout/peper

zoetzure venkel

10 mini venkeltjes

200 gr suiker

200 gr water

200 gr azijn

10 zwarte peperkorrels

1/2 rode peper

Compote van Granny smith

5 Granny Smith in kleine blokjes

150 gr geleisuiker

2 citroen sap en rasp

15 blaadjes verbena

Dressing van Granny smith

rasp van 2 Granny Smith appel

200 ml olijfolie

100 ml azijn

1 eetlepel Granny Smith stroop

1 ui fijngesneden

1 bosje peterselie

Kaantjes

30 gr vet spek in bruise snijden en uitbakken

Bereidingswijze

Paling fileren. Lak de stukken paling met de appelstroop af. Zet koel weg.

Venkelcrème

Venkel in vieren delen. Kern eruit halen, koken en pureren en zeven. Aanmaken met citroen, creme fraiche, zout en peper.

Zoetzure venkel

Venkeltjes op mandoline snijden, Helft in ijswater ter garnering. Alle overige ingredienten koken zachtjes laten trekken en afkoelen. Venkeltjes marinieren in het zoetzuur.

Compote van Granny smith

Kook appelblokjes, geleisuiker, citroensap en rasp gaar. Laten afkoelen en de verbena er heel fijn doorheen mengen.

Dressing van Granny smith

Pureer alle ingredienten voor de dressing. Druk door een zeef. Op smaak brengen met peper en zout.

Presentatie

Maak er een mooi bordje van



Bombe van rivierkreeftjes met een tuile krokantje, gemarineerde rivierkreeftjes en kruidenrij

Ingrediënten

1 ltr rivierkreeftjesfond (gemaakt van karkassen van rivierkreeften, indien niet aanwezig kreeftenfond gebruiken).

1 ltr room

100 gr eidooier

15 blaadjes gelatine

30 stuks rivierkreeftjes

0,5 dl notenolie

250 ml azijn

250 gr boter

rucolacress

bieslook

250 gr bloem

250 gr eiwit

250 gr suiker

zout en peper

Bereidingswijze

Week de gelatine en breng ondertussen de rivierkreeftenfond bijna aan de kook, voeg de gelatine toe. Sla de eidooier luchtig en voeg een klein beetje van de fond aan de eidooier toe en doe vervolgens weer terug in de pan. Verwarm hem met een spatel tot 83 C en giet hem dan door een haarzeef in een bekken en laat afkoelen.

Sla de room lobbijg, als de rivierkreeftenfond afgekoeld is kun je hem bouwen, door middel van een derde deel room met een garde door de fond te roeren en dan de rest van de room erdoorheen slaan met een spatel. Giet het in matten en laat opstijven. Maak van de notenolie en de azijn een dressing en breng op smaak met zout en peper.

Kook de rivierkreeftjes af in een court bouillon voor 1 minuut, spoel koud en pel ze. Leg ze vervolgens in de dressing.

Voor het krokantje van tuile, smelt de helft van de boter, meng de bloem en de suiker met elkaar. Roer het eiwit erdoorheen en voeg daarna in een straaltje de gesmolten boter, de andere helft, toe. Laat opstijven in de koeling, smeer daarna met vierkante sjabloontjes de krokantjes op silicone matten. Bak ze op 7 minuten op 150 C af.

Presentatie

Leg op de borden een bombe van rivierkreeftjes, leg hier het vierkante krokantje op, leg 1 rivierkreeftje erop en 2 ernaast en garneer af met RucolaCress en bieslooktopjes



Cozze impanate, al pecorino e crudi

Ingrediënten

Mosselen

1 kg mosselen
4 tenen knoflook
half glas wijn
2 bosjes peterselie
Bloem
300 ml eiwit
100 gr geraspte Pecorino
paneermeel
Waterkers
peper zout
Zilte Aardappel
6 stuks grote zilte aardappels
mossel kookvocht
bosje peterselie
2 citroenen
olijfolie
peper zout
Knoflook crème
90 gr eiwit
20 gr aceto
400 ml zonnebloemolie
80 gr yoghurt
6 tenen knoflook
Artisjok
6 mini artisjokken
2 citroenen
1 rode peper
2 sjalotten
bosje munt
olijfolie

Bereidingswijze

Mosselen

Spoel de mosselen kort. Snij knoflook en peterselie fijn. Kook de mosselen met de wijn, peterselie en knoflook gaar. Pel de mosselen en bewaar het kookvocht.

Meng het paneermeel met de Pecorino en de fijn gesneden peterselie. Mosselen door de bloem halen, eiwit en paneermeel mengsel. Frituren, laten uitlekken op keukenpapier en nazouten.

Gebruik de waterkers voor de opmaak.

Zilte Aardappel

Schil de aardappels en snijdt tot brunoisse van 5 mm, blancheer de aardappel tot beetgaar in het mosselvocht en vul eventueel aan met water.

Snijd de peterselie fijn. Maak de aardappels aan met olijfolie, citroenrasp, peterselie, peper en zout.

Knoflook crème

Pof 4 tenen knoflook kort in de oven, snipper de overgebleven knoflook. Meng de yoghurt, eiwit, knoflook en aceto samen met de staafmixer.

Voeg een dun straaltje olie toe, zodat het een homogene massa wordt. Doe de crème inde koelkast tot gebruik.

Artisjok

Maak de artisjok schoon, Snijd de rode peper, munt en sjalot zeer fijn. Snijd vervolgens de artisjok op de mandoline in zeer fijne plakjes en marineer in citroensap, zout, rode peper, sjalot, olijfolie en munt.

Presentatie

Maak van het geheel een mooi bord.



Lamsfilet gevuld met garnalen, een basil cress saus en roergebakken zeekraal

Ingrediënten

10 lamsfilets
30 black tigersgarnalen
500 gr ontbijtspek in de lente gesneden
2 bakje Sisho Purple
500 gr zeekraal
2 bakje Basil Cress
500 ml demi glacé
2,5 dl rode wijn
zwarte peper
zout
olijfolie

Bereidingswijze

Bak 20 geheel gepelde black tiger garnalen licht aan in de olijfolie, peper en zout naar smaak toevoegen. Laat de garnalen afkoelen. Meng deze met 1 bakje Sisho Purple.

Snij de lamsfilets in de lengte net niet door. Leg de gebakken garnalen met de Sisho Purple in het midden van de lamfilets en rol deze strak op met het ontbijtspek. Bak de lamfilets aan in de olijfolie, verder rosé laten garen in de oven.

Kook de rode wijn in met de Basil Cress, voeg daarna de demi glacé toe.

Bak de zeekraal beetgaar.

Bak de overige 10 garnalen (met kop) á la minute in de olijfolie, zout de garnalen na.

Trancheer de lamfilets in 3 delen.

Presentatie

Presentatie met de garnaal met kop, beide cressen, zeekraal en de Basil Cress saus.



Smoothie van frambozen met mousse van champagne en een vleugje sechuan

Ingrediënten

Champagne mousse

5 dl champagne

6,5 bl gelatine

300 ml opgeklopte ongezoete slagroom

100 gr suiker

200 cl champagne

10 eierdooiers

150 gr suiker

100 gr eiwit

1 bakje sechuan cress

Smoothie

600 gr rode frambozen

25 aardbeien

600 gr gele frambozen

Gelei van sechuan

5 dl champagne

15 halve Sechuan buttons

2,5 bl gelatine

Oubliebeslag

3 eiwitten (120 gram)

100 gram poedersuiker

100 gram bloem

60 gr roomboter

bakpapier

Bereidingswijze

Pureer voor de smoothie de rode frambozen en de aardbeien in de blender. Herhaal dit met de gele frambozen. Giet een laagje gele smoothie in een glas en vries dit licht aan. Giet daarna de rode smoothie erop. Zet de glazen in de koelkast.

Laat voor de champagne mousse de gelatine 5 min in koud water weken en verwarm de champagne. Nu kunt u de gelatine oplossen in de warme vloeistof. Bewaar dit buiten de koeling tot verder gebruik.

Meng de 40 gr suiker, champagne en de 4 eierdooiers in een ruime pan en klopf deze au-bain-mari op (zoals met een sabayon).

Klopf het eiwit in een bekken op en voeg beetje voor beetje de 60 gr suiker toe totdat het eiwit stevige pieken vormt.

Schep nu alle onderdelen luchtig door elkaar. Begin met de slagroom en eiwit, daarna de eierdooiers en als laatste de champagne met de gelatine en de sechuan cress,

Giet de mousse voorzichtig op de smoothie zodat er mooie strakke lijnen zichtbaar blijven. Laat dit in de koeling opstijven.

Week voor de gelei de gelatine 5 min in koud water. Verwarm de champagne en de Sechuan buttons, laat dit even trekken en los daarna de geweekte gelatine op.

Oubliebeslag

Klopf de eiwitten met poedersuiker schuimig. Roer er de bloem door en klopf 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.

Presentatie

Maak een mooi dun laagje op de mousse. Zet het glas op een bordje met wat frambozen en garneer af met een leuk koekje.

