

Gougères

Ingrediënten:

250 ml water
100 g boter
150 g bloem (gezeefd)
170 g vers geraspte Gruyère
5 eieren (kloppen voor toevoegen)

Werkwijze:

- Verwarm de oven op 200°C,
- rasp de Gruyère,
- smelt de boter in het water,
- als het water kookt en de boter helemaal gesmolten is,
- zet je het vuur laag en gooi je de hele portie bloem er in één keer in en meng je flink met een houten pollepel tot het één mooie bol is,
- voeg dan, van het vuur af, één voor één de geklopte eieren toe. Zorg ervoor dat elk ei goed opgenomen is in het beslag voordat je het volgende ei toevoegt. (Als het te vloeibaar wordt, het 5^e ei niet meer (helemaal) toevoegen.)
- voeg de kaas toe en breng op smaak met een beetje vers gemalen peper.
- of met een spuitzakballetjes ter grootte van een walnoot op een bakblik bedekt met bakpapier. Beetje ruimte tussen de bolletjes want ze worden groter.
- ongeveer 15/20 minuten in de oven op 200°C (ovendeur niet opendoen tussendoor),
- dan even paar minuten laten rusten in de uitgezette oven, gevolgd door 5 minuten met de ovendeur op een kiertje.

Gazpacho van tomaat, aardbei en munt en een dakje van avocado room

Ingrediënten voor 16 personen

300 gram tomatomaat
150 gram aardbeien
100 ml tomatensap
peper, zout en tabasco
olijfolie
takjes munt
scheut witte wijn
1 avocado
150 ml room
citroensap

Bereidingswijze;

Kook water en ontvel de tomaten erin door het kroontje er uit te snijden en de onderkant in te snijden.

Kook gedurende 20 seconden en laat schrikken in koud water.

Snijd het vruchtvlees klein en stop met de aardbeien in de keukenmachine.

Voeg olijfolie, zout peper en wat tabasco toe.

Als laatste wat fijn gesneden munt en draai glad.

Doe de gazpacho in kleine glaasje gevuld voor 2/3^e en zet in de koeling.

Haal de avocado uit de schil en verwijder de pit.

Draai door in de keukenmachine glad, klop de room stijf en meng met de avocado creme, breng op smaak met zout en citroensap.

Spuit met een spuitzak een klein toefje op de gazpacho en serveer direct uit.

Garneer eventueel af met wat munt of aardbei

Asperges met gerookte poon en groenten, kruiden en bloemen

Ingrediënten

8 witte asperges
1 vers laurierblaadje
1 nootmuskaatbolletje, gekneusd
5 citroenschilletjes
6 bospeentjes
8 cherrytomaatjes, gehalveerd
8 verse kwarteleitjes
3 eetlepels natuurazijn
fijn zeezout
1 stengel bleekselderij
¼ courgette
fleur de sel
200 gram gerookte poon
kruiden en bloemen van het seizoen, bijvoorbeeld viooltjes, kervel, bieslook.

Voor de zoetzuur

180 gram natuurazijn
45 gram suiker
7 gram zout

Meng 260 ml water met de azijn, suiker en 7 gram zout.

Voor de citrusolie

300 ml zonnebloemolie
2 stengels citroengras, heel fijn gesneden
rasp van 1 citroen
6 sinaasappelschilletjes
rasp van ½ limoen

Meng alle ingredienten en laat op kamertemperatuur enkele uren trekken. Zeef de citrusolie voor gebruik.

Voor de castric

100 ml natuurazijn
100 ml witte wijn

Breng in een pannetje 100 ml water met de azijn en witte wijn aan de kook. Zet het vuur uit zodra het tot 1/3 is ingekookt en laat afkoelen.

Voor de Hollandaise saus

2 eidooiers
6 eetlepels castric
50 gram roomboter, gesmolten

Klop met een garde de eidooiers met de castric op heel laag vuur tot de dooiers gaar zijn; dat is als het mengsel al een dikke sliert aan de garde blijft hangen. Meng al roerend de gesmolten boter erdoor.

Bereiden

Schil de asperges met een dunschiller en snijd de houtige onderkant eraf. Kook ze circa 1 minuut in ruim water met iets zout, het laurierblaadje, nootmuskaatbolletje en de citroenschilletjes. Zet het vuur uit en laat ze afkoelen in het kookvocht.

Kook 4 bospeentjes net gaar. Wrijf met je vingers de schil eraf (maar laat een klein stukje van het groen zitten) en snijd ze in stukken. Schaaf de overgebleven bospeentjes dun met een mandoline of truffelschaaf. Leg de tomaatjes in het zoetzuur, zorg dat ze onderstaan.

Pocheer de kwarteleitjes 4 minuten in zacht kokend water. Dat doe je zo: meng 300 ml koud water met de azijn en breek voorzichtig de rauwe kwarteleitjes erin; het zuur in het water zorgt ervoor dat de vorm van het kwarteleitje behouden blijft. Laat de eitjes circa 2 minuten in het zure water liggen. Breng een ander pannetje met water en een beetje zout aan de kook. Zorg dat het water tegen het kookpunt blijft en laat de eieren een voor een in het water glijden.

Schep ze na 1 minuut uit het water. Breng op smaak met fijn zeezout en vers gemalen peper.

Schil de bleekselderij, snijd in kleine stukjes en kook ze zeer kort in water met wat zout. Snijd de minicourgette in dunne schuine plakjes en kook ze zeer kort in water met wat zout.

Verdeel de asperges over 4 borden en besprenkel met citrusolie en fleur de sel. Leg de kwarteleitjes, tomaatjes, courgette, gekookte en geschaafde bospeen en de gerookte paling om en om ertussen en werk af met bloemen en kruiden. Extra lekker: druppel hier en daar Hollandaise saus over het gerecht.

Geroosterde rog vleugel met ravioli's van parelhoen, bleekselderij en lavas-olie

Ingrediënten

1 rog vleugel filet van 320 gram
3 stengels bleekselderij
halve bos lavas (of maggikruid)
100 gram olijfolie
truffel

Voor het pastadeeg

200 gram Italiaanse bloem
200 gram patentbloem
12 gram zout
240 gram eidooier
40 gram olijfolie
40 gram water

Voor de parelhoenvulling

200 gram parelhoengehakt
10 gram wortel
7 gram ui
7 gram prei
20 gram vetspek
tijm
laurier
24 gram boter
1 teen knoflook
65 gram melk
1 ei
10 gram aardappelzetmeel
21 gram rode port

Voor de saus

1 liter gevogeltefond
3 tenen knoflook
roomboter

Bereiden

Meng voor het pastadeeg alle ingredienten en kneed hier een deeg van. Doe het deeg in een keukendoek en leg het in de koeling om een uur of vier te rusten. Rol het hierna door de pastamachine tot stand 5 is bereikt. Het pastadeeg is nu gereed om verder te verwerken tot de ravioli voor het gerecht.

Pluk de lavas (of het maggikruid) en was in ruim water. Blancheer het kruid in ruim water met zout. Spoel het direct koud met ijswater. Knijp de lavas uit en draai het met de olijfolie in de keukenmachine. Laat de machine minimaal 5 minuten draaien en doe de olie op een fijne zeef. Gebruik alleen de geparfumeerde olie. Kook de gevogeltefond met de gekneusde schone knoflooktenen tot eenderde in. Monteer het mengsel met de roomboter en maak het op smaak met peper en zout en eventueel een paar druppels

sherryzijn.

Voor het opschuimen mag de gevogelte-knoflooksaus niet meer koken. Het schuim is het makkelijkst te maken met een staafmixer of een cappuccinopijpje op een koffiezetapparaat.

Snijd voor de parelhoenvulling voor de ravioli de groenten zeer fijn, was ze en laat ze goed uitlekken. Snijd de knoflook en de ui fijn en zet deze met de groenten aan in de boter. Doe er de tijm en laurier bij en blus af met de melk. Breng het aan de kook en haal van het vuur. Dek de vulling luchtdicht af en laat hem trekken tot de groenten gaar zijn en hun smaak hebben afgegeven.

Haal de tijm en de laurier uit de melk en draai de rest in een keukenmachine, samen met de rode port, het ei en het aardappelzetmeel, tot een gladde puree. Knead nu de pulp door het gehakt heen en maak het geheel op smaak met peper en zout.

Snijd het vetspek in kleine blokjes en diep dit in een klein pannetje. Doe hier wat water op dat tegen de kook aan is en roer de blokjes vetspek met een garde van elkaar af. Zodra de blokjes los zijn van elkaar, afgieten in een zeef en koud spoelen.

Meng als laatste het vetspek door het gehakt en de vulling is klaar om tot ravioli gemaakt te worden.

Schil de bleekselderij en was de stelen onder de koude kraan. Snijd ze doormidden en haal ze over een Chinese mandoline.

Verdeel de rogvleugel in vier gelijke stukken. Let op dat de rogvleugel supervers is! Rooster de vis in een pan (met anti-aanbaklaag) met een paar druppels olijfolie.

Blancheer de ravioli gaar in ruim water met zout en een beetje olijfolie en stoof de spaghetti van bleekselderij in een klontje roomboter met wat gevogeltesfond licht op, zodat de bleekselderij nog een beetje crispy is.

Leg op een diep bord wat spaghetti van bleekselderij en een stukje rogvleugel, daarop de ravioli's, een beetje saus en wat schaafsel truffel. Als laatste wat gevogeltes-knoflookschuim.

Asperges met zalm en risotto met currypasta

Ingrediënten voor 16 personen

4 asperges pp
Basilicum zout en suiker
1 zijde zalm in stukjes
sojasaus en gembersiroop
2 uitjes
2 teentjes knoflook
risotto 1 kg
groentenbouillon
2 el currypasta
evt kokosmelk naar smaak

Bereidingswijze;

Schil de asperges 1 ½ tot 2 keer, liever te veel geschild dan te weinig.

Snijd een paar centimeter van de kont af en zet de schillen op met water, zout, suiker en basilicum. Maak hier een bouillon van en kook hier a la minute de asperges in, beetgaar!

Fileer de zalm van kop naar staart, verwijder het vel en de graten en snijd in mootjes.

Meng de sojasaus en gembersiroop en marineer hier de zalm in.

Leg op een ovenschaal met antiaanbak laag en gaar in de oven op 160 graden voor 8 minuten.

Snipper de uit en sjalot en fruit samen met de currypasta aan i de olijfolie.

Voeg de rijst toe en baak zachtjes mee.

Blus steeds voorzichtig af met bouillon tot de rijst gaar is.

Voeg eventueel op het laatst wat kokosmelk toe!

Panna cotta met basilicum, aardbeien en chocolademousse met rozemarijn.

Ingredienten voor 12 personen

2,5 dl room
2,5 dl halfvolle melk
100 gr suiker
80 gr basilicumblaadjes
6 gr bladgelatine, geweekt in wat koud water

Verhit de room, suiker en basilicum tot ze zachtjes koken, draai het vuur uit en laat ze 15 minuten staan. Voeg de geweekte gelatine toe en laat het oplossen. Zeef de compositie in een kom en voeg de oude melk toe. Stort in een geschikt glaasje of kommetje.

Choco mousse met rozemarijn.

Laat 200 ml room trekken met 3 takken rozemarijn, laat afkoelen en klop met 300 ml slagroom op en zet koud.

Smelt 350 gram chocolade.

Verwarm 200 gram suiker met 175 gram eigeel tot 40 graden en klop daarna koud. Meng eerst het koude eigeel met de chocolade dan de room erdoor en zet koud in de koeling.

Haal vlak voor het serveren de panna cotta uit de koeling.

Snijdt er wat aardbeien over en daarna een quenelle van de chocolademousse. Serveer direct!