

Januari 2019

Hollandse winter

Gemarineerde makreel met rode biet en peterseliewortel

Hutspot maar dan anders

Skrei met snert en roggebrood

Hertenrug met wintergroenten

Tartaar van stoofperen met balsamico roomijs en bavarois met
kaneel en pistache

Gemarineerde makreel met rode biet en peterseliewortel

Ingrediënten

Lavapoeder
130 gr lavasblad
Peterseliewortel
3 peterseliewortels
1 citroen
Biet
4 rode bieten
2 citroenen
60 ml olijfolie
Makreel
5 zeer verse makrelen (middenmaat)
4 citroenen
Goede olijfolie
Peterselie
Basilicum
Koriander
100 g kwark
(paarse) bloemetjes

Bereidingswijze

Lavapoeder De maître begint hiermee!

Droog het lavasblad 2 uur in de bordenwarmer op ongeveer 60 °C. Mix dit tot poeder.

Peterseliewortel

Was en schild de peterseliewortel. Snijd in de lengte dunne plakken. Snijd deze in de lengte in, maar niet geheel door. Zet de slierten met iets citroensap weg. Droog de peterseliewortel ongeveer een uur bij 80 °C.

Rode biet

Schil de rode bieten. Snijd twee bieten in dunnen plakjes en kook in circa 1 minuut beetgaar in gezouten water. Giet af en koel direct.

Snijd de andere twee bieten ook in dunne plakjes en marineer in olijfolie met citroen, aangemaakt met wat zout en peper.

Makreel

Fileer de makrelen. Laat het vel zitten en snij de middengraat eruit. Haal het vliesje van de velkant. Marineer de filets ongeveer een half uur voor het uitserveren in citroensap en goede olijfolie (1:1). Snijd de filets in de gewenste vorm.

Presentatie

Verdeel de makreel over de borden. Leg er de blancheerde en gemarineerde bietjes tussen en op met hierbij een quenelle kwark (aangemaakt met wat peper en zout), gesneden kruiden, gedroogde peterseliewortel en als laatste de lavapoeder. Werk af met blaadjes groen.



Hutspot maar dan anders

Ingrediënten

Sjalot

20 + 2 sjalotten

500 ml oude balsamico-azijn

65 gr roomboter

3 el zonnebloemolie

Aardappel

10 aardappels Agria of andere iets kruimig

40 zwarte of sechuan peperkorrels

300 gr roomboter

Broodstengel

125 ml water

250 gr bloem

15 gr gedroogde gist

8 druppels groene kleurstof

Wortelvinaigrette

1000 ml wortelsap

50 ml rijstazijn

3 limoenen (sap)

75 ml peterselieolie

(1 bos peterselie op 200 ml zonnebloemolie)

Bereidingswijze

Gebraiseerde sjalot

Haal de schil van de sjalotten zonder de onder- of bovenkant eraf te snijden. Zo blijven ze na het garen heel. Bak de sjalotten kort aan in de olie. Voeg de boter toe en bedruip de sjalotten regelmatig met de boter. Voeg de balsamico-azijn toe, zet een deksel op de pan en kook het vocht in tot het blijft plakken aan de sjalotten. Ze moeten dan ook gaar zijn. Houd de sjalotten in beweging voor een gelijkmatige garing.

Pommes Paolo

Schil de aardappels en steek ze met een ronde steker uit tot zo lang mogelijke cilinders. Snijd deze in dunne ronde plakjes en zout deze licht. Leg de plakjes weer netjes op elkaar en snijd er een klein stukje vanaf zodat het cilindertje niet kan omrollen. Leg de aardappelen op de afgesneden zijde in een ovenschotel. Smelt de boter en giet deze over de aardappelen zodat ze ongeveer voor een derde onderstaan. Strooi de peperkorrels erover.

Bak in ongeveer 30 minuten af in een oven op 190 °C. Bedruip regelmatig de bovenkant van de aardappels met de boter. De bovenkant moet krokant zijn, de onderkant zacht en gaar.

Broodsoufflé

Verwarm het water tot ongeveer 38 °C en los de droge gist daarin op. Voeg de gezeefde bloem, een snuf zout en de kleurstof toe. Kneed dit tot een deeg en laat het een uur rusten. Rol het deeg plat (2 mm) uit en snijd het dun als een bieslookstengel. Bak het deeg in 6 minuten af op 160 °C.

Wortelvinaigrette

Kook het wortelsap tot ongeveer een derde in. Voeg dan het limoensap en de rijstazijn toe. Doe al roerend de peterselieolie erbij. De vinaigrette moet geschift zijn, zodat er mooie groene parels in het wortelsap drijven.

Kook de peterselie gedurende 6 minuten. Spoel af onder ijskoud water. Mix dit met de zonnebloemolie tot peterselieolie.

Presentatie

Snijd een stukje van de onderkant van de sjalotten af, net genoeg om ze rechtop te laten staan. Steek voorzichtig een stengel in een sjalot. Leg er een aardappel bij. Maak af met de vinaigrette.



Skrei met snert en roggebrood

Ingrediënten

Snert

3 zoete uien

300 gr diepvries doperwten

60 ml gevogelte fond

Witte peper

150 gr dingesneden gerookt buikspek

500 gr roggebrood

150 gr Hojiblanca olijfolie

Mierikswortel

300 gr melk

300 gr yoghurt

3 gr agar agar

70 gr geraspte mierikswortel

Druivenpitolie

Zout

Spuit

Skrei

800 gr skrei met huid

Affilla cress

Bereidingswijze

Snert

Snijd de ui in stukken, bak deze rustig gaar en bestrooi met zout. Voeg de doperwten bij de ui in de pan en verwarm deze mee. Schenk het gevogeltefond erbij en bestrooi met witte peper.

Bak het buikspek in de olijfolie volledig bruin tot al het vocht is verdampt. Cutter met de staafmixer het spek samen met de olie in de pan.

Voeg het spek bij de doperwten en verwarm deze. Pureer het geheel en zeef de massa.

Roggebrood

Verkruimel het roggebrood en vermeng dit met de spekolie. Maak op smaak met witte peper.

Mierikswortelparels

Los de agar agar en het zout op in de koude melk en yoghurt. Breng aan de kook met de mierikswortel. Zeef de massa en houd deze warm. Zuig met een spuit (zonder naald) de massa op en druppel in een bakje met koude druivenpitolie.

Vanzelf ontstaan nu parels, zeef de parels vervolgens uit de olie.

Skrei

Bak de skrei eerst knapperig op de huid, omkeren en andere zijde licht garen. De skrei afmaken met een beetje olijfolie.

Presentatie

Schep een lepel snert op het bord. Dresseer de skrei hierop. Strooi het roggebroodmengsel over de skrei en nog een flinke eetlepel ernaast. Schep pareltjes over de skrei en het roggebrood en garneer zo nodig over het bord. Maak het geheel af met een paar takjes affilla cress



Hertenrug met wintergroenten

Ingrediënten

Hert

1,5 kg hertenrug op het karkas

Olijfolie

roomboter

bouquet (prei selderij, ui, peterselie)

specerijen (kruidnagel, jeneverbes, steranijs, peperkorrels)

kruiden (tijm, laurier, rozemarijn)

4 dl rode wijn

4 dl rode port

Mosterd

Groenten

500 gr boerenkool blad

500 gr paddenstoelen van het seizoen

250 gr spruitjes

500 gr zuurkool

ganzenvet

1 kg kruimige aardappelen

Crème fraîche

roomboter

Augurkenblokjes

500 ml augurkenpuree

12 gr kappa

1 ontbijtkoek

Amsterdamse uien

Bieslook

Kervel

Picudo olijfolie

Bereidingswijze

Hert

Snij de filets van het karkas en ontvlies deze. Bestrooi de filets met peper en zout. Schroeï de filets dicht in hete olijfolie. Voeg daarna roomboter toe om te bruneren. Gaar het vlees in de oven op 100 °C tot een kerntemperatuur van 46 °C.

Laat het vlees op een warme plek rusten.

Braad de stukken karkas aan in de olijfolie. Voeg de groenten, kruiden en specerijen toe. Blus af met de rode wijn en de rode port. Laat het geheel even trekken. Zeef de saus en laat deze inkoken. Maak op smaak met de mosterd. Draai de saus mooi glad met een staafmixer. Monteer de saus met een staafmixer met de Ocal olijfolie.

Boerenkool

Smelt boter in een koekenpan en laat de boter bruneren tot een beurre noisette. Bak de gesneden boerenkool mooi gaar.

Laat de boerenkool uitlekken op keukenpapier.

Paddenstoeltjes

Bak de paddenstoeltjes en de halve spruitjes in de Picudo olijfolie. Breng op smaak met zout.

Zuurkool

Verwarm de zuurkool op lage temperatuur in het ganzenvet.

Aardappelpuree

Kook de aardappels gaar en droog. Pureer met roomboter, crème fraîche, peper en zout. Voeg vlak voor het uitserveren Picudo olijfolie en de fijngesneden bieslook en kervel aan de mousseline toe.

Ontbijtkoek

De ontbijtkoek aanvriezen, mooie plakken snijden, daarna de plakken uitsteken met een ronde steker en in de oven op 80 °C drogen tot de rondjes krokant zijn

Augurkenblokjes

Pureer de augurken met het zoetzure sap in de keukenmachine. Zeef de puree door een fijne zeef. Los de kappa op in koud water.

Kook de puree met de kappa op tot 80 °C. Stort dit en laat in de koeling opstijven. Snijd vierkantjes.

Presentatie

Pel de Amsterdamse uitjes voor de garnering.

Snijd iedere filet in mooie delen. Strijk de puree over het bord. Bestrooi het vlees met peper en zout en verdeel deze over de puree. Dresseer de boerenkool, spruitjes, paddenstoelen op en om het vlees



Tartaar van stoofperen met balsamico roomijs en bavarois met kaneel en pistache

Ingrediënten

Pistasche vulling

50 gr groene pistachenoten

250 gr melk

50 gr suiker

± 60 gr eigeel

Tartaar van stoofperen

1 kg stoofperen

7 dl rode port

7 el suiker

2 vanillestokjes

Roomijs met balsamico

300 gr slagroom

160 gr suiker

300 gr melk

120 gr eigeel

60 gr goede balsamico

Biscuits

50 gr eiwit

40 gr eigeel

50 gr suiker

1,5 tl aardappelzetmeel

28 gr bloem

Kaneelbavarois

350 ml slagroom

1,5 dl melk

3 kaneelstokjes

55 gr suiker

70 gr eigeel

13 gr gelatine

Bereidingswijze

Pistache vulling (meteen mee beginnen)

Rooster de pistachenoten krokant. Houdt de helft apart voor de garnering. Kook de andere helft met de melk. Hak dit in een keukenmachine tot een pasta. Laat dit 15 minuten staan om de pistache smaak aan de melk te geven. Zeef dit en maak op smaak met suiker. Voeg de eierdooiers toe en verwarm tot 70 °C en meng tot dikte van vanillesaus. Doe dit in ijsblokjesvorm en doe het in de vriezer.

Tartaar van stoofperen

Schil de stoofperen, verwijder het klokhuis. Snijd in kleine blokjes van ½ cm. Kook de blokjes stoofpeer tot beetgaar in de port samen met de suiker en het vanillestokje. Zeef de blokjes peer er uit. Vang het vocht op en kook het vocht in tot stroop. Pas op dat het niet bitter wordt. Meng de blokjes voorzichtig met de afgekoelde en dikker wordende portsiroop.

Roomijs met balsamico

Breng de slagroom en de melk aan de kook. Klop de eierdooiers met de suiker luchtig en giet de kokende slagroom en melk op de eierdooiers. Doe hier de balsamico bij en laat afkoelen. Draai dit in de ijsmachine.

Biscuit

Klop de eierdooiers op met de helft van de suiker. Klop in een ontvette kom de eiwitten met de andere helft van de suiker. Spatel het luchtige eiwit door de luchtige eierdooier en spatel hier de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel doorheen. Smeer siliconen matjes in met het biscuit beslag en bak dit ongeveer 8 minuten in een oven op 225 °C goudbruin. Steek de afgekoelde biscuit uit met een ring (6 cm). Zet de biscuit direct en voorzichtig op een bord.

Kaneelbavarois

Warm de melk op tot het kookt en voeg de kaneelstokken toe om de melk de smaak van kaneel te geven. Zeef dit en meng met de in koud water geweekte gelatine. Sla de dooiers met de suiker luchtig en voeg de hete melk geleidelijk toe. Klop dit koud. Sla de slagroom lobbige en spatel dit door het luchtige eierdooier mengsel. Vul de timbaaltjes met dit mengsel en druk hier het bevroren pistache interieur in zodat deze geheel is omsloten door de kaneel bavarois. Zet de taartjes weg in de koeling zodat de bavarois stolt en de interieurs lopend worden.

Presentatie

Hak de achtergehouden helft van de geroosterde pistachenoten. Haal de kaneelbavarois uit de vormen en zet deze op het bord. Strooi de gehakte pistachenoten over de bavarois. Zet de ring van 6 cm op het bord en doe hier de stoofperen-port tartaar in. Stamp voorzichtig aan en leg de biscuit hier op. Maak als laatste royale quenelles van het roomijs en leg deze op de biscuit. Besprenkel het ijs nog met weinig balsamico.