

Maand: September 2018

Thema: Vis



Amuse

Gemarineerde coquilles met venkel en avocado

Voorgerecht

Kruidige garnalen risotto

Soep

Vissoep met kerrie

Hoofdgerecht

Op paksoi gestoomde zeebaars met oriëntaalse saus

Nagerecht

Geitenkaas met appelsorbet

Gemarineerde coquilles met venkel en avocado

Amuse, 15 personen

Pommes Soufflée

2 stuks aardappel
aardappelzetmeel
eiwit vloeibaar
arachideolie

Extra: ronde steker ø 4 cm
thermometer

Neem grote aardappels. Schil de aardappels en snijd ze op de mandoline heel dun, 2 mm. Leg de plakjes uit over het aanrechtblad. Smeer de ene helft in met eiwit en bestrooi de andere helft met het aardappelzetmeel. Net zoveel dat het er mooi dun op zit. Veeg het overtollige zetmeel van de aardappels.

Leg de plakjes met eiwit op de plakjes met aardappelzetmeel. Steek het uit met een 4 cm ronde steker. Frituren op 190°C. Keer de balletjes tussendoor om zodat beide zijden mooi goudbruin worden.

Venkel salade

1 stuks venkel
1 stuks limoen
2 eetlepel Sushi azijn
6 eetlepel olijfolie Arbequina

Extra: mandoline

Snijd het groen van de venkel en was hem. Snijd op een mandoline in flinterdunne plakjes.

Op smaak maken met een beetje sushi azijn, Arbequina olijfolie, zestes van de limoen en een beetje limoen sap.

Vinaigrette

1 dl Sushi azijn
0,5 dl Arbequina olijfolie
1 eetlepel Flavor oil Yuzu
2 theelepels knoflook olie
2 eetlepel kruiden: dragon, kervel, platte peterselie

Maak een vinaigrette door de sushi-azijn, olijfolie en de flavor oil Yuzu te mengen. Voeg de zeer fijn gehakte kruiden toe en breng op smaak met de knoflookolie. Klop goed door elkaar.

Coquille`s

15 stuks coquilles 1pp.

Spoel de coquilles schoon.

Snijd elke coquille in 4-5 dunne plakjes.

Avocado crème

1 stuks avocado
10 gram Parmezaanse kaas
knoflook olie
peper en zout

Extra: spuitzak
spuitmond

PAS OP HET LAATSTE MOMENT MAKEN!

Pureer de avocado samen met de geraspte Parmezaanse kaas met een staafmixer.

Op smaak brengen met peper en zout.

Zeven en in een spuitzak doen.

Cress

Borage Cress van Koppert Cress. (smaak: komkommer, oester, zilt).

Uitserveren

Leg de dunne plakjes coquille dakpansgewijs op het midden van het bord.

Meng de vinaigrette goed en schep er een paar lepels overheen, à la minuut marinieren. Leg daarna de venkelsalade op de coquilles. Spuit er mopjes van de avocado crème tussen. Schep nogmaals de vinaigrette over het geheel. Maak af met de Borage Cress.

Garneer met de pommes soufflée.

Kruidige garnalenrissotto

Voorgerecht, 15 personen

VRAAG DE BOUILLON AAN DE MENSEN VAN DE SOEP

1½	liter	visbouillon (centrale bereiding)
50	gram	boter
4	eetlepels	olijfolie traditioneel
2	stuks	sjalotten
640	gram	risottorijst
40	dl	droge witte wijn
½	stuks	rode paprika
300	gram	doperwten (liggen in diepvries)
	mespunt	saffraandraadjes
1	theelepel	paprikapoeder
1	theelepel	kerriepoeder
290	gram	garnalen
100	gram	Parmezaanse kaas
		witte peper
		zout

Breng de bouillon, die je gekregen hebt van de mensen van de soep, in een pan aan de kook.

Smelt de helft van de boter met de olie in een pan en fruit de fijngehakte sjalotten in 4–5 minuten op laag vuur zacht.

Voeg de risottorijst toe en roer een paar minuten. Alle korrels moeten met vet bedekt zijn.

Voeg de droge witte wijn toe en laat de alcohol verdampen.

Doe er een soeplepel hete bouillon bij en laat alles al roerend pruttelen tot al het vocht is opgenomen.

Herhaal dat gedurende 20 minuten en roer steeds tot de vorige lading bouillon is opgenomen voordat u de volgende toevoegt.

Voeg halverwege de kooktijd de rode paprika, zonder pitjes en in smalle repen van 2 cm gesneden, en de doperwten toe.

Meng de saffraan in een kommetje met wat hete bouillon en roer het door de rijst.

Roer de paprikapoeder en de milde kerriepoeder er door.

Voeg circa 3 minuten voor het einde van de kooktijd de garnalen toe.

Wacht tot de rijst gaar en romig is, haal de pan van het vuur, roer er de resterende boter en de fijn geraspte Parmezaanse kaas door.

Breng op smaak met zout en witte peper uit de molen en dien het gerecht op.

VISBOUILLON voor alle gerechten

Geef 1 ½ liter bouillon aan het voorgerecht

Bereidingstijd: 40 minuten

4	liter	warm water
2	kg	vis afsnijdsels (koppen, vel, graten van witvis)
4	stuks	uien
2	stuks	winterwortel
		boter
		olijfolie traditioneel
1	stuks	citroen
1	eetlepel	korianderzaad
4	stuks	laurierblaadjes
20	stuks	witte peperkorrels
50	gram	dille
50	gram	platte peterselie
2	stuks	visbouillonblokken (indien gewenst)

Extra: handschoenen

Spoel de vis afsnijdsels en graten goed af onder koud stromend water.

Zet een grote soep- of braadpan op het vuur. Bak de grof gehakte uien, de grof gehakte winterwortel, vis afsnijdsels en graten 5 minuten in boter of olijfolie op middelhoog vuur terwijl je geregeld roert.

Schenk het warme water en citroensap erbij en roer het korianderzaad, witte peperkorrels, en grof gehakte dille en peterselie erdoor. Breng aan de kook en laat 30 minuten op laag vuur pruttelen. Haal tussentijds het schuim dat komt bovendrijven weg met een schuimspaan.

Let op:

Maak de bouillon niet te zout. De bouillon dient als basis voor de risotto en de soep. Tijdens het maken van die gerechten kan naar wens zout toegevoegd worden.

Zet het vuur uit en zeef de bouillon met behulp van een fijne zeef.

Verdeel de bouillon als volgt:

Voorgerecht: 1,5 liter

Soep: 2 liter

Vissoep met kerrie

Soep, 15 personen

3	stuks	uien
4	stuks	prei
6	eetlepels	bloem
2	liter	visbouillon (centrale bereiding)
6	theelepels	kerriepoeder
800	gram	kabeljauwstukken
2	stuks	lente-ui
		boter
8	blaadjes	mint
enkele	takjes	dille
		zout

Pel en snipper de ui. Snijd alleen het wit van de prei in ringen.

Stoof de ui glazig in de boter.

Voeg de preiringen toe en stoof gaar.

Strooi de bloem erover en voeg beetje bij beetje de visbouillon toe.

Kruid met kerriepoeder en mint en breng de soep aan de kook.

Snijd de kabeljauwstukken in blokken.

Temper het vuur tot vlak onder het kookpunt en voeg de visfilet toe.

Laat de vis 4 minuten garen en breng de soep op smaak met eventueel een beetje zout.

Werk de soep af met fijngehakte lente-ui en dille.

Uitserveren

Leg een stukje vis in het soepbord en schenk aan de tafel de soep in het bord.

Garneer met dille en lente-ui zoals boven omschreven.

Op paksoi gestoomde zeebaarsfilet met oriëntaalse saus

Hoofdgerecht, 15 personen

2	stuks	paksoi
15	stuks	zeebaarsfilets met vel 1pp
1,5	dl	sojasaus
0,5	dl	vissaus
0,5	dl	sesamolie
0,5	dl	mirin
2	stuks	rode peper
15	cm	gember
10	stuks	lente-uien
3	stengel	citroengras
6	tenen	knoflook

Extra: bakpapier

Bijgerecht: 500 gram witte rijst

Oven voorverwarmen op 200°C.

Was de paksoi en snijd de bladeren en de stelen in stukjes van ca. 2 x 2 cm.

Haal de zaden uit de pepers en snijd in ragfijne brunoise.

Schil de gember en snijd in ragfijne brunoise.

Snijd de bosui in dunne plakjes.

Snijd de knoflook zo fijn mogelijk.

Meng peper, gember, bosui en knoflook door elkaar. (= het mengsel).

Snijd het citroengras in stukken van circa 5 cm en knus dit. Gebruik 1 stuk p.p..

Neem een stuk bakpapier en leg hierop in het midden een bedje van de gesneden paksoi.

Verdeel wat het mengsel over de paksoi en leg het stuk citroengras erop.

Leg vervolgens de zeebaarsfilet er bovenop.

Schep ook nog wat van het mengsel over de vis.

Doe de sojasaus, vissaus, sesamolie en mirin bij elkaar en meng het even met een vork.

Verdeel een eetlepel van de saus over de vis en zorg dat dit vocht in het pakketje blijft zitten.

Vouw vervolgens het pakketje zorgvuldig dicht zoals gedemonstreerd tijdens de chefavond.

Er mag absoluut geen opening in het papier zitten!

Herhaal dit voor alle couverts en zet de pakketjes op een bakplaat in een oven van 200° C.

Laat de vis 12 minuten garen.

Uitserveren

Serveer met een bolletje rijst en iedereen maakt het pakketje aan tafel open.

Geitenkaas met appelsorbet

Nagerecht, 15 personen

Appelsorbet

6	stuks	appels
½	stuk	citroen
30	dl	appelsap
50	dl	water
300	gram	suiker

Deegnestjes

1	pak scheutje	kataifideeg ligt in de diepvries arachideolie
---	-----------------	--

Geitenkaas

350	gram	Soignon geitenkaas
100	gram	honing
4	takjes	tijm
50	gram	zonnebloempitten

Oven voorverwarmen op 170°C.

Snijd de appels in vieren en haal het klokhuis eruit. Snijd de citroen in plakjes. Doe dit samen met het appelsap, water en suiker in een pan en breng aan de kook. Laat de appels zacht worden, draai alles fijn in de blender en wrijf door een zeef. Laat het mengsel goed koud worden in de koeling of de snelvriezer. Doe het over in de ijsmachine en draai er ijs van.

Laat het kataifideeg goed ontdooien onder een goed uitgeknepen vochtige handdoek.

Trek het pakket deeg voorzichtig uit elkaar zodat de draadjes deeg zo weinig mogelijk aan elkaar vast zitten. Vorm 30 kleine "vogelnestjes" waar straks het ijs en de geitenkaas op komt te liggen.

Houd de nestjes klein, circa 6 cm diameter.

Breng met een kwast wat arachideolie op de nestjes aan en bak ze 8 min op 170°C.

Snijd de geitenkaas in plakjes, 2 pp., en leg deze op de gebakken kataifideeg. Zet dit even onder de salamandergrill, zodat de geitenkaas een beetje zacht wordt.

Uitserveren

Leg op ieder bord een nestje kataifideeg met geitenkaas en een leeg nestje waar je een quenelle appelsorbet op schept.

Schep een lepel honing op de geitenkaas en garneer met fijngesneden tijm en de geroosterde zonnebloempitten.