

# MENU maart 2024



## Tartaar van forel

(Examengerecht Romy Koopman april 2024)

<b>Ingrediënten 10 personen:</b>	<b>Bereidingswijze:</b>
<b><u>Tartaar</u></b> 700 g forelfilets, gefileerd 1 limoen 150 g hazelnootjes 2 stengels bleekselderij (geschild) peper en zout	<b><u>Tartaar</u></b> Controleer de forelfilets op graten en hak deze tot een fijne tartaar. Meng 2 eetlepels van de vinaigrette door de tartaar. Rooster de hazelnootjes, hak ze fijn en meng ze door de tartaar. Snijd de bleekselderij in brunoise en meng door de tartaar. Kruid de tartaar voor serveren met de vinaigrette en peper, zout en limoensap.
<b><u>Vinaigrette</u></b> 4 el honing 1 limoen 75 ml olijfolie peper en zout	<b><u>Vinaigrette</u></b> Meng de honing en het sap van de limoen. Voeg al kloppend de olijfolie toe en kruid met peper en zout. Meng 2 eetlepels van de vinaigrette door de tartaar en houd de rest apart voor de afwerking.
<b><u>Knolselderij marshmallow</u></b> 1/2 knolselderij 8 g gelatine 180 ml eiwit zout	<b><u>Knolselderij marshmallow</u></b> Was en schil de knolselderij, snijd in plakken. Kook de schillen en plakken knolselderij in 500 ml gezouten water gedurende 1 uur. Haal de schillen uit de knolselderijbouillon en pureer de plakken met het vocht. Haal de massa door een fijne zeef en kook het in tot 100 ml en houd warm. Week de blaadjes gelatine en meng dit door de nog warme knolselderij crème. Klop het eiwit luchtig tot een vlokkelig geheel. Spatel het eiwit voorzichtig door het knolselderijgelatinemengsel. Stort het mengsel in een bak met vetvrij papier zo dat er een hoogte van circa 2 cm ontstaat en laat 1,5 uur rusten in de koeling. Haal uit de koeling en steek er met een uitsteekring marshmallows uit.
<b><u>Rucola mayonaise</u></b> 1 teentje knoflook 35 g rucola 1 ei (kamertemperatuur) 1 eidooier (kamertemperatuur) 5 g mosterd 20 g witte wijnazijn 250 ml zonnebloemolie peper en zout	<b><u>Rucola mayonaise</u></b> Pak een blender en doe het teentje knoflook, de rucola, het ei, de eidooier de mosterd, de witte wijnazijn hierin en maal fijn. Doe het mengsel in een kom en klop met de garde straalsgewijs de zonnebloemolie toe. Breng op smaak met zout en peper.
<b><u>Gemarineerde Champignons</u></b> 200 g Enoki-paddestoeltjes 20 g suiker 40 ml witte wijnazijn 50 ml water 25 ml hazelnootolie peper en zout	<b><u>Gemarineerde champignons</u></b> Meng witte wijnazijn en water en los de suiker erin op, voeg hazelnootolie toe en breng op smaak met peper en zout. Maak de Enoki-paddestoeltjes schoon en marineer deze 1 uur in het mengsel.

# MENU maart 2024



<p><b><u>Koraal tuiles</u></b> 60 g zonnebloemolie 50 g water 16 g patentbloem 2 druppels groene kleurstof zeezout</p>	<p><b><u>Koraal tuiles</u></b> Meng de olie, water en gezeefde bloem met een garde totdat je geen klontjes meer hebt. Voeg de kleurstof toe totdat je de juiste kleur hebt. Hou er rekening mee dat de kleur van het uiteindelijke koekje nog iets feller wordt. Roer de mix nogmaals goed door met de garde. Schenk een lepel van de mix in een koekenpan en laat dit net zolang bakken totdat het niet meer bubbelt. Scheep voorzichtig met een paletmes uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi gelijk met zeezout. Herhaal deze stappen totdat het beslag op is. Meng telkens het beslag weer even goed voordat je een nieuwe lepel in de koekenpan schenkt.</p>
<p><b><u>Gepocheerd kwartelei</u></b> 10 kwarteleitjes azijn zout</p>	<p><b><u>Gepocheerd kwartelei</u></b> Zet een brede pan met 10 cm water, een flinke scheut azijn en zout op het vuur. Zet er gelijk een bakje ijswater naast. Haal het kapje van het kwartelei en doe het ei in een klein glaasje. Als het water kookt zet het vuur laag. Roer met een garde flink door het water en giet het kwarteleitje in het kolkje. Laat het kwarteleitje stollen en leg het daarna voorzichtig in het ijswater. Haal het kwarteleitje zo snel mogelijk weer uit het ijswater en leg het daarna op keukenpapier.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b> 150 g zure room (opgeklopt) blaadjes peterselie</p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b> Neem een kleine dresseerring en schep hierin enkele lepeltjes van de tartaar. Druk zachtjes aan. Leg bovenop de tartaar het gepocheerd kwarteleitje en de koraal tuile. Klop de zure room op. Spuit enkele toefjes van de rucola mayonaise en zure room rondom de tartaar. Schik de gemarineerde champignons en knolselderijmarshmallows rond het torentje van forel en besprenkel de vinaigrette op het bord. Werk af met peterselie.</p> 