

voorgerecht

Crème van geitenkaas, gelakte lardo en structuren van wortel

175 gram Zachte geitenkaas
1 blaadje Gelatine (weken in koud water)
60 gram Melk
1 dl.Slagroom
¼ Citroen
Fijn zeezout, witte peper uit de molen

20 gram Eierdooier
25 gram Witte wijnazijn
½ eetlepel Dijon mosterd
½ eetlepel Poedersuiker
25 gram Ijsblokjes
30 gram Notenolie
1,5 dl. Zonnebloemolie

1 dl. Wortelsap
1 gram Agar agar

4 gekleurde wortels
Olijfolie
Sushiazijn
Peper en zout

Bereidingswijze:

- 1 Breng in een pannetje de melk aan de kook.
- 2 Los hierin de geitenkaas op.
- 3 Roer de uitgeknepen gelatineblaadjes door de nog warme massa.
- 4 Laat afkoelen.
- 5 Klop de slagroom half stijf. Spatel de slagroom zo luchtig mogelijk door het geitenkaasmengsel. Breng op smaak met witte peper, zout en rasp van citroen.
- 6 Doe de crème in een spuitzak met glad mondje. Bewaar in de koeling.
- 7 Meng in een litermaat de dooiers, azijn, mosterd, poedersuiker en de ijsblokjes.
- 8 Roer er met de staafmixer er druppelsgewijs de oliesoorten eronder door. Breng op smaak en doe in een spuitflesje. Bewaar gekoeld.
- 9 Meng het wortelsap met de agar agar en kook op. Stort op een plaatje. Laat opstijven in de koeling en blender in de thermomix fijn tot een gel. Doe in een spuitzakje.
- 10 schil de wortels en snijd in gelijke kleine blokjes. Breng een pan water met een beetje zout aan de kook en blancheer de wortelblokjes beetgaar. Spoel koud en laat goed uitlekken. Marineer met olijfolie, sushiazijn en een beetje peper en zout.

Gelakte lardo

Vet spek

Frituurolie

Gembersiroop

Balsamico

1 Snijd het spek in dunnen plakken en rol strak op in kleine rolletjes.

2 zet de rolletjes allemaal naast elkaar, rechtop in een pannetje en zet ze helemaal onder de frituurolie. Verwarm de olie langzaam totdat de spekjes en olie langzaam beginnen te bubbelen.

3 Als de spekjes boven drijven en niet meer bruisen zijn ze klaar. Haal ze uit de olie en laat goed uitlekken. Verhit een scheut gembersiroop met de balsamico en glaceer de lardorolletjes kort.

Tussengerecht

Cadeautje van zalm met paarse spitskool, ricotta, walnoot met zeezout

1 zalm filet a ca. 100 gr per persoon (geschubd)

1 spitskool (in dunne reepjes)

250 gr ricotta

10 walnoten (fijn gehakt)

zeezout

Vers gemalen peper

Snijd de zalm in tweeën. Breng een ruime pan water aan de kook.

Kook de spitskool beetgaar in ca. 5 minuten.

Knip per persoon een plak ovenfolie van ca. 30x30 cm. Leg in het midden van de folie een beetje venkel en daarop een eetlepel ricotta. Leg daarop 1 stukje zalm en bestrooi met walnoot, peper en het zout. Bind de pakketjes dicht met slagerstouw en zet ze op een ovenplaat.

Verwarm de oven voor op 160 graden. Bak de pakketjes ca. 20 minuten in de oven.

Hoofdgerecht

Eendenbout op Italiaanse wijze

Sinaasappel- saffraanrisotto
Olijfolie
2 sjalotjes (gesnipperd)
mespunt saffraandraadjes
1 glas witte wijn , 1 sinaasappel
150 g risottorijst
500 ml gevogeltebouillon
Sinaasappel rasp

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 de 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.

Eendenbout:

10 eendenbouten,
50 g rauwe ham, fijngehakt
2 uien, gesnipperd
2 teentjes knoflook, fijngehakt
1 stengel bleekselderij, gesneden
750 ml wildfond
2 citroenen, elk in 8 parten
bosje salie,
2 el suiker
50 g amandelmeel
50 g rozijnen
50 g extra pure chocolade (70+ %)

Gremoulata

1/2 teentje knoflook, fijngehakt
1 el bladpeterselie, fijngehakt
stukje citroenzeste, fijngehakt

Bestrooi de eendenbouten 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. , 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 bouten toe en gaar de eend in circa 90 minuten in een oven van 130°C. , Haal de gare bouten en de citroenparten uit de saus. Breng de saus aan de kook en laat 10 minuten inkoken. Roer het amandelmeel, de rozijnen en pure chocolade door de saus. Laat nog 5 minuten zachtjes koken tot de saus goed bindt. , Meng voor de gremoulata de knoflook, peterselie en citroen. , Bak de rest van de salieblaadjes in een beetje olie tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier. , Serveer de eendenbouten met flink wat saus, de sinaasappel-saffraanrisotto, gestoofde citroenparten, gremoulata en gebakken salie.

Serveer met gebakken venkel, sinaasappel, steranijs, pastis

Nagerecht

Panna cotta van karnemelk, Cantuccini bodem met olijfolie-pistache cake, karnemelk panna cotta

Bodem:

700 g verkrumelde Cantuccini koekjes
350 g witte chocola
40 g cacaoboter of roomboter

Maal voor de bodem de koekjes fijn in de blender. Smelt de chocolade samen met de cacaoboter en vermeng met de gemalen koekjes. Verdeel de massa in ringen ronde stekers of in een grote springvorm. Laat afkoelen en opstijven.

voor de olijfolie-pistachecake:

500 g patentbloem
570 g suiker
18 g gemengd bakpoeder
27 g zetmeel
2 g zout
450 ml olijfolie
225 ml water
330 g gepasteuriseerd heel ei
100 g pistachegruis

Vermeng, voor het biscuit, alle droge ingrediënten met elkaar in de mixer en voeg de olie, het water en het heel ei toe.

Draai 3 minuten door in de laagste versnelling. Verdeel het beslag in ingevette vormpjes of in een springvorm en bak af in de oven op 225°C gedurende 20 minuten.

Panna cotta karnemelk

12 blaadjes gelatine
400 ml slagroom
150 g suiker
200 ml yoghurt
600 ml karnemelk
2 citroenen, rasp

Gefrituurde mihoen
25 g mihoen plantaardige frituurolie

Bereidingswijze

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Verwarm een beetje slagroom en los de gelatine erin op. Meng met de resterende slagroom en suiker en laat afkoelen naar 40°C.

Meng er de yoghurt, karnemelk en citroenrasp door en giet in de bakvorm op de olijfbiscuit.

Laat een paar uur opstijven in de koeling.

Neem een plukje van de mihoen en frituur circa 10 seconden op 180°C. Let op: mihoen neemt net als kroepoek flink toe in volume, bak dus niet te veel tegelijk. Laat goed uitlekken.

Crèmeux van passie, mango, limoen & banaan

Ingrediënten

100 gr passiepuree
100 gr mangopuree
15 gr limoensap
40 gr bananenpuree
350 gr suiker
325 gr eieren
2 bl gelatine
485 gr boter

Bewerking

Breng de fruitpurees samen met de suiker aan de kook. Klop de eieren los en roer er de kokende puree mee af zoals een anglaise. Voeg de geweekte gelatine toe en giet warm op de boter. Mix het geheel een 5-tal minuten. Laat opstijven in de koelkast.