

Mei menu

"The Happy Cooker"

**Wim Luchtenborg met medewerking van
Pieter van der Sar, Ed Arendsen en Rob Prenger**

VitelloTonato..... maar dan anders

Kreeft met biet, zwarte olijf en mierikswortelcrème

**Zalmforel gebakken op brioche met amandelcrème, risotto met
Hollandse garnaaltjes en saus van wilde groene kruiden.**

Citroenflan met kardamomparfait en een coulis van rood fruit

Vg

Vitello Tonato..... maar dan anders

Ingrediënten: Kalfsmuis van 1 kg. Tonijn Dik stuk van 1,5 kilo (Yellowfin) olijfolie citroen olijfolie peper zout Tonijnmayonaise 3 stuks eierdooiers 40 gr. witte wijn azijn 3 eetl. Dijon mosterd 2 dl. druivenpitolie 125 gr. tonijn uit blik (op olie) ½ eetl. kappertjes	Bereiding Kalfsmuis (DIRECT MEE BEGINNEN) Bak de met peper en zout ingesmeerde kalfsmuis gedurende ongeveer 1 uur op 120°C in de oven. (kerntemperatuur 50°C.) Laat afkoelen en vries daarna licht aan. Tonijn Snijd de verse tonijn in twee delen, (1ste deel voor de tonijnrol, 2^{de} deel voor de stroken die gebakken worden) vries het stuk voor de tonijnrol even aan. Vooraf goed kijken naar de verdeling van de moot. Snijd dunne plakken van ca. 2 mm van het aangevroren gedeelte. Rol 3 lagen huishoudfolie uit en strijk deze glad m.b.v. een keukendoek. Leg de plakjes tonijn strak tegen elkaar aan. Rol opnieuw huishoudfolie uit over de plakjes tonijn. Plet de plakjes m.b.v. van een pannetje of hamertje nog dunner. Verwijder de bovenste folie en bestrooi met wat peper en zout en smeer de tonijnplakken in met de zelfgemaakte tonijnmayonaise. Tonijnmayonaise Laat eerst de tonijn goed uitlekken. Doe alle ingrediënten (m.u.v. de kappertjes) in één keer in een hoge smalle maatbeker, staafmixer op de bodem zetten en langzaam omhoog halen. Spoel de kappertjes en voeg deze toe. Kalfsmuis Snijd de gebraden en licht aangevroren kalfsmuis ook in dunne plakken van 1 mm op de snijmachine. Leg deze plakken dakpansgewijs op de tonijnmayonaise. Bestrooi daarna alleen met peper. Rol m.b.v. de keukenfolie de laagjes tonijn en kalfsmuis over de lengte, strak op tot rolletje van ca. 20 cm lengte en Ø 3 cm. Maak 4 rolletjes. (let op! folie niet meerrollen) Draai de zijkanten van de folie goed aan voor extra stevigheid. Laat de rol opstijven in de koelkast. Snijdt het tweede gedeelte van de tonijn in rechthoekige
---	---



Pittige kletsoppen 75 gr. poedersuiker 25 gr. gesmolten boter 50 gr. chilisaus 40 gr. zwart sesamzaad 15 gr. bloem 15 gr. water ½ eetlepel glucosestroop Ansjoviscrème 100 gr Ansjovis scheutje Arbequina olijfolie van Valderrama 48 Taggiasche olijven (3 pp.) Wasabi ijs 2 dl. melk 4 dl. room 150 gr. suiker 80 gr. dextrose 180 gr. eidooiers 15 gr. wasabi poeder	stroken van 2,5 x 2,5 x ca.10 cm. Bestrooi deze met zout en smeer de moot in met wat olijfolie. (nodig: 1 stukje van 2,5 x 2,5 cm p.pers.) Laat een pan heel heet worden (zonder olie) en schroei de 4 lange zijden rondom kort dicht, haal de moot uit de pan en laat afkoelen. Snij de reststukjes van de tonijn tot een mooie fijne tartaar. Maak deze tonijntartaar aan met peper, zout en citroen olijfolie en schep deze m.b.v. een lepel heel voorzichtig om. Pittige kletsoppen Meng de ingrediënten tot een beslag. Laat het beslag minimaal 1 uur rusten. Doe het beslag in een spuitzak. Spuit kleine dopjes (van Ø 2 cm) met voldoende tussenruimte op een siliconenmat. Bak de kletsoppen gedurende 7 minuten op 160°C in de stille oven Ansjoviscrème Draai de ansjovis tot een crème in een blender met de olijfolie. Doe deze ansjoviscrème in een spuitzakje. Snijd een stukje van de olijf af en vul deze met de ansjoviscrème. Wasabi ijs Meng de wasabi poeder met 5 tl. water tot een papje. Breng de melk, suiker en de helft van de room aan de kook, als de suiker is opgelost, haal dan van het vuur en klop er de wasabi doorheen, totdat deze ook is opgenomen in de vloeistof. Klop de eidooiers luchtig met de dextrose. Gooi iets van de warme melk op de dooiers en klop goed door. Doe dit daarna in de pan met de warme melk en klop dit op een laag vuurtje tot ca. 80° C. Voeg de rest van de room toe en blijf daarna in koud water doorkloppen tot het is afgekoeld. Als het koud genoeg is draai er dan ijs van.
--	---

Afwerking Aceto Balsamico glaze Crazy Pea Persinette Cress Scarlet Cress	Afwerking Maak een veeg tonijnmayonaise over de linkerzijde van een rechthoekig bord en trek deze met een spatel over het bord naar rechts. Snijd de gebakken tonijnmoot in delen van 2,5 cm en geef een draai peper en wat zeezout. Plaats deze met de rauwe zijden naar boven op het bord, links van het midden. Snijd van het rolletje tonijn/kalfsmuis een stukje van 4 cm en leg aan de rechterzijde van het tonijnmootje. Plaats aan de andere kant van het mootje een quenelle van het wasabi ijs. Leg aan de linkerzijde van het ijs een lepel van tonijntartaar. Plak de kletskoeken met behulp van de olijvencrème aan de buitenzijde tegen het rolletje tonijn/kalfsmuis en de tartaar. Voeg wat stipjes olijvencrème toe aan het gerecht. Leg de gevulde olijven op een stipje olijvencrème, op de tonijnmoot en naast de tartaar. Versier het gerecht met Crazy Pea, Persinette Cress en Scarlet Cress, de smaken passen schitterend bij dit gerechtje. Napeer wat druppels balsamicoglaze over het bord.
---	---



TG Kreeft met biet, zwarte olijf en mierikswortelcrème

Ingrediënten: kreeften á ca. 400 gr. 2 pakjes boter	Bereiding: Kreeften Breng als eerste ruim water met wat zout goed aan de kook. Dompel hierin niet meer dan 2 kreeften en laat gedurende 3 minuten koken. Breng het water weer goed aan de kook en kook weer 2 kreeften. Doe dit nog 2 keer. Koel de kreeften direct af op ijswater. Maak de kreeft schoon en halveer de staart over de lengte. Smelt de boter en leg de halve kreeften staarten en de scharen tijdig in een schaal met de gesmolten -iets afgekoelde- roomboter. Zet weg.
Bieten 2 rode bieten 2 chioggia bieten 2 gele bieten 8 dl bietensap 2 dl zoetzuur marinade (1 deel wijnazijn en 1 deel suiker) verse mierikswortel	Bieten Kook de rode bieten gaar in het bietensap. Als deze gaar zijn, pellen en brunoise snijden. Marineer deze met het zoetzuur en stukjes verse mierikswortel. De chioggia bieten schillen en flinterdun snijden op de snijmachine. Steek rondjes uit van 2 cm doorsnede. Leg deze op ijswater, zodat deze knapperig wordt. Kook ook de gele biet gaar. Pel deze en snij brunoise.
Mierikswortel crème 75 gr eiwit 60 gr Griekse yoghurt 15 gr witte aceto 225 ml. zonnebloemolie 3 el mierikswortel pasta (naar smaak)	Mierikswortel crème Meng alle ingrediënten behalve de zonnebloemolie samen met de staafmixer. Voeg druppelsgewijs de olie toe, zodat er een homogene massa ontstaat. Breng de crème op smaak en bewaar in een spuitzak in de koelkast tot gebruik.
Olijven 100 gr zwarte olijven 50 gr Taggiasche olijven ½ limoen	Olijven Droog de zwarte olijven gedurende ca. 8 uur in een oven op 80 °C. Draai vervolgens in een blender tot poeder. (Dit staat gereed in de koelkast) Snij de Taggiasche olijven in dunne ringetjes. Verwarm de kreeft in de boter, voor het uitserveren 10 min in een voorverwarmde oven op 55 °C. Chioggiabiet wat aanmaken met olijfolie en wat zout. Gele biet opstoven met iets boter en op smaak brengen met zout en limoensap.

Opmaak

Laat het kreeftenvlees iets uitlekken op keukenpapier (niet droog vegen) en plaats linksboven op het bord. Breng wat dotjes mierikswortelcrème aan. Plaats enkele schijfjes olijf op de mierikswortelcrème en plaats hierboven enkele gele, rode en chioggia bietjes. Maak van de olijfpoeider een luchtig staartje vanaf de kreeft naar beneden.



HG Zalmforel gebakken op brioche met amandelcrème en saus van wilde kruiden

Ingrediënten:

Zalmforel

16 filets
16 dunne plakken
brioche brood
4 eetl. pittige
dijonmosterd

Bereiding:

Zalmforel

Verwijder evt. achtergebleven graten in de filets. Plaats de filet met de huid omhoog op een beboterd plateau in de oven op 80°C gedurende 10 min. Verwijder voorzichtig de volledige huid, snijd aan de uiteinden mooi recht en rol deze luchtig op om een koperen buisje

Saus 2 potjes visfond 3 dl. noilly prat 1 goede scheut room 1 bos oost-indische kers, 1 bos zuring 1 bos waterkers ½ dl. oosterse vissaus zeste van 1 limoen Kippenbouillon 2 kg. Soepkip 1 ui 1 wortel 2 stengels bleekselderij 1 prei 3 laurierblaadjes 10 witte peperkorrels 3 takjes tijm 3 stukjes foelie	bekleed met bakpapier. Wikkel ook bakpapier om de gerolde huid en bind evt. losjes vast met een touwtje. Bak de huidjes in de oven krokant gedurende 8 min. op 210°C. Verwijder de touwtjes en de buitenste laag bakpapier. Schuif de huid van de buis en trek het pakpapier er uit. (Voorzichtig het rolletje is breekbaar). Bewaar de rolletjes op kamertemperatuur. Smeer de filets aan de zijde waar de huid heeft gezeten in met dijonmosterd en leg deze zijde op een dun plakje brioche brood. Snijd het overtollige brood strak weg en bak kort op de broodzijde in een pan met wat boter tot het brood krokant is. Saus Kook de visfond in met de Noilly Prat tot de gewenste smaak, voeg de room toe en kook verder tot lepel dikte. Doe alle groene kruiden in een blender en maal ze ragfijn (evt. met ietsje water aan toegevoegd). Doe deze massa in een pan en zet die op laag vuur (in de patisserie op een van de platen). Door de warmte gaan de eiwitten "chlorofylen" coaguleren (tot hooguit 80 °C.) schep met een theelepeltje deze af van het vocht. Je hebt nu afgeschept de kleur en de geurstof van de groene kruiden. Dit voeg je nu (beetje bij beetje) toe aan de vissaus en doe dat heel voorzichtig, want kleur en smaak zijn nu zeer sterk. (Wat over blijft van de kruiden is een roestbruine heldere vloeistof, niet gebruiken). Breng op smaak met de klein gehakte limoen zeste en de oosterse vissaus. Kippenbouillon thuis maken! Haal het vel en vet van de kip. Breng de kip in ruim 3 liter water aan de kook en voeg vervolgens de fijn gesneden groente en de kruiden toe. Laat 3 uur trekken. Schuim regelmatig af. Zeef de bouillon. Laat inkoken tot 2 liter.
---	---

Risotto 2 l. kippenbouillon 100 gr. boter 200 gr. hollandse garnalen 2 fijngesnipperde sjalotten 1 teentje knoflook (geperst) 250 gr. verse groene asperges 400 gr. aboriorijst 2 dl. witte wijn 100 gr. parmezaanse kaas	Risotto Doe de bouillon in een pan en verwarm deze. Zet het vuur heel laag. Smelt de boter in een grote hapjespan en voeg de uien en knoflook toe. Fruit ze 3 á 4 min. glazig. Voeg ½ cm lange aspergestukjes toe (de puntjes nog niet) en bak ze ca. 1 minuut mee. Doe de rijst erbij en blijf roeren tot de korrels glazig worden. Blus af met de wijn en zet het vuur hoger tot de wijn vrijwel is verdampt. Zet het vuur lager en voeg een soeplepel bouillon toe. Laat de rijst de bouillon absorberen en voeg dan pas nog een soeplepel bouillon toe. De rijst mag absoluut niet in de bouillon verdrinken. Blijf op deze manier al roerend bouillon toevoegen. Voeg op het laatst de aspergepuntjes en garnalen toe als de rijst bijna gaar is. Scheep goed om en voeg de resterende bouillon toe. Rasp de Parmezaanse kaas en schep deze tot slot door de risotto en serveer direct met behulp van de vierkante stekers op voorverwarmde borden.
Garnituur 32 witte asperges.	Garnituur Schil de asperges, blancheer max. 6 min (afhankelijk van dikte) in kokend water. Leg ze kort voor het opdienen nog even in de grillpan voor een mooi ruitpatroon. Plaats de brioche met vis iets schuin op het midden van een vierkant bord. Leg schuin over de vis het rolletje huid. Links tegen de vis aan wat groene saus en 2 asperges met de punten in de saus (garnituur). Schuim de saus vlak voor het uitserveren op met een staafmixer. Rechts van de vis komt in een vierkantje wat risotto. (stekertje van 6 x 6 cm).



Ng Citroenflan met kardamomparfait

Ingrediënten:

Flan

5 dl. room
 450 dl. suiker
 12 eieren
 50 ml citroensap
 2 limoenen

kardamomparfait

75 ml water
 150 gr suiker
 50 kardamom peultjes
 9 eidooiers
 7,5 dl room

Pralinekoekje

50 gr boter

Bereiding:

Flan

Maak zestes van een limoen, blancheer deze kort. Klop de eieren los en meng deze met de suiker, room, limoenrasp en citroensap en giet een laag van ca. 2,5 cm in een beboterde schaal.
 Verwarm deze au bain marie in 20 min. in een stille voorverwarmde oven van 180 °C zet daarna koud weg.

kardamomparfait

Verhit in een pan het water, suiker en de **gekneusde** kardamom peultjes tot ca. 100 °C. Haal van het vuur en zeef de kardamom peultjes er uit. Klop de eidooiers goed op en voeg wat kardamomsiroop toe. Zet terug op het vuur en voeg bij de rest van de siroop. Blijf goed kloppen tot 80° C. zet in een bak met koud water en blijf kloppen tot het is afgekoeld.
 Spatel de stijf geslagen room door het mengsel en zet 3 uur in de vriezer.

Voor het pralinekoekje

Laat de boter iets zacht worden in een pan en haal van het

25 gr bloem
60 ml glucosestroop
75 gr suiker
60 gr amandelen

Coulis

100gr gemengd rood fruit (diepvries)
60 gr suiker
50 ml water

Presentatie

250 gr. Bramen
250 gr frambozen
mintblaadjes
poedersuiker

vuur.

Hak de amandelen fijn.

Voeg de bloem, glucosestroop, suiker en gehakte amandelen toe en meng goed door elkaar. Spreid dit mengsel heel dun uit op een siliconenmatje.

Bak het af in ca. 10 min. in een stille voorverwarmde oven op

180 °C. tot goudbruin. Keer om op een snijplank en maak hiervan als het nog zacht is repen van ca. 1 x 6 cm. Laat verder afkoelen.

Coulis

Meng de diepvries vruchten met het water en de suiker en breng aan de kook. Zeef de vloeistof en laat afkoelen. Breng over in een spuitflesje.

Presentatie

Snij rechthoekige stukken uit de flan van 8 x8 cm. Plaats deze links van het midden op het bord. Plaats rechts hiervan een bolletje parfait. Trek een streep coulis onderlangs. Garneer bovenlangs het fruit braam-framboos...etc. Plaats op de flan twee blaadjes mint en leg het koekje schuin over de parfait. Het geheel licht bepoedern.

