

April 2022

voorgerecht

Geitenkaas in as met radicchio en peterselieroom

Wijn: José Pariente - Verdejo 2021 Rueda d.o. | Spanje

Soep

Wortel sinaasappelsoep

Wijn: José Pariente - Verdejo 2021 Rueda d.o. | Spanje

Tussengerecht

Structuren van bloemkool met gamba's

Wijn: José Pariente - Verdejo 2021 Rueda d.o. | Spanje

hoofdgerecht

Zoetzuur konijn op Italiaanse wijze

Wijn: Ellena Guiseppe - Nebbiolo 2019 Langhe d.o.c. | Italië

Nagerecht

Pistachesoufflé frambozencoulis en chocolade ijs

Wijn Rey Fernando de Castilla - Classic Cream Jerez/Xérès/Sherry d.o. | Spanje



Geitenkaas in as met radicchio en peterselieroom

Voorgerecht

8 personen

Ingrediënten

Geitenkaas

100 gr Belugalinzen
375 ml Groentebouillon
1,5 el Boter
½ Krop radicchio
160 gr Rol geitenkaas cendrée
2 el Zwart maanzaad
3 teen zwarte knoflook
1½ el witte wijnazijn
1½ el donkere sojasaus
75 ml druivenpitolie



Olijvenaarde

150 gr zwarte kalamata olijven zonder pit
40 gr ongepelde amandelen

Peterselieroom

200 gr bladpeterselie
225 ml room
snufje zout

Bereiding

Geitenkaas

Snij de radicchio in fijne reepjes. Was de belugalinzen (weken meestal niet nodig).

Breng ze aan de kook in de groentebouillon.

Voeg de boter toe en kook de linzen in circa 25 minuten gaar.

Giet af en schep de radicchio door de warme linzen.

Snij de kaas in plakken van ca 20 gr. Druk de snijkanten van de geitenkaasjes in het zwarte maanzaad, zodat de bovenkanten mooi grijs-zwart worden.

Hak de knoflook fijn en maak met een staafmixer een dressing van de zwarte knoflook, witte wijnazijn, sojasaus en druivenpitolie.

Olijvenaarde

Droog de olijven drie uur in een oven op 100°C. **(moet vooraf gebeuren, dus drogen voor de volgende kookgroep).**

Rooster de amandelen in een droge koekenpan

Maal de olijven met de amandelen fijn tot 'aarde' in de blender.

Peterselieroom

Hak het peterselieblad plus de stelen grof. Verhit de peterselie 5 minuten in de room op laag vuur.

Pureer het mengsel, met de kleine kom van de keukenmachine.

Giet door een fijne zeef en laat goed uitlekken.

Afwerking

Lepel een spetterpalet van peterselieroom op het bord. Leg hier de radicchio op, schep er wat van de olijvenaarde in, druppel er een beetje zwarte-knoflookdressing over en plaats er een geitenkaasje bovenop.



Wortel sinaasappelsoep

Soep:

8 personen

Ingrediënten

- 2 el olijfolie
- 4 uien gesnipperd
- 2 bossen wortel
- 2 tl gemalen koriander
- 1 ltr groentebouillon
- 4 stuks sinaasappels
- 2 pakjes minimaiskolfjes

Garnering:

- 1 stuks sinaasappels
- 300 ml rode bietensap
maisplakjes
- 140 gr krabvlees
- 1 bakje Daikoncress
- 1 bakje Boragecress
- 1 bakje Atsinacress



Bereidingswijze:

Fruit de ui in de olie, voeg wortel, mais in plakjes gesneden (**houd een kwart van de plakjes apart**) en de koriander toe en fruit nog 10 minuten.

Voeg de bouillon toe en laat 15 minuten zachtjes koken.

Rasp de schil van 2 sinaasappels en pers alle sinaasappels uit.

Schenk de rasp en het sap bij de soep en pureer de soep.

Denk er om: niet zeven, het wordt een dikke soep.

Garnering

Kook de **achtergehouden plakjes** mais in 3 minuten gaar in het bietensap. Giet af in een zeef, spoel goed en laat afkoelen.

Meng de maisplakjes met de cressen en het krabvlees.

Pers de sinaasappels uit en maak van het sap met de olie, zout en peper een dressing.

Doe de salademix in een metalen kom en giet de dressing er overheen. Even omscheppen.

Voor serveren de salade uit laten lekken in een zeef.

Afwerking

Serveer de soep warm, een flinke pollepel p.p. in een kom, met een smalle "reep" krabsalade op de soep.

Zet de kom op een bord met een "reep" krabsalade van circa 2 el.

Gebruik van de pantry boven is aan te bevelen.



Structuren van bloemkool met gamba's

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Beurre Noisette

125 gr Roomboter

Bloemkool

½ Gele bloemkool

1 Witte bloemkool

150 ml Room

200 ml Bietensap

32 Hazelnoten

200 gr Beukenzwammen

16 Gamba's (16/20) gepeld

Restje cress



Bereiding:

Beurre Noisette Laat de boter zachtjes smelten onder voortdurend roeren.

Laat de melkbestanddelen op de bodem langzaam bruin worden (niet zwart!)

De smaak wordt nu nootachtig. Zet weg.

Bloemkool

Snijd van de helft van de witte bloemkool kleine roosjes en kook ze beetgaar in de bietensap zodat ze paars kleuren. Neem voordat het vocht kookt een stuk paarse bloemkool eruit en rasp voor de garnering.

Snijd de gele bloemkool kleine roosjes en bak deze zachtjes in de beurre noisette beetgaar.

Druppel een beetje van de beurre noisette over de paarse bloemkool.

Kook de witte bloemkool gaar en draai deze glad in de keukenmachine. Voeg de room toe.

Breng op smaak met wat zout.

Hazelnoten

Rooster de hazelnoten in een hete pan. Hak deze grof.

Beukenzwammen

Maak de beukenzwammen schoon. Bak deze aan in wat boter.

Gamba's

Maak de Gamba's schoon. Bak deze aan in wat boter.

Presentatie.

Leg op het bord een streep van de bloemkoolpuree. Leg hierop de roosjes. Schik de Gamba's er tussen en strooi wat rasp er over en wat gehakte hazelnoot.

Drapeer de beukenzwammen tussen de Gamba's en de roosjes. Schep er een lepel beurre noisette overheen. Eventueel afmaken met wat cress (b.v. Atsina, Sakura of Rucola Cress).



Zoetzuur konijn op Italiaanse wijze

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Konijn

- 8 Konijnenbouten
- 4 Uien
- 4 Knoflooktenen
- 2 Stengel bleekselderij
- 4 Citroenen
- 1 Bosje salie
- 1,4 ltr. Wildfond
- 4 el Suiker

Saus

- 100 gram Amandelmeel
- 100 gram Rozijnen
- 80 gram Pure chocolade (70%)
- 100 ml Marsala

Risotto

- 2 Mespunt saffraandraadjes
- 2 Glazen witte wijn
- 2 Sinaasappels
- 300 gr Risottorijst
- 1 ltr. Gevogelte bouillon
- boter

Gremolata

- 1 Knoflookteen
- 2 el. Bladpeterselie
- 2 Citroen (zestes)

Salie

- 1 Bosjes salie





Bereiding:

Konijn

Bestrooi de konijnenbouten met versgemalen peper en zout en wentel ze door de bloem. Braad de delen circa 10 minuten aan in olie tot ze bruin zijn en deels gaar. Haal uit de pan. Snipper de ui, snijd de knoflook fijn, snijdt de bleekselderij in stukjes.

Haal van 2 citroenen de schil eraf en bewaar voor de Gremoulata en snijd alle citroen in 8 partjes.

Voeg eventueel nog wat olie toe en bak de ui, knoflook en bleekselderij in het braadvocht. Doe de wildfond, citroenparten, helft van de salieblaadjes en suiker erbij en breng tegen de kook.

Voeg de konijndelen toe en gaar het konijn circa 90 minuten in een oven van 130°C.

Haal het gare vlees en de citroenparten (bewaren) uit de saus.

Houd het vlees warm.

Saus

Zeef het kookvocht en breng de saus (stoofvocht) aan de kook en laat 10 minuten inkoken.

Roer het amandelmeel, de Marsala, de rozijnen en pure chocolade door de saus.

Laat nog 5 minuten zachtjes koken tot de saus goed bindt

Risotto

Week voor de sinaasappel-saffraanrisotto de saffraan in de witte wijn.

Rasp een kwart van de sinaasappelschil, pers het sap eruit en roer de rasp erdoorheen.

Fruit de sjalot in wat boter en voeg de rijst toe.

Bak even mee en schenk de saffraanwijn en het sinaasappelsap erbij.

Kook de risotto al roerende gaar met de gevogeltebouillon

Gremolata

Meng voor de gremolata de fijngehakte knoflook, fijngehakte bladpeterselie, de fijngehakte schil en de fijngehakte citroenzestes door elkaar

Salie

Bak de salieblaadjes in een beetje olie tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier

Afwerking

Serveer de konijnenbouten met flink wat saus, de sinaasappel-saffraanrisotto, gestoofde citroenparten, gremolata en gebakken salie



Pistachesoufflé frambozencoulis en chocolade ijs

Nagerecht
8 personen

Ingrediënten

Pistachesouffle

375 ml Melk
1 Vanillestokje
75 gram Eierdooiers
125 gr Fijne kristalsuikers
30 gr Maizena
120 gr Pistachenoten, gepeld/ongezouten
Boter om in te vetten
30 gr Pure chocolade
180 gram Eiwitten

Frambozencoulis

400 gr Frambozen (diepvries)
100 gr Poedersuiker
0.5 Sap van citroen

Chocolade ijs

25 gr. pure chocola 70%
55 gr. slagroom
30 gr. dextrose
50 gr. eidooier
335 gr volle melk
30 gr. melkpoeder
0,5 gr. zout
1 gr. piment
25 gr, cacao poeder
60 gr. suiker





Bereiding

Pistachesouffle

Verwarm de melk met vanillestokje. Laat 20 min trekken en verwijder vanillestokje, schraap merg eruit, doe terug in melk. Klop eierdooiers met de helft van de suiker tot luchtige massa, voeg maïzena toe en giet melk erbij. Breng massa al roerend aan de kook, 1 min doorkoken, goed roeren. Schep de crème uit de pan en doe in koude schaal. Bestrooi met wat suiker. Verwarm oven op 190 gr. Maal de nootjes fijn en meng ze door de crème. Vet de soufflevormpjes in met boter en bestrooi de binnenkant met suiker. Klop de eiwitten in een vetvrije kom, voeg de rest van de suiker langzaam toe en klop door tot er stijve pieken ontstaan. Schep een kwart van de eiwitten door de crème en spatel vervolgens de pistachemix snel door de rest van het eiwit en spatel dit bij de crème. Verdeel het soufflebeslag over de vormpjes. Zet de souffles in de oven. Verlaag de oventemperatuur naar 170gr en bak ze in 20 min gaar.

**Pas op: Pistachesouffle bakken in grote oven zonder ventilator !!
Denk eraan dat de oven dicht blijft tot de souffle gaar is i.v.m. inzakken!!**

Frambozencoulis

Vruchten wassen en goed laten uitlekken
Mix vruchten samen met het citroensap en suiker even tot een enigszins vloeibare puree.

Chocolade ijs

Hak de chocolade fijn en doe dit samen met de room in een kom.
Doe de dextrose en de eidooier in een kom en klop dit luchtig.
Doe melk, melkpoeder, zout, piment, cacaopoeder en suiker in een pan.
Roer goed door met een garde en verwarm dit tot 85 graden.
Giet een kwart bij het eimengsel en klop goed door.
Giet dit vervolgens terug in de pan en verwarm dit tot 85 graden.
Giet dit mengsel bij de chocola met slagroom.
Roer het tot de chocola gesmolten is.
Laat de compositie afkoelen tot kamertemperatuur en draai het tot ijs.

Serveren

Server de soufflé met chocolade ijs en de coulis als garnering