

*M*enusuggestie Diner en Blanc, Restaurant 't Brouwerskolkje



Moshik Roth

*L*angoustine,
Met feta, framboos, perzik en salade.

*S*teak tartaar,
Van paprika en tomaat geheel vegetarisch.

*M*ousse
Van kersen.

Zie pagina 2 t/m 4 voor receptuur.

Receptuur:

Recepten zijn op basis van 4 personen!

Langoustine met feta, framboos, perzik en salade,

Voor de frambozen/perzikgel:

- 1 framboos puree diepvries van boiron
- 1 perzik puree diepvries boiron
- 20 gr agar

Kook de vruchten puree en voeg op 1 liter 10 gr agar agar toe. Kook goed door en stort in een bak en laat opstijven in de koelkast. Vervolgens helemaal glad draaien in een thermoblender (is de massa na het draaien nog wat dik iets afslappen met water tot 'mayonaisedikte').

- 200 gr (50 gr pp.) super verse langoustine geplet
- 4 ronde radijzen
- 3 punt radijzen
- 1 rettich
- 500 gr feta kaas
- 100 gr gemengde micro sla
- 1,25 dl citroen olie
- 10 verse amandelen
- 4 verse frambozen

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Plet de langoustine vervolgens tussen twee plastic velletjes en modelleer daarna met een ronde stekker en een stampertje (ongeveer 50 gr per persoon). Leg de rauwe langoustines op het bord en besmeer met de citroen olie en zout. Maak met behulp van een spuitfles verschillende dotjes op de langoustines van frambozen/perzikgel. Snij vervolgens de radijzen en de rettich in dunne plakjes op een mandoline en leg deze vervolgens op de langoustine. Snij de feta kaas met een warm mes in brunoise en dresseer deze, samen met de amandelen, frambozen/perzikgel op de langoustine.

Steak tartaar van paprika en tomaat geheel vegetarisch

250 gr verse pomedori tomaat
150 gr gedroogde paprika
100 gr gedroogde tomaat
Olijfolie
Worcestershire-sauce
Dijonmosterd
Enkele druppels tabasco
Scheutje cognac
Fleur de sel
Grof gemalen peper
100 gram Kappertjes
100 gram Cornichons (Kleine zure augurken.)
1 Middelgrote banaansjalotten
Ketchup
Mayonaise

Ontvel de tomaten door ze in kokend water te leggen en ze vervolgens weer in ijskoud water te leggen. (Plicheren.) Verwijder vervolgens de zaadlijsten en snij de tomaat in brunoise waarvan 100 gr op lage temperatuur te drogen. (Tot halfdroog.)
Verwijder bij de paprika s het zaad verwijderen en konfijt deze in olijfolie met citroenschil, knoflook en zout. (Konfijten tot gaar.) Hak alle ingrediënten en vermeng deze met de vloeibare ingrediënten. (Breng op smaak.) Dresseer in een ronde vorm met bovenop de minicroutons en kruiden. Serveer bij dit gerecht brood en aardappelsalade.

Mousse van kersen

800 gr puree van kersen
10 blaadjes gelatine
140 gr eiwit
160 gr suiker
600 gr slagroom

Week de gelatine in ruim koud water.

Sla de eiwitten op in de keuken machine tot stevig, tegelijkertijd de suiker aan de kook brengen tot 121 C en dit vervolgens rustig bij de opgeslagen eiwitten gieten (een italiaanse merinque).

Knijp de gelatine goed uit en los deze op in de eiwit massa.

Klop de slagroom tot yoghurt dikte.

Meng alles met elkaar en de kerspuree en stort dit in een vorm.

Laat dit ongeveer 1 uur opstijven in de koelkast en het is klaar om te serveren.