

Voorgerecht

Zeefantasie

Scheermesjes

sjalot, olijfolie, knoflook, peper, zout, citroentijm, laurier, limoenzeste, scheermesjes
Spoel de scheermesjes en gaar heel kort met sjalot, olijfolie, knoflook, peper, zout, citroentijm en laurier. Haal uit de schelp en snijd het witte deel in stukjes. Marineer met olijfolie, limoenzeste, peper en zout.

Wulken

Wulken (1 kg levende wulken), 1 kippenbout, 1 prei, 1 wortel, 1 ei, halve look, 2 takjes tijm, 2 laurierblaadjes, 1 dl droge witte wijn

Was de wulken in koud water, zet ze samen met alle andere ingrediënten onder water in een kookpot en breng tegen het kookpunt. Kook zachtjes gedurende anderhalf uur en laat nadien de wulken afkoelen in de bouillon.

Kokkels

Spoel de kokkels ruim in licht gezouten water, stoof wat selder en ui aan in olijfolie, een teentje look mag niet ontbreken, gaar de kokkels in maximum 3 minuten, blus met droge witte wijn.

Venusschelpen

Zelfde ingrediënten en zelfde bereidingswijze als de kokkels

Gemarineerde komkommerrepen:

100 gr suiker 1 dl sushi azijn 1 dl water

enkele korianderbolletjes

De komkommer snijden in dunne repen met de mandoline.

Suiker laten oplossen in het water, sushi azijn en enkele geplette korianderbolletjes toevoegen. Dit mengsel over de komkommerrepen gieten en laten marinieren

Spinazie

500 gr spinazie, enkele blaadjes spinazie als garnituur, 5 dl melk, citroenzeste, 1 teentje

look.12gr gelatine vegetale

Wok de spinazie in korte tijd .. Laat de spinazie onmiddellijk afkoelen op ijswater. Doe de andere ingrediënten in de thermomix en laat ze opkoken tot 100°C. Giet ze op een plaat en laat afkoelen tot een vaste gel. Mix de spinazie en de gel tot spinaziecrème.

Service

Maak een mooie schuine boog bovenaan het bord met de spinazie gel.

De zeevruchten worden à la minute bereid en de scheermesjes worden à la minute versneden

Versnij de gegaarde scheermessen tot een “tartaar” en besprenkel met wat olijfolie en limoenzeste (op voorhand mengen met wat pezo) en deponeer in het mesje en leg dit in de spinazie gel naar onder ,drapeer verder met de lauw warme kokkels(in de schelp), de lauw warme venus schelpen en de wulken (ontdaan van alle onreinheden),drapeer deze zeebewoners in de spinazie gel.

Versier met wat pluksels kervel.

Hoofdgerecht

Reekalf - structuren van rode biet - pastinaak en bloedworst

Bulghur van rode biet

250 gr bulghur 4 dl sap van rode biet Rode wijnazijn

Stoof de fijngesneden sjalot, overgiet met rodebietensap, breng tot het kookpunt,Giet dit over de bulghur (door een zeef) en laat de bulghur zwellen . Voeg een klontje boter toe. Maak een torentje en versier met snippers gefrituurde rode biet.

Rode biet

2 rode bieten

De rode bieten koken in gezouten water (30')met cabernet sauvignonazijn. Wanneer gaar, in plakken snijden en marinieren in cabernet sauvignon azijn ,peper en zout en rondjes uitprikken voor de service.

Pastinaakcrème

500 gr pastinaken 1,5 dl melk, room 1,5 dl kippenbouillon

Schil de pastinaken en snij in blokjes. Kook gaar in de melk en de bouillon. Pureer nadien met een beetje kookvocht en room. Kruid naar smaak en hou warm.

Rode portosaus

Het vlees aanbakken in boter samen met sjalot, look, tijm en Parijse champignon. Blussen met porto en bevochtigen met gevogeltefond. Zachtjes laten trekken. Passeren door een fijne zeef en afwerken met een klontje boter.

Bundelzwam

Bakken in boter. Fijngesnipperde sjalot en een beetje knoflook toevoegen, goed afkruiden.

Reekalffilet

Aanbakken in de pan en afgaen in de oven tot gewenste cuisson.

Bloedpens

Krokant aanbakken langs de buitenkant zorg dat de binnekant sappig blijft ,een hoekje afhalen voor de service.

Service

Op een lang bord ,trek met een lepel ene mooie streep pastinaak crème in de lengte van het bord, drapeer hierin twee sneetjes van het rosé gebakken vlees (beetje Maldon zout), een rechtopstaand stukje bloedworst.

Op de zijkant vullen we een ringetje met de bulghur en we draperen verder met de gemarineerde rode biet en de paddenstoelen in de pastinaak crème, enkele druppels van de Porto saus maken het volledig

Dessert

Chocolade-Westvleterenijs

125 gr suiker, 1 flesje Westvleteren 12°, 5 lepels cacao poeder van goede kwaliteit, 3 eierdooiers, geklopt, 600 ml slagroom 40%, 50 gr pure chocolade, geraspt

Kook de Westvleteren voor de helft in met de suiker, voeg de cacao toe en laat wat afkoelen. Klop de eieren los in de keukenrobot en voeg geleidelijk de Westvleteren toe tot "pâte à bombe". Voeg beetje bij beetje de halfopgeklopte room toe. Blijf ondertussen goed roeren. Laat opstijven in de koelkast. Terwijl het roommengsel in de koelkast staat, rasp je de chocolade met behulp van een keukenrasp heel fijn. Roer dit door het roommengsel heen en draai tot ijs in de ijsmachine.

Limoen amandelkoek

200 gr kristalsuiker, 75 gr bloem, 75 gr zachte boter, 75 gr amandelpoeder, sap van een limoen, geraspte limoenschil

Meng suiker, bloem en amandelpoeder, en roer onder het beslag de zachte boter, het sap van de limoen en de geraspte limoenschil. Smeer het beslag uit op bakpapier, druk lichtjes plat met een vochtige vork. Bak lichtbruin in een oven van 170°C (zo'n 5 minuten). Haal de koek uit de oven en snij de vormen uit.

Mangosoepje

2 dl mango coullis

1 dl vers sinaasappelsap

Scheut droge witte wijn

Mengen en controleren of het niet te zuur is. Indien te zuur, licht aanzoeten met suikersiroop.

Gemarineerde sinaasappelpartjes

100 ml water

25 gr suiker

250 ml sinaasappelsap, indien vers het sap van een 8-tal sinaasappels

kardemon – steranijs

Cress voor de versiering

Alles even laten inkoken

Sinaasappelsap bijvoegen

Appelsienen snijden “A Vif” en laten marinieren

Crumble van noten

Suiker licht laten karameliseren, walnoten toevoegen en mengen.

Alles laten afkoelen en licht mixen maar niet te fijn zodat de structuur van de noten terug te vinden is.

Service

Maak met de mango coullis(soep) een leuke “S” op het bord, drapeer de partjes gemarineerde sinaasappel tussen de S-vorm , deponeer 2 quenelles van het ijs in de S-vorm en tegenaan een limoenkoekje,versier verder met de cress en werk af met de noten crumble.