

September 2018

Velouté van parmenzaan met rivierkreeftstaarten

Salade Niçoise (truffelaardappel & kwartelei)

Zeebaarstartaar met limoen, schuimadvocado, grapefruitparels en noteboter

Veluws wildzwijn met hazelnoot crunch/crème en mandarijengel

Pêche Melba

Velouté van parmezaan met rivierkreeftstaarten

Ingrediënten

6 sjalotten
3 teentjes knoflook
6 eetlepels boter
1800 milliliter visfond
300 milliliter witte wijn
6 centiliter Noilly Prat
750 milliliter room
450 gram versgeraspte parmezaan
12 gekookte rivierkreeftstaarten
Voor de stengels:
3 tomaten
300 gram fijngesneden rivierkreeftenvlees
3 mestpuntjes fijngehakte spaanse peper
12 fijngehakte blaadjes basilicum
1,5 teentje knoflook
12 loempiavellen van 20 x 20
3 eiwit
Olie om te frituren

Bereidingswijze

Pel de sjalotten en de knoflook en hak beiden fijn. Fruit glazig in de boter. Giet de visfond, de witte wijn en de noilly Prat erbij en laat een beetje inkoken. Voeg de room toe en laat opnieuw inkoken. Bestrooi met parmezaan.

Pureer en duw door zeef. Is de bereiding te dik, voeg dan nog wat visfond toe. Kruid bij met peper en zout.

Voor de stengels: dompel de tomaat enkele seconden in kokend water. Laat uitlekken en ontvel. Snij in partjes, ontpit en snij het vrucht vlees fijn. Meng met het rivierkreeftenvlees, het pepertjes, het basilicum en de knoflook. Kruid met peper en zout. Verdeel dat mengsel over de loempiavellen en rol ze op tot dunne stengel. Bestrijk de uiteinden met eiwit en druk aan.

Bak de stengels 1 à 2 minuten goudbruin in de hete olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Verdeel de rivierkreeftstaarten over soepborden. Overgiet met de velouté. Leg een stengel op elk bord. Dien meteen op.



Salade Niçoise (truffelaardappel & kwartelei)

Ingrediënten

Aardappelchip
120 gram aardappelen gepureerd
120 gram eiwit
1 teentje knoflook
Zout en witte peper
1 takje tijm
Truffelaardappelcrème
300 gram truffel aardappel
1 teentje knoflook
2.5 eetlepel olijfolie
Zout en witte peper
Groene garnituur
12 kerstomaatjes geel
12 sugar snaps
Erwten crème
180 gram diepvrieserwten
1 el dressing (zie onder)
Zout en witte peper
Kwarteleitjes
6 kwarteleitjes
Zout
Dressing
2,5 el citroensap en rasp
7 eetlepel olijfolie
¾ theelepel oregano
Zout en witte peper
Gegrilde tonijn
300 gram tonijnsteek

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 120 gr

Schil aardappelen, pel de knoflook en was de groente

Haal de tonijnsteak uit de koeling en laat op kamer temperatuur komen.

Begin met de aardappelchips. Dit is een leuke. Binnen een handomdraai maak je een indrukwekkend chipje. Zet een pan met gezouten water op het vuur. Voeg de aardappelen met de knoflook en tijm toe en kook ze gaar. Zeef de aardappelen en verwijder de tijm. Pureer de aardappelen, de knoflook en het eiwit in een keukenmachine of blender tot een gladde saus. Schep dit op bakpapier en smeer dun en geleidelijk uit. Bak ze in de oven op 120 graden. De chips zijn klaar zodra deze loslaten van het bakpapier. Bewaar op een droge plek.

Maak de truffelaardappel crème. Zet een pan met gezouten water op het vuur. Voeg de truffelaardappelen met de knoflook toe. Kook ze gaar. Pureer ze terwijl ze nog heet zijn met de bolle kant van een lepel door een fijne zeef. Laar afkoelen en breng op smaak met zout en witte peper uit de molen en 2,5 eetlepels goede olijfolie. Zet apart.

Maak de dressing. Meng alle ingrediënten samen goed door elkaar. Zet apart.

Zet een pan met water op het vuur en breng aan de kook. Snij de tomaatjes kruislings in en blancheer ze 30 seconden. Koel ze af en verwijder de schilletjes. Leg ze in de dressing.

Zet een pan met water op het vuur en breng aan de kook. Blancheer de sugarsnaps 1 minuut en koel ze af in ijskoud water. Droog ze en snijd ze diagonaal over de lengte doormidden. Bewaar apart.

Zet een pan met water op het vuur en breng aan de kook. Blancheer de erwten 1 minuut en koel ze af in ijskoud water. Pureer ze met 1 eetlepel dressing en wat zout en peper met staafmixer of blender..

Zet een pan op het vuur met water. Voeg de kwarteleitjes toe en kook ze 2 a 3 minuten net niet hard. Test er eerst 1 of 2. Koel ze af in ijskoud water en pel ze. Halveer ze. Bestrooi met wat zout naar smaak en zet apart.

Gril de tonijnsteak en beide kanten in de grillpan. Snij de tonijn in gelijke blokjes.

Presentatie

Schep in een ingevette steekring een eetlepel truffelaardappelcrème en steek deze uit. Schep er een theelepel erwten crème naast en steek daar de aardappelchip in. Leg de kwarteleitjes er naast met de gele tomaatjes en steek er een halve sugarsnaps tussen. Leg er een stukje tonijn naast. Garneer met wat extra erwten uit de andere helften van de sugar

snaps en serveer direct.



Vis tartaar, limoen, avocado en grapefruitparels en noteboter

Ingrediënten

Tartaar van zeebaars

- 600 g zeebaarsfilet
- bieslook
- 3 stuks limoen
- Incazout / Verstegen
- Smoked Arbequina olijfolie (Valderrama/geen additieven)

Hazelnoten

- 300 g hazelnoot

Kaaskoekjes

- 900 g geraspte oude Goudse kaas

Vinaigrette van grapefruit

- 6 rode grapefruits
- Cornicabra Olijfolie (Valderrama)

Avocadoschuim

- 6 avocado's
- 15 dl runderbouillon
- 15 blaadjes gelatine
- tabasco
- sojasaus

Tuille beslag

- 300 g ongezouten boerenboter
- 525 g poedersuiker
- 375 g bloem
- 450 g eiwit

Pompoenpitjes

- gekonfijte en geroosterde pompoenpitjes

Cress

- Red Mustard Cress (Koppert Cress)

Bereidingswijze

Tartaar van zeebaars

Snijd de zeebaars brunoise in fijne tartaar. Maak deze aan met bieslook, limoenrasp, limoensap, zout en Smoked Arbequina olijfolie.

Hazelnoten

Bruneer de hazelnoten in een voorverwarmde oven van 180°C tot ze goudbruin zijn. Laat ze een beetje afkoelen en halveer ze dan. (Doe dit wel nog als ze nog wat warm zijn, anders breken ze te veel in te kleine stukjes)

Kaaskoekjes

Strooi in een anti-aanbak koekenpan de geraspte kaas en laat deze op een laag vuur heel rustig uitbakken. Keer de 'koek' regelmatig om en zorg ervoor dat het gelijkmatig gebeurt. Laat deze dan afkoelen.

Vinaigrette van grapefruit

Schil de grapefruits en snijd de partjes eruit. Leg deze partjes gedurende een uur onder de Cornicabra olijfolie, de partjes vallen na een uur uit elkaar in losse segmentjes.

Beurre noisette

'Kook' de boter onder vrijwel voortdurend roeren en met een garde totdat de melkbestanddelen verkleurd zijn. Schuim de boter regelmatig af. Dit heet notenboter, waarbij je, nadat deze is afgekoeld, duidelijk de nootachtige smaak, als gevolg van dit proces, kunt proeven. Meng de losse grapefruitsegmentjes (zonder de olijfolie) met de afgekoelde boter en gebruik dit als vinaigrette.

Avocadoschuim

Week de gelatine in koud water. Los deze blaadjes daarna op in 1 dl runderbouillon. Draai de overige bouillon samen met de avocado's in een keukenmachine fijn. Voeg de gelatine toe en breng deze massa op smaak met tabasco, peper, zout en wat sojasaus. Doe deze massa in een slagroomkiddie met 3 patronen en zet het koud weg.

Tuille beslag

Bruneer de boter tot deze donkerbruin/stroperig wordt (mag niet verbranden). Vermeng de boter met de gezeefde poedersuiker. Roer de bloem en de helft van het eiwit bij het mengsel. Voeg als het mengsel glad is het tweede deel van het eiwit toe. Smeer een dun laagje beslag op een geknipt papieren sjabloontje. Bak de koekjes bruin op 180°C gedurende 6 minuten.

Presentatie

Doe de zeebaarstartaar in een ronde steker op het bord en druk voorzichtig aan m.b.v. een tonic stampertje.

Bovenop de gehalveerde, gebruneerde hazelnoten en grove stukjes kaaskoek.

Schenk rondom de vinaigrette van grapefruit en notenboter.

Spuit met de kidde een mooie toef avocadoschuim op het midden van de tartaar.

Garneer met een tuille, de pompoenpitjes en de Red Mustard Cress.



Veluws wildzwijn met hazelnoot crunch/crème en mandarijngel

Ingrediënten

2 kg wildzwijnekblood

peper en zout

4 dl kalfsjussinaasappelschiltijm

Knoflook

Voor de pastinaak hazelnootcrème:

1000 g pastinaak in fijne plakjes

200 g boter

200 ml volle melk

200 ml room

300 g hazelnotenpasta

3 blad verse laurier

Voor de hazelnootnougatine crunch:

400 g geroosterde hazelnoten

400 g suiker

400 g geroosterde panko

10-spices poeder

Maldon zout

Voor de mandarijngel:

500 g vers mandarijnensap

12 g agar

100 g suiker

1 stuk steranijs

1 blad laurier

1 kaneelstokje

Bereidingswijze

Bak het wildzwijn rondom in boter en voeg knoflook en tijm toe. Laat afkoelen.

Doe de wildzwijn met de jus en wat knoflook, tijm en sinaasappelschil en gaar het vlees in de snelkookpan.

Pastinaak hazelnootcrème:

Stoof de pastinaak aan in de boter tot deze glazig is, breng op smaak met zout.

Blus af met de melk en room en voeg kruiden (in gaas) toe.

Kook zachtjes gaar onder een cartouche tot het vocht verdampt is.

Draai samen met de hazelnotenpasta glad in een thermoblender (zonder kruiden).

Hazelnootnougatine crunch:

Rooster de hazelnoten en de panko in de oven op 150 °C, tot deze goudbruin zijn.

Maak een karamel van de suiker en giet deze over de hazelnoten heen. Laat dit uitharden en draai vervolgens tot fijn poeder in de mixer.

Meng dit met de geroosterde panko en voeg Maldon zout en 5-spices toe naar smaak.

Mandarijngel:

Kook het mandarijnensap met de suiker en specerijen. Voeg agar toe en roer goed door met een garde.

Kook 2 minuten door en zeef de massa door een fijne zeef.

Laat geleren in de koelcel, draai vervolgens glad in de thermoblender.

Presentatie

Maak er een leuk bord van.



Pêche Melba

Ingrediënten

600 ml gecondenseerde melk
675 ml slagroom koud
1,5 vanillestokje (merg)
75 gram amandflakes
Snufje zout
Geporcheerde perzik:
6-9 perziken afhankelijk van de grootte
1,5 dl prosecco wijn
4,5 dl water
300 gram poedersuiker
3 vanille peul
3 steranijs heel
3 eetlepel citroen sap
3 Mespuntje saffraan
Frambozensaus:
300 gram verse frambozen
+ een paar extra voor de garnering
3 limoen voor de sap en rasp
Garnering:
honnycress

Bereidingswijze

Verwarm de oven op 175 graden

Maak het vanille ijs. Rooster de geschaafde amandelen 5 minuten in de oven. Klop intussen de slagroom lobbige. Voeg de gecondenseerde melk toe en het merg van het vanille stokje toe. Meng rustig tot het massa goed gemend en dikker geworden is. Haal de amandelen uit de oven. Voeg de amandelen en een snufje zout toe. Spatel deze rustig door de ijsbasis. Schep de ijsbasis in (bij voorkeur kartonnen) beker. Dek af met vershoudfolie. Plaats in een vriezer.

Snijdt de verse perziken kruislings in. Doe ze in een pan kokend water. Koel ze af in koud water en dep ze droog.

Verwijder de schilletjes, snijd in tweeën en ontpit. Maak de siroop door de wijn met water en de overige ingrediënten te verwarmen. Porcheer de perziken op laag vuur 10 a 15 minuten. Haal ze uit de siroop en kook de siroop in tot de helft. Laat de siroop afkoelen. Snijd de perziken in drieën en leg ze terug in de siroop.

Maak de frambozensaus. Meng alle ingrediënten in een blender en pureer. Zeef de saus.

Presentatie

Haal de borden uit de koelkast. Schep een mooie grote ronde bol in het midden van het bord. Dresseer rondom in drie schepjes de frambozensaus en daarna in drie schepjes de stukjes perzik met een beetje sap. Verdeel het aantal framboosjes en garneer met honnycress