

Gevulde aubergine, Georgian style
Bisque van krab met garnituur
Gebakken paling, Tarte tatin van sjalot, rode wijn saus
Kangeroe filet, risotto van quinoa, saus van zoete paprika,
sugar schnaps en oesterzwam met dip.
Citroentaartje méringué en limoncello

Gevulde aubergine met walnoot en granaatappelpitjes (Badrijani Nigvzit)

Nodig : 2 aubergines, 400 gram walnoot, verse koriander, fenergiek, limoen, look, olijfolie pimenton de la vera, korianderzaad en komijnzaad, granaatappel

Bereiding:

Versnijdt de aubergine op de mandoline in sneetjes van 5 mm dikte, bestrooi met zout en laat 30 minuten intrekken, spoel het zout af en droog de sneetjes, wrijf in met wat olijfolie en we grillen deze op de grill gedurende 2/3 minuten, bewaar.

Maak ondertussen ook de walnoot pasta, probeer het bruine velletje van de noten te halen door ze even te blancheren en dan met je vingers het vel te verwijderen, laat ze even grillen in de oven bij 150 graden(of droge pan) om meer smaak te krijgen, ook de fenergiek en de koriander- en komijnzaadjes mogen gegrild worden, we doen alles in de keukenrobot, de walnoten, versnipperd teentje look, pimenton, komijn, koriander, fenergiek.

Terwijl de walnoot in de cutter fijn wordt gemalen voegen we 1 à 2 lepels witte wijnazijn toe en verder ook water tot we een consistentie van hummus verkrijgen. Voeg nog wat vers gesneden peterselie en/of koriander toe aan de pasta Laat de pasta eventjes rusten in de koelkast.

Als de aubergine sneetjes gegrild zijn dan bestrijken we ze met de pasta en rollen we ze op, zorg dat we zeker 16 rolletjes hebben. Bewaar.

Service

Versnijdt de aubergine in gelijke rolletjes, ontdoe de granaat appel van de pitjes en bestrooi de rolletjes met de pitjes, ook met blaadjes peterselie of koriander, serveer in een apero potje.

Bisque van krab, toastje van courgette en krab

Nodig : bisque, citroengras, limoenschil, visfumet, krabvlees, ansjovisfilet, bieslook, sjalot, eieren, toast brood, avocado, zure room, wasabi, mayonnaise, limoenparels, 2 eieren, daslook, koriander

Bereiding:

Kook de eieren hard, pel de eieren en prak ze fijn, meng het krabvlees met de eieren, check de verhouding krab/eieren, voeg ook toe, versneden bieslook en versneden ansjovisfilet.

Bak de sneetjes brood af in de oven bij 145 graden(afbakbrood, instrijken met wat olie) gedurende een 10-tal minuten. Bewaar

Courgette, we trekken sliertjes van de courgetten, we zouten deze en verwijderen nadien het zout en drogen de sneetjes goed af en daarin rollen we de krabsalade in de courgette en draperen we op een toastje, versier met wat koriander pluksels.

Meng de eieren en het krabvlees, bieslook en wat zure room, wat versneden daslook en koriander, bewaar.

Kook de bisque op met de visfumet en voeg de schil vd limoen, gember en het citroengras toe en laat even infuseren, zeef de fumet en bind nadien met een beetje roux wat bij en bewaar.

Service : beleg de toast met het courgette rolletje en daarop de limoenparels en korianderblaadjes, we schenken de warme bisque in een apero bordje (met een kan ?) en werken af met de toast. Met een kan leggen we de toast e koriander in het bordje en gieten an tafel de warme bisque!

Gebakken paling, Tarte Tatin van sjalot, rode wijn saus

Nodig : 2 kg paling om te bakken : 1.4 kg netto, sjalotten, groene kruiden, daslook, peterselie, kervel, pimperl, zurkel, bieslook , dragon ,bladerdeeg, kalfsfond, visfumet, gerookt spek reepjes, rode wijn

Bereiding :

Tarte Tatin van sjalot ; 2x bladerdeeg met extra boter, 1kg sjalotten, suiker, tijm, azijn, boter

Verwarm de oven voor op 210 graden Celsius.

Verwarm suiker, water en azijn in de pan en laat inkoken tot bijna karamel, voeg boter toe zodanig dat je voldoende karamel hebt om de 2 grote vormen te bedekken, giet deze karamel in de taartvormen.

Stoof de gehalveerde sjalotten in de boter voor gedurende enkel minuten tot ze half gaar zijn, kruidt met pezo en tijm, dan plaatsen we ze in de karamel, daarop schikken we het uit gerolde bladerdeeg, enkele prikken en bestrijken met melk en eigeel langs beide kanten, druk goed aan in de zijkanten en dit geheel bakken we af in de oven bij 210 graden gedurende 25 minuten tot goud bruin.

Laat even afkoelen en draai de taarten om en verdeel in 16 ronde vormpjes met en uitsteekvorm. Bewaar.

De paling wordt eerst gedegorgeerd en ontdaan van alle uitwendige deeltjes, vinnen en aanhangsles.

Droog ze goed af en controleer nogmaals, verdeel in gelijke stukken, hou er rekening mee dat ze op het taartje moeten. Wentel ze lichtjes in mycrio, bak in een warme pan en op het einde werken we af met boter bij het bakken, kruidt met pezo.

Zorg dat de paling moten goed gaar zijn. Bewaar.

Rode wijn saus: rode wijn, visfumet, kalfsfond, ui, wortel selder, boter, laurier en tijm

Kook de rode wijn met visfumet in met de kalfsfond samen met ui, wortel en selder ,tijm en laurier, zeef deze saus Bewaar en werk af voor de service met enkele klontjes boter.

Droog de fijne reepjes spek in de oven tot krokant.

Versnijd de groene kruiden, daslook haal de nerven eruit, zurkel hetzelfde, meng de versneden groene kruiden voor de service. Bewaar.

Service : op een warm groot rond bord, serveren we een warm taartje van sjalot (oven op 120 graden mise en-place), de paling wordt bij voorkeur à la minute gebakken, na het bakken bestrooien we deze royaal met de groene kruiden. We plaatsen enkel stukjes paling op het taartje en werken af met enkele stukjes gedroogd gerookt spek. We trekken enkele streepjes van de rode wijn saus op het bord en werken verder af met blaadjes platte peterselie.

Kangeroe filet met sugar schnaps, tempura van oesterzwammen, saus van zoete paprika, risotto van quinoa.

Nodig : 1.6 kg kangeroe filet ,500 gram sugar schnaps, 250 gram quinoa, 500 gram oestzwammen, kippenbouillon, wortel, sjalotten, zoete papria's, kippenbouillon, witte wijn

Saus van zoete puntpaprika

4 puntpaprika's, 1 klein rood pepertje, ui, kippebouillon, knoflook, pezo, tomatenpuree

Bereiding:

Halveer de rode puntpaprika in de lengte. Verwijder het binnenste en snij die dan in stukken van ongeveer 2 cm.

Verwijder de schil van de knoflookteentjes en snij die grof.

Halveer het rode pepertje in de lengte en verwijder ook hier de pitjes. Snij ook dit in stukken van ongeveer twee cm

Verhit wat olijfolie in een pan. Stoof daarin, de ui, de zoete rode puntpaprika, knoflook, en het rode chili pepertje gedurende een vijftal minuten op een middelhoog vuur.

Blus de groenten met tomatenpuree, de witte wijn en kippenbouillon. Laat dit nog twee tot drie minuten verder pruttelen.

Mix nu alles tot je een smeùige saus hebt in een hoge maatbeker. Breng ze eventueel nog verder op smaak met pezo en pimenton de la Vera, mss een snuifje suiker. Bewaar.

Tempura van oesterzwam met dip

Maak de oesterzwammen wat proper en snijd ze in dikke repen, deze worden dan gefrituurd in tempura, zie onder.

Dipsaus: 5 cl zoete sojasaus, limoen, sesamolie, 2 el gembersiroop, 3 el chilisaus,1 el bruine suiker, 0,5 tl pikante chilipoeder

Bereiding: Meng alles en proef de dipsaus en voeg naar smaak wat extra limoensap toe of iets anders.

Tempura beslag: x 2

4 eetlepels maïszetmeel, 7 eetlepels bloem
25 cl koud bruiswater , al- z'athaar kruidenmix, zout

Verhit de olie in een wokpan tot een temperatuur van 180°C à 190°C om te frituren !

Beslag : Schep het maïszetmeel in het ijskoude water. Voeg er ook de bloem aan toe en een snuifje zout en de al-z'athaar kruidenmix.

Meng alles kort tot je een ijskoud en egaal papje krijgt

Dip de oesterzwam reepjes in het beslag en bak ze goudbruin in de hete olie. Bak nooit te veel stukjes in één beurt om te vermijden dat ze aan elkaar kleven.

Reken op +/- 1.5 minuut, bestrooi met wat zout.

Leg de krokante oetserzwam in een schaal met een vel keukenpapier in, zo kan het overtollige vet uitlekken. Bij voorkeur frituren bij de service, maw à la minute.

Sugar schnaps :

Spoel de sugar schnaps in water, verwijder onreinheden en versnijdt deze in julienne, daarna wokken we de julienne in arachide olie en kruiden lichtjes met pezo. Bewaar tot de service.

Risotto van quinoa ; 250 gram quinoa, versneden wortel, kippebouillon, sjalotten witte wijn ,witte selder-2 stengels, look, pecorino kaas

Bereiding :

Spoel de quinoa meermaals onder water, droog.

Fruit eerst een fijngesneden sjalot, bleekselderij en wat knoflook. Voegt de quinoa toe en fruit even mee, voeg de wijn en vervolgens beetje voor beetje de kippenbouillon toe. Tot dat de quinoa lekker smeug en gaar is, werk af met pecorino kaas. Bewaar. We serveren de risotto als een quenelle maw vrij stevig !

Kangeroefilet: grill

Verdeel de kangeroe filet in gelijke delen, bestrijk lichtje met wat arachide olie en kruidt stevig met pezo.

Zorg dat de grill pan gloeiend heet is en grill de filet gedurende 2 minuten langs beide kanten, we werken het vlees af in de oven bij 90 graden gedurende 5 à 7 minuten minimaal rosé of bleu wel niet bloedlatend.

Service ; op een lang warm bord , we bepalen samen de service er moet wel wat à la minute klaar gemaakt worden, zoals de tempura, de sugar schnaps ook bij voorkeur.

Citroentaartje mérengué met limoncello

Nodig: tartiflette (Delhaize), lemoncurd, 200 gram eiwitten, suiker en limoncello, gekonfijte citroenschil, brander

Bereiding :

lemoncurd in de thermomix wordt bereid op voorhand

Tartiflette aangekocht

Merengue à l'italienne

Italiaanse meringue is een eiwitschuim dat wordt gemaakt met behulp van een hete suikersiroop. Door deze suikersiroop als het nog gloeiend heet is aan het opgeklopte eiwitschuim toe te voegen, kook je het eiwitschuim als het ware gaar. Italiaanse meringue wordt daardoor ook wel kookschuim genoemd.

Dankzij deze methode blijft dit schuim langer goed, waardoor het verwerkt kan worden op taarten, gebak en toetjes. In tegenstelling tot bijvoorbeeld Franse meringue, die je eigenlijk altijd meteen afbakt in de oven tot knapperige schuimpjes of pavlova.

Nodig : 200 gram eiwit, 75 gram poedersuiker, 325 gram kristalsuiker, 85 gram water

Bereiding :

Klop in een vetvrije kom de eiwitten stijf en voeg de poedersuiker toe. Dit laat je even zo staan, straks voegen we de suikersiroop hier aan toe.

Doe het water en de kristalsuiker in een steelpannetje en kook tot een siroop van 121 graden. Je moet niet roeren in het pannetje.

Zodra de siroop de juiste temperatuur heeft bereikt, zet je de mixer met het schuim vast aan. Een staande mixer is nu fijn zodat je je handen vrij hebt.

Zorg dat een eventuele spatdeksel niet meer op de mixer/kom zit. Haal de steelpan van het vuur en schenk de siroop langzaam bij het schuim terwijl de mixer aan staat.

Blijf kloppen op de hoogste stand tot het schuim koud is en er pieken ontstaan, de kom zelf voelt op dit punt meestal nog lauwwarm aan.

We scheppen of spuiten de merengue op de taartjes en branden deze af met de brander tot een mooi bruin kleurtje. Werk af met gekonfijte citroenzeste !

We serveren er een glaasje limoncello bij.