



Menu april 2015

Ganache van kippenlever, tuinbonen, perzik,
ganzenlever en een jus van truffel en lam

Coquilles, gamba's en gekonfijte bataat in schaaldierenbouillon

Pieterman, schorsenerenbeignets, stampot van rucola en peterselieboter

Lamshaas, lamsjus, artisjok, sherry, hazelnoot en appel

Sorbet van passievrucht, sinaasappel, appel en bleekselderij

Eccles cakes, stiltonterrinen, compote van peer en gember

Wijnen

Ganache van kippenlever, tuinbonen, perzik, ganzenlever en een jus van truffel en lam (Luisa Marelli Valazza en Sergio Herman)

VOORGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen (1 extra bij afwerken en opmaak)

Uitserveren: 20.00 uur

Begin zo vroeg mogelijk met de ganache van kippenlever, deze moet zolang als mogelijk opstijven.

*De afzuiging kan tijdens het flamberen niet worden uitgezet! Dus: Laat rustig uitbranden, niet schudden want dan kunnen de vlammen erg groot worden. Houd een deksel bij de hand om indien nodig het vuur te kunnen doven.
Flambeer altijd met twee personen!*

BENODIGDHEDEN

VOOR DE GANACHE :

30 gr boter
30 gr bloem
4 el olijfolie
150 ml slagroom
3 blaadjes gelatine
1 sjalot
2 teentjes knoflook
20 kippenlevertjes
25 ml armagnac
50 ml rode port
6 dl wildfond
½ tl truffeltapenade
gemalen nootmuskaat
peper en zout

BENODIGDHEDEN:

16 amuse glaasjes
blender

BEREIDING

De ganache van kippenlever:

Zet de amuse glaasjes in de vriezer.

Leg een plaatje op een brander en smelt de boter langzaam in een pan, de boter mag niet te heet worden.

Voeg de bloem toe door de boven de pan door een fijne zeef te passeren. Meng met de garde het geheel goed door.

Laat de roux heel zacht doorkoken totdat deze hazelnootbruin is. (Tijdens het verwarmen af en toe roeren met spatel)

Laat afkoelen.

Klop de slagroom half stijf (yoghurtdikte).

Week de blaadjes gelatine in koud water.

Hak de sjalot fijn en plet het knoflook onder een mes.

Verhit de olijfolie in een ruime pan en zet hierin de kippenlevertjes aan.

Voeg de sjalot en het knoflook toe en bak op een matig vuur de levertjes verder totdat zij mooi bruin zijn.

Kruid tijdens het bakken met een paar flinke draaien van de pepermolen.

Flambeer met de armagnac en blus vervolgens af met de port. Laat de alcohol verdampen en voeg dan het wildfond toe.

Los de truffeltapenade in het kookvocht op en laat vervolgens 7 minuten op een laag vuur doorkoken.

Zeef kippenlevertjes en vang de saus op. Laat de saus gedurende 5 minuten op een middel hoog vuur verder inkoken.

Bindt de saus door de bruine roux (Uit het eerste deel van het gerecht) er beetje voor beetje al roerend, met de garde, aan toe te voegen.

Knijp de blaadjes gelatine uit en los deze op in de warme saus.

Breng de saus hoog op smaak met peper, zout en wat nootmuskaat.

Draai de saus met de kippenlevers (lang) op in een blender totdat een mooi glad en goed gemengd geheel is ontstaan. (Het vergt een paar minuten voordat de korrelige structuur grotendeels is verdwenen)

Koel het geheel, op ijswater, terug tot kamertemperatuur en spatel de opgeslagen room voorzichtig door de crème van kippenlevertjes.

Doe de ganache over in een spuitzak en verdeel deze over de koude amuseglaasjes.

Bedekt de glaasjes met (vershoud)folie. Zet direct koud weg in de koelkast, zodat de ganache kan opstijven.

VOOR DE TUINBONENCRÈME :

700 gr diepvries tuinbonen
1 cm gemberwortel
1 el olijfolie (extra
verginen)
1 citroen (sap)
0,5 dl groentebouillon
witte gemalen peper
peper en zout

De tuinbonen crème:

Breng in een ruime pan water aan de kook en dompel hierin, in een grote zeef, de tuinbonen ca. 3 minuten onder. Laat ze uitlekken en verwijder het buitenste velletje van de tuinbonen. De smaak wordt wat minder bitter.

Kook de tuinbonen vervolgens in ca. 6 minuten gaar en laat opnieuw uitlekken.

Schil de gemberwortel en rasp deze fijn.

Doe de bonen samen met de gember, over in een beker. Pureer de bonen en gember met de staafmixer en voeg tijdens het pureren naar smaak zout en citroensap toe.

Pureer totdat een smeùge puree is ontstaan.

(Indien de puree te dik blijft, dan voorzichtig wat groentebouillon toevoegen)

BENODIGDHEDEN:
staafmixer

Breng tenslotte de puree verder op smaak met peper en zout, een scheutje olijfolie en eventueel wat extra citroensap.

Doe de crème in een spuitzak en leg warm (eventueel in warm water of bordenwarmer op matige temperatuur) weg tot afwerken.

VOOR DE JUS VAN TRUFFEL EN LAM:

200 gr cantharellen
2 sjalotjes
2 el olijfolie
75 ml calvados
150 ml lamsfond
15 roze peperkorrels
1 el truffelolie
30 gr koude boter

De jus van truffel en lam:

Boen de cantharellen schoon en hak deze tot een fijne korrelige structuur.

Vijzel de peperkorrels met een druppeltje van de truffelolie fijn.

Snipper de sjalotjes, verhit in een niet te grote hoge pan wat olijfolie en fruit hierin de sjalotjes tot ze glazig worden.

Voeg de cantharellen toe en fruit even mee en voeg als laatste de vermalen peper toe.

Flambeer het mengsel door de pan schuin op een hoog vuur te houden en er voorzichtig de calvados bij te gieten en de pan rustig weer neer te zetten.

Draai het gas direct terug.

Voeg het lamsfond toe en laat de jus 10 minuten zacht pruttelen.

Voeg de rest van truffelolie toe en warm deze even mee.

Haal van het vuur en zet apart.

VOOR DE GEMARINEERDE PERZIK:

1 pot perziken op siroop
(ca. 4 halve perziken)
½ citroen
½ steranijs
½ kaneelstokje
¼ vanillepeul
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
1 stengel citroengras
2 verse kaffirblaadjes

De gemarineerde perzik:

Giet de perziken af in het vergiet en vang de siroop op.

Knijp de halve citroen uit en vang het sap op. Snijd de stengel citroengras in vier stukken en scheur de kaffirblaadjes in tweeën.

Verwarm de opgevangen siroop met het citroensap en alle overige ingrediënten tot tegen het kookpunt.

Voeg de perziken toe en breng het geheel weer tot tegen het kookpunt en verhit het geheel voor ca. 3 minuten.

Laat de perziken in de marinade afkoelen.

VOOR DE GANZENLEVER :

180 gr rauwe ganzenlever
2 dl kippenbouillon

De gegrilde ganzenlever:

Snijd de ganzenlever in 15 plakjes.

Verwarm de kippenbouillon tot 50°C en pocheer de ganzenlever hierin (ca. 3 minuten)

Haal de plakjes ganzenlever voorzichtig uit de kippenbouillon, dep ze droog.

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

2 stronkjes witlof
1 bakje salty fingers cress
(alternatief zeekraal)

Afwerken en uitserveren:

Warm de jus langzaam op en monteer deze met blokjes koude boter, totdat deze enigszins gaat glanzen.

Haal de perziken uit de marinade en snijd deze in kleine blokjes.

Trek de bladen van het witlof en snijdt deze in reepjes.

Haal de ganache uit de koeling en spuit hier een dun laagje tuinbonencrème op. Werk af met salty cress (of zeekraal).

Trek van de overig tuinbonencrème een sierlijke streep op het bord.

Schik hier een plakje gegrilde ganzenlever en een paar kleine blokjes gemarineerde perzik tussen.

Druppel vervolgens de jus van truffel en lam er tussen en werk het geheel af met een stukje.

Smelt vlak voor uitgaan de ganzenlever voorzichtig met het crème brûlée brandertje.

Eet smakelijk (JW, CW, JvK, PS, MM)

LAdC 2015-04-01

Coquilles, gamba's en gekonfijte bataat in schaaldierenbouillon

(René Tichelaar en Raymond Prinsen)

VOORGERECHT VOOR 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoeren: 2 personen

Uitserveren: 20.30 uur

Voorverwarmde oven: 80°C

BENODIGDHEDEN

VOORDE BOUILLON:

48 gamba's (16/20)
Langoustines
3 teentjes knoflook
3 stengels citroengras
1 limoen
2 el olijfolie
2 glazen witte wijn
6 dl kippenbouillon
gemalen zwarte peper
fijn gemalen steranijs

VOOR DE GEKONFIJTE BATAAT:

3 grote bataten
2 takjes rozemarijn
5 takjes tijm
2 cm laoswortel
1 blaadje laurier
1 kruidnagel
zout
olijfolie

VOOR DE SPINAZIE EN GAMBA'S:

300 gr wilde spinazie
2 teentjes knoflook
1 el nam pla (vissaus)
gemalen zwarte peper
de langoustines van de
bouillon
de schaaldierenbouillon

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

15 coquilles
10 gr Lecithine
1 bakje oyster leaves
(Koppert Cress)
olijfolie

BEREIDING

De schaaldierenbouillon:

Verwijder koppen en pantsers van de gamba's, trek het darmkanaaltje eruit en bewaar koppen, pantsers en staarten.
Rasp de limoen ragfijn. Pers de limoen uit.
Besprenkel de langoustines met wat limoensap, breng op smaak met vers gemalen peper en houd apart.
Hak het knoflook fijn. Snijd de stengels citroengras in dunne ringen.
Verwarm de olijfolie in een pan tot deze gaat geuren en zet vervolgens koppen schalen en pantsers van de langoustines hierin aan.
Zodra het geheel goed gaat geuren, limoenrasp, knoflook en citroengras toevoegen en het geheel doorscheppen. Witte wijn toevoegen en 3 minuten op een laag vuur de alcohol laten verdampen en doorwarmen.
Blus het geheel af met de kippenbouillon en laat op een laag vuur 25 minuten trekken. Zeef de bouillon en breng op smaak met gemalen zwarte peper en zout. Maak af met een beetje fijngemalen steranijs.

De gekonfijte bataat:

Schil de bataten en snijd deze in plakken van ca. 3 cm dikte.
Steek met een kleine ronde steker van 2 cm rondjes uit de plakken bataat, zodat er cilindertjes van 3 x 2 cm ontstaan.
Snijd met een dunschiller de scherpe kantjes van de cilindertjes bataat.
Neem een zo goed als mogelijk passende ovenschaal en leg hierin in het midden de rozemarijn, tijm, laoswortel, laurier en kruidnagel.
Zet alle cilindertjes bataat vervolgens in een kleine ovenschaal en giet er zoveel olijfolie bij totdat ze helemaal onderstaan.
Plaats de ovenschaal in de voorverwarmde oven en laat de bataat minimaal 1 uur en een kwartier garen.
Haal de bataat uit de oven en bak ze, vlak voor uitgaan, op beide kopse zijde een minuut. (gebruik hiervoor een pincet)

De spinazie en gamba's:

Hak het knoflook fijn en verwarm in een koekenpan de olijfolie. Fruit het knoflook glazig en voeg beetje bij beetje de wilde spinazie toe. Voeg ondertussen de vissaus toe.
Blijf de spinazie goed doorroeren totdat dit geheel is geslonken. Haal de pan van het vuur, laat uitlekken indien nodig en breng op smaak met zwarte peper.
Geef de gamba's een beetgare cuisson in de hete schaaldierenbouillon. Haal ze met een schuimspaan uit de bouillon.
Snijd of hak de wilde spinazie fijn.

Afwerking en uitserveren:

Kies voor diepe warme borden.
Bak de coquilles in een beetje olijfolie om en om, op een middelhoog vuur, tot ze heel licht bruin kleuren, snijd ze in vieren.
Schik de spinazie met behulp van een ringvorm in het midden van het bord, en druk aan met een tonicstampertje. Schik er drie gamba's op en de coquilles er omheen.
Voeg 10 gram lecithine toe aan de schaaldierenbouillon en schuim deze op met een staafmixer.
Schep deze voorzichtig rond de spinazie en over de coquilles.
Werk het gerecht af door enkele bataatcilinders rond de ring spinazie met gamba's te schikken en een oysterleaf er naast te leggen.
Direct opdienen.

Pieterman, schorsenerenbeignets, stampot van rucola en peterselieboter (Pascal Jalhay en Heston Blumental)

TUSSENGERECHT 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen (2 extra ondersteuning bij opmaken en serveren)

Uitserveren: 21.00 uur

Wanneer je niet de rest van de avond overal met je handen aan vast wilt blijven plakken, draag dan bij het verwerken van schorseneren handschoenen.

BENODIGDHEDEN

VOOR DE PETERSELIEBOTER:

275 gr boter
8 teentjes knoflook
½ limoen
2 tl dijonmosterd
20 gr amandelen
2 bosjes krulpeterselie

VOOR DE STAMPPOT VAN RUCOLA:

300 gr rucola
1 kg Bildstar aardappelen
3 dl melk
125 gr boter
½ el witte wijnazijn
vers gemalen nootmuskaat
zeezout

VOOR DE SCHORSENERENBEIGNETS:

200 gr boekweitmeel
40 gr eigeel
60 gr eiwit
1 el olijfolie
1 flesje witbier
sap van ½ citroen
snufje zout
gemalen witte peper
zout
500 gr schorseneren
zonnebloemolie om te
frituren

BEREIDING

De peterselieboter:

Pel het knoflook en hak dit ragfijn.
Snijdt 225 gram van de boter in blokjes en smelt de overige 50 gram.
Fruit het knoflook in de boter tot deze lichtbruin en geurig is.
Blus af met het sap van de limoen en haal van het vuur.
Rooster de amandelen in een droge pan tot zij lichtbruin zijn en maal deze in de Magimix fijn.
Verwijder de stelen van de peterselie en hak deze zeer fijn.
Voeg mosterd, de resterende boter, amandelen, peterselie en het (gegaarde) knoflook in een mengkom van de keukenmachine samen en meng het geheel op middel hoge snelheid met een platte menghaak ("bisschop").
Haal de peterselieboter uit de kom en rol deze strak op in folie en leg deze in de koeling.

De stampot van rucola:

Was de rucola goed en laat uitlekken.
Schil de aardappelen, snijd deze in vieren en kook ze in ca. 20 minuten gaar in ruim gezouten water.
Giet de aardappelen af en laat ze in de pan (van het vuur) droog stomen.
Breng ondertussen de melk aan de kook.
Pureer de aardappelen vervolgens met de pureeknijper, giet de kokende melk erover en voeg in blokjes de boter erdoor. Roer het geheel tot een gladde puree.
Blancheer de rucola in kort (ca. 30 seconden) in licht gezouten water en koel direct af in koud water. Laat uitlekken en snijd de rucola grof.
Meng de rucola onder de puree.
Breng de stampot op smaak met wat witte wijnazijn, vers geraspte nootmuskaat, peper en zout.

Het beslag:

Zeef het boekweitmeel in de kom van de keukenmachine. Maak een kuiltje in het midden van het meel en voeg hier het eigeel aan toe. Voeg zout en olie toe.
Roer de ingrediënten met de deeghaak door elkaar en voeg beetje bij beetje en het bier aan toe tot het beslag glad en homogeen is.
Laat het 1 uur rusten in de koeling.
Klop – enkele minuten voor frituren – het eiwit stijf in een vetvrije kom. Haal het beslag uit de koeling en spatel het eiwit voorzichtig door het beslag.

De schorseneren:

Leg de schorseneren in koud water om de aarde er af te weken. Na ongeveer 20 minuten kunnen ze worden gewassen.
Schil ze vervolgens met een dunschiller.
Snijdt ze direct in stukken van 3-4 cm en besprenkel ze met wat citroensap.
Stoom de schorseneren in ca. 30 minuten gaar, giet ze af.

De beignets:

Verhit de zonnebloemolie tot 180-190°C.
Haal de stukjes schorseneer door het beslag en laat het enigszins afdruipen.
Frituur ca. 6 beignets tegelijk (ze hebben ruimte nodig om te rijzen).
Haal de beignets, wanneer ze goudbruin zijn, uit de olie en laat ze op keukenpapier uitlekken.

VOOR DE GEBAKKEN PIETERMAN:

*15 filets van de grote
pieterman
4 el olijfolie
100 gr boter
vers gemalen zwarte peper
zeezout*

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

1 bosje dille

EXTRA NODIG:

gasbrandertje

De gebakken Pieterman:

Bestrooi de pietermanfilets met peper en zout.

Verhit olijfolie in twee koekenpannen en gaar de filets eerst kort op de vleeskant. Draai ze om, verlaag het vuur en voeg de boter in klontjes toe.

Laat de vis op de huidkant gecontroleerd verder garen, totdat deze net niet meer glazig is.

Afwerking en uitserveren:

Leg een bol rucola-stamppot aan de zijkant van een (voorverwarmd) bord en trek hier met achterkant van een lepel een forse streep van over het bord.

Leg aan het hoofd van de druppel een paar quenelles van schorseneer.

Leg de pieterman met de velkant boven, half naast de stamppot en leg hierop een plak peterseliebter.

Werk het geheel verder decoratief af met wat takjes dille.

Smelt met een gasbrandertje voorzichtig de peterseliebter over de visfilet (een kwastje kan behulpzaam zijn) en serveer direct uit.

Lamshaas, lamsjus, artisjok, sherry, hazelnoot en appel

(Jonny Boer en Raymond Prinsen)

HOOFDGERECHT 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN

VOOR DE CRÈME VAN ARTISJOK:

8 artisjokkenbodems
2 sjalotten
1 teentje knoflook
2 dl olijfolie
½ Granny Smith appel
4 dl crème fraîche
3 takjes tijm
4 blaadjes basilicum
peper en zout

VOOR DE LAMSHAASJES:

100 gr boter
15 lamshaasjes (¼ p.p.)
15 takjes tijm
200 ml lamsfond
olijfolie
peper en zout

VOOR DE STROOP VAN SHERRY EN

HAZELNOOT:

400 ml medium sherry
70 ml hazelnoot olie

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

30 gr blanke hazelnoten

BEREIDING

De crème van artisjok:

Hak de sjalotten en het knoflook fijn en breng dit met de crème fraîche, tijm, knoflook en basilicum aan de kook. Draai het vuur laag en laat het geheel ongeveer 20 minuten trekken. Passeer de massa door een bolzeef.

Schil de appel. Snijd de artisjokharten en de appel in dobbelstenen. Doe dit over in de Magimix en pureer, samen met de crème en de olie, tot een gladde massa.

Passeer de massa nogmaals door een fijne bolzeef.

Breng de crème op smaak met peper en zout.

Houd de puree lauwwarm tot opdienen.

De Lamshaasjes:

Klaar de boter door deze langzaam in een pan te smelten en de bovendrijvende melkresten voorzichtig uit de pan te scheppen.

Ontvries de lamshaasjes indien nodig en vacumeer deze, per drie samen met drie takjes tijm in een sous-vide zak. Stel de sous-vide in op 50°C en gaar de lamshaasjes 10 minuten in het waterbad.

Haal de lamshaasjes uit het waterbad en de verpakking en kruid deze met peper en zout. Bak ze in olijfolie rondom snel bruin.

Gebruik hiervoor gelijktijdig twee of drie pannen.

Leg de lamshaasjes op een bord en bedek met alufolie.

Roer de aanbaksels in de pan(nen) los en breng alle braadvocht samen in een pannetje. Verrijk het braadvocht met de geklaarde boter en voeg het lamsfond toe. Roer goed door elkaar en kook op een hoog vuur snel iets in.

Breng de jus op smaak met peper en zout.

Stroop van sherry en hazelnoot:

Verwarm olie en sherry, onder roeren met een garde, op een middelhoog vuur tot dit zacht begint te borrelen. Laat vervolgens rustig op een laag vuur inkoken in tot een dun vloeibare stroop. De stroop moet op kamertemperatuur dik vloeibaar zijn.

Afwerking en uitserveren:

Hak de hazelnoten in stukjes en rooster deze in een droge pan totdat ze licht verkleuren en gaan geuren.

Snijd de lamshaasjes in plakken van ca. 3 cm dik.

Trek op ieder bord een mooie druppel crème van artisjok.

Zet de plakken lamshaas hier rechtop met wat tussenruimte.

Druppel lamsjus over en rond het vlees.

Druppel willekeurig de sherry-appel stroop op het bord en strooi, ook willekeurig, met de geroosterde hazelnoten.

Sorbet van passievrucht, sinaasappel, appel en bleekselderij

(Paul van der Bunt)

PRE-DESSERT 16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 22.00 uur

*I.v.m. het invriezen, direct met de granité van bleekselderij beginnen.
Zet 16 (of zoveel als nodig) ruime dessertglazen in de koeling.*

BENODIGDHEDEN

VOOR DE GRANITÉ VAN BLEEKSELDERIJ:

*6 stengels bleekselderij
versgemalen zwarte peper*

VOOR HET PASSIEVRUCHTIJS:

*14 passievruchten
1 sinaasappel
120 gr eidooier
125 gr suiker
1 liter melk
1,5 dl room
80 gr poedersuiker
20 gr 'golden syrup'
25 gr kristalsuiker
1 borrelglaasje Cointreau*

VOOR DE COMPOTE VAN BLEEKSELDERIJ EN

VRUCHTEN:

*8 passievruchten
8 tl suiker
6 stengels bleekselderij
4 grote sinaasappels
2 Pink Lady appels
zwarte peper*

VOOR GEKONFIJTE SINAASAPPELSCHIL:

*4 dl water
400 gr suiker
1 vanillepeul*

BEREIDING

De granité van bleekselderij:

Verwijder met een dunschiller alle draden uit de stengels bleekselderij en snijd deze zeer fijn brunoise.

Zet de helft van de brunoise apart voor de compote (zie onder).

Doe de andere helft van de brunoise in een schaal en meng hier met een paar flinke draaien gemalen zwarte peper door.

Zet het schaal in de vriezer, en roer dit om de 20 minuten los met een vork, zodat de stukjes los vriezen.

Het passievruchtij:

Halveer de passievruchten en lepel de inhoud er uit.

Pers de sinaasappel uit, zet op een laag vuur en los hierin 2 el suiker volledig op. Voeg de passievruchtpulp toe en meng dit goed. Warm ca. 5 minuten goed door, maar laat de coulis niet koken. Laat het geheel afkoelen.

Zet een kwart van de coulis apart om bij de afwerking te gebruiken (zie onder).

Meng eidooier met de suiker in een kom en klopf dit totdat de suiker is opgelost en de substantie dik is.

Verwarm, al roerend, de melk, room, golden syrup, poedersuiker. Houd dit mengsel ca. 10 minuten tegen de kook aan, maar laat niet koken.

Roer het eigeelmengsel, onder voortdurend kloppen met een garde, door de warme melk.

Blijf kloppen en warm het geheel op een zeer laag vuur verder op tot maximaal 83°C.

Roer goed over de gehele bodem van de pan, om te voorkomen dat het eigeel aan de bodem vast gaat zitten.

Bij bereiken van 83°C de pan in koud water direct terug koelen. Zet in de vriezer om de crème verder te laten afkoelen.

Wanneer de crème is afgekoeld deze in de ijsmachine samen met de passievrucht-coulis tot glad ijs draaien ijs draaien. Voeg als laatste de Cointreau toe en laat nog even meedraaien.

De compote van bleekselderij, sinaasappel en appel:

Boen de sinaasappels goed schoon.

Snijd de onderkant van de sinaasappels af, zodat deze stevig op de snijplank blijven staan.

Haal met een zesteur lange slierten schil van de sinaasappels. Gebruik deze voor de gekonfijte sinaasappelschil (zie onder).

Snijd vervolgens rondom de het wit van de sinaasappels weg zodat alleen het vruchtvlies zichtbaar is (al het wit van de schil moet dus zijn weggesneden).

Snijd de partjes tussen de vliezen uit boven een diep bord of ondiepe schaal om het sap op te vangen en verwerk de partjes tot fijne brunoise.

Boor het klokhuis uit de appels, schil ze en snijd in fijne blokjes (even groot als de blokjes bleekselderij).

Meng de bleekselderij, appel, sinaasappel en het opgevangen sap. Meng er een beetje zwarte peper door.

De gekonfijte sinaasappelschil:

Zet de sinaasappelschillen in koud water op en breng ze aan de kook. Giet het water af en herhaal dit nog één keer.

Snijd de vanillepeul overlangs door midden en schraap het merg eruit.

Maak een blanke siroop van het water en de suiker en gaar hierin de sinaasappelschil,

de vanillepeulen en het merg hierin langzaam, totdat de sinaasappel glazig is geworden.

Tijdens dit proces moet de temperatuur goed bewaakt worden om verkleuren van de siroop te voorkomen. De temperatuur mag niet boven de 83°C komen.

Haal de sinaasappelschillen uit de siroop en laat deze op een bakpapiertje afkoelen.

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

16 blaadjes munt

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Doe onderin de dessertglazen een laagje bleekselderij-granité.

Schep hier vervolgens een bolletje passievruchtij op en schenk hier de overgebleven passievrucht-coulis over.

Verdeel vervolgens de compote over de glazen en werk de glazen af met een blaadje munt en de gekonfijte sinaasappelschil.

Eet smakelijk (JW, CW, JvK, PS, MM)

LAdC 2015-04-05

Eccles cakes, stiltonterrine, compote van peer en gember (Heston Blumenthal)

NAGERECHT 16 PERSONEN

Moelijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 22.30 uur

Oven voorverwarmen op: 200°C

BENODIGDHEDEN

VOOR DE HARDE ECCLES CAKES:

175 gr ongezouten boter
250 gr fijne rietsuiker
225 gr krenten
40 ml rode wijn azijn
10 gr gemalen piment
100 gr eigeel
1 el melk
2 pakjes bladerdeeg
(20 plakjes 10x10 cm)
bloem

START DIT EEN HALF UUR VOOR UITGAAN:

100 gr eigeel
1 el melk

VOOR DE STILTONTERRINE:

300 gr stilton
150 gr mascarpone
200 gr ongezouten boter
70 ml Pedro Ximénez
120 ml water
1 tl sherry azijn
½ tl zout

VOOR DE GEMBER-PEER-COMPOTE:

2 potjes stemgember (16
bolletjes)
4 handperen

VOOR DE AFWERKING EN PRESENTATIE:

300 ml slagroom
1 tl zeer fijn gemalen
koffie

BEREIDING

De Eccles Cakes:

Smelt de boter in een pan op een laag vuur. Laat de boter niet te heet worden. Voeg de rietsuiker toe en breng het geheel roerend tot tegen het kookpunt. Houd het mengsel gedurende 2 minuten rond het kookpunt. Haal de pan van het vuur en roer de krenten, azijn en piment erdoor. Laat deze vulling helemaal afkoelen.

Bekleed een bakplaat met bakpapier, maak van de vulling 48 balletjes van ca. 15 gr en verdeel deze over de bakplaat.

Zet de bakplaat in de vriezer.

Bestrooi het werkblad met bloem. Rol de velletjes bladerdeeg uit tot vierkante vellen van ca. 17 x 17 cm.

Steek uit ieder vel vervolgens vier cirkels van 6cm Ø.

Klop de melk door het eigeel en bestrijk hiermee de cirkels.

Leg een bolletje vulling in het midden van elke cirkel en vouw het overstekende deeg hier omheen.

Draai er met de hand vervolgens mooie balletjes van en leg deze, met de sluiting naar beneden terug op de bakplaat.

Kerf met een mes drie inkepingen aan de bovenkant in de bolletjes.

Plaats de koekjes terug in de vriezer.

Verwarm 30 minuten voor het uitgaan de oven voor op 200°C en zet de borden in de vriezer.

Klop de melk door de eidooier en bestrijk de koekjes hiermee.

Bak de koekjes vervolgens 20 tot 25 minuten (tot ze goudbruin zijn) in de voorverwarmde oven.

De cakes zijn warm het lekkerst.

De stiltonterrine: Zorg dat de stiltonkaas op kamertemperatuur is.

Doe de stilton, mascarpone, boter en zout in een kom en maak hier met een staafmixer een gladde massa van.

Verwarm de sherry met het water en de azijn in een kleine pan, totdat dit tegen de kook aan zit.

Haal de pan van het vuur en spatel de vloeistof voorzichtig door de kaasmassa.

Verdeel de massa over 16 kleine vormpjes (ramekins) en laat in de koelkast opstijven.

De gember-peer-compote: Hak de gemberbolletjes fijn en doe in een kom.

Schil (om het sap op te vangen) de peren boven de kom en snijd deze vervolgens brunoise. (ca. 3 x 3 mm).

Voeg 3 el van het vocht uit de potjes gember toe en meng de gehakte gember eronder.

Zet de compote koud tot uitserveren.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Klop de slagroom lobbijg, (iets dikker dan yoghurt).

Trek op het borden een druppel slagroom en verdeel hier de compote over. Werk de druppel af met een snufje koffie voor de kleur.

Zet de terrine en drie warme Eccles cakes ernaast en serveer direct uit.

Wijnen

| Witte wijn | |
|---------------------|---|
| Land van herkomst: | Spanje |
| Regio: | Rias Baixas (Galicië) |
| Domein / Château: | Vina Moraima |
| Jaar van productie: | 2013 |
| Druivensoort(en): | Albariño |
| Serveertemperatuur: | 10 à 12°C |
| Notitie wijncie.: | <p>De twee voorgerechten en het tussengerecht kennen een uiteenlopend smakenpalet. We moesten op zoek naar een breed inzetbare witte wijn die niet in de uitersten van zoet, droog of (te) aromatisch blijft steken. Wij kozen voor deze Spaanse wijn (genaamd "ABA de Trasmia") die zeker niet te droog is, maar eerder een beetje rond, met mooie lichte fruitzuren (citrus, wit fruit) en een bouquet van witte bloemen.</p> <p>De Albariñodruif is kenmerkend voor de regio Galicië en geeft de wijn een licht aromatisch tintje mee.</p> |

| Rode wijn | |
|---------------------|--|
| Land van herkomst: | Frankrijk |
| Regio: | Languedoc |
| Domein / Château: | Domaine Paul Mas, Vignes de Nicole |
| Jaar van productie: | 2013 |
| Druivensoort(en): | Cabernet Sauvignon en Merlot |
| Serveertemperatuur: | 18 à 20°C |
| Notitie wijncie.: | <p>Het lamsgerecht wordt gekenmerkt door zachte smaken. Wij kozen daarom voor een mooie volle rode wijn, met een rijke afdronk en met uitgesproken zachte tannines. We proeven veel rood fruit, pruimen en hints van vanille en drop. De wijn is gerijpt op eiken vaten. Zowel de rijping op eikenhout als de melange met de Merlot, draagt eraan bij dat de tannines die zo kenmerkend zijn voor de Cabernet-Sauvignondruif, zacht zijn geworden.</p> |

Kookschema april 2015

| | Ma. Avond | Di. Avond | Wo. Avond | Do. Avond | Vrij. Middag | Vrij. Avond |
|------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------------|------------------------|
| I | - | 31-3 | 1 | 2 | - | 3 |
| II | 27-3 | 7 | 8 | 9 | 10 | 10 |
| III | 13 | 14 | 15 | 16 | - | 17 |
| IV | 20 | 21 | 22 | 23 | - | - |

