

Voorgerecht

Blini zalm avocado

Zalm, gravad lax
Stijl: Scandinavisch
Droge pekel
Duur: 6 tot 7 uur

Ingrediënten

500 gram zout
600 gram suiker
2 eetlepel jeneverbessen
8 schillen van de citroen
2 stuks fijngesneden citroengras
2 eetlepel roze peperbessen
1 bosje fijngesneden dille

Bereiding

Meng de ingrediënten tot een marinade. Leg de rauwe zalm zes tot zeven uur in de marinade. Spoel daarna de zalm af en snijdt bijvoorbeeld dun op een blini. Garneer naar believen met bijvoorbeeld avocado.

Tussengerecht

Wagyu rundtartaar met kwartelei en Perle Imperial kaviaar

Croutons

zuurdesembrood
olijfolie

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snijd het zuurdesembrood zonder korst in heel dunne plakjes. Besprenkel met olijfolie en bestrooi met zout. Bak het brood in de oven in ongeveer 8 minuten droog en goudbruin.

Tartaar

5 eidooiers
1 eetlepel dijnosterd
2 eetlepel ketchup
50 gram sjalot, fijngesnipperd
25 gram kappertjes
paar sprietjes bieslook, fijngesneden paprikapoeder
worcestersaus
paar druppels tabasco
500 gram vers gedraaide tartaar
3 eetlepel Picual olijfolie

Meng de eidooiers, mosterd, ketchup, sjalot, kappertjes, bieslook, een snufje paprikapoeder, worcestersaus, Picual olijfolie en de tabasco. Voeg zout toe, wij gebruiken ongeveer 15 gram per kilo tartaar, en meng de tartaar erdoor. Voeg peper naar smaak toe.

En verder

6-8 kwarteleitjes, zachtgekookt kaviaar
kleine blaadjes sla
tatsoi*
radijs, in reepjes
shisocress
daikoncress pijnboompitten, geroosterd kappertjes

* Tatsoi is een bladgroente uit Azië, waarvan wij de jonge variant gebruiken als sla. Vraag ernaar bij een goede groenteboer of toko.

Verdeel de tartaar over de bordjes, gebruik een (rechthoekige) steker. Snijd het kopje van de kwarteleitjes en druk de onderkant in de tartaar. Garneer met kaviaar. Zet er kleine blaadjes sla en tatsoi, radijsreepjes, cress en croutons in. Garneer met pijnboompitten en kappertjes.

Hoofdgerecht

Vegetarisch torentje met knolselderij, pecorino en witte truffel

Knolselderij vellen

1 knolselderij

Knolselderij snijden op snijmachine op stand 5, daarna uitsteken met steekring 70

1 minuut blancheren in ruim kokend pecorino vocht

Prei

200 gram prei

20 gram roomboter

3 gram gepofte knoflook

zout

Prei op 5 mm snijden en stoven in de boter. Ongeveer twee uur op smaak brengen met knoflook en zout.

Panco

50 gr panco

250 gram boter

25 gram amandelen

2 gr gepofte knoflook

Boter op laag vuur bruin laten worden en paceren in een paceerdoek.

Panco bakken in de bruine boter en zeven. Amandelen bruineren en fijn hakken in een keukenmachine. Panco en amandelen mengen en de boter weer toevoegen zodra die is afgekoeld.

Bechamel

100 gram melk

100 gram room

20 gram bloem

30 gram Parmezaan

20 gram pecorino

40 gram boter

Blanke Roux maken van de boter en bloem.

Vervolgens de room en melk toevoegen en laat deze rustig nog 2 minuten op laag vuur opstaan.

Breng dan op smaak met de kaas zout en peper

Pecorino schuim

500 gram pecorino

5 gram Parmezaan

1 liter water

500 ml melk

Pecorino en Parmezaan aan de kook brengen met het water en op laten staan tot de Pecorino en Parmezaan volledig zijn geabsorbeerd regelmatig het vet eraf scheppen.

Alles zeven door een fijne zeef en reduceren tot de helft, melk toevoegen. Met een staafmixer opschuimen

Citroen paddenstoel saus

200 ml room

80 gram paddenstoelen bouillon

1 schil van een citroen

2 gram gepofte knoflook

Room met de citroenschil tot de helft reduceren daarna zeven

Paddenstoelen bouillon en knoflook toevoegen

Dessert

Koffie cremeux

Ingrediënten

275 gram room
5 gram instantkoffie
4 gram gelatine
66 gram eidooier
50 gram suiker

Benodigdheden

Kitchenaid keukenmachine met garde.
Bak om terug te koelen.
Eventueel een mal/vorm.

Bereidingswijze

- Doe de eidooier in de bekken en sla met een garde luchtig terwijl je de suiker langzaam toevoegt.
- Week de gelatine ondertussen in koud water.
- Doe de room in een passende pan en breng aan de kook, eenmaal aan de kook voeg je de instantkoffie toe en meng egaal erdoor. Haal de pan van het vuur en los de geweekte, zachte, gelatine hierin op.
- Voeg de zeer hete room toe aan je luchtige eidooier massa en klopt goed en egaal erdoorheen.
- Stort deze massa in een passende bak, dek af met een plastic vel en zet weg in de koeling om volledig af te koelen.
- Eenmaal afgekoeld kun je per portie de massa licht verwarmen en storten in de desgewenste vorm (wij doen dit in een Nederland mal).
- Zet in de vriezer voor minimaal 3 uur.
- Zodra het bevroren is kun je de massa makkelijk lossen en plaatsen op het bord.

Ganache pure chocolade

Ingrediënten

200 gram room
200 gram pure chocolade
200 gram melkchocolade
60 gram boter

Bereidingswijze

- Verwarm de room tot 75 graden
- Los daarna de beide chocolades en de boter in op
- Laat de chocolade massa goed opstijven in de koeling

- Sla de chocolade massa voor gebruik op, let op niet te lang anders gaat het schiften

Passievruchten Ganache

Ingrediënten

280 gram suiker
200 gram room
60 ml melk
400 gram karamel chocolade
90 gram melkchocolade
5 zout
30 passie concentraat
30 gram boter

Bereidingswijze

- Breng de suiker, room en melk in een passende pan aan de kook.
- Doe de karamel chocolade en de melkchocolade in een bekken of pan.
- Giet de kokende suiker/room/melk massa over de chocolade massa en roer goed door met een garde of houten spatel.
- Voeg op het laatste de zout, passie concentraat en boter toe en roer tot een egale emulsie.
- Zet koud weg om later te gebruiken.

Meringue koffie

Ingrediënten

250 gram suiker
250 gram poedersuiker
250 gram eiwit
75 gram yoghurt poeder

Bereidingswijze

- Doe eiwit opslaan in een keukenmachine met een garde.
- Voeg langzaam de suiker toe.
- Wanneer er volume zit in het eiwit voeg je de poedersuiker langzaam toe.
- Op het laatste voeg je de yoghurt poeder toe.
- Doe de eiwit meringue in een spuitzak en spuit mooie dotjes op een bakmatje.
- Bak voor ongeveer 2 uur af in een oven van 90 graden.

Passievrucht gel

700 gram passievrucht sap
400 gram mangosap

100 gram suiker
12 gram agar agar (bindmiddel)

Bereidingswijze

- Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook.
- Laat de massa ongeveer 1 minuut goed doorkoken en giet dit over in een platte lage bak of schaal.
- Zet de bak/schaal in de koeling en laat de massa volledig uitharden tot een grote plak gelei.
- Eenmaal volledig koud draai je deze plak gelei tot een mooie gladde gel in een blender of keukenmixer.

Passievrucht jus

Ingrediënten

100 gram suiker
70 gram room
70 gram passievrucht sap
0,5 gram sancho peper

Bereidingswijze

- Doe de suiker en een klein scheutje water in een pan en karamelliseer de suiker tot donkerbruin (niet verbrand).
- Breng de room en passievrucht sap in een aparte pan aan de kook en voeg dit in 3x toe aan de karamel.
- Breng deze massa nu weer tot aan het kookpunt en voeg de sancho peper toe.
- Giet de massa over in een passende bak en laat afkoelen in de koeling.