



Secretariaat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede
SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGONALE

**Amuse wedstrijd
2023**

Palingmousse, Zomergroenten , Yuzu gel

20-24 personen

Dames 3 “ Les Pots aux Feux “

Mirjam Hobbelink en Colette Rijk



Ingrediënten

150 gr Room 40%
 1 limoen
 1 blaadje gelatine
 (3,2 gr)
 150 gr gerookte
 paling filet
 40 gr Visbouillon
 Peper en zout
 bakspray

50 g yuzusap
 50 g limoensap
 50 g water
 50 g suiker
 3 g agar

Casinobrood wit
 6 plakken
 Olijfolie
 Fleur de sel

Mousse van gerookte paling:

Klop 150 g ijskoude room samen met de rasp van 1 limoen max. half op (lopende yoghurt dikte), zet direct in de koelkast.

Week 1 blaadje gelatine in koud water.

Snijd 150 g gerookte palingfilet in grove stukken.

Warm 40 g kippenbouillon op tot ongeveer 50 °C en los nadien naast het vuur de uitgeperste gelatine hierin op.

Doe de palingstukjes in de cutter en giet de warme kippenbouillon hierop, kruid licht met peper en zout en druppels limoensap en mix alles zeer fijn.

Doe in een ruime kom en spatel de room voorzichtig onder met een pannelikker, breng op smaak met peper en zout.

Doe in een spuitzak en vul in 2 met bakspray ingevette siliconen vorm met rondjes van 3,5 cm doorsnee, laat volledig vastvriezen gedurende enkele uren.

Gel van yuzu en limoen:

Doe alle ingrediënten voor de gel in een klein pannetje en laat 10 sec. doorkoken (moet zeker kort koken).

Giet uit op een plateau en laat afkoelen in de koelkast.

Mix later de koude vaste massa zeer fijn in een kleine cutter (zonder klonters), vul nadien in een spuitzak of spuitflesje en bewaar in de koelkast.

Broodkrokant:

Steek uit het casinobrood rondjes met een diameter van 4 cm . 24 stuks

Bestrijk langs de twee kanten met olijfolie en kruid licht bij met fleur de sel.

Bak op een rooster ongeveer 7 min. op 160 °C in de oven (lichtbruin en krokant), laat nadien afkoelen.



bosje witte enoki-
paddenstoelen
Olijfolie extra
vierge
Chardonnay-azijn
2 mini-
komkommers
4 radijzen
10 kerstomaten
Peper en zout

Limon cress bakje

Zomer groenten:

Knip mooie steeltjes van de enoki-paddenstoelen en besprenkel op het laatste moment met goeie olijfolie, chardonnay-azijn en peper en zout. Snijd de mini-komkommers en de radijzen in dunne halve schijven van 1-2 mm dikte. Snijd de kerstomaten in kleine halve schijfjes.

Opmaak:

Laat de mousse van paling zeker 25-30 min. ontdooien op de toastjes. Garneer eerst met de gel van yuzu, daarna met de tomaat, komkommer en radijs . Daarna de 2 of 3 steeltjes enoki paddenstoelen erop leggen weer een klein toefje gel aanbrengen en hierin een takje limoen cress steken.

