



MAART 2015

Bernard Sassen

Les Primeurs

Zeeuivel met schuimige saffraan saus

Spinaziesoepje

Gerookte coquilles met citroen-zeezout en hangop van krab

Kalfsfilet met groenten, selderijpuree, Jabugo ham en condiment

**Terrine van tropisch fruit, vanille tartelette, ijs van steranijs en
saus van passievruchten**

Voorgerecht: **Zeeduivel met schuimige saffraan saus**

<p>Ingrediënten: 2 kilo visgraten 2 ui 2 prei, alleen het wit 2 dl witte wijn 3 takjes tijm 2 laurierblaadjes 4 takjes platte peterselie 20 witte peperkorrels 30 gr boter</p> <p>Ingrediënten: 150 g sjalotten ½ dl olijfolie 2 flinke plukken saffraan 3 dl droge witte wijn 225 ml visbouillon ½ ltr slagroom</p> <p>Ingrediënten: 1500 gr zeeduivelfilet</p> <p>Ingrediënten: 1 ltr versgeperste sinaasappelsap 80 gr bladpeterselie 80 gr dragon 6 el roomboter 20 stronkjes witlof 100 gr suiker</p>	<p>VISBOUILLON Spoel de visgraten onder de koude kraan. Smoor de groenten kort in de boter, voeg de graten toe en laat deze even meegaren. Blus af met de witte wijn en voeg 4 liter water toe. Gekneusde peperkorrels en de kruiden toevoegen en 20 minuten doorkoken. Regelmatig afschuimen. Zeef de bouillon door een passeerdoek en kook in tot 1.5 liter. N.B. 1liter is voor het 2^e tussengerecht, de krabschalen van het 2^e tussengerecht kunnen bij de visgraten.</p> <p>SAFFRAANSAUS Pel en snipper de sjalotten. Verhit de olijfolie in een pan en fruit de sjalotten glazig. Voeg de saffraan toe en laat 10 seconden fruiten. Blus af met witte wijn en laat tot de helft inkoken. Dit duurt circa 5 minuten. Schenk de bouillon en slagroom erbij, breng aan de kook en laat circa 5 minuten zachtjes koken. Breng op smaak met een beetje zeezout en witte peper uit de molen. Pureer de saus met de staafmixer en schenk door een bolzeef in een schone pan.</p> <p>ZEEDUIVEL Snijd de zeeduivelfilet in plakken van 3-4 millimeter dik. Leg ze naast elkaar op een met olijfolie ingevet ovenplateau en bewaar in de koelkast.</p> <p>WITLOF De suiker lichtbruin karamelliseren in een brede pan en afblussen met het sinaasappelsap. Laat tot een derde indampen en houd apart. Pluk de bladpeterselie en dragon en snijd van allebei 20 gram schoon grof. Halveer de stronkjes witlof. Verwijder een klein gedeelte van de kern. Snijd de helften in smalle repen. Verwarm het ingekookte sinaasappelsap, roer de boter erdoor en glaceer hierin het witlof 2-3 minuten. Roer de peterselie en dragon door het witlof en verwarm 30 seconden mee. Breng op smaak met een beetje zeezout en witte peper uit de molen. Verwarm de saffraansaus op laag vuur. Verwarm de oven voor op 125 °C. Zet het plateau met zeeduivel in de oven met 50 % stoom en laat in circa 4 minuten warm en gaar worden.</p>
--	---



Serveren:	Verdeel het witlof in het midden van (voorverwarmde) borden kriskras op elkaar. Verdeel 6 plakjes zeeduivel over het witlof. Klop de saus schuimig met de staafmixer en lepel rondom het witlof. Garneer met wat peterselie en dragon.
------------------	---



Tussengerecht: **Spinaziesoepje**

Ingrediënten:	KIPPENBOUILLON
2 kg. Soepkip	Haal het vel en vet van de kip. Breng de kip in 3 liter water aan de kook en voeg vervolgens de fijn gesneden groente en de kruiden toe. Laat 3 uur trekken.
1 ui	Zeef de bouillon.
1 wortel	
2 stengels bleekselderij	
1 prei	
3 laurierblaadjes	
10 witte peperkorrels	
4 takjes tijm	
3 stukjes foelie	
	SOEP
5 eieren	Zet de eieren op in koud water en kook ze in 8-10 minuten hard. Giet ze af en laat ze schrikken in koud water. Pel de eieren en snijd ze grof en houd ze apart.
130 gr pijnboompitten	
1 ui	

3 teentjes knoflook
6 takjes koriander
4 el olijfolie om in te bakken
1,5 kg bladspinazie
1 tl komijnpoeder
2 liter bouillon
200 gr zachte geitenkaas
100 ml room

Serveren:

Rooster de pijnboompitten goudbruin.
Snipper de ui en snijd de knoflook fijn.
Bak een kwart van de spinazie tot deze geslonken is, schep in een kom en herhaal dit tot alle spinazie gebakken is.
Verhit een scheutje olie in de pan van de spinazie en fruit de ui, knoflook en stelen van de koriander circa 2 minuten. Voeg de spinazie toe en breng op smaak met komijnpoeder en peper.
Voeg de bouillon toe en breng aan de kook.
Haal de pan van het vuur en pureer met een staafmixer tot een gladde soep.
Klop de room lobbijg en werk de zachte geitenkaas erdoor.

Opdienen in fluitjes.
Verkruimel de eieren en verdeel deze over de fluitjes.
Vul de fluitjes met de soep tot 3 cm onder de rand. Vul daarna verder af met het room-kaas mengsel en werk het af met pijnboompitten en een takje koriander.

Geef er een sorbetlepel bij.



Tussengerecht: **Gerookte Coquilles met citroen-zeezout en hangop met krab**

<p>Ingrediënten: 400 gr hangop 600 gr. Verse krabpoten 1 liter visbouillon van het voorgerecht</p>	<p>HANGOP Kook de krabpoten +/- 5 minuten in de visbouillon. Haal het krabvlees uit de poten. Meng de hangop met het krabvlees. Breng de krabhangop op smaak met peper en zout. Bewaar in de koelkast.</p>
<p>Ingrediënten: 6 citroenen 60 gr. grof zeezout 250 ml balsamico cream olijfolie 32 coquilles peper en zout rookoven met rookmot</p>	<p>CITROENZOUT Boen de citroenen schoon onder de hete kraan en snijd de schil er heel dun af. Droog de citroenschil minstens 60 minuten in de op 40 graden voorverwarmde oven. Maal de droge schil in de keukenmachine en voeg het zeezout toe. Houd dit apart.</p> <p>COQUILLES Was de coquilles, dep ze droog met keukenpapier en rook ze 4 minuten. Laat ze afkoelen.</p>
<p>Ingrediënten: 200 gr shiitakes</p> <p>48 groene aspergepunten 4 schorseneren</p> <p>3 rode paprika</p> <p>3 komkommers afhankelijk van de grootte</p>	<p>SHIITAKES De shiitakes in stukken snijden, licht aanbakken en warmhouden.</p> <p>ASPERGES De aspergepunten beetgaar koken en warmhouden.</p> <p>SCHORSENEREN Boen de schorseneren schoon en schil ze met een dunschiller. Snijd er dunne linten van. Draai ze om de steel van een pollepel en frituur in olie.</p> <p>PAPRIKASLINGERS Snij met een dunschiller smalle slingers van de paprika.</p> <p>KOMKOMMERLINTEN Schil de komkommers en verwijder de zaadlijst. Snijd er 16 dunne linten van.</p>
<p>Serveren:</p>	<p>Bak de gerookte coquilles nog even om en om in de pan in wat hete olijfolie. Verdeel 2 coquilles met een quenelle krabhangop ertussen op een bord. Bestrooi de coquilles met citroenzout. Leg de schorseneren erboven, de komkommerlinten en paprikaslingers in de lengte over de coquilles, de asperges er schuin bovenop en ervoor druppels balsamico.</p>



Hoofdgerecht: **Kalfsfilet met groenten, selderijpuree, Jabugo ham en condiment**

<p>Ingrediënten: 800 gram knolselderij 200 gr. ui 20gr boter room</p>	<p>SELDERIJPUREE Snijd de knolselderij in blokjes en laat dit samen met de fijn gesnipperde ui zachtjes garen. Mix glad met een klontje boter en scheutje room, breng op smaak met zout en peper.</p>
<p>Ingrediënten: 32 st crosnes 16 mini bietjes 10 aardperen 32 radijsjes 2 liter groentebouillon van blokjes of poeder</p>	<p>GROENTEN Kook crosnes (kort), bietjes (lang) en de aardperen (beetgaar) afzonderlijk in de groentebouillon en kruid met peper en zout. De bietjes pellen. De radijsjes wassen, in dunne plakjes snijden en op ijswater bewaren tot uitserveren. De aardperen in partjes snijden en voor het uitserveren nog even opbakken.</p>
<p>Ingrediënten: 160 gr Jabugo ham 160 gr Comté kaas 200 gr sjalotjes 16 cl. olijfolie</p>	<p>CONDIMENT Snijd voor het condiment de ham, kaas en de sjalotjes ragfijn en breng op smaak met olijfolie en aceto balsamico. Houd apart.</p>

<p>8 cl. aceto balsamico</p> <p>Ingrediënten: 200 gr zoete aardappel peper en zout</p> <p>Ingrediënten: 16 porties kalfsfilet à 100 gram 50 gr geklaarde boter 1 pot kalfsfond</p> <p>Serveren:</p>	<p>GROENTENCHIPS Verwarm de oven voor op 80 °C (let op: niet op heteluchtstand). Spoel de zoete aardappel en schil deze. Snijd met een groenteschaaf, op de snijmachine of met een scherp mes de zoete aardappel in dunne plakjes. Vet een bakplaat in met arachideolie. Leg de plakjes naast elkaar in een laag. Strooi er peper en zout op. Bak ze ongeveer 1 uur tot ze krokant en licht gekleurd zijn. Keer ze en laat nog 10 min bakken. Haal uit de oven en laat afkoelen.</p> <p>KALFSFILETS Kort voor het uitserveren de gekruide kalfsfilets in een scheutje olie aanbraden, braden en warm houden in aluminiumfolie tot opmaken. Voeg de fond toe aan de braadpan van het vlees met een extra klontje boter en roer het aanbaksel los. Monteer de jus van het vuur af met kleine klontjes boter uit de vriezer die even door bloem gehaald zijn.</p> <p>Trek een streepje van de selderijpuree op het bord, dresseer er de kalfsfilet op en werk af met de groenten, het condiment en de plakjes radijs. Maak het gerecht af met de kalfsjus. Geef de chips erbij.</p>
--	--



Nagerecht: **Terrine van tropisch fruit, vanille tartelette, ijs van steranijs en saus van passievruchten**

<p>Ingrediënten: 30 gram gelatine blaadjes 150 ml tropische vruchten siroop (Karvan Cevitam) 1 ananas 3 mango 2 papaya 1 citroen 1 roomboter cake Grand Manier</p>	<p>TERRINE VAN TROPISCH FRUIT (direct mee beginnen ivb met de koeltijd) Week de gelatineblaadjes en pers de citroen uit. Breng 400 ml water aan de kook en los de gelatine daarin op. Citroensap erboven zeven, de vruchtensiroop en 30 ml Grand Marnier erdoor mengen. Laat wat afkoelen, maar wel vloeibaar houden. Schil intussen de vruchten en snijd ze brunoise. Blancheer de vruchten 5 minuten in kleine porties apart, spoel ze direct koud en laat ze goed uitlekken. (NB: anders word de gelatine afgebroken door enzymen uit deze vruchten). Zet 16 cupjes van +/- 75 ml klaar. Vul de cupjes met de vruchtjes tot bijna bovenaan en vul af met het nog vloeibare gelatinemengsel. Klop de cupjes op het aanrecht om de eventuele luchtbelletjes te verwijderen. Dek af met folie en laat ze opstijven in de koelkast, liefst 24 uur, maar omdat dat niet haalbaar is deels in de vriezer. Zorg wel dat ze ontdooit zijn bij het opdienen. Snij de cake in plakjes en steek er 16 rondjes uit ter grootte van de cups en bewaar ze tot de opmaak.</p>
---	---



Ingrediënten:

250 gr. fijne
kristalsuiker
270 ml water
schil van anderhalve
citroen
2 vanillestokjes,
55 gr. maïzena
6 dl. melk
5 eidooiers

Ingrediënten:

16 plakjes
bladerdeeg(diepvries)
500 gr bakerwten

Ingrediënten:

400 ml melk
800 ml room
450 gr. suiker
360 gr eidooiers
10 steranijs

Ingrediënten:

16 passievruchten
1 eetl suiker
1 eetl maïzena

VANILLE TARTELETTE
CUSTARD

Verwarm de suiker, het water, de citroenschil en de gespleten vanillestokjes op laag vuur in een pan met dikke bodem en roer tot de suiker is opgelost. Draai het vuur hoog en breng aan de kook. Laat 4 minuten koken of tot de siroop iets is ingedikt.

Verwijder de citroenschil en het vanillestokje. Laat wat afkoelen.

Meng maïzena en 2 dl melk in een grote kom tot een glad geheel. Klop de eidooiers erdoor. Voeg de rest van de melk en de suikerstroop toe en klop tot alles is gemengd.

Schenk het eimengsel met de suiker in een pan met dikke bodem en zet de pan op matig vuur. Breng aan de kook en kook al roerend 6 minuten of tot de custard dik is.

Zet apart en laat volledig afkoelen.

TARTELETTE

Verwarm de oven voor op 200 °C (met onder- en bovenwarmte en op heteluchtstand).

Bedek de bakvormpjes met aluminiumfolie.

Laat het bladerdeeg ontdooien, druk de plakjes voorzichtig in de bakvormpjes en snijd het overtollige deeg eraf.

Bak de bakjes blind gevuld met bakerwten 20 minuten. Daarna nog 5 minuten zonder erwten om de bodem te drogen.

Verdeel de custard over de bakjes en strijk de bovenkant glad. Bak 20-25 minuten op 200 °C of tot de custard net blaasjes vormt en goudbruin kleurt. Laat 5 minuten afkoelen in de bakjes.

Stort ze op een rooster en laat verder afkoelen.

STERANIJS IJS

Verwarm de melk met de suiker en laat hier de steranijs intrekken. Verwijder de steranijs. Vermeng een deel van de room met de eidooiers en voeg dit toe aan het melk-suiker-anijns mengsel. Verwarm tot 72 °C en voeg de rest van de room toe. Koel het onder in de koelkast en draai er ijs van. Bewaar het verder in de vriezer tot opdienen.

PASSIEVRUCHTENS AUS

Snij de vruchten doormidden. Schep met een lepel moes en zaad in een kom voeg wat fijne suiker toe. Warm de saus op en bind zo nodig met de maïzena.



Serveren: 100 gr amandelschaafsel	Besprenkel de cakerondjes met Grand Manier en plaats hierop de geloste terrines. Serveer de gerechtjes op een smal langwerpige bord met een streep passievruchtensaus eronder. NB: Leg het ijs op een bedje amandelschaafsel.
--	--

