

Menu

Les Primeurs

Bernard Sassen, Marty van Dijken en Gerrit van Buren

Vg: Gemarineerde langoustine met komkommer, zuring, yoghurt en fumet van langoustines met sojaschuim

Tg: Patrijs met zuurkool op Elzasser wijze en een puree van knolselderij

Hg: Aged lende steak met pompoen, rode biet, zwarte linzen en venkel

Ng: Millefeuille van yoghurt mousse en frambozen met ijsroom van Tahitivanille

Vg: Gemarineerde langoustine met komkommer, zuring, yoghurt en fumet

<p>Ingrediënten:</p> <p>32 langoustines 1 dl cognac 12 tomaten 10 laurierblaadjes 6 knoflookteentjes 1 dl soja Kikoman olijfolie water 1 1/2 dl room 15 ml zoete soja 15 ml zoute soja</p> <p>24 langoustines 15 ml olijfolie peper en zout 30 ml citroensap</p> <p>1 liter yoghurt zeste van 2 citroenen peper en zout</p> <p>8 takjes munt</p> <p>2 avocado's 15 ml olijfolie peper en zout 5 takjes koriander</p> <p>6 komkommers 25 ml azijn 30 gr suiker ¼ gr Xantana 25 ml citroensap peper, zout en olijfolie</p>	<p>Bereiding: Zo snel mogelijk beginnen met en meerdere leden inzetten voor het schoonmaken van de langoustines. Maak alle langoustines schoon, verwijder de kop, draai het staartje er af en verwijder het darmkanaal. Pel de rest van de schaal er af en leg de staartjes koud weg. 8 Langoustines apart houden voor de bouillon en 24 langoustines gaan naar de bereiding van de tartaar.(zie verder in de receptuur) Roerbak alle karkassen om en om in de olijfolie zodat de geur en smaakstoffen goed vrij komen. Blus dit af met de cognac en het water. Voeg zoveel water toe dat alles onder staat. Voeg nu de in vieren gesneden tomaten, laurier, knoflook en soja toe. Laat dit een 1/2 uur zachtjes trekken. Giet het geheel door een fijnmazige doek dat u in een zeef heeft gehangen. Vang de bouillon op en breng op smaak met zout. Klop de room met de zoete en de zoute soja lobbig. Snijd de 8 rauwe langoustines in plakjes en verdeel deze over 16 hoge glaasjes. Giet hier de hete bouillon op. Lepel daar de sojaroom op.</p> <p>Tartaar van langoustines Snijd de overige langoustines brunoise, marineer met olijfolie, peper, zout en citroensap. Het marineren 15 minuten voor het uitserveren uitvoeren. Pas op! Eerst de zestes maken (voor de Yoghurt) en dan de citroenen uitpersen.</p> <p>Yoghurt Laat de yoghurt uitlekken in een neteldoek. Vang het vocht op, voor de munt. Kruid de uitgelekte yoghurt af met peper, zout en zeste van citroenen en doe in een spuitzak.</p> <p>Munt Pluk de blaadjes van de munt, snijd fijn en laat 2 uur trekken in het uitgelekte vocht van de yoghurt.</p> <p>Avocado's Pureer de avocado's met olijfolie. Kruid met peper en zout, koriander en eventueel nog wat olijfolie.</p> <p>Komkommer Pers met behulp van de sapcentrifuge het sap uit 1 komkommer (100 ml) en kruid met peper, zout, azijn en suiker. Zonodig het sap zeven. Voeg de Xantana toe en mix met de staafmixer tot het sap iets gebonden is. Schil 2 komkommers met de kaasschaaf en trek dunne linten. Verdeel de linten in 3en Laat ze marineren in een mengsel peper, zout, olijfolie en citroensap. (48 linten en 3 per bord)Snijd de rest van de komkommers in fijne brunoise en maak aan met peper, zout en olijfolie.</p>
--	---



<p>100 gr suiker 25 gr bloem 50 ml versgeperst sinaasappelsap 50 gr sesamzaad 50 gr gesmolten boter</p> <p>enkele blaadjes zuring</p>	<p>Schil de overige komkommers, verwijder de zaadlijsten en snijd in fijne brunoise. Snijd ook de resten van de vorige komkommers brunoise. Maak de brunoise aan met olijfolie, peper en zout.</p> <p>Sesamkoekjes (16 stuks) diameter 6 cm. Suiker en bloem goed mengen. Het sinaasappelsap, dan de sesamzaad en ten slotte de gesmolten boter eronder roeren. In de koeling minstens 1 uur laten rusten. Uit het mengsel hele kleine bolletjes vormen, platdrukken en deze met voldoende afstand op een met bakpapier bekleed bakblik leggen. In een voorverwarmde oven van 160°C (hete lucht) in 8 a 10 minuten goudbruin bakken.</p> <p>Presentatie Plaats een cirkeltje brunoise van komkommer midden op een rond bord. Daarop de gemarineerde langoustine. Plaats daarnaast drie rolletjes komkommer. Enkele puntjes yoghurtcrème en avocado ertussen. Daar bovenop het sesamkoekje. Werk af met enkele zuringblaadjes, het staartje van de langoustine, komkommersap en de muntbouillon.</p>
---	---





Tg: Patrijs met zuurkool op Elzasser Wijze

<p>Ingrediënten:</p> <p>30 ml olijfolie 2 sjalotten, 1 knolselderij 50 ml droge witte wijn 200 ml gevogelte fond 80 gr slagroom (ongeklopt en ongezoet) peper en zout naar smaak</p> <p>1 kg. zuurkool 2 ui 200 gram voorverpakt zuurkoolspek (gepekeld) 60 gr. ganzenvet 2 Granny Smith 1 fles Elzasser Riesling 4 dl. gevogeltesfond/bouillon kummel 4 laurierblaadjes peper uit de molen</p> <p>8 roodpoot-patrijzen peper en zout 8,5 dl gevogeltesfond 450 gr braad boter</p> <p>2 dl rode wijn (Pinot Noir) 8 dl jus de veau patrijskarkassen 65 gr koude boter</p> <p>16 plakjes dun gesneden gerookt spek maanzaad</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Knolselderijpuree Schil de knolselderij en snijd hem in gelijke stukjes. Snipper de sjalotten en bak de sjalotjes in de olijfolie glazig en bak de knolselderij 5 minuten mee.</p> <p>Blus af met de wijn, doe na 5 minuten de bouillon erbij en kook zachtjes gedurende 20 minuten met het deksel op de pan (schenk er zo nodig nog een beetje gevogelte fond bij mocht het wat te weinig vocht zijn). Schep de gare stukjes knolselderij met een schuimspaansel uit de pan</p> <p>Pureer de knolselderij en roer de slagroom erdoor. Kruid naar wens met peper en zout.</p> <p>Elzasserzuurkool Snipper de uien. Snijd het zuurkoolspek in blokjes. Zweet de gesnipperde ui en de blokjes spek aan in het ganzenvet. Voeg de uitgeknepen zuurkool (niet wassen) toe. Meng goed door het ganzenvet. Voeg vervolgens de appels toe en blus af met de wijn. Bestrooi met ruim peper uit de molen, voeg de laurier en kummel toe. Vul op met bouillon tot de zuurkool bijna onderstaat en laat 2 uur zachtjes stoven (laatste half uur de deksel van de pan om het vocht te laten verdampen. Pas op voor verbranden!).</p> <p>Patrijs: Verwijder het vel en haal de pootjes van het lijf. Neem de pootjes, verwijder het vlees en de pezen van het onderste botje (net onder het kniegewricht) Klap eventueel overgebleven vlees terug naar de dijnen zodat een kaal botje ontstaat. Bak deze dijnen in de boter aan en laat ze in een klein pannetje met de gevogeltesfond op laag vuur door en door gaar worden. Snijd de filets van het karkas, kruid de filets met peper en zout en bak ze vlak voor het uitserveren royaal in boter.</p> <p>Voor de saus Bak de karkassen in de braadboter en blus af met een scheut rode wijn (Pinot Noir). Voeg de jus de veau toe en laat het geheel tot de helft inkoken. Zeef de saus, monteer met koude boter en breng op smaak.</p> <p>Spekreep. Leg het gerookte spek op bakpapier en bestrooi ze licht met maanzaad. Dek af met een siliconenmatje om te verzwamen en bak ze in de oven op 160°C krokant. Eventueel na 15 min. het siliconenmatje verwijderen om sneller te kunnen drogen.</p>
---	---



Presentatie

Trek een streep van de knolselderijpuree. Leg hier een bolletje zuurkool tegenaan. Snij de patrijsfilets schuin doormidden, leg deze kruislings op de zuurkool en zet het pootje ertegen aan. Garneer met het gebakken spek. Schenk de saus er omheen.

Hg: Aged lende steak met pompoen, rode biet, zwarte linzen en venkel

<p>Ingrediënten:</p> <p>2 flespompoenen 10 cc rookolie peper uit de molen fleur de sel 20 ml olijfolie 50 ml water</p> <p>600 gr bonken fleur de sel 1 dl room 50 gr boter</p> <p>1 liter demi-glace 500 gr beluga linzen 500 gr gekookte rode biet 100 gr balsamico glace peper uit de molen fleur de sel 2 st venkel</p> <p>2 kg dry aged lende steak 1 bol knoflook 50 ml water 50 gr boter</p> <p>¼ bak hippo tops</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Puree van flespompoen Schil de flespompoenen, verwijder de pitten en snijd in grove blokken. Meng met wat peper, zout en de rookolie, aanzetten in een beetje olijfolie en 50 ml water toevoegen, langzaam met de deksel op de pan laten garen. De gare pompoen pureren met de staafmixer en druk het mengsel daarna door een bolzeef. Bewaren in een spuitzak, deze zak in de bordenwarmkast leggen.</p> <p>Puree van aardappelen Schil de aardappelen, halveer deze en zet op met koud water en zout. Kook tot puree, afgieten, droogstomen en daarna door de pureeknijper drukken. Maak af met room en boter. Bewaar deze in een spuitzak dichtgeknoopt in de bordenwarmkast.</p> <p>Demi-glace, linzen en bieten Zet de demi-glace op in een grote pan met anti-aanbaklaag en reduceer (inkoken) deze tot 500 ml. Spoel de beluga linzen goed af onder koud water en kook deze in 15 minuten gaar in zout water volgens aanwijzingen op de verpakking. Giet de gare linzen af en meng deze met 250 ml van de ingekookte demi-glace, (de andere 250 ml demi-glace wordt gebruikt voor de knoflooksaus) maak op smaak met peper en fleur de sel. Snijd de rode biet in grove blokken van 1,5 cm en zet deze vast klaar in een steelpan samen met de balsamico glace en wat zout en peper. Snijd de venkel in de lengte door en snijd dan in plakken van 1 mm op de snijmachine. Zorg ervoor dat de kern van de venkel de segmenten nog vasthoudt. Zorg ervoor dat je 16 mooie plakken hebt en bewaar de plakken in ijswater.</p> <p>Dry aged lende en knoflooksaus. Portioneer de lende in 8 plakken van 250 gr. Doe deze geordend in 2 grote vacumeerzakken en vacumeer deze. Doe het vlees in de sousvide op 40 gr. voor minstens 90 minuten. Verwarm de oven op 180 gr en pof de bol knoflook in 12 minuten in alu. folie gaar. Haal de pulp uit de knoflooksegmenten en meng deze met de staafmixer door de 250 ml ingekookte demi-glace. De saus verdunnen met boter en water. Vlak voor het uitserveren bakt 1 persoon in 3 grote anti-aanbakpannen de plakken lende heel kort in geklaarde boter (alleen een beetje kleur geven). Breng op smaak met zout en peper uit de molen en fleur de sel. Laat rusten onder alu.folie.</p> <p>Presentatie Linzen verwarmen. Zet een streep zwarte linzen midden op het bord. Zet op de linzen 5-6 blokken rode biet. Spuit rondom de linzen dotten creme van pompoen en aardappelpuree. Steek midden in de linzen de plak venkel rechtop. Pas als laatste het vlees trancheren, ieder plak in zes stukken. Leg per bod 3 stukken vlees op de linzen, garneer dit met de hippo tops. Trek wat strepen knoflooksaus rondom het gerecht.</p>
--	--





Ng: Millefeuille van yoghurtmousse en frambozen met ijsroom van Tahitivanille

Ingrediënten:

5 eiwitten (dooiers
 doorgeven aan vanilleijs)
 150 g suiker
 sap van 1/2 citroen
 9 gr (6 blaadjes) gelatine,
 1 vanillestokje
 500 ml yoghurt
 250 g mascarpone
 125g poedersuiker
 0,5 ltrl room

1 vanille stokje
 400 gr volle melk
 400 gr slagroom
 150 gr suiker
 110 gr eigeel

300 g suiker
 75 g bloem
 110 ml sinaasappelsap
 120 g geschaafde
 amandelen
 40 g gehakte amandelen
 110 g gesmolten boter

256 stuks frambozen
 (16x16)
 1 zak diepvriesframbozen
 400 g poedersuiker
 6 cl eau de vie van
 frambozen
 0,5 gr Xantana

Bereiding:

Yoghurtmousse

Pers de citroen. Week de gelatine in water. Het citroensap verwarmen en de gelatine erin oplossen. Snijd de vanillestokjes open en haal de vanille eruit.

De eiwitten met de suiker stijf kloppen. De yoghurt, de mascarpone en de poedersuiker goed mengen. Voeg hier ook aan toe het citroensap en de merg van de vanille.

Klop de slagroom stijf.

Spatel vervolgens de room en het eiwit door elkaar. Laat afkoelen. Uiteindelijk verwerken in spuitzak.

Vanille-ijs

Snijd het vanille stokje in de lengte door en schraap het merg eruit, wat in het melk/room mengsel gaat samen met het vanille stokje. Strooi nu de helft van de suiker in dit mengsel en zet het op het vuur door de suiker onderin de pan zal de melk niet aanbranden dus niet roeren.

Dit mengsel verwarmen tot max 80 graden

Ondertussen het eigeel samen met de rest van de suiker opkloppen tot room in de Kitchenaid .

Giet nu vooral in het begin met een dunne straal de hete room bij het eigeel.

Als alles erdoor zit weer terug in de pan en verwarmen tot max 80 graden anders gaat het eigeel stollen. Nu zal je ook zien dat de compositie dikker is geworden.

Zeef het mengsel en zet het in een stalen kom in ijswater om terug te koelen

Daarna in 2 porties afdraaien in de kleine ijsmachine of in een keer in de grote

Tip: je kunt het vanille stokje afspoelen en laten drogen waarna je het vermengt met suiker die dan een heerlijke vanille smaak krijgt.

Amandelkoekjes (48 stuks)

Suiker en bloem goed mengen. Meng hier het sinaasappelsap, dan de geschaafde en de gehakte amandelen en ten slotte de gesmolten boter eronder.. In de koeling minstens 1 uur laten rusten. Uit het mengsel kleine bolletjes van ongeveer 15 gram vormen, platdrukken en deze met voldoende afstand op een met bakpapier bekleed bakblik leggen. In een voorverwarmde oven van 160°C (hete lucht) in 8 a 10 minuten goudbruin bakken.

Vruchtenvulling

De frambozen apart houden. De diepvries frambozen ontdooien. Voeg toe de poedersuiker en de Xantana en met de mixer pureren. Door een fijne zeef duwen en met *eau de vie* op smaak brengen.



<p>300 gr suiker 50 ml water</p>	<p>Gesponnen suiker maken Suiker en water in steelpannetje verwarmen op vuur. Laten afkoelen tot de karamel stroperig is. Dan met een lepel of pollepel over een siliconenmatje spreken.</p> <p>Bekijk het filmpje: https://youtu.be/k5wQhJIHaCk</p> <p>Presentatie Spuut een laag yoghurtmousse op het leistenen bord en plaats er een amandelkoekje op. Bekleed de yoghurtmousse met verse frambozen. Spuit een laag yoghurtmousse op het amandelkoekje en plaats er weer een amandelkoekje op. Spuit op het bovenste amandelkoekje een dotje yoghurtmousse. Daarop de gesponnen suiker. Spuut de frambozenvulling in een boog op het bord. Het bord licht bepoedern met poedersuiker.</p>
--------------------------------------	---

