

Sushi van bloemkool en geitenkaas, kaviaar van mosterdzaadjes.

Taartje van courgette, sardien, crème van Parmezaan en salsa van gegrilde paprika

Gekonfijte zeeduivel, radijs, zeekraal, waterkers, limoen en venkel.

Café Liégeois

Mogelijks maken we ook nog een donut-sushi als hapje.

Sushi van bloemkool en geitenkaas

Nodig : bloemkool – mirin - rijstazijn – norivellen - 200 gram geitenkaas –
1 koffielepel wasabi – verse koriander – 60 gr mosterdzaad – 30 gr suiker – 2 dl water –
3 eetlepels witte wijn azijn

Bereiding :

Breng de mosterdzaadjes aan de kook in water met suiker en witte wijnazijn en laat zachtjes sudderen tot ze een kaviaarachtige textuur hebben.

Spoel de bloemkool, en verdeel in grote stukken. Steek ze door de fijne zeef van de foodprocessor tot je een rijstachtige structuur bekomt .

Meng de rijstazijn en de mirin erdoor en kruid met peper en zout. Laat de 'rijst' minstens twee uur trekken in de koelkast. Door het zout en de azijn wordt deze zachter.

Mix de geitenkaas en de wasabi tot een gladde crème en doe dit in een spuitzak.

Verdeel +- 3 eetlepels 'rijst' over 2/3 van een norivel en spuit een fijne lijn geitenkaas over de lengte. Leg hierop 2 à 3 jonge takjes koriander en rol het norivel stevig op. Je kan hiervoor best een **bamboematje** gebruiken. Bestrijk het laatste stuk lichtjes met water zodat het vel blijft kleven. Herhaal dit voor de overige vellen.

Service :

Verdeel de sushi in gelijke porties met een scherp mes en schik ze op aperitiefschaaltjes samen met wat van de mosterdkaviaar. Werk af met een blaadje koriander.

Taartje van courgette, sardien, crème van Parmezaankaas en salsa van gegrilde paprika

Salsa van gerookte paprika

Nodig : 2 rode paprika's - ½ gekonfijte citroen - snuifje suiker – zeezout -
½ teentje knoflook - 1 deel witte wijnazijn - 2 delen olijfolie - rode ui

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C. Was de rode paprika's en leg in de voorverwarmde oven tot de schil blazen vertoont en zwart blakert (+/- 20 minuten).

Laat afkoelen in een plastic zakje en pel ze. Versnijdt ze in blokjes

Meng de suiker met het zout, de versneden gekonfijte citroen, de olie, de wijnazijn en het geperste teentje look.

Meng de paprikablokjes met de versneden rode ui en de marinade. Bewaar.

Taartje van aardappel en courgette

Nodig : 200 gram aardappelen - 300 gram courgette - 2 eetl bloem
2 eieren – pezo -- versneden peterselie - olie - tijm gedroogd

Bereiding

Rasp de aardappelen en courgette op een grove rasp

Meng de aardappelen, versneden peterselie en courgette, voeg wat zout toe en knijp ze uit in een propere keukenhanddoek of neteldoek.

Klop 1 à 2 eidooiers los en meng dan de bloem er door-probeer zo weinig mogelijk eieren en bloem te gebruiken Kruidt naar smaak met pezo. Meng goed.

Verwarm de olie en bak het taartje in een ronde vorm van +/- 8 cm diameter in de tefal pan op een laag vuur, druk het taartje goed aan !

Keer het taartje als de onderkant begint te bruinen (na ongeveer 3 à 4 minuten) om.

Laat garen in de oven, voor de service bij 130°C, het taartje moet lauw worden geserveerd en heeft nog wat garing nodig.

Crème van Parmezaan : 150 gram Parmezaan – 250 gram mascarpone- pezo

Verwarm (thermomix) de mascarpone op met de versnipperde parmezaan, meng goed ,kruidt met pezo en bewaar in de koelkast tot de service.

Sardienen

Fileer de sardienen of gebruik filets

Druk de filets langs de velkant lichtjes in de olijfolie en de bloem

Op een zeer hete grill roosteren we de sardien op de velkant

Kruidt met pezo de filets en serveer onmiddellijk op de lauwe taartjes, werk af met een quenelle van de crème en overstrooi met Pimenton de la Vera !

Werk af met de geroosterde paprika salsa

Gekonfijte zeeduivel,zalf van waterkers,vinaigrette van radijs,zeekraal

Gekonfijte zeeduivel,

Nodig : 1.5 kg zeeduivel met graat - boter 2.5 kg rozemarijntakjes knoflook
Zeezout

Bereiding

Behoud de zeeduivel met de graat, bestrooi royaal met zeezout en verwijder na 30' het zout opnieuw onder stromend koud water. Smelt de boter in een aparte pot.

Kneus de teentje knoflook in de schil Leg de zeeduvils naast elkaar in een passende ovenschaal en plaats takjes rozemarijn en knoflook ertussen.

Schep de waterige en witte fase van de gesmolten boter en verwarm tot +/- 80°C. Giet over de vis tot deze onderstaat. Zet het schaalpje in een voorverwarmde oven van 100°C en konfijt de vis gedurende 30 minuten. Bewaar en laat uitlekken. We versnijden de zeeduivel met een fileermes in super dunne plakjes zoals gerookte zalm.

Radijsvinaigrette : 1 bosje radijs – sushiazijn - pezo

Verwijder het groen van de radijsjes, bewaar op water voor later gebruik, was ze, draai fijn met de staafmixer en breng op smaak met peper, zout en sushi-azijn. Laat uithangen in een doek tot er een fijne en heldere vinaigrette overblijft. Breng eventueel verder op smaak met zout en peper.

Zalf van waterkers : 3 bosjes waterkers - room - groentenbouillon –zout

Was de waterkers en draai deze met de crème fraîche en wat groentenbouillon met de thermomix glad tot een crème. Doe de zalf in een spuitfles.

Venkel +limoen mayonaise,

Venkel - mayonaise-olijfolie-sushiazijn- yoghurt - limoen

Topjes van venkel snijden en knol halveren. Met scherp mes flinterdunne plakjes van venkel snijden. Venkelgroen fijnhakken. Limoen schoonboenen, schil raspen en vrucht uitpersen. Alles mengen met de venkelsneetjes en laten marineren, duw de venkel eerst even uit in een zeef voor verder gebruik.

Maak de mayonaise op met wat sushiazijn en limoenrasp, een extra lepel yoghurt .

Meng de venkelsliertjes met de yoghurtmayonaise, zorg dat je er quenelles kan van maken maw niet teveel mayonaise zodat alles nog wat stevig blijft,.

Zeekraal

Verwijder de harde stukjes van de zeekraal

Kook de zeekraal 3 minuten en rol nadien door de gesmolten boter.

Service :

Na overleg zullen we service doen, maar mag ik erop aandringen dat de bordschikking deze keer zeer origineel en goed mag zijn, want met alle respect: ... de laatste keren was het beneden alle peil.

We hebben zeekraal, venkelmayo , waterkerscrème en vinaigrette van radijs.

De vinaigrette moet lichtjes over de fijn gesneden zeeduivelsneetjes , de waterkerscrème mag gespoten worden in toefjes, de zeekraal onderaan of naast de zeeduivel, dan nog een plaatsje zoeken voor de venkelmayo , dat kan in een grote quenelle.

Café Liégeois

Nodig : vanillestokje - eetlepel bloedsuiker – 2.5 dl room – bolletjes vanille-ijs

kopjes sterke espresso - enkele chocoladeschilfers en oploskoffie fijn -graanjenever

Bereiding :

Snijd voor de Luikse koffie de vanillestok in de lengte open en schraap er de zaadjes uit met een scherp mes. Doe de zaadjes en de bloedsuiker bij de room en klop met een garde tot het de dikte van yoghurt heeft. Laat de vanilleroom opstijven in de koelkast.

Zet sterke espresso koffie.

Schep een bol vanille-ijs in een glas, druppel een beetje graanjenever over het ijs, vlak voor je er een halve kop espresso over. Werk af met een lepel vanilleroom en geraspte chocoladeschilfers gemengd met fijn oploskoffiepoeder.