



MENU JANUARI

Rode poontartaar met cremeux

Ingrediënten 10 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Tartaar rode poon</u> 4 rode ponen =ca. 1750 g (40 g visvlees p.p.) 100 g zeekraal 2 sjalot, gesnipperd 10 g mierikswortel (potje) 5 g bieslook, fijngesneden 5 ml citroensap 5 ml olijfolie</p>	<p><u>Tartaar rode poon</u> Fileer de ponen (pas op de rugvin) Verwijder het vel van de rode poon en verwijder graatjes met een pincet. Gebruik graten en koppen van 2 rode ponen voor de cremeux en draag de overige 2 over aan het recept visterrine. Snij de vis brunoise. Breng op smaak met peper, zout, olijfolie, citroensap, sjalot, mierikswortel en bieslook. Blancheer de zeekraal 2 min en snij fijn. Verwerk de helft door de tartaar.</p>
<p><u>Cremeux</u> 200 ml room 35% 150 ml visbouillon 1 sjalot 1 teentje knoflook 1 stengel citroengras 2 blaadjes laurier 5 takjes tijm 6 g gelatine 350 g doperwten</p>	<p><u>Cremeux</u> Laat de room trekken met de graten sjalot, knoflook, citroengras, laurier en tijm max 20 min. Week de gelatine in koud water. Zeef de bouillon. Gebruik 160 ml van de bouillon. Laat de bouillon weer tegen het kookpunt komen en los de gelatine erin op. Kook de doperwten net gaar en laat onmiddellijk schrikken in ijswater, giet af. Cutter de erwten en meng ze door de roombouillon, passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout en peper. Laat het goed afkoelen en doe in spuitzak. Laat opstijven in de koelkast.</p>
<p><u>Koraal tuiles - Lace tuiles</u> 60 g zonnebloem olie 50 g water 15 g patentbloem Kleurstof groen* Zeezout</p> <p>*Met de achterkant van de vork een druppel kleurstof toevoegen.</p>	<p><u>Koraal tuiles - Lace tuiles</u> Meng de olie, het water en de bloem in een kom goed door elkaar met een garde totdat je geen klontjes meer hebt. Voeg optioneel beetje bij beetje de kleurstof toe totdat je de juiste kleur hebt. Hou er rekening mee dat de kleur van het uiteindelijke koekje nog ietsje feller wordt, dus je hebt niet extreem veel kleurstof nodig. Verhit een koekenpan op hoog vuur, stand 7. Zorg ervoor dat de koekenpan echt een goed gelijke bodem heeft, en dus niet helemaal is kromgetrokken. Roer de mix nogmaals goed door met de garde. Schenk een lepel van de mix in de koekenpan en laat dit net zolang bakken totdat het niet meer bubbelt. Let op: dit gaat best wel een beetje spetteren. Schep voorzichtig met een paletmes uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi gelijk met zeezout. Herhaal deze stappen totdat je beslag op is. Meng telkens je beslag weer even goed voordat je een nieuwe lepel in de koekenpan schenkt. Water en olie mengen niet, dus als het mengsel even staat gaat het weer scheiden. Voor een stevige koraal met relatief kleine gaatjes moet het echt goed gemengd zijn. Hoe minder goed je mengt, hoe grover de gaten zullen zijn. Dit is ook erg mooi, maar ook wat instabieler.</p>

MENU JANUARI

Eindbewerking

Enkele radijsjes
Witte wijnazijn
Zeekraal
1 grote en 1 kleine
uitsteekring

Eindbewerking en presentatie

Maak enkele radijsjes schoon, snij ze in plakjes, marineer ze enkele minuten in de witte wijnazijn. Leg de grote uitsteekring op het bord. Leg de kleine ring er in, tegen de rand aan. Vul de overgebleven ruimte met de poontartaar. Vul de ruimte van de kleine ring met de cremeux. Schik de radijsjes eromheen, garneer met de andere helft van de zeekraal. Serveer met dopjes cremeux en het kantkoekje.

