

Maand : Juni 2022
Thema : Sommertime



Amuse

Amuse met peer, Mousse van Roquefort en hazelnoten

Voorgerecht

Garnalen risotto

Soep

Ajo Bianco (witte gazpacho uit Andalusië)

Hoofdgerecht

Ossobucco van Zeewolf met gremolata en fussili

Nagerecht

Passievrucht panna cotta met kokosijs, kokoscrumble en meringue

Amuse met peer, Mousse van Roquefort en hazelnoten

12 couverts

Mousse:

3	stuks	eieren
225	gr	blauwe kaas (Roquefort)
225	ml	volle yoghurt
225	ml	room
9	blad	gelatine

Extra: kleine glaasjes

Splits de eieren en meng het eigeel met de blauwe kaas en de yoghurt

Klop het eiwit stijf.

Klop de room stijf

Week de gelatineblaadjes ca 5 minuten in koud water.

knijp ze uit en los ze op in 2 eetlepels heet water.

Roer de opgeloste gelatine door het kaasmengsel en spatel er de slagroom onder.

voeg vervolgens het opgeklopte eiwit toe en meng her er voorzichtig onder.

Giet het mengsel nu in kleine glaasjes en laat ca 60 minuten opstijven in de koelkast.

hazelnoten crunch:

75	gram	hazelnoten
½	el	honing
1	takje	tijm

Extra: bakpapier

Rooster de hazelnoten kort in een droge koekenpan. Laat samen met de honing, tijmtakje en een klein scheutje water 3 minuten karamelliseren. Spreid de noten uit op bakpapier en bestrooi met zout.

Laat afkoelen en hak grof.

Peren blokjes:

4	stuks	peren (Conference)
2	el	verse tijm
3	el	honing
		boter
		zout

Schil en snijd de peren in kleine blokjes. Bak ze lichtjes bruin in boter. Voeg de honing en de tijm toe en laat even karamelliseren.

Uitserveren:

1	bosje	waterkers
---	-------	-----------

Verdeel de blokjes peer over de kaasmousse en werk af met de notencrunch en een takje waterkers. Serveer meteen.

Garnalen Risotto

12 couverts

Ingrediënten:

350	gr	Risottorijst
1000	gr	Black tiger garnalen, 16/20 met kop DIEPVRIES
3	dl	Olijfolie (geel)
3	stuks	Rode chilipeper
20	cm	Verse gember
6	stuks	Knoflook teentjes
3	stuks	Wortel
3	stuks	ui
2	tl	Venkelzaad
1	tl	Peperkorrels
2	st	Laurierblad
1	blik	Tomatenspuree
1	pot	kreeftenfond
2	stuks	Rode biet (rauw)
5	dl	Zonnebloemolie (of een andere plantaardige)
3	stuks	Rode paprika (ontvellen!)
4	stuks	Sjalotten
10	stuks	Radijs
2	dl	Witte wijn
10	cl	Slivovitsj pruimenjenever
150	gr	Boter
1	dl	Room
1	bakje	Basilicum cress

Begin met het schoonmaken van de garnalen. Verwijder de kop en het pantser en bewaar deze voor de bouillon. Snij de rug voorzichtig open en verwijder, **z**onodig, het darmkanaal.

Snij de chilipepers, 6 tenen knoflook en de gember in stukjes en meng dit met 2 dl olijfolie. Vermeng vervolgens met de schoongemaakte garnalen en zet met folie afgedekt in de koeling tot gebruik.

Maak de wortelen en de uien schoon en snij in niet te kleine stukken. Bak dit aan in een scheut plantaardige olie. Bak in een andere pan de pantsers en de koppen van de garnalen aan in wat plantaardige olie. Zodra de garnalenpantsers een mooie kleur hebben, flambeer je deze, maar niet onder de afzuigkap met de Slivovitsj. Laat de alcohol verdampen en voeg 2 liter water toe en de pot kreeftenfond

Als de groenten ondertussen wat kleur hebben gekregen voeg je 2 tl venkelzaad, een tl peperkorrels, 2 stuks laurierblad en een blikje tomatenspuree toe. Laat het geheel nog enkele minuutjes meebakken en voeg het dan bij de garnalenpantser en laat de bouillon 1 uur zachtjes koken.

Zeef de bouillon zodra deze klaar is.

Bietenchips

2 stuks rode biet, rauw

Extra: steker van 5 cm
keukenpapier

Snij de rode bieten op de mandoline(of een schaaf) in dunne plakken (3 plakken per couvert),

Steek er met een steker van Ø 5 cm ronde plakken uit en frituur deze krokant in de zonnebloemolie.

Laat uitlekken op keukenpapier en strooi er wat zout over.

Rooster de paprika's boven een gasvlam, oven of salamander. Verwijder het vel. Verwijder de zaden en de zaadlijsten van de paprika's en snij deze in mooie brunoise van 5 x 5 mm.

Bak de paprika in een hete pan gedurende 1 minuut, breng op smaak met peper en zout. Laat uitlekken in een zeef en zet apart tot gebruik.

Risotto.

Snipper de sjalotten fijn.

Verwarm in een voldoende grote pan wat plantaardige olie en zweet te sjalotten tot deze glazig worden. Voeg de risottorijst toe en bak deze 2-3 minuten meet.

Blus af met 2 dl witte wijn en laat de wijn geheel inkoken. Maak de risotto af door telkens wat garnalenbouillon toe te voegen tot de rijst na ongeveer 20 minuten de juiste gaarheid heeft.

Voeg naar smaak boter en room bij de rijst.

Voeg de paprikablokjes toe.

Garnalen

Haal de garnalen tijdig uit de koeling zodat deze op kamertemperatuur komen. Haal de garnalen uit de marinade en zorg dat er geen resten van de knoflook/gember/peper opzitten.

Bak de garnalen in een hete pan aan beide zijden kort aan.

Neem 2 garnalen p.p. apart en snij de rest van de garnalen in klein stukjes.

Meng de gesneden garnalen onder de risotto en leg twee hele garnalen op ieder couvert.

.

Opmaak:

Neem diepe borden.

Schep een mooie portie risotto op het bord.

Leg de gebakken garnalen op de risotto. Zet tegen elke garnaal een schijf biet.

En decoreer met plakjes radijs.

Maak het gerecht af met wat basilicumcress.

Ajo Bianco (witte gazpacho uit Andalusië) 12 couverts

Soep

500	gr	geschaafde amandelen
1300	ml	volle melk
12	gr	zout = 1 afgestreken eetlepel
7	gr	knoflook
90	gr	koolzaadolie

Doe de helft van de amandelen in de blender samen met de look, het zout en ½ ltr melk. Mix alles 10 minuten. Voeg erna de overige melk aan toe en mix opnieuw. Monteer de ajo blanco met koolzaadolie. Zeef de soep en laat ze goed afkoelen in de koelkast.

Voor de fondant van prei:

4	st	preiwitten
1	st	Takje tijm
1	st	teentje knoflook
		Een flinke klont boter
		Peper en zout
Extra:		vacumeerzakken en Sous-vide op 90° C

Maak de prei schoon en bewaar het groen (voor de prei olie).
Prei niet dikker dan 1,5 cm doorsnee! Dus bij dikkere prei stukken weghalen!
Prei en wat boter en stukje knoflook in een vacuümzak en vervolgens ongeveer 20 minuten op 90°C tot ze beetgaar is.
Laat afkoelen op ijswater. Snijd er mooie stukjes van en marineer die met olie, peper, zout en citroensap.

Voor de gerookte haring:

3	stuks	gerookte zoute haring (bokking)
1	bakje	Rode besjes

Fileer de gerookte haring en snijd in blokjes (controleer zorgvuldig op graatjes).

Voor de prei-olie:

Snij het groen van de prei, was het grondig en laat goed uitlekken. Snij het prij-groen fijn.
Doe het rauwe prei-groen in de blender en laat die op volle toeren draaien samen met 100 gr zonnebloemolie en 1 teentje knoflook tot de blender warm aanvoelt. Passeer alles door een fijne zeef.
Gebruik rode besjes om het gerecht af te werken en de nodige zuren toe te voegen.

Opmaak:

Snij de prei in stukjes en zet recht op (2 per bord) en besprenkel met olie, peper en zout, leg ongeveer 3 stukjes haring op ieder bord.
Serveer de ajo blanco ijskoud aan tafel met schenkan.

Ossobuco van zeeduivel met gremolata en fussili *12 couverts*

1200 gr zeeduivel, in moten van 2 cm dik

Saus:

2 stuks wortel, in blokjes
2 stuks stengel bleekselderij in plakjes
2 stuks ui, gesnipperd
2 stuks teentjes knoflook, gehakt
2 stuks pakken Passata soffrito
1 blik Tomatenblokjes met knoflook
2 dl vis fond
2 el olijfolie
2 stuks blaadjes laurier
 Peper en zout
600 gr fusilli

Fruit de ui in de olijfolie, doe er de wortel, bleekselderij, geplette knoflook, passata en tomatenblokjes bij. Schep om en verwarm 1 minuut.

Leg de gekruide moten zeeduivel in de saus. Doe er de visfond en de laurier bij. Dek af en laat 15 min heel zacht stoven. Bind de saus indien nodig met maïzena.

Gremolata:

2 stuks Citroen, onbehandeld (Geraspte schil)
4 el gehakte bladpeterselie
3 stuks teentjes knoflook

Meng in een kommetje de citroenschil met de peterselie en knoflook.

600 gr fussili

Uitserveren:

Verdeel de zeeduivel en groenten over verwarmde borden en schep er een flinke lepel gremolata over.

Serveer er fussili al dente bij.

Passievrucht panna cotta, kokosijs, kokoscrumble, meringue en mango

Ingrediënten voor 12-14 personen:

kokosijs:

200	ml	kokosmelk
200	ml	slagroom
150	ml	volle melk
70	gr	kristalsuiker
65	gr	geraspte kokos
Extra		bakpapier

Verwarm de oven voor op 170° C. Strooi de kokos op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster in ca. 5 min goudbruin. Blijf in de buurt want het roosteren gaat snel. Schep de kokos eventueel na 2 min om met een lepel.

Doe de melk samen met de geroosterde kokos in een steelpannetje en breng aan de kook. Zet het vuur uit zodra het mengsel kookt, doe het deksel op de pan en laat 20 min trekken.

Meng in een andere kom de kokosmelk, slagroom en suiker. Schenk boven deze kom de melk met de kokos door een zeef of gebruik een neteldoek. Knijp de kokos goed uit zodat alle smaak in het ijs komt. Schep als je wil eventueel wat van de geraspte kokos door het ijsmengsel. Roer het geheel goed door. Zet de kom minimaal een uur in de koelkast en laat het mengsel goed koud worden voordat je het in de ijsmachine doet.

Schenk het mengsel vervolgens in de ijsmachine en laat het kokosijs draaien. Schep het bijna stijve ijs in een spuitzak en vul vervolgens de quenelles vorm van Silkomart. Dek af met plasticfolie en zet tot gebruik in de vriezer.

Passievrucht panna cotta:

750	ml	slagroom
90	ml	passievruchtensap
75	gr	kristalsuiker
5	stuks	blaadjes gelatine (van 2 g/blaadje)
1	tl	vanille-extract
Extra:		timbaaltjes

Week de gelatine in ruim koud water. Zorg dat de gelatine minimaal 15 min in het koude water heeft gezeten voor je deze aan de warme room toevoegt.

Meng de slagroom, suiker, vanille-extract en het sap van de passievrucht in een steelpannetje en roer goed door. Breng dit geheel zachtjes aan de kook.

Haal de room van het vuur zodra deze begint te koken en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Roer goed door tot de gelatine helemaal is opgelost.

Schenk de panna cotta in de vormpjes. Laat de panna cotta afkoelen tot kamertemperatuur voor je deze in de koelkast zet. Laat 3 uur opstijven in de koelkast. Voor uitserveren: dompel de vormpjes even in warm water en stort op bord

Meringue:

35 gr fijne kristalsuiker
20 gr poedersuiker
35 ml Eiwit uit de fles
extra: spuitzak met rond spuitmondje

Verwarm de oven voor op 90° C. Bekleed een bakplaat met een bakmatje.

Zorg dat je werkt met een vetvrije kom en garde. Doe het eiwit in de kom en begin met mixen. Zodra het eiwit steviger begint te worden kun je beetje bij beetje de fijne kristalsuiker toevoegen.

Blijf mixen totdat het eiwit stijf is en de suiker is opgelost. Je kunt dit controleren door een beetje meringue tussen je vingers te wrijven. Wanneer je geen suikerkorrels meer voelt is de meringue klaar. Schep nu voorzichtig met een spatel de poedersuiker door de meringue. Zorg dat deze luchtig blijft.

Doe de meringue in een spuitzak met een rond spuitmondje. Spuit nu toefjes van de meringue op het bakmatje. Bak de meringues in 90 min op 90° C.

kokoscrumble:

8 el bloem
6 el havermout
6 el boter (op kamertemperatuur)
6 el suiker
4 el geraspte kokos
1 snufje zout

Verwarm de oven voor op 180° C en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Voeg alle ingrediënten bij elkaar in een kom en meng met je handen totdat er een kruimelig deeg ontstaat. Blijft het deeg te nat, voeg dan nog wat bloem toe. Is het deeg juist te droog, voeg dan nog wat boter toe.

Verspreid de crumble over de bakplaat en zet in het midden van de oven.

Schep de crumble om met een lepel wanneer de randjes bruin beginnen te kleuren, dit gebeurt ca. na 8 min. Hierna gaat het een stuk sneller, blijf dus in de buurt en blijf de crumble steeds na 1 à 2 min omscheppen. De crumble zal ongeveer klaar zijn na 15-20 min.

spongecake:

150 gr eiwitten
80 gr amandelpoeder
80 gr fijne suiker
30 gr bloem
60 gr eidooier
Extra: kidde en 2 patronen

spongecake:

Meet alle ingrediënten af en draai deze in de blender tot een gladde massa. Zeef het beslag zorgvuldig en giet vervolgens in de kidde. Belucht met 2 patronen. Prik een gaatje in de bodem van de kartonnen drankbekertjes en vul ze voor één derde met het beslag. Plaats ze 1 min op vol vermogen in de magnetron.

Mangoblokjes:

1 stuks Harde mango
100 gr Suiker
30 ml Rum
150 ml Passievruchtensap

Schil de mango en snijd in blokjes van 5 x 5 x 5 mm.
Doe de suiker met 3 eetlepels water in een steelpannetje en laat koken tot de suiker geheel opgelost is. Voeg de rum en het passievruchtensap toe.
Voeg de blokjes mango toe en laat het heel zachtjes koken tot de mango wat zachter wordt en de saus stroperig.

Voor de afwerking:

Witte chocolade bolletjes (Cris Pearls van Callebaut)
Enkele blaadjes munt

Opmaak:

Schep een lepel **kokoscrumble** op het bord.
Haal het **kokosijs** uit de quenellevorm en leg de quenelle op de crumble.
Dompel het timbaaltje met de **panna cotta** even in warm water leg de panna cotta op het bord.
Verdeel de **meringuedopjes** over de borden.
Scheur de spongecake in stukjes en verdeel over de borden
Schep een lepel van de **mango met saus** bij de panna cotta.
Verdeel wat **crisp pearls** over de borden en maak af met een blaadje **verse munt**.

P.S.

Om het ijs uit de timbaaltjes te halen, niet onder warm water houden, maar met mes tussen timbaaltje en rond gaan en voorzichtig op bord omkeren.