

Gerookte paling afgelakt met appelstroop, venkelcrème, zoetzure venkel en kaantjes

(amuse)

Voor 4 personen

Ingrediënten:

Paling:

160 gram gerookte paling

Appelstroop

Venkelcrème:

1,5 venkelknol

1/2 citroen

crème fraîche

zout/peper

Zoetzure venkel:

4 mini venkeltjes

80 gr suiker

80 gr water

80 gr azijn

4 zwarte peperkorrels

0,2 rode peper

Compote van Granny smith:

2 Granny Smith in kleine blokjes

60 gr geleisuiker

1 citroen sap en rasp

6 blaadjes verbena



Dressing van Granny smith:

1 Granny Smith rasp van appel

80 ml olijfolie

40 ml azijn

1/2 eetlepel Granny Smith stroop

1/2 ui fijngesneden

1/2 bosje peterselie

Kaantjes:

30 gr vet spek in brunoise snijden en uitbakken

Bereiding:

Paling:

Paling fileren. Lak de stukken paling met de appelstroop af. Zet koel weg.

Venkelcrème:

Venkel in vieren delen. Kern eruit halen, koken en pureren en zeven. Aanmaken met citroen, creme fraiche, zout en peper.

Zoetzure venkel:

Venkeltjes op mandoline snijden, helft in ijswater ter garnering. Alle overige ingrediënten koken zachtjes laten trekken en afkoelen. Venkeltjes marinieren in het zoetzuur.

Compote van Granny smith:

Kook appelblokjes, geleisuiker, citroensap en rasp gaar. Laten afkoelen en de verbena er heel fijn doorheen mengen.

Dressing van Granny smith:

Pureer alle ingrediënten voor de dressing. Druk door een zeef. Op smaak brengen met peper en zout.

Presentatie:

Maak er een mooi bordje van.

Bron: Recept en foto; Cuisine Culinaire Apeldoorn

Bombe van rivierkreeftjes met een tuile krokantje, gemarineerde rivierkreeftjes en kruidenrij

(voorgerecht)

Voor 4 personen

Ingrediënten:

400 cl. rivierkreeftjesfond

(gemaakt van karkassen van rivierkreeften, indien niet aanwezig kreeftenfond gebruiken).

400 cl. room

40 gr. eidooier

6 blaadjes gelatine

12 stuks rivierkreeftjes

0,2 dl. notenolie

100 ml. azijn

100 gr. boter

100 gr. bloem

100 gr. eiwit

100 gr. suiker

zout en peper

rucolacress

bieslook



Bereiding:

Week de gelatine en breng ondertussen de rivierkreeftenfond bijna aan de kook, voeg de gelatine toe. Sla de eidooier luchtig en voeg een klein beetje van de fond aan de eidooier toe en doe vervolgens weer terug in de pan. Verwarm hem met een spatel tot 83 C en giet hem dan door een haarzeef in een bekken en laat afkoelen.

Sla de room lobbijg, als de rivierkreeftenfond afgekoeld is kun je hem bouwen, door middel van een derde deel room met een garde door de fond te roeren en dan de rest van de room er doorheen slaan met een spatel. Giet het in matten en laat opstijven. Maak van de notenolie en de azijn een dressing en breng op smaak met zout en peper.

Kook de rivierkreeftjes af in een court bouillon voor 1 minuut, spoel koud en pel ze.

Leg ze vervolgens in de dressing.

Voor het krokantje van tuile, smelt de helft van de boter, meng de bloem en de suiker met elkaar. Roer het eiwit erdoorheen en voeg daarna in een straaltje de gesmolten boter, de andere helft, toe. Laat opstijven in de koeling, smeer daarna met vierkante sjabloontjes de krokantjes op silicone matten. Bak ze op 7 minuten op 150 C af.

Presentatie:

Leg op de borden een bombe van rivierkreeftjes, leg hier het vierkante krokantje op, leg 1 rivierkreeftje erop en 2 ernaast en garneer af met RucolaCress en bieslooktopjes.

Bron: In samenwerking met het Koksgilde Nederland - Fotografie & opmaak: Jan van Berkel, Koppert Cress

Mosselen: Cozze impanate, al pecorino e crudi

(tussengerecht)

Voor 4 personen

Ingrediënten:

Mosselen:

250 mosselen
1,5 teen knoflook
1/4 glas wijn
1 bosje peterselie
bloem
120 ml eiwit
40 gr geraspte Pecorino
paneermeel
waterkers
peper zout

Zilte Aardappel:

2,5 st. grote zilte aardappels
mossel kookvocht
1/4 bosje peterselie
1 citroen
olijfolie
peper zout

Knoflook crème:

36 gr. eiwit
8 gr. aceto

160 ml. Zonnebloemolie
32 gr. yoghurt
2,5 teen knoflook

Artisjok:

2,5 st. mini artisjok
1 citroen
0,4 rode peper
1 sjalot
1/4 bosje munt
olijfolie

Bereiding:

Mosselen:

Spoel de mosselen kort. Snij knoflook en peterselie fijn. Kook de mosselen met de wijn, peterselie en knoflook gaar. Pel de mosselen en bewaar het kookvocht. Meng het paneermeel met de Pecorino en de fijn gesneden peterselie. Mosselen door de bloem halen, eiwit en paneermeel mengsel. Frituren, laten uitlekken op keukenpapier en nazouten. Gebruik de waterkers voor de opmaak.

Zilte aardappel:

Schil de aardappels en snijdt tot brunoise van 5 mm, blancheer de aardappel tot beetgaar in het mosselvocht en vul eventueel aan met water. Snijd de peterselie fijn. Maak de aardappels aan met olijfolie, citroenrasp, peterselie, peper en zout.

Knoflook crème:

Pof 1,5 teen knoflook kort in de oven, snipper de overgebleven knoflook. Meng de yoghurt, eiwit, knoflook en aceto samen met de staafmixer. Voeg een dun straaltje olie toe, zodat het een homogene massa wordt. Doe de crème in de koelkast tot gebruik.

Artisjok:

Maak de artisjok schoon, snijd de rode peper, munt en sjalot zeer fijn. Snijd vervolgens de artisjok op de mandoline in zeer fijne plakjes en marineer in citroensap, zout, rode peper, sjalot, olijfolie en munt.

Presentatie:

Maak van het geheel een mooi bord.

Bron: Cuisine Culinaire Apeldoorn

Lamsfilet gevuld met garnalen, een basil cress saus en roergebakken zeekraal

(hoofdgerecht)

Voor 4 personen

Ingredienten:

4 lamsfilets
12 black tiger garnalen
200 gr. ontbijtspek in de
lente gesneden
1/2 bakje Sisho Purple
200 gr. zeekraal
1/2 bakje Basil Cress
200 ml. demi glacé
1 dl rode wijn
zwarte peper
zout
olijfolie



Bereiding:

Bak 8 geheel gepelde black tiger garnalen licht aan in de olijfolie, peper en zout naar smaak toevoegen. Laat de garnalen afkoelen. Meng deze met 1/2 bakje Sisho Purple.
Snij de lamsfilets in de lengte net niet door. Leg de gebakken garnalen met de Shisho Purple in het midden van de lamfilets en rol deze strak op met het ontbijtspek.
Bak de lamfilets aan in de olijfolie, verder rosé laten garen in de oven.
Kook de rode wijn in met de Basil Cress, voeg daarna de demi glacé toe.
Bak de zeekraal beetgaar.
Bak de overige 4 garnalen (met kop) á la minute in de olijfolie, zout de garnalen na.
Trancheer de lamfilets in 3 delen.

Presentatie:

Presentatie: met de garnaal met kop, beide cressen, zeekraal en de Basil Cress saus.

Bron en foto: Cuisine Culinaire Apeldoorn

Smoothie van frambozen met mousse van champagne en een vleugje sechuan

(nagerecht)

Voor 4 personen

Ingrediënten:

Champagne mousse:

2 dl. champagne
3 bl. Gelatine
120 ml. opgeklopte ongezoete slagroom
40 gr suiker
80 cl champagne
4 eierdooiers
60 gr suiker
40 gr eiwit
1/2 bakje sechuan cress

Smoothie:

240 gr. rode frambozen
10 aardbeien
600 gr. gele frambozen
Gelei van sechuan:
2 dl. champagne
6 halve Sechuan buttons
1 bl. gelatine

Oubliebeslag:

1,2 eiwitten (48 gram)
40 gram poedersuiker
40 gram bloem
24 gram roomboter
bakpapier

Bereiding:

Pureer voor de smoothie de rode frambozen en de aardbeien in de blender.

Herhaal dit met de gele frambozen. Giet een laagje gele smoothie in een glas en vries dit licht aan. Giet daarna de rode smoothie erop. Zet de glazen in de koelkast.

Laat voor de champagne mousse de gelatine 5 min in koud water weken en verwarm de champagne. Nu kunt u de gelatine oplossen in de warme vloeistof.

Bewaar dit buiten de koeling tot verder gebruik.

Meng de 10 gr suiker, champagne en 1 eierdooier in een ruime pan en klop deze au-bain-marie op (zoals met een sabayon).

Klop het eiwit in een bekken op en voeg beetje voor beetje de 10 gr suiker toe tot dat het eiwit stevige pieken vormt. Schep nu alle onderdelen luchtig door elkaar. Begin met de slagroom en eiwit, daarna de eierdooiers en als laatste de champagne met de gelatine en de sechuan cress, Giet de mousse voorzichtig op de smoothie zodat er mooie strakke lijnen zichtbaar blijven. Laat dit in de koeling opstijven.

Week voor de gelei de gelatine 5 min in koud water. Verwarm de champagne en de Sechuan buttons, laat dit even trekken en los daarna de geweekte gelatine op.

Oubliebeslag:

Klop de eiwitten met poedersuiker schuimig. Roer er de bloem door en klop licht tot alles vermengd is. Giet de gesmolten boter erbij en spatel er door. Dek af en zet een half uur weg in koelkast. Neem een eetlepel beslag en smeer deze uit over bakpapier of ingevette bakplaat in gewenste vorm. Bak 5 tot 8 minuten in oven van 200 graden. Als het koekje nog warm is kan deze worden gevormd met behulp van deegroller of kopje.

Presentatie:

Maak een mooi dun laagje op de mousse. Zet het glas op een bordje met wat frambozen en garneer af met een leuk koekje.

Bron: Cuisine Culinaire Apeldoorn