

'ICOONTJES'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



menu februari 2025

Coquille Chorizo Geitenkaas, Librije's Atelier

*

Kalfslever

Lucas Rive / de Bokkedoorns** / Restaurant Lucas Rive*

*

Snert, skrei, roggebrood, yoghurtparels met mierikswortel.
Luc Kusters Bolenius.

*

Roodpootpatrijs, olijvencakeje, wortel-abrikoos compote, koolsalade,
eryngii. Jan Marrees / Restaurant Marrees*

*

Hazelnoot-citroen-creatie à la Ferrero Rocher /
Dave de Belder, De Godevaart*

Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen.

Receptuur is voor 12 personen.

Toelichting op het menu:

Gerechten die decennia geleden voor het eerst het licht zagen, maar die ik me nog altijd herinner als echte culinaire pareltjes. Gewoon icoontjes van chefs van toen. Sommige van die koks koken nog steeds, andere zijn uit beeld, een enkeling al overleden.

We beginnen met een klassieker uit het inmiddels gestopte Atelier van De Librije*** van Jonnie Boer. Kooktechnisch heeft het nauwelijks iets om het lijf: gebakken en gebrande coquilles met een yoghurt-chorizo-emulsie, wat zoetzure komkommer, blokjes chorizo, wat geitenkaas en croutons van brioche. Simpel, maar ook heel lekker en het ziet er prachtig uit.

Kalfslever, in olie gekonfijt op 70 graden en verwerkt tot een lauwwarme salade van de hand van de inmiddels overleden Hoornse Lucas Rive. Lange tijd chef van De Bokkedoorns**, later achter het fornuis van zijn eigen Restaurant Lucas Rive*.

Luc Kusters – Restaurant Bolenius* - tekende al lang geleden voor ons tweede tussengerecht: snert, roggebrood, skrei, yoghurt, mierikswortel. Ouderwets moleculair koken. Een gerecht waarbij wel wat fout kan gaan. Alle zeilen bij!!

Roodpootpatrijs alla Jan Marrees van Restaurant Marrees* uit Helmond. Ik heb wat andere garnituren gebruikt omdat die beter in het seizoen passen. Het is een groot hoofdgerecht: een halve patrijs per persoon is een beetje veel voor een vijfgangenmenu, maar ze zijn nu eenmaal niet kleiner, die patrijsjes.

Het nagerecht is van Antwerpenaar Dave de Belder van het inmiddels gesloten restaurant De Godevaart*. Een dessert met citroen en hazelnoot, à la Ferrero Rocher, met een heerlijk hazelnoot-roomijsje. Beetje complex, maar wat een feestje.

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 5
- 1^e tussen 5
- 2^e tussen 4
- Hoofd 7
- Dessert 6

Coquilles Chorizo Geitenkaas

<p>Chorizo-olie Ca 200 g chorizo-worst Neutrale olie</p> <p>Zoetzure komkommer 6 Snack-komkommertjes Suiker Dragonazijn</p> <p>Chorizo brunoise Ca 100 g chorizo</p> <p>Coquilles 2 coquilles pp Mycryo</p> <p>Yoghurt-chorizo-emulsie Chorizo-olie (eerdere bereiding) 1 eiwit 40 g magere yoghurt (rest naar Skrei) 40 g sushi-seasoning 0,2 g xanthaan 0,2 g guar</p> <p>Peterseliepoeder 1/3 bosje peterselie</p> <p>Croutons Briochebrood</p> <p>Garnering Zachte geitenkaas Cress naar keuze</p>	<p>Chorizo-olie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Draai de worst met ca 200 g olie in een blender of keukenmachine fijn en laat ca 5 minuten draaien. Giet op een zeeg met passeerdoek. <p>Zoetzure komkommer</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Snijd de komkommetjes in driehoekjes. Maak een pickle van gelijke delen azijn, water en suiker, breng aan de kook, doe de komkommertjes er in en zet van het vuur. Reserveer op kamertemperatuur. <p>Chorizo brunoise</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Snijd de chorizo in brunoise en zet kort en fel aan in een droge pan. Reserveer op keukenpapier. <p>Coquilles</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Maak de coquilles schoon en goed droog. Bestrooi één vlakke zijde met Mycryo en bak op deze zijde fel aan in een droge koekenpan. Bestrooi tijdens het bakken de andere vlakke zijde en draai de coquilles om zodra ongeveer 1/3 opaalkleurig is. Bak ook op deze zijde kort en fel aan. Doe over op een metalen plaatje. Snijd in vier of zes stukjes en brand ze nog even fel aan met de brander. Reserveer op kamertemperatuur. <p>Yoghurt-chorizo-emulsie</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Voeg eiwit, yoghurt en sushi-seasoning bij elkaar in een smalle beker, blender met de staafmixer met bolletjesschijf gedurende minimaal 20 seconden. Voeg druppelsgewijze de olie toe tot een stevige emulsie is verkregen. Reserveer in een spuitzakje. <p>Peterseliepoeder</p> <ol style="list-style-type: none"> 6. Droog de peterselie in de magnetron door steeds 1 minuut op maximaal vermogen in te stellen tot volkomen droog. Verpulver en reserveer. <p>Croutons</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Pluk stukjes brood en droog ze in de oven. Bestrooi met wat peterseliepoeder. Reserveer.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Opmaak en uitserveren



Serveer op een klein rond bordje stukjes coquille, arrangeer croutons, komkommer, brunoise van chorizo en brokjes geitenkaas om de coquille. Zet puntjes emulsie en werk af met cress.

Bron: De Librije/Atelier, Ongehutste pot 3. Bewering: Le Cuisinier/JB

Kalfsleversalade

Appel in piccalilly-saus

1 pot piccalilly
2 Elstar appels

Kalfslever

Ca 600 g kalfslever
Neutrale olie
100 g katenspek
Zoetzure zilveruitjes
Blad laurier
Enkele kruidnagels
Teentje knoflook
Restant appels vorige bereiding

Gekonfijte krielaardappeltjes

Ca 500 g krielaardappeltjes
Neutrale olie
Blad laurier
Teentje knoflook

Gekonfijte tomaat

6 tomaten middelgroot
Limoen
Suiker
Zout

Groene groenten

Afhankelijk van beschikbaarheid:
Artisjok poivrade
Groene asperge
Peulen of sugarsnaps

Lauwwarme vinaigrette

Olijfolie
Sesamolie
Dragonazijn
Gladde mosterd (Coleman's)
Tomatenzaadjes (zie eerder)
Suiker

Appel in piccalilly-saus

8. Blender de piccalilly fijn en passeer door een zeef. Snijd de appel N/Z in schijven van 2 mm dik. Steek hier cirkels uit met een diameter van ongeveer 3 cm en leg ze in de piccalillysaus. De restanten van de appel naar de volgende bereiding.

Kalfslever

9. Maak de kalfslever schoon, verwijder adertjes en galgangen, spoel af, dep goed droog en doe in een vacuümzak met de (hele) plakjes katenspek, restant van de appel (vorige bereiding), uitjes, kruiden, het gekneusde teentje knoflook en wat neutrale olie. Gaar sous vide minimaal 50 minuten op 70°C. Reserveer in het waterbad op deze temperatuur tot aan service.

Gekonfijte krielaardappeltjes

10. Maak een extra sealnaad aan de onderzijde van een vacuümzak. Doe hierin de aardappels en overige ingrediënten (knoflook gekneusd). Konfijt tot juist beetgaar in water dat tegen de kook is of in de stoomoven op 95°C.

Gekonfijte tomaat

11. Ontvel de tomaten en snijd N/Z in vieren, verwijder het zaad en reserveer dit voor in de vinaigrette. Leg tomaatkwartjes tegen elkaar op een siliconenmat, op een bakplaat, velzijde onder. Rasp er limoenschil over, bestrooi met wat suiker en wat zout en konfijt in een oven van ca 120°C tot 'leerchtig'. Maak rolletjes en reserveer.

Groene groenten

12. Gaar alle groenten tot juist beetgaar.

Lauwwarme vinaigrette

13. Maak een vinaigrette van de ingrediënten en verwarm tot lauwwarm.

Garnering en diversen

Fetakaas
Gemengde slablaadjes
1 Elstar appel

Vorbereiding

14. Meng tomaat, aardappeltjes (eventueel in stukjes), de groene groenten en de feta (in brokjes) met de vinaigrette en laat enkele minuten infuseren. Houd lauwwarm.
15. Haal de lever uit de vacuümzak, leg op een snijplank en snijd er (zeer) schuin dunne plakken van (1 plak pp). Houd warm. Giet de overige inhoud van de vacuümzak (katenspek, appel etc) door een zeef. Haal het katenspek en de zilveruitjes hieruit en snijd het spek in dunne reepjes. Halveer de zilveruitjes en brand het snijvlak aan met de brander. Reserveer lauwwarm.
16. Snijd van de appel fijne brunoise.

Opmaak en uitserveren



Gebruik lauwwarme borden. Dresseer een plak lever rechts op het bord en bestrooi met wat Maldonzout. Drapeer hier het katenspek, de zilveruitjes en de appelbrunoise op. Schik links naast de lever de groenten met aardappel, feta en tomaat en de appel in piccalillysaus. Werk af met blaadjes gemengde sla en bedruip à la minute met het restant van de vinaigrette. Herschik de salade nog even met een spatel of lang mes voor een nette presentatie.

Bron: Lucas Rive, De Bokkendoorns** Overveen en Restaurant Lucas Rive* Hoorn. Bewerking: Le Cuisinier/JB

Snert, skrei, roggebrood, yoghurt, mierikswortel

<p>Skrei Ca 1,2 kg skrei Zout Suiker</p> <p>Spek 50 g gerookt ontbijtspek Neutrale olie</p> <p>Roggebrood-crumble 2 plakjes Fries roggebrood De spek van hierboven.</p> <p>Yoghurtparels Ca 200 g restant magere yoghurt (voorgerecht) Mierikswortel (vers) Kappa Locust</p> <p>Kunststof pollepel met gaten Neutrale olie</p> <p>Snert 1 ui 300 g diepvrieserwtjes Potje gevogeltebouillon</p> <p>Garnering Affilacress (eventueel 2 bakjes)</p>	<p>Vorbereiding Zet een koekenpan met een flinke laag olie in de vriezer.</p> <p>Skrei 17. Maak de skrei schoon en portioneer met vel (ca 50 g pp). Bestrooi met een mengsel van 50/50 suiker en zout en laat een kwartiertje rusten. Spoel af en maak zeer goed droog. Reserveer op kamertemperatuur.</p> <p>Spek 18. Snijd het spek in fijne reepjes en bak aan in wat olie tot lichtbruin en krokant. Zet van het vuur. Reserveer op kamertemperatuur.</p> <p>Roggebrood-crumble 19. Verkruimel het roggebrood en meng het met het spek. Reserveer.</p> <p>Yoghurtparels 20. Tarreer een pan. Doe de yoghurt in de pan. Rasp mierikswortel in de yoghurt, voeg eventueel peper en zout toe en proef: de yoghurt moet hoog op smaak zijn. Voeg 1% van het gewicht van de gearomatiseerde yoghurt aan Kappa en 0,5% aan Locust toe. Roer goed door en breng tegen de kook. Laat twee minuten op deze temperatuur. Hang de pan met yoghurt in een iets grotere pan met water dat tegen de kook aan is.</p> <p>21. Haal de koekenpan met koude olie uit de vriezer. Houd de geperforeerde pollepel boven de koude olie en giet er de yoghurt in. Laat de yoghurt zodanig in de olie druppelen dat er individuele druppels ontstaan: bewegen boven de pan. Reserveer in de koude olie.</p> <p>Snert 22. Pel de ui en snijd in vieren. Doe in de thermomix met een beetje neutrale olie. Draai de ui tot snippers (stand 4 of 5). Doe de snippers met een spatel van de wanden. Stel in: 5 minuten, 120°C, snelheid 1,5. Voeg de erwtjes en een scheutje bouillon toe. Draai glad en stel in op 98°C. Voeg zoveel bouillon toe tot een diklopende soep is verkregen. Indien de soep te dun is: bind af met aardappelzetmeel en verwarm enkele minuten tot 98°C. Breng op smaak en reserveer in de Thermomix (zet de Thermomix uit).</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

À la minute bereiding

23. Schep de yoghurtparels uit de olie en laat op een doek wat uitlekken.
24. Bak de skrei eerst op de huidkant in wat olie tot krokant en tot het visvlees voor ongeveer de helft opaalkleurig is. Keer om en zet de pan van het vuur.
25. Warm de snert in de Thermomix op tot 80°C

Opmaak en uitserveren



Gebruik een warm bord. Plaats hierop de skrei met de huidzijde boven. Werk af met wat rogebrood, yoghurtparels en snert.
Gareer met affilacress

Bron: Luc Kusters, Bolenius* Amsterdam. Bewerking: Le cuisinier/JB

Roodpootpatrijs

Olijvencake

200 g zwarte olijven
2 eieren
50 g bloem
60 g suiker
120 g amandelpoeder
15 g boter
Kerrie Madras
Cayennepeper
60 g neutrale olie

Wortelpuree

1 grote winterwortel
Room

Champignon bouillon

1 bakje champignon
WUPS
4 tenen knoflook
Zwarte peperkorrels

Eryngii en shi take

4 eryngii
1 bakje shi take

Compote wortel en abrikoos

Ca 150 g Winterwortel
Ca 50 g gedroogde abrikoos
1 middelgrote ui
20 g suiker
Garam Masala
Neutrale olie
zout

Olijvencake

26. Ontpit de olijven, druk ze plat op een siliconemat op een bakblik en droog ze in een oven op 120°C. Zodra droog: verkruimel ze.
27. Klop de eieren met de bloem, suiker, amandelpoeder en zachte boter luchtig totdat de suiker is opgelost. Spatel de olijven en de olijfolie er doorheen. Doe in een spuitzak, spuit in siliconen halve-bol-matjes. Bak af op 180 graden °C.

Wortelpuree

28. Wikkel de wortel in aluminiumfolie en leg in de oven bij de cakejes. Laat minimaal 45 minuten poffen.
29. Haal uit de alufolie, maak schoon, pureer met wat room in de keukenmachine (Magimix kleine kom) tot een diklopende puree. Reserveer in de warmhoudkast.

Champignon bouillon

30. Snijd de champignon en de WUPS klein, zet aan in wat olie, voeg de specerijen toe en vul aan met water. Laat 30 minuten tegen de kook. Zeef de bouillon.

Eryngii

31. Knip de steeltjes uit de shi take en doe ze bij de trekkende bouillon. Snijd de hoed van de eryngii O/W af en daarna N/Z doormidden. Snijd de steel van de eryngii in driehoekjes. Zodra de bouillon klaar is: doe alle paddenstoelen in de bouillon en laat tegen de kook garen. Zodra gaar: giet af en reserveer. De bouillon voor verdere verwerking naar de jus.

Compote wortel en abrikoos

32. Week de abrikoos in heet water. Snijd van de winterwortel en de ui strakke brunoise (4x4x4 mm), snijd ook de abrikoos in even grote brunoise. Zet alles aan in wat olie. Zodra de ui glazig is: voeg suiker en garam masala toe. Laat karamelliseren en voeg eventueel wat water toe om zo een compote te verkrijgen. Breng op smaak met wat zout. Reserveer op kamertemperatuur.

<p>Witte koolsalade ¼ witte kool Zout Suiker Kummel Witte peper Groentebouillon</p> <p>Roodpootpatrijs 6 patrijzen</p> <p>Jus Champignonbouillon (eerdere bereiding) Ruggen van de karkassen</p> <p>Garnering Affila cress Peterselie</p>	<p>Witte koolsalade 33. Snijd de kool zo dun mogelijk in lange slierten. Bestrooi met wat zout en suiker en kneed de kool met de hand tot er vocht vrijkomt. Vermeng met kummel en stoof in wat groentebouillon onder deksel gaar. Laat alle vocht nagenoeg verdampen. Beng op smaak met peper. Reserveer.</p> <p>Roodpootpatrijs 34. Snijd de poten van het karkas, haal het bot uit het dijbeen, snijd de romp 'en coffre' door de rug uit het karkas te snijden. Maak eerst de jus. Zie (hieronder). 35. Zet de poten en de 'coffre' rondom aan in wat olie tot het vlees wat kleur heeft.</p> <p>Jus 36. EERSTE STAP: Zet de ruggen van de karkassen aan in wat olie tot ze kleur hebben. Doe bij de bouillon. Vul eventueel aan met water en breng tegen de kook. Laat een half uur trekken. Passeer door een zeef en daarna nogmaals door een doek op een zeef. Reduceer de bouillon tot de helft of minder Ga nu eerst door met het garen van de poten 37. TWEEDE STAP: Gaar de poten sous vide: doe in een vacuümzak me flink wat boter en wat bouillon. Gaar op 70°C gedurende minimaal 1 uur. 38. Breng de rest van de bouillon op smaak en monteer à la minute met koude boter. Doe over in saucières en houd warm tot service.</p> <p>À la minute bereidingen :</p> <p>Patrijs en coffre 39. Gaar de coffres in een oven van 120°C gedurende ongeveer 14 minuten. Snijd de borstjes van het coffre en serveer direct. 40. Bak de paddenstoelen kort en fel aan. Bestrooi met wat fijngesneden peterselie.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Opmaak en uitserveren



Gebruik warme borden. Zet een streep wortelpuree. Leg wat witte kool iets uit het midden, leg hierop een filetje. Plaats met een steker wat compote naast de witte kool. Plaats hierop een pootje. Werk af met olijvencakejes en paddenstoelen. Garneer met affila cress. Serveer de saus aan tafel

Bron: Jan Marrees, Restaurant Marrees* Weert. Bewerking: Le Cuisinier / JB

Hazelnoot-citroencreatie à la Ferrero Rocher

<p>Hazelnoot-ijs Voor de hazelnootpasta: 15 g blanke hazelnoot 20 g neutrale olie</p> <p>Voor het ijs: Ca 1 g Cortina (aan het roerwerk)</p> <p>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 40 g chocolade-callets Callebaut De hazelnootpasta van eerdere bereiding</p> <p>Citroencremeux 10 g gelatinepoeder 50 g water 280 g citroen- of limoensap 160 g eidooier (dat is 8 dooiers) 200 g suiker 200 g boter</p>	<p>Gebruik de Thermomix eest voor het ijs; daarna voor de crèmeux.</p> <p>Hazelnoot-ijs</p> <ol style="list-style-type: none"> 41. Rooster de hazelnoten voor het ijs (15g) en voor de crumble (30g) in een oven op 180°C. Laat wat afkoelen en snijd in een fijne crumble. Wrijf voor het ijs 15 g hiervan in de vijzel tot poeder en meng met de olie. (rest voor crèmeux) 42. 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. 43. 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. 44. Doe alle ingrediënten in de Thermomix. Mix even op stand 4 à 5. Zet de machine op: tijd 10 minuten, temp 85°C en roersnelheid 1,5. Start de machine. Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is: zet de temperatuurknop op 0. 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. <p>Zet spaghettiborden op een kar en zet die in de koeling. Zet de siliconen mal van 35 x Ø2cm op een metalen plaatje.</p> <p>Citroencremeux</p> <ol style="list-style-type: none"> 45. Week de gelatine in het water. 46. Doe sap, dooiers en suiker in de thermomix en verwarm tot 80°C. Voeg de geweekte gelatine toe en draai even homogeen. Giet de crèmeux eerst in de siliconen mal en zet meteen in de vriezer. Giet de rest van de
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

NB: de hoeveelheid gelatine en water is verdubbeld i.v.m. beperkte tijd kookavond

Chocoladekrokant

150 g glucosestroop
150 g suiker
60 g chocolade-callets Callebaut

Hazelnoot crumble

20 g bloem
20 g boter
20 g suiker
20 g fijngehakte gebrande hazelnoot
Ca 10 g Nutella

Chocoladesponscake

75 g eiwitten
50 g eierdooiers
50 g suiker
25 g amandelpoeder (zeer fijn)
12,5 g bloem
7,5 g cacaopoeder
zout
kartonnen koffiebekers

Witte chocoladekogel

Ca 150 g Witte chocolade-callets Callebaut
Gepofte rijst
Hazelnoot

crèmeux in de spaghettiborden en reserveer in de koeling.

Chocoladekrokant

47. Voegt glucosestroop en suiker samen en kook op tot het begint te borrelen. Zet van het vuur, laat iets afkoelen en roer en er de chocolade door. Giet op een siliconen mat en laat hard worden.
48. Vermaal de karamel in een blender tot poeder. Strooi m.b.v. een zeef op een siliconen mat. Verwarm in een oven op 170°C tot het poeder gesmolten is. Doe latex handschoenen aan. Scheur repen van de leerachtige karamel en geef ze een driedimensionale vorm. Laat afkoelen/hard worden. Verwarm eventueel weer even op wanneer de karamel niet meer te scheuren is of wanneer je de vorm wilt veranderen.

Hazelnoot crumble

49. Meng alle ingrediënten, verkruimel op een siliconenmat op een bakplaat en bak af op 120à 150°C

Chocoladesponscake

50. Meng het eiwit, de eidooiers, het amandelpoeder, de suiker, de bloem en het cacaopoeder. Wrijf de massa door een fijne zeef en vul er een sifonfles mee. Plaats er 1 gaspatronen op, schud de sifonfles goed en laat op zijn kop rusten. Schud goed. Vul de bekertjes (met een kleine snede in de bodem) voor de helft en gaar ze in de magnetron (1 minuut 45 seconden voor 6 bekertjes op 500 watt). Laat op zijn kop afkoelen. Snijd de sponscake met een mes uit de bekertjes en pluk er stukjes af.

Witte chocoladekogel

51. Snijd de gepofte rijst en de hazelnoot klein. Meng beide en doe in een laag bakje. Smelt de chocolade.
52. Haal de siliconenmat uit de vriezer, druk de kogels uit de mal, direct in de chocolade. Haal ze er meteen weer met een vork uit en wentel

ze door de rijst/hazelnoot. Geef de kogels de tijd om de vulling te laten ontdooien.

Opmaak en uitserveren



Maak de borden op in de koelcel. Strooi crumble op de crèmeux in de spaghettiborden. Arrangeer hierop chocoladekrokant, kogels en spongecake. Garneer met cress. Plaats als laatste een bolletje ijs.

Bron: Dave de Belder, restaurant De Godevaart Antwerpen (inmiddels gesloten). Bewerkt: Le Cuisinier/JB