

Recepten Gasfabriek 16-02-2023

Business Club Meppel



Voorgerecht

Tartaar van zalm – Crispy Knolselderij – Mierikswortelolie – Basilicummayonaise – Wakame Zout

+ -100 gram zalm per persoon
3 rode ui
3 citroen
Mierikswortelpasta
Olijfolie
1 knolselderij
Verse basilicum
Mayonaise
Sesamzaadjes
Peper/zout
Bosje radijs

Maak alle elementen klaar en zet deze 'mise en place' op je werkbank.

Voor de zalm

Gebruik de aanwezige hoeveelheid. Snijd fijn: Snijd de zalm in reepjes en vervolgens in kleine blokjes van <0,5 cm. Snijd 3 rode ui heel fijn en meng. Kruid met peper en zout, voeg zeste van 3 citroen en zout toe. Meng goed onder elkaar. Proef even of het goed genoeg gekruid is! Smaakt het goed? Zet afgedekt in de koelkast.

Mierikswortelolie

Meng het sap van 2 citroenen, twee eetlepels mierikswortelpasta, peper, zout en 8 eetlepels olijfolie.

Knolselderij

Snijd de knolselderij in fijne schijfjes (met een mandoline) en snijd daarna in julienne. Meng de julienne van knolselderij met $\frac{3}{4}$ van de mierikswortelolie.

Basilicummayonaise

Voeg ongeveer 400 ml mayonaise toe aan een hoge beker. Voeg hieraan de verse basilicum toe. Voeg hieraan het sap van 1 citroen toe. Laat enkele kleine blaadjes achter voor de decoratie. Pureer met een staafmixer.

Radijs

Snijd de radijs met de mandoline in dunne plakjes.

Mise en place

Schep de tartaar in een ring. Probeer het zo egaal mogelijk te verdelen en druk lichtjes aan. Leg de knolselderij er netjes bovenop. Maak af met de basilicummayonaise, sesamzaadjes, radijsjes en resterende mierikswortelolie. Zout met wakame zout.

Tussengerecht

Tostada van baba ganoush, amandel, feta en munt

8st Aubergine
500gr griekse yoghurt
290 gr tahini
2 tenen knoflook
Peper & Zout
2 blokken feta
2 granaatappel
Munt
Amandelschaafsel
30 rijstvellen

Baba Ganoush

Halveer de aubergine over de lengte en snijd het vruchtvlees in. Smeer het vruchtvlees royaal in met olijfolie en doe hem in de oven (bakplaat) op 180graden voor 30-45 minuten. Controleer of de aubergine helemaal gaar is, als dit niet het geval is stop hem nog even terug in de oven. Probeer de aubergine fijn te snijden als hij nog zo warm mogelijk is. De 'schil' mag je achterwege laten.

Voeg nu de griekse yoghurt, tahini en (fijngesneden) knoflook toe aan de aubergine. Breng op smaak met peper, zout en olijfolie. Snipper de rode ui zeer fijn. Brokkel de feta als garnering over het gerecht. Maak de granaatappel schoon. Snijd de munt zeer fijn.

Amandelen

Rooster de amandelen kort in de pan. Zet apart.

Rijstvel

Let op: Deze gaan we frituren! Doe dit met maximaal 2 personen, let goed op want de olie is super heet!

Pak een grote diepe pan, voeg hieraan de zonnebloemolie toe. Verwarm en test met een klein stukje rijstvel of deze heet genoeg is. Frituur de rijstvellen één voor één. Maak met een vork een kleine bolling in het rijstvel. Laat uitlekken op keukenpapier.

Mise en place

Leg het rijstvel op een bord. Leg hierop een lepel van de baba ganoush. Maak af met de granaatappelpitjes, feta, amandelen en munt.

Risotto van venkel – Steak – Roodlof – Saus van Parmezaan

Picanha

14 stuk venkel
2 ui
2 bolletje knoflook
200 ml witte wijn
100 gram boter

Roodlof

olijfolie
groentebouillon
pijnboompitten

75 gr roomboter
90 gr bloem
900 ml melk
Snuf geraspte nootmuskaat
Peper en zout
200 gram parmezaan

Risotto

Pak een maatbeker en vul voor de helft met heet water. Voeg hier twee bouillonblokjes aan toe. Pak een grote hapjespan. Snipper de ui en knoflook zeer fijn en fruit deze aan in een scheut olijfolie. Snijd het groene loof van de venkel af, houd apart. Snijd ondertussen de venkel zeer fijn, hetzelfde formaat als de ui en knoflook. Dit moet straks de rijst voorstellen. Voeg deze ook toe aan de pan en bak +- 20 minuten tot beetgaar. Voeg af en toe een beetje van de bouillon toe. Blus af met de witte wijn en laat zo nog 2 minuten staan. Voeg de boter en parmezaanse kaas toe.

Picanha

Gebruik een scherp mes. Snijd de vetrand van de picanha. Verdeel de stukken vlees in 30 driehoekvormige stukken. Kruid alvast goed met peper. We gaan het vlees pas bakken voordat we de risotto gaan uitserveren.

Waterkers

Maak mooie plukjes van de waterkers, hier gaan we straks mee decoreren.

Pijnboompitten

Rooster de pijnboompitten op laag vuur.

Roodlof

Snijd de roodlof in kleine reepjes.

Bechamel

Laat de boter smelten in een steelpan. Doe dit voorzichtig en zorg dat de boter niet bruin kleurt.

Voeg de bloem toe en roer door elkaar. Laat de bloem op een zacht vuur een paar minuten garen. Het mengsel dat je nu krijgt heet een roux. Meng nu met een garde beetje bij beetje de koude melk bij de roux, totdat er een gladde saus ontstaat. Laat het een paar minuten zachtjes koken terwijl je blijft roeren.

Voor de saus meng je nu de geraspte kaas door de saus. Breng de bechamelsaus op smaak met wat peper, zout en geraspte nootmuskaat.

Zet apart.

Mise en place

Kookring vullen met de risotto. Hier op leggen we een stuk picanha steak. We gieten de saus eromheen. We maken het af met de roodlof, waterkers en pijnboompitten.

Nagerecht

Sticky Chocolate Taartje met Amaretto – Luchtige mousse van mascarpone – Framboos

650 gr pure chocolade
500 gr boter
320 gr suiker
10 eieren
tl zout
tl vanille-extract
160 gr bloem
cacaopoeder

250 ml slagroom
750 gram mascarpone
50 gram poedersuiker

Framboos
200 ml Amaretto
60 gram boter
6 ei-dooier
4 eetlepels poedersuiker

Waterkers ter decoratie

Sticky chocoladetaart

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed de bodem van twee ronde springvormen met bakpapier. Vet de randen licht in met boter.

Doe de chocolade samen met de boter in een hittebestendige kom en smelt deze au-bain-marie. Meng in een andere kom de suiker, eieren, het zout en vanille-extract tot deze goed gemengd zijn. Voeg het warme chocolademengsel hieraan toe en meng dit goed. Spatel als laatste de bloem door het beslag.

Giet het beslag in de taartvorm en bak deze 25 minuten. De taart zal nog niet helemaal gaar lijken, maak je geen zorgen. Tijdens het afkoelen zal de taart opstijven, waardoor vooral het midden lekker smeug wordt.

Tiramisu mousse

Klop de slagroom stijf. Meng in een beslagkom de mascarpone met de poedersuiker en klop los. Meng nu beetje bij beetje de slagroom bij het mascarponemengsel (niet andersom!). Vul een spuitzak met het mengsel en leg koel.

Amaretto saus (let op: dit komt heel precies!)

Splits de eieren, leg de dooiers apart. Smelt de boter in een steelpannetje, dan voeg je de suiker en de amaretto toe. Breng kort aan de kook. Haal het dan van het vuur en laat afkoelen tot lauw. Voeg hierna al kloppend de eidooiers bij de saus. Zet hem dan weer terug op een klein vuurtje en blijf kloppen tot het de goede dikte heeft, verwarm heel gestaag, het mag **niet koken**. Zet apart en laat afkoelen.

Rood fruit

Snijd het rood fruit in de lengte doormidden.

Mise en place

Snijd de taart in dunne puntjes. Maak af met een toef van de tiramisu mousse en rood fruit. Schenk de amaretto saus eromheen.