

Vistrío

Ingrediënten: 90gr winterpeen 200 ml groentefond Peper, zout 3 coquille Citroendruppels Peper, zout 250gr scheermes 200ml visfond 1 knoflook 250gr vongole 1dl witte wijn 1dl room 1cm rode paprika 1cm groene paprika 1 knoflook 1 lente-ui stukje winterpeen een stukje bleekselderij 10gr platte peterselie ½ truffelaardappel 10gr platte peterselie 100gr vongole ¼ lente-ui ¼ knoflook ¼ sjalot 1cm bleekselderij Peper, zout ½ knolselderijpuree ½ dl visfond Zout Kidde 0,5 liter en 1 patroon 1 gelatine	Bereidingswijze: Wortelmousse: Snijd de peen in kleine stukjes en kook dit gaar in de groentefond. Pureer met wat fond tot een mousse. Breng op smaak met peper en zout. Coquille: Open de coquille en maak ze schoon. Bak voor het opdienen kort in grilpan. Voor opdienen een paar druppels citroen erover. Op smaak brengen met peper en zout. Scheermessen Messen in kokende visfond en knoflook pocheren. Daarna klein snijden voor de tartaar. Vongole + saus Witte wijn apart koken tot de alcohol weg is. De vongole aanzetten met de groenten en afblussen met witte wijn. Afdekken tot de vongoles open zijn. Zodra ze open zijn eruit halen en saus zeven. De vongoles eruit halen en zeven. Snijd ze in kleine stukjes voor de tartaar en houd er 9 apart voor in de scheermesschelpen. Met room en het vocht tot saus inkoken. Opschuimen. Vul een scheermes met saus, vongole en stukjes paprika rood, stukjes paprika groen, bleekselderij en peterselie. Vistartaar Truffelaardappelblokjes/messtukjes van platte peterselie. Schelpen wassen / selecteren. Lente-ui / knoflook / sjalot / bleekselderij klein snijden. Meng de klein gesneden, gekookte truffelaardappel, scheermessen, peterselie, lente-ui en vongole tezamen met de saus van de vongole. Breng op smaak met peper en zout Knolselderijschuim: Gebruik de helft van de knolselderijpuree van het hoofdgerecht. Stort de massa in een kleine steelpan en maak het weer warm met de visfond. Vul de kidde met deze vloeistof en vul de kidde af met 1 patroon. Geweekte gelatine gebruiken.
---	---

25gr hazelnoot poeder
50gr bloem
50gr boter
1el water
½ eiwit
Eigeel
Zeezout

Hazelnoot'cracker'

De bloem, boter, hazelnootpoeder (hazelnooten roosteren en tot poeder vermalen) en het water vermengen. Maak hier een bolletje van. Op bakpapier platdrukken. Bestrijken met eigeelmengsel en bestrooi met zeezout. Verwarm de oven op 225 graden Celsius. Doe dit 7 minuten in de oven.

Wilde duif compositie

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
3 wilde duiven 10gr chorizo Peper, zout	Duifpootjes: Zes duivenpootjes afsnijden. De chorizo fijn snijden. De duifpootjes vullen met chorizo. Op smaak brengen met peper en zout. Huid over pootje. Kort bakken.
2 wilde duiven Peper, zout Saus van de duif	Twee koffertjes van duif: Haal het vel van de duif. Controleer op kogels (bij het uitserveren melden dat er eventueel kogels in kunnen zitten). Stevig aanzetten om en om. Warm wegzetten. Voor opdienen trancheren, op smaak brengen en aflakken met saus.
1 wilde duif 10gr chorizo 1 eiwit 1 knoflook 200ml kippenfond Peper, zout	Twee borsten van duif: Borstfilet brunoise snijden. Mengsel van kleingesneden chorizo, eiwit, peper, zout en knoflook maken. Aandrukken in ringen 3 keer / aanvullen met kippenfond / vacumeren. Sous vide garen op 63 graden ¾ uur. Voor serveren boven en onderkant aanzetten. Op smaak maken.
Karkassen van de duif 1 ½ lente-ui Wortelstukjes 1 sjalot 1 stengel bleekselderij 1 knoflook 300ml kippenfond Peper, zout	Saus van duif: Karkassen van de duif aanzetten. Groente aanzetten (lente-ui, wortel, bleekselderij en knoflook). Aflussen met kippenfond. Voeg het vocht van sous vide toe. Na verloop van tijd zeven en inkoken. Op smaak brengen met peper en zout.
300gr knolselderij 2dl melk ½ dl groentefond 1 knoflook Peper, zout	Puree van knolselderij: Blokjes van knolselderij in melk en groentefond met de knoflook gaarkoken. Dit in de blender pureren en zeven. Op smaak brengen met peper en zout.
500ml olie 100ml melk 1 knoflookteen 2 blaadjes gelatine	Knoflookparels: Zet de 500ml olie in een kan in de vriezer (minimaal 30 minuten). Week de gelatine. Laat de melk met de knoflookteen trekken. Zeven. Geweekt gelatine erdoor en in spuitflesje doen. Druppelen in koude olie. Olie zeven. Parels tot gebruik in de koeling zetten.
3 artisjok 4 el Citroensap Peper, zout 2el platte peterselie 5 el olijfolie 1,5 witte wijnazijn	Artisjok met peterselie-vinaigrette Snijd de artisjok en verwijder het hooi totdat het hart overblijft. Wrijf het hart in met citroen en kook gaar in water met 1 el Citroensap, zout en peper gaar. Laat afkoelen en snijd in kleine blokjes. Meng de olijfolie, azijn met de klein gesneden peterselie heel klein en bedruppel daarmee de blokjes artisjok. Breng op smaak met peper en zout.

1 koolrabi
200ml groentefond
Peper, zout

Slagroom
300gr truffelaardappel
100ml groentefond
Peper, zout

90gr chorizo
75cl volle melk
50gr suiker
1 eigeel
½ blaadje gelatine
90 cl room

Koolrabi:

Schil de koolrabi. Snij dunne plakjes en blancheer deze in groentefond. Steek er 6 rondjes uit. Vouw hiervan hoedjes (wordt later gebruikt voor de puree van truffelaardappel). Steek rondjes uit en kook deze gaar in het vocht.

Puree van truffelaardappel:

Schil de aardappels en kook ze gaar in water met groentefond. Snijd 20 gram klein voor de vistartaar. Steek 3 bolletjes uit en zet deze voor het uitserveren kort aan.

Pureer de rest en breng op smaak met peper en zout. Vul de koolrabihoedjes met de puree en zet warm weg tot gebruik.

Ijs van chorizo:

Week de gelatine. Bak de fijngesneden chorizo aan. Voeg melk toe en laat het geheel een tijdje trekken. Meng suiker en eigeel. Voeg het warme melkmengsel toe aan het suikermengsel en laat al roerend zachtjes garen (max. 80 graden). Voeg de gelatine toe en koel de massa terug naar 30 graden en voeg dan de room toe en meng dit tot een homogeen mengsel. Draai van de koude massa ijs in de ijsmachine.

Mangobavarois met verrassende jelly's

Ingrediënten:

1/3 rode paprika
1/3 groene paprika
1/3 gele paprika
3 el suiker
3 mespunten
vanillesuiker
6 blaadjes gelatine

1 mango
½ citroensap

5 blaadjes gelatine
175gr mango
½ citroen
125gr slagroom
1el suiker

25gr hazelnootpoeder
100gr poedersuiker
100gr bloem (gezeefd)
100gr boter
100gr eiwit
Snufje zout
1tl vanillesuiker

1 grapefruit
50gr suiker
1tl vanillesuiker
1el water

1 stengel bleekselderij
100gr suiker
1el water
50ml water

Bereidingswijze:

Paprikajelly's:

Week de gelatine. Snij alle (rood, groen, geel) paprika's klein (1cm van de rode en groene paprika voor de vistartaar apart houden). Kook het in een beetje water. Blenderen en bewaar een klein stukje. Zeven en meteen 1 el suiker en mespunt vanillesuiker koken tot de suiker is opgelost. Gelatine erbij en storten. Dit met alle 3 apart doen.

Mangobolletjes:

Steek 15 kleine bolletjes uit de mango. Besprenkel deze met het citroensap. Gebruik de rest van de mango voor de bavarois.

Mangobavarois:

Week de gelatine.
Slagroom lobbig kloppen. Mango pureren en zeven.
Citroen, vanillesuiker en suiker erdoor. Deel sap opwarmen en met gelatine vermengen en dan door de rest van het sap. Dan door de slagroom vouwen. Storten en in de koelkast laten opstijven tot gebruik.

Hazelnootkrul:

In de koekenpan hazelnoten bruinen en laten afkoelen. Hazelnoot fijn maken tot poeder. Zeef de bloem en de hazelnootpoeder in een kom. Voeg boter, poedersuiker, eiwit, snufje zout en vanillesuiker toe. Meng dit.
Verwarm de oven op 180 graden Celsius. Smeer het deeg uit op een bakmat. Doe dit 3 minuten in de oven. Snijd strepen. Als het uit de oven is, meteen rond een ring vrouwen en nog kort bakken. Bepoeder de punt van de krul met het restant van de poedersuiker.

Grapefruit:

Pers de grapefruit uit. Meng de suiker met het water en laat de suiker en de vanillesuiker iets smelten. Voeg het sap toe en laat de suiker verder smelten en kook in tot een dikke saus.
Trek een streep van het grapefruitsiroop en zet daarop de hazelnootkrul. Daarop de bavarois en drappeer de jelly's en de bleekselderij daaromheen.

Bleekselderij karamel:

Bleekselderij stukje zeer klein brunoise snijden. 100gr suiker met een el water karameliseren en al snel bleekselderij erdoorheen doen. Aflussen met water. De bleekselderij laten garen in het suikervocht.