

‘De blik naar het Oosten’

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



menu januari 2025

Bloemkoolsoep met mango-venkelsalade en garnaal

*

Worteltartaar, gefrituurd kwarteleitje, Parmezaan-krokant 

*

Zalm mi-cuit met hazelnoot en koolrabi-appelsalade

*

Fazant, appel-pompoenchutney, polenta-zuurkool-gnocchi

*

Crème Brûlée, matcha-ijs, bloedsinaasappel, gember-crumble 

Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen. Receptuur is voor ca 12 personen.

Toelichting op het menu:

We richten de blik naar het Oosten. Een gerecht met een Enschedees verhaal, vier gerechten die hun oorsprong vinden in Duitsland. Daar is de *Berliner Speisemeisterei* mijn geregelde inspiratiebron waar ik wonderschone gerechten tegenkom van Duitse, Oostenrijkse en Zwitserse koks. Helaas zelden in detail uitgewerkt, dus dat moet ik zelf doen.

We beginnen vandaag met een bloemkoolsoepje met garnaal. Mooi aangekleed met garnituren van mango en venkel: heel verrassend. En je weet: het valt niet mee om soep mooi op het bord te krijgen. Even goed over nadenken dus.

De worteltartaar met een gefrituurd kwarteleitje: Miriam Hobbelink (MdC) won er de amusewedstrijd in 2023 mee bij haar Société des Gourmets Eurégionale (Cuisine Culinaire) in Enschede. Maar we zagen dit gerechtje al heel vaak voorbijkomen: behalve in Enschede ook bij Cuisine Culinaire Zeeland, CC Hilversum en CC Amsterdam, Dus ondertussen een echte CC-klassieker. Ook Les Copains Culinaires uit Oosterhout en Hap & Tap uit België kookten het en waarschijnlijk nog veel meer collega-kookclubs. Het is dan ook een beauty! Denise Kortlever beschreef het gerechtje in een van haar kookboeken, maar of zij dan de originele bron is?

We gaan naar Zürich: zalm mi-cuit, het signatuurgerecht van Nils Osborn uit die stad. We deden al eerder zalm mi-cuit, maar toen mislukte de cuisson omdat de zalm toch net even te warm werd. Onze ovens blijken te onnauwkeurig in het lagere temperatuurbereik. Vandaar nu sous vide, met de extra uitdaging dat de mi-cuit-zalm erg fragiel is. Daarom trekken we de kookzakjes niet al te diep vacuüm en plaatsen de zalm straks heel voorzichtig met een lange spatel direct op het bord.

Fazant: ik kwam een prachtige bereiding van fazant tegen van de hand van Bernhard Bühlmann. Inmiddels gepensioneerd na zeventien jaren achter de kachel van Gasthof B  ren in M  genwil (14/20 Gault&Millau), Zwitserland. Hij omwikkelt de fazantenfilets met spinazie en verpakt ze in cr  pinettes. Nu is de receptuur bij het artikel niet erg consistent en consequent, dus heb ik er een eigen interpretatie van gemaakt. Wel met de oorspronkelijke Sauerkraut-polenta-gnocchi en de chutney van appel en pompoen. De saus maken we van de karkassen. Net als in het originele recept: weinig bereidingen: 'less is more'.

Nu het ijsje eens niet in de hoofdrol, maar die rol voor de crème brûlée. Wel een ijsje als ondersteuning van de hoofdcomponent: ijs met matcha-thee. Die thee kent adepten en vijanden. De liefhebbers beweren dat dit eigenlijk de ware thee is, de vijanden vinden het thee die naar gras smaakt. We doen er nog wat bloedsinaasappel en gember bij en het dessert heeft meteen Oosterse allures.

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 3
- 1^e tussen 4
- 2^e tussen 5
- Hoofd 6
- Dessert 4

Bloemkoolsoep met mango-venkelsalade en garnaal

Gebruik de Thermomix nadat de collega's van het dessert de machine hebben gebruikt voor het ijsje.

<p>Venkelsalade 2 venkelknollen middelgroot Witte balsamico Neutrale olie Sesamolie</p> <p>Bloemkoolsoep 330 g bloemkool 1 sjalotje 1 teen knoflook 150 g room 35% 1 pot groentebouillon 45 g boter 3 lente-uitjes</p> <p>Mango 2 mango's middelgroot</p> <p>Garnaal 3 grote garnalen pp Neutrale olie Fijn zout</p> <p>Garnering Kastanjechampignon (ca 3 st) Korianderblad en steeltjes Sesamolie</p>	<p>Venkelsalade</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Schaaf de venkelknollen flinterdun op de mandoline. Doe in een bakje dat in de vacuümmachine past, vul met ijswater, dek af met een doekje, trek vacuüm en stop de machine voor hij gaat sealen. Laat tot juist voor service onder vacuüm. 2. Maak een dressing van balsamico en oliën. 3. Juist voor service: zet de vacuüm machine aan (het vacuüm wordt nu opgeheven), droog de venkel op een doek en haal juist voor service door de dressing. <p>Bloemkoolsoep</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Snijd de bloemkool (incl steel) in grove stukken, schil sjalot en knoflook, gebruik alleen het wit van de lente-ui. Doe alle ingrediënten in de Thermomix. Stel in: tijd 10 minuten, temperatuur 98°C, snelheid 4. Breng op smaak, bind eventueel met maïzena of aardappelzetmeel en reserveer in de Thermomix. <p>Mango</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Maak de mango schoon en snijd in zo dun mogelijke slierten. Reserveer. <p>Garnaal</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Bak de garnalen zeer fel aan in een koekenpan met weinig olie. Brand meteen af met de brander. Zorg dat de garnalen aan de buitenzijde geroosterd zijn en van binnen succulent. <p>Garnering (à la minute)</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Pluk de blaadjes koriander van de steeltjes. Snijd de steeltjes van de koriander in een 'suiker'. 8. Snijd flinterdunne plakjes van de champignons. Serveer een rauw plakje pp. 9. Soep: verwarm de soep in de Thermomix tot 80°C en draai daarna nog even glad op een hoge snelheid; serveer direct.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Opmaak en uitserveren



Gebruik een warm kombordje. Arrangeer de salade van venkel in het midden en zorg voor hoogte. Schik hierop en hiertussen de mango en de garnalen. Werk af met suiker van koriandersteeltjes, blaadjes koriander en champignonplakje. Schenk de hete soep om de salade, druppel er wat sesamololie in en serveer direct.

Bron: Steffen Sinzinger / Berliner Speisemeisterei

Worteltartaar, gefrituurd kwarteleitje, Parmezaan-krokant

<p>Mayonaise 1 eidooier (eiwit naar volgende bereiding) Dragonazijn Scherpe mosterd (Coleman's) Neutrale olie</p> <p>Tartaar 4 winterwortels 1 rode ui Ca 4 cornichons Scherpe mosterd (Coleman's) Tomatenketchup Mayonaise Worcestershire saus</p> <p>Parmezaan-krokant 1 eiwit 30 g Parmezaanse kaas 35 g bloem 20 g water 25 g zachte boter 5 g uienpoeder 5 g knoflookpoeder</p> <p>Kwarteleitje 15 kwarteleitjes Natuurazijn 1 ei Panko Bloem</p> <p>Garnering Affila cress Maldonzout</p>	<p>Mayonaise 10. Maak van de ingrediënten een mayonaise.</p> <p>Tartaar 11. Schil de wortels en snijd ze in handzame stukjes van ca 1X1X1 cm. Leg op een bakplaat met bakpapier en sprenkel met wat olie. Bak ca 25 min in de oven op 170°C, laat afkoelen. 12. Doe wortels in de keukenmachine en draai er pulserend een substantie met de textuur van tartaar van. Doe in een kom. Snijd een 'suiker' van de ui de augurken en voeg toe. Breng op smaak met mosterd, tomatenketchup, mayonaise, worcestershire saus, peper en zout. Reserveer koel.</p> <p>Parmezaan-krokant 13. Meng de ingrediënten tot homogeen. Smeer dun uit op een siliconenmat of gebruik een siliconen vorm voor krokantjes. Bak af op ca 170°C. reserveer op keukenpapier in een afgesloten doos.</p> <p>Kwarteleitje 14. Breng water aan de kook, voeg de kwarteleitjes toe en kook ze precies 2 min. Doe ze in een kom met 3 delen natuurazijn en 1 deel koud water. Laat de eieren staan tot de schaal wit is. (Door de eieren in azijn te leggen kunnen ze makkelijk gepeld worden). 15. Pel de eieren haal ze door, bloem eiwit en panko. Frituur tot lichtbruin en laat op keukenpapier uitlekken.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Opmaak en uitserveren

Presenteer de tartaar d.m.v. een ronde steker op een rond bord, leg hierop een kwarteleitje en klief het doormidden zodat de dooier eruit loopt. Strooi af met weinig Maldonzout en garneer met affila cress en met het krokantje.

Bron: eerste prijs amusewedstrijd 2023, Société des Gourmets Eurégionale (cuisine culinaire) Enschede door Miriam Hobbelenk MdC.

Zalm mi-cuit met hazelnoot en koolrabi-appelsalade

<p>Zalm Ca 600 g zalm rugfilet (king fillet) Zout Suiker Boter</p> <p>Crumble Ca 50 g hazelnoot Amarant Gepofte quinoa Maldonzout Suiker</p> <p>Appel-limoen-moes 2 Elstar appels 1 limoen</p> <p>Hazelnoot-appel-mayonaise Voor de appelreductie : 2 Elstar appels Restanten appel vorige bereiding Witte balsamico 1 citroen</p> <p>Voor de mayo : 1 dooier Scherpe gladde mosterd (Coleman's) Appelreductie vorige bereiding Hazelnootolie Blaadjes babyspinazie</p> <p>Appel-hazelnoot-vinaigrette Sjalotje Appelreductie van vorige bereiding Hazelnootolie Peper / zout</p>	<p>Zalm 16. Portioneer, rol de filet in een mengsel van suiker en zout en laat een half uurtje trekken. 17. Spoel de zalm af en dep droog. doe met wat boter in een vacuümzak, trek <u>matig</u> vacuüm (stand 7 seconden), gaar sous vide >30 min op 40°C.</p> <p>Crumble 18. Pof de amarant in wat olie. Laat uitlekken op keukenpapier. Frituur de noten in dezelfde olie, laat uitlekken op keukenpapier en hak grof. Meng met de amarant en quinoa en breng op smaak met Maldonzout en suiker. Reserveer.</p> <p>Appel-limoen-moes 19. Schil de appels, snijd dunne schijfjes zonder klokhuis. Doe in een magnetronbestendige schaal. Druppel er het limoensap over. Snijd het wit uit de limoenschil en voeg de schil toe aan de appels. Verwarm in de magnetron steeds 1 min op vol vermogen tot de appels gaar zijn. Verwijder de limoenschil. Reserveer in de koelkast. (Restanten appel zoals klokhuis en schillen voor sap volgende bereiding)</p> <p>Hazelnoot-appel-mayonaise 20. Maak appelsap van de appels en restanten vorige bereiding: je hebt 200 gram sap nodig. Reduceer het sap tot ongeveer de helft op matig vuur. Laat afkoelen, breng op smaak met balsamico en citroensap. 21. Maak een mayonaise van de helft van de appelreductie (andere helft voor de vinaigrette), dooier, een beetje mosterd en de neutrale olie. Draai er wat blaadjes spinazie door voor de kleur. Breng hoog op smaak o.a. met wat hazelnootolie en reserveer in een spuitzakje.</p> <p>Appel-hazelnoot-vinaigrette 22. Snijd het sjalotje in een suiker. Zet aan in een heel klein beetje neutrale olie tot glazig. Zet van het vuur, voeg appelreductie, peper en zout toe. Breng op smaak met de hazelnootolie. Reserveer.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Koolrabi-appelsalade 2 koolrabi's 1 Elstar appel</p> <p>Garnering Kervel of cress naar keuze</p>	<p>A la minute bereidingen</p> <p>Koolrabi-appelsalade</p> <p>23. Schaaf flinterdunne plakjes koolrabi op de mandoline. Steek in rondjes of snijd in vierkantjes. Haal door de vinaigrette en rol op tot potlood-dikke rolletjes. Snijd van de restanten van de koolrabi en van de appel julienne (met schil). Bedruip met wat vinaigrette.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Opmaak en uitserveren



Gebruik een bord naar keuze. Leg wat appel-koolrabi-julienne in het midden. De zalm is nu erg kwetsbaar: haal m.b.v. een spatel uit de vacuümzakjes leg meteen op de julienne en top af met de crumble. Arrangeer de overige ingrediënten om de zalm. Garneer met takjes kervel of met een cress naar keuze.

Bron: Nils Osborn, Culinary Innovation Manager SV Group, voorheen chef Restaurant Quai 61 in Zürich.
Bewerking Le Cuisinier/JB

Fazant, appel-pompoenchutney, polenta-zuurkool-gnocchi

<p>Fazantfilets 3 fazanten (hanen) Spinazie (voorkeur: wilde spinazie) Boter</p> <p>Fazantpoten Poten Ganzenvet (ca 50 G)</p> <p>Fazantjus Karkassen WUPS Peperkorrels Laurierblad Neutrale olie 1 pot gevogeltebouillon Rode wijn Rode port Rodebessengelei</p>	<p>Fazantfilets</p> <p>24. Fileer de borstfilets van het karkas. Verwijder het vel. Verwijder meteen de poten voor de volgende bereiding. Snijd aan de botzijde N/Z de filets over de volle lengte in tot de helft van de dikte van de filets. Prepareer nu een holte in de filets door met de punt van een fileermes vanuit deze snede naar de zijkanten te snijden. Vul deze holte met wat boter, fijngehakte knoflook en met blaadjes spinazie. Reserveer één groot blad spinazie met steel pp voor garnering. Vouw het vlees weer dicht. Rol in magnetronfolie. Doe over in een vacuümzak, voeg wat boter en een paar schijfjes knoflook toe. Trek vacuüm en gaar sous vide op 55°C gedurende minimaal 55 minuten. Reserveer in het sous-vide-bad op die temperatuur tot service.</p> <p>Fazantpoten</p> <p>25. Maak m.b.v. de vacumeermachine een extra sealnaad aan de onderzijde van een of twee vacuümzakken (hierdoor worden ze kookwaterbestendig). Doe hierin de poten en wat ganzenvet. Konfijt de poten in een pannetje met water dat juist tegen de kook is tot gaar (ca 2 uur). Pluk het vlees van de botten en reserveer.</p> <p>Toelichting: extra sealnaad om te voorkomen dat het vacuümzakje aan de onderzijde gaat lekken bij ca 100°C.</p> <p>Fazantjus</p> <p>26. Snijd de WUPS en de karkassen in handzame stukken. Zet aan in weinig olie. Doe over in de hogedrukpan. Voeg de specerijen en de bouillon toe. Sluit de pan, breng op druk en laat 1 uur sudderen.</p> <p>27. Laat de druk van de pan, zeef de inhoud en kook de bouillon in tot de helft. Kook in een aparte pan de rode wijn in tot de helft. Voeg wijn en bouillon bij elkaar en kook in tot de helft. Voeg naar smaak port en rodebessengelei toe. Breng verder op smaak en reserveer.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Appel-pompoen-chutney

1 grote Elstar appel
 ½ flespompoen
 Teentje knoflook
 Kleine rode ui
 ½ rode Spaanse peper
 Geel mosterdzaad
 20 g witte balsamico
 150 g suiker
 50 g olie

Polenta-zuurkool

1 ui
 50 g boter
 100 g volle melk
 1 pot gevogelteaouillon
 250 g polenta
 150 g rauwe zuurkool
 50 g Parmezaan

Garnering

Maldon zout
 Groot blad spinazie met steel

Appel-pompoen-chutney

28. Schil de appel en de pompoen en snijd in stukjes van ca 1 cm. Hak ui, knoflook en peper klein en zet aan in wat olie. Voeg alle andere ingrediënten toe en breng aan de kook. Laat een half uur op zeer laag vuur sudderen. De chutney mag onder geen beding droogkoken; appel en pompoen mogen niet kapot koken. Voeg eventueel wat water toe. Zet van het vuur en reserveer op kamertemperatuur.

Polenta-zuurkool

29. Snijd de ui klein en zet aan in wat olie tot glazig. Voeg melk en bouillon toe. Breng aan de kook en voeg polenta en zuurkool toe. Laat een uur sudderen op zeer laag vuur. Voeg gerapte Parmezaan toe en doe over in kookringen met een diameter van ca 9 cm die met huishoudfolie aan de onderzijde zijn afgesloten. (1 ring = 2 personen). Druk aan en zet in de koelcel.

À la minute bereidingen

30. Polenta-zuurkool-schijven: stort de polentaschijfjes op een plank, snijd doormidden en bak aan beide zijden licht krokant in wat bruisende boter met wat olie. Serveer direct.
31. Warm de jus op en doe in saucières.
32. Warm het gekonfijte potenvlees op met wat jus.
33. Fazantfilets: haal uit de vacuümzakjes, dep wat af, bak fel aan in een koekenpan met weinig olie, bak eerst de velzijde, keer om en brand met de brander licht aan. Snijd de filets N/Z doormidden. Serveer direct.
34. Blancheer het spinazieblad zeer kort in kokend water

Opmaak en uitserveren

Gebruik warme grote ronde borden zonder rand. Plaats rechts van het midden en N/Z een strookje gekonfijte potenvlees. Leg hierop een halve filet met de snijkant boven en strooi er weinig Maldon zout op. Zet links op het bord de halve polentaschijf. Kies een plaats voor een quenelle chutney en het spinazieblad. Serveer de jus aan tafel.

Crème Brûlée, matcha-ijs, bloedsinaasappel, gember-crumble**Matcha-ijs**

470 g volle melk (3,5% vet)
22 g Magere Melkpoeder
125 g room (35% vet)
95 g sacharose
30 g dextrose
1 eidooier
0,75 g Locust
0,75 g Guar
Matcha-thee

Meringue-staafjes

1 eiwit
60 g suiker

Bloedsinaasappel

4 bloedsinaasappels

Matcha-ijs

35. Maak een bain-marie-ijsbad (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat overlengte.
36. Bereid de ijsmachine voor: meet m.b.v. het maatbekertje de correcte hoeveelheid jonge jenever af en doe die in de vaste ketel. Plaats de losse ketel, smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk, plaats dit in de machine en zet vast. Zet de machine alvast aan en laat enkele minuten voorcoelen.
37. Doe alle ingrediënten m.u.v. de Cortina en de thee in de Thermomix. Mix even op stand 4 à 5. Zet de machine op: tijd 20 minuten, temp 85°C en roersnelheid 1,5. Start de machine. Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is: zet de temperatuurknop op 0. Voeg nu naar smaak matcha-thee toe en laat nog even krachtig draaien. Zodra de cyclus is afgerond giet de mix in de ijs-bain-marie-schaal, koel roerend tot ongeveer 5°C, giet in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. Zodra de consistentie van het ijs goed is: schep over in het voorgekoelde bewaarbakje, druk het stukje bakpapier op het ijs en zet meteen in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.

Meringue-staafjes

38. Klop het eiwit met een beetje suiker op in de KitchenAid met ballongarde. Voeg in drie stappen de rest van de suiker toe; klop het eiwit stijf. Doe in een spuitzakje. Spuit dunne lange strepen op een bakpapiertje op een oven-bakblik. Bak de meringue krokant op 90°C. Reserveer in de oven.

Bloedsinaasappel

39. Snijd de sinaasappels à vif en reserveer in het vrijkomend sap.

Gember-crumble

20 g boter,
40 g bloem
20 g suiker
Gember

Crème Brûlée

Hardware:
Zoveel mogelijk oven-bakblikken
Ruime kombordjes

Crème

1000 g room
150 g suiker
12 eidooiers
Zout
Rietsuiker

Garnering

Crème fraîche
Atsina cress

Gember-crumble

40. Meng boter, bloem en suiker en kneed er een los deeg van. Voeg veel geraspte gember toe. Spreid op een siliconenmat op een bakblik en bak af in een oven van 160 – 180°C. Laat de crumble een beetje grof. Reserveer in de (uitgeschakelde) oven.

Crème Brûlée

41. Schuif zoveel mogelijk bakblikken in de oven. Zet hierop zoveel mogelijk borden. Gebruik eventueel twee of drie ovens. Als alles is uitgepast: haal de bakblikken uit de oven en verwarm de oven(s) op 150°C.
42. Meng room, suiker en een beetje zout. Breng tegen de kook aan. Klop de eidooiers los. Giet onder voortdurend kloppen de room langzaam bij de eidooiers. Vul de borden met dit mengsel. Zet de bakblikken in de oven en vul elk bakblik met kokend water tot ongeveer de halve hoogte van de borden. Bak de crème gaar in ongeveer 40 minuten.
43. Haal bakblikken uit de oven, neem de borden er vanaf, zet op een doek op een serveerwagen en laat wat afkoelen. Rijd de serveerwagen in de koeling om de crème verder af te laten koelen.
44. Juist voor service: bestrooi de crème met rietsuiker en brand af met de brander (niet op het bord; alleen op de suiker!!). Bestrooi nogmaals met rietsuiker en brand ook die laag af.
45. Roer de crème fraîche los en doe over in een spuitzakje.

Opmaak en uitserveren



Arrangeer de crumble, sinaasappel, enkele dopjes crème fraîche en een klein bolletje matcha-ijs op de crème brûlée aan één zijde van het bord. Werk af met staafjes meringue en atsina cress.

Bron: Berliner Speisemeisterei, Steffen Sinzinger. Bewerkt: Le Cuisinier/JB