

Inspiratie magazine van Hollandia.
December 2010, jaargang 8, nummer 24



!DEE magazine



Indulgence

Eeuwenoude technieken | **Dominique Persoone**
De wereld van Hollandia | Bernard Lahousse
Ganzenlever | Wild! | Cooking rookie: Jeroen Trimbos



Indulgence Het grote genieten

Verwennen is het devies in deze gezellige periode van het jaar. Deze uitgave van !DEE sluit hier volledig op aan, met veel aandacht voor luxe recepten tijdens de feestdagen. Eén begrip keert daarin telkens terug: indulgence. Het is synoniem voor het grote genieten, luxe, overdadigheid, rijkdom en klasse.

Deze uitgave heeft u misschien niet direct herkend als uw vertrouwde !DEE magazine. De 24ste uitgave heeft een compleet nieuwe stijl meegekregen. Niet alleen de uitstraling van het blad heeft een metamorfose ondergaan. Ook de inhoud is door het toevoegen van een aantal nieuwe items 'een paar pondjes' zwaarder geworden. Het thema 'indulgence' loopt als een rode draad door het magazine. De vorstelijke titel krijgt gestalte in de vorm van royale recepturen op basis van luxe ingrediënten en adellijke inspiratie op basis van technieken daterend uit de Gouden Eeuw.

En er is meer!

Verder vindt u in het magazine een reportage over Dominique Persoone. De rebelse chocolatier ontving ons met open armen in zijn Koninklijk Paleis aan de Meir in Antwerpen. Hij legde ons volledig in de watten met zijn overdadige pralines. In deze !DEE vindt u ook reportages over de 'wetenschap' in de keuken en we nemen een kijkje bij een verborgen pareltje in Zuid-Limburg. Met veel toewijding en passie houden we u elke keer op de hoogte van de culinaire ontwikkelingen in de markt. We horen graag uw mening om ervoor te zorgen dat het magazine aan de verwachtingen blijft voldoen.

Veel leesplezier en succes met de drukke feestdagen!
Het Hollandia Team



04 **Techniek in beeld** Eeuwenoude technieken

Marineren, larderen, pikeren en farceren. Technieken die hun oorsprong vinden in de zeventiende eeuw en die speciaal voor deze !DEE in een nieuw jasje zijn gestoken.

08 **!DEE in de keuken** Dominique Persoone

Hij heeft de locatie die zijn chocoladecreaties verdienen: het voormalige paleis van Napoleon aan de Meir in Antwerpen. Maar Dominique Persoone voelt meer verwantschap met de chocoladefabriek van Willy Wonka. Een portret.

14 **Recepten** Indulgence

Het is dé trend voor de komende feestdagen. En !DEE laat u zien hoe u effectief inspeelt op deze nieuwe ontwikkeling, met vier aantrekkelijke gerechten.

24 **De passie van...** Foodwetenschapper Bernard Lahousse

Waar raken de werelden van de wetenschap en die van de haute cuisine elkaar? Bernard Lahousse vertelt.

27 **The best of...** De traditionele rijkdom van room

28 **Grenzeloos** Ganzenlever

Ganzenlever hoeft geen product met een bijsmaak te zijn. Als u kiest voor dieren die een diervriendelijke behandeling hebben gehad, wordt u beloond met een exquisite product. En zó bereidt u het!

32 **Recepten** Let's go wild!

38 **Cooking rookie** Jeroen Trimbo van Jérôme

COLOFON

Uitgave van FrieslandCampina Professional
Postbus 137, 5670 AC Nuenen
Tel: 040-295 1201
E-mail: hollandia.nl@frieslandcampina.com
Website: www.hollandia.nl
Redactie: Maurice Janssen, André van Dongen,
Tom van Meulebrouck

Recepten: André van Dongen,
Tom van Meulebrouck, Jeroen Trimbo
Fotografie: Kasper van 't Hoff, The Chocolate Line.
Ontwerp en realisatie: Force451
Copyright: Niets uit deze uitgave mag zonder
voorafgaande toestemming van de uitgever
worden overgenomen.

In deze 'Techniek in beeld' staan geen nieuwe technieken uit de avantgardistische keuken, maar technieken die in de loop der tijd in de vergetelheid zijn geraakt. Ze dateren uit de zeventiende eeuw en worden uitvoerig beschreven in het antiquarische boek 'Het spaarzame keukenboek' van Cauderlier. De technieken zijn uitermate geschikt voor wildbereidingen, maar worden echter nog zelden toegepast in de hedendaagse keuken. We verklaren de technieken en steken ze in een nieuw jasje.



Misvattingen uit de historische keuken

De koks uit de zeventiende eeuw waren net zoals de kunstenaars uit deze periode hun tijd ver vooruit. De keukens waren verfijnder dan over het algemeen wordt gedacht en bracht klassiekers voort als de crème brûlée. Helaas werden de historische geschriften vaak verkeerd geïnterpreteerd. Een bekend misverstand is dat vroeger het adellijk wild sterk werd gekruid met specerijen om de sterke smaak van het bedorven vlees te verdoezelen. De typische adellijke wildsmaak was juist geliefd bij de rijke adel. Het was geen gebrek aan culinaire kennis of smaak dat de kok ertoe bracht het vlees te kruiden met specerijen.

Specerijen waren immers in deze tijd een 'peperduur' en luxe ingrediënt, dus in combinatie met een wildgerecht een privilege. De sterke smaak van het vlees is uit noodzaak geboren om het vlees te conserveren. Door het vlees langere tijd te laten besterven, ontstaat een hoog gehalte aan aminozuren. Door het zuur krijgt het vlees een natuurlijke garing, waardoor het langer houdbaar wordt. Tegenwoordig wordt de adellijke smaak van wild niet meer geapprecieerd. Bovendien is er dankzij de moderne conserveermethoden een gecontroleerd proces ontwikkeld om het vlees te laten besterven.



Eeuwenoude technieken in een nieuw jasje

Wild in de twintigste eeuw

Vlees van dieren uit de vrije natuur is over het algemeen taaier en minder vet van structuur, omdat de dieren veel lichaamsbeweging hebben gehad. Technieken als barderen en marineren zijn ontwikkeld om het vlees sappig te houden en uitdroging te voorkomen tijdens de bereiding. De bereidingstechnieken raakten in de vergetelheid door het grote aanbod van gefokt 'wild'. Wild was geen wild meer. Dankzij de huidige trends, die oproepen om dicht bij de natuur te blijven, winnen wild en de wildtechnieken weer terrein.

De delicate smaak van dieren uit de vrije natuur kan nooit worden geëvenaard door vlees van gekweekte soortgenoten. Jagers verklaren bovendien de typische wildsmaak doordat er bij het schieten een minder goede uitbloeding is en de karkassen slechts zeer traag afkoelen. De technieken in dit artikel worden klassiek afgebeeld en hebben in eerste instantie betrekking op wildbereidingen. In de recepturen keren de technieken terug in een modern jasje, dat weer nieuwe inzichten kan bieden voor de toekomst.

Marineren



Een marinade is een samenstelling van smaakvolle ingrediënten, waar een product langere tijd wordt ingelegd. Marineren wordt vaak toegepast bij taaiere stukken vlees om het sappiger en smaakvoller te maken. Door een zuur bestanddeel toe te voegen, kan de smaak van de marinade tot de kern van het product doordringen. In het recept van de wilde eend worden de eendenpootjes 48 uur gemarineerd in een mengsel van rijstazijn, saké en fijne groenten. Ook zuivelproducten, alcohol en het sap van zure vruchten lenen zich uitstekend om de smaakstoffen tot de kern door te laten dringen.

Larderen



Larderen is het doorrijgen van vlees, wild en gevogelte. Met behulp van een lardeernaald wordt het ingrediënt doorregen om uitdroging te voorkomen en het vlees mals te houden. In de meeste toepassingen wordt gebruikgemaakt van vetspek, maar de mogelijkheden zijn oneindig. Geef een moderne toets om smaak over te brengen aan het gerecht door te larderen met zongedroogde tomaten, bloedworst, gerookte paling, chorizo of ansjovis.

Pikeren



Het doel van pikeren is, net als bij larderen, om te voorkomen dat vlees uitdroogt. De techniek is toepasbaar bij vlees, vis, wild en gevogelte. Bij pikeren worden inkepingen gemaakt aan de oppervlakte van het vlees. Met behulp van een pikeernaald worden dunne reepjes vetspek in het ingrediënt gestoken. Het vetspek kan worden vervangen door aromatische grondstoffen als kruiden, specerijen en knoflook. Bij het gerookte spek in het recept van het konijn op pagina 36 wordt het vlees eerst gepikeerd met knoflook en kruidnagel en vervolgens 48 uur gemarineerd om het smaakvoller te maken.

Farceren



Farceren is het vullen van een ingrediënt met een farce. Het doel van farceren is om smaak toe te voegen aan het gerecht. Een farce is een mengsel van vlees, vis, wild, gevogelte of groenten. Er bestaan droge farces en vleesfarces. Een vleesfarce wordt gebonden met in het vlees aanwezige eiwitten. Paddenstoelen, appels en gedroogde vruchten lenen zich uitstekend om te verwerken tot een smaakvolle droge farce.

Barderen



Een kooktechniek die nauw verwant is aan het larderen is barderen: het bedekken van vlees, vis, wild en gevogelte met vetspek. Barderen heeft als doel uitdroging te voorkomen en het directe contact met de hittebron te vermijden. Ook hier wordt in de meeste toepassingen gebruikgemaakt van vetspek dat na de bereiding wordt verwijderd. In plaats van vetspek wordt in de recepturen gekozen voor collonataspek dat meer smaak afgeeft aan het product. Ook kruiden of groenten zijn geschikt om te barderen, zoals aromatische shisobladeren in combinatie met vis of duif gegaard in artisjok.

Gebardeerde Grijspootpatrijs



Dominique Persoone,
de koning van de chocolade

Rock & roll in het paleis op de Meir

In eerste instantie werd hij voor 'zot' verklaard. Tegenwoordig wordt Dominique Persoone gezien als een pionier op het gebied van chocolade. Hij is het brein achter bonbons met een vulling van oesters, chilipeper of regenwater. Zijn creativiteit en liefde voor het vak zijn onbegrensd. "Ik leef voor de chocolade. Het is mijn passie en het bloed stroomt daar waar het niet gaan kan. Chocolade is rock and roll."

Een chocoladeshop in een luxueus paleis dat ooit onderdak bood aan keizer Napoleon en de prinsen van Oranje: dat had Dominique Persoone zelfs in zijn stoutste dromen nooit durven denken. Na lang beraad verkoos de gemeente Antwerpen zijn ondernemersplan voor het pand boven vele andere. De strakke inrichting van zijn zaak aan de Meir vormt een mooi contrast met de hoge plafonds en de wandschilderingen die de royale geschiedenis van het pand verraden. Het atelier staat op de plek waar vroeger de keuken van Napoleon zich bevond. De keuken en het originele fornuis zijn in ere hersteld. De absolute eye catcher in dit gedeelte is de C-constructie die is ingelegd met miljoenen Swarovski kristallen. Op deze wand kunnen verschillende kleuren worden geprojecteerd. In samenwerking met geur en geluid kunnen zodoende de zintuigen worden geprikkeld voor een perfecte smaaksensatie.

Willy Wonka's chocoladefabriek

De eigentijdse collectie pralines is net zo majestueus en imponerend te noemen als de winkel waarin ze worden tentoongesteld. Dominique Persoone: "Ik werk uitsluitend met de beste ingrediënten en Origine chocolade." "Ik zie mezelf ook niet als een ondernemer, ik voel me eerder verantwoordelijk voor de bonbonafdeling van Willy Wonka's chocoladefabriek uit het boek van Roald Dahl. Chocolade is zoveel meer dan een Jamaica rumboon waar oma je zoet mee hield. Ik voel me er persoonlijk verantwoordelijk voor dat de kunst van de chocolade nooit glansloos ten onder gaat." Hij is hard op weg om die belofte in te lossen. In 2004 kreeg zijn winkel 'The Chocolate Line' een vermelding in de Michelinids. In 2009 won zijn boek 'Cacao, de chocoladeroute' de prestigieuze Gourmand Cookbook Award voor beste chocoladeboek van de wereld.



Gastronomische kennis

Dominique durft af te wijken van het traditionele pad, zoals het een rebel betuigt. Hij zoekt de grens op en paart traditionele vakkennis aan een grenzeloze creativiteit. Het rebelse karakter en de onconventionele benadering van chocolade heeft Dominique te danken aan de gastronomische kennis die hij in het verleden heeft opgedaan. Hij verdiende zijn eerste zakcenten in het met een Michelinster bekroonde restaurant van het casino in Middelkerke, geleid door Persoone senior. Een solide basis werd gelegd door zijn studie aan de hotelschool Ter Groene Poorte in Brugge. Als kok zette Dominique zijn eerste culinaire stappen in diverse sterrenzaken in Frankrijk. “Dat de technieken en producten in de keuken diverser zijn dan in de wereld van de chocolade, heeft mij op creatief vlak enorm geholpen. De precisie en de technieken achter de chocolade intrigeerden mij en ik besloot mijn kennis te verbreden bij gerenommeerde patissiers als Pascal Brunstein en Pierre Hermé.” In 1992 startte hij met zijn echtgenote Fabienne een ambachtelijke chocolaterie in het centrum van Brugge. Sinds kort heeft hij dan een tweede zaak in het paleis op de Meir.



”Zelf zou ik een voorstander zijn om de bakkerij-, slagerij- en koksopleiding in één pakket te stoppen.”



De trends van de toekomst

De vruchten van de ‘Theobroma cacao’ - het voedsel van de goden - zijn bij hem in goede handen. Hij houdt van een grapje, maar is vol passie wanneer hij spreekt over chocolade. Dominique: “Er is nog veel te winnen op culinair gebied, maar alles begint met een gedegen basis. Zelf zou ik een voorstander zijn om de bakkerij-, slagerij- en koksopleiding in één pakket te stoppen. Zodoende krijgen leerlingen veel meer basiskennis van de verschillende disciplines, waarna ze zich later kunnen specialiseren.”

Naast de nodige kennis staat of valt alles met de kwaliteit van de grondstoffen. “Ik heb destijds voor mijn boek een expeditie gemaakt naar Mexico. Wat ik daar zag, was echt ongelooflijk. Chocolatiers leren dat er maar drie verschillende cacaobonen bestaan, namelijk de Criollo, Forastero en Trinitario. In de jungle kwamen we tot de conclusie dat er nog veel meer soorten en afstammelingen bestaan.

Dit biedt natuurlijk ongekennde mogelijkheden voor mij als chocolatier, maar de productie stamt nu nog uit de tijd van de prehistorie. We zullen de boeren moeten ondersteunen met wetenschappelijke kennis en technische hulpmiddelen. Dit zal de kwaliteit van de chocolade alleen maar ten goede komen.” Dit probleem speelt zich niet alleen af ver weg in de jungle, concludeert hij in één moeite door. “Wat te denken van de prachtige producten uit eigen streek? In onze eigen achtertuin valt ook nog zoveel te ontdekken. Hier zouden we veel bewuster mee moeten omgaan.”

Experiment met theobromine

Op het gebied van smaakbeleving denkt Dominique dat geur en kleur belangrijke inzichten gaan geven. “We zullen de gast veel meer beleving moeten meegeven, anders kunnen we niet meer verkopen waarom onze producten zoveel kosten.” Een mooi, futuristisch voorbeeld is de praline die hij ontwikkelde voor Valentijnsdag met een overdosis aan theobromine. Het is de werkzame stof in chocolade, die bijdraagt aan het geluksgevoel. “Bij een grote hoeveelheid van deze stof werpt het lichaam als het ware een blokkade op. Dankzij de wetenschappelijke kennis van Bernard Lahousse – zie ook pagina 24 – wisten we deze blokkade op te heffen. Wat er toen gebeurde: ik stond op mijn benen te shaken!” Helaas kwam het experiment niet door de ballotagecommissie van de volksgezondheid en bleef het bij deze ene keer. Hieronder zijn een aantal karakteristieke pralines uit het assortiment van The Chocolate Line te zien.



Dominique in de spiegelzaal van het paleis op de Meir.

Apero

Apero is Dominiques favoriete choc-tail met een flinke scheut wodka, die volledig in balans is met de donkere ganache op basis van de Costa Rica 64 chocolade en de fruitige zuren van de passievrucht en limoen. De praline is gehuld in een laag witte chocolade Blanc intense.

Cabernet Sauvignon

De bonbon Cabernet Sauvignon ontwierp hij voor restaurant Oud Sluis van Sergio Herman. Deze praline bevat een karamel van Cabernet Sauvignon azijn en praliné van pijnboompitjes. Inmiddels heeft Dominique een nieuwe innovatieve bonbon ontwikkeld voor zijn bevriende collega. Sergio kon echter geen afstand doen van de Cabernet Sauvignon en terecht: het is een smaakexplosie. Het nieuwe ontwerp bestaat uit een gouden bal gevuld met een crème van yuzu en een voetje gevuld met een karamel van rijstazijn, ganache van Equador 71 met soja en praliné van sesamzaadjes en sanshoepertjes.

Italiaanse Javanais

Een klassieke javanais bestaat uit een amandelbiscuit verrijkt met marsepein, een ganache van chocolade en een crème au beurre met koffie. Dominique geeft hier zijn eigen draai aan en vermengt de marsepein met zwarte olijven. De donkere ganache verrijkt hij met zongedroogde tomaten. Van de crème au beurre maakt hij een witte chocoladeganache verrijkt met verse basilicum. Door de basilicum te koken in de room en te vermengen met de chocolade en boter zal de basilicum niet oxideren en zijn frisgroene kleur behouden. Het resultaat is zeer doordacht en subliem van smaak.

Saké

Een praline ontwikkelen met de smaak van saké bleek makkelijker gezegd dan gedaan. Dominique is lang op zoek geweest naar de juiste saké voor de bonbon. Hij was niet tevreden over de smaak. Uiteindelijk kwam hij uit bij een restproduct van de productie, de sakekasu. Het is vergelijkbaar met de druivenmost die overblijft tijdens het maken van wijn en geeft een zeer rijke smaak aan de bittere ganache waarmee de praline gevuld is.



De wereld van Hollandia

Ken je klassiekers! *Tournedos Rossini*

Dit gerecht kan worden beschouwd als het toppunt van indulgence! Een stevige biefstuk van de haas met gebakken ganzenlever en truffel geserveerd op toast van briochebrood met een madeirasaus. Het gerecht en de naamgeving tournedos zijn toe te schrijven aan de beroemde Italiaanse componist Rossini uit de 19de eeuw. Het gerecht werd speciaal voor de componist bereid aan tafel. Toen de chef klaagde over het feit dat hij zich niet kon concentreren door de luidruchtige gesprekken aan tafel, zei Rossini: "dan draai je toch je rug naar me toe!" 'Eh alors, tournez le dos!' De credits van het recept worden vaak ten onrechte toegekend aan Auguste Escoffier. Maar wie wel de uitvinder van het gerecht is, blijft onduidelijk. Sommige bronnen beweren dat Carême, die bevriend was met Rossini, het gerecht zou hebben samengesteld. Andere beweren weer dat de componist zelf het gerecht componeerde door een voorgerecht met ganzenlever en een hoofdgerecht van tournedos met madeirasaus samen op te eten. Kijk voor de perfecte bereiding van ganzenlever op pagina 31.



Bloemen het jaar rond

Koppert Cress is een Nederlands bedrijf dat wereldwijd chefs inspireert met bijzondere ingrediënten. Het bedrijf is gespecialiseerd in zaailingen van 'cressen', met een verfijnde smaak, uitzonderlijke presentatie en vele toepassingen. Ieder jaar wordt minstens één nieuw product toegevoegd aan het assortiment. Onlangs introduceerde het bedrijf een collectie eetbare bloemen, die het hele jaar door verkrijgbaar zullen zijn. De eetbare bloemen zijn uniek in smaak, geur en presentatie en sluiten perfect aan op de trends van 2011. Naast de Karma orchideeën en appelbloesem is er nu ook anijs-, jasmijn- en bonenbloesem te verkrijgen bij de diverse horecagroothandels.

www.koppertcress.com



Vlijmscherpe spaaractie van Hollandia en Debic!

Vanaf week 36 zijn de verpakkingen van Hollandia en Debic voorzien van speciale actiespaarpunten. Doe mee met deze actie en spaar eenvoudig voor professionele artikelen die iedere chef in z'n keuken moet hebben. Zoals een Global Koksmes, MinoSharp messenslijper, Microplane specerijen-/kruidenrasp, Scanpan Silicone bakvorm en het Noma kookboek. De actie loopt tot en met week 8 in 2011.

Het spaarboekje is verkrijgbaar bij de grossier en is te downloaden op www.hollandia.nl



Bekijk de actiefilmpjes en verdien 50 extra spaarpunten!

Speciaal voor deze actie hebben we twee leuke filmpjes ontwikkeld die u en uw collega's zeker moeten zien. Stuur de filmpjes door naar uw collega's en u verdient in één klap 50 extra spaarpunten!

Bekijk ze op www.hollandia.nl



Recepten van het beste restaurant van de wereld

NOMA Time and Place in Nordic Cuisine biedt een exclusief inzicht in de gerechten, de filosofie en de creativiteit van René Redzepi. Het onthult een kijkje achter de schermen van Noma en bevat meer dan 90 recepten van Redzepi. Het boek bevat 200 kleurenfoto's van de gerechten en de lokale ingrediënten waar men in Noma mee werkt.

René Redzepi heeft de Scandinavische keuken opnieuw uitgevonden. Zijn restaurant Noma in Kopenhagen werd benoemd tot het beste restaurant ter wereld door de "San Pellegrino World's 50 Best Restaurant awards". Noma biedt de lezer een unieke kans om meer te leren over de geschiedenis en de filosofie van Noma, de inkoop van de ingrediënten, de experimenten achter de gerechten en de culturele betekenis van eten voor Redzepi en zijn restaurant.

Op pagina 36 is een doorvertaling te vinden van Noma's signature dish: de eetbare groentetuin.

NOMA Time and Place in Nordic Cuisine
Phaidon uitgevers
Taal: Engels
320 pagina's
ISBN10: 0714859036
ISBN13: 9780714859033

Let op! Dit schitterende boek kun je bij elkaar sparen met de spaaractie van Hollandia en Debic.

Indulgence

In deze uitgave van !DEE vind je vier creaties gebaseerd op het thema 'indulgence'. Deze gerechten zijn bedoeld om te inspireren op het gebied van smaakcombinaties, structuren en vormgeving en sluiten perfect aan bij de aankomende feestdagen.



Langoustine à la Royale

De kleine kreeften zijn een ware delicatessen en het hele jaar goed verkrijgbaar. De staarten van de langoustines worden vers verwerkt tot een eigentijdse ceviche met het frisse aroma van bergamotcitroenen. Van de scharen en karkassen wordt een rijke kruidige room gemaakt, die ter ondersteuning dient van de rauwe langoustines. De royale smaak van de ganzenlever staat in mooi contrast met de zilte smaak van de kaviaar en de frisse toets van bergamotcitroenen. Een luxe combinatie die het predikaat 'Royale' verdient en daarmee het hele smaakpalet tot extase brengt.



Het heilige Kalf

Drie nuchtere bereidingen van biologisch kalfsvlees. Kalfsvlees was in de jaren negentig in opspraak vanwege 'het kisten van de kalveren'. Het blanke kalfsvlees had weinig smaak en karakter. In dit gerecht worden de organen op zorgvuldige wijze op lage temperatuur sous vide bereid. Drie onderdelen met een totaal verschillende structuur en aroma zorgt voor afwisseling in het gerecht. De frisse ketchup van komkommer en de zachte crème van piccalilly geven een fluwelen mondgevoel in combinatie met de royale smaak van de zachtgegaarde kalfslever.



Lila Pause aardbei

In de ban van de paarse koe is een dessert gecreëerd op basis van de romige chocolade uit de Alpen. De affectie voor de chocoladereep gevuld met yoghurt, aardbeien en lichte crunch van hazelnoot roept veel jeugdherinneringen op. Vandaar deze ode, een dessert in de vorm van een exclusief taartje met ingrediënten die synoniem staan voor pure verwennerij op een druilerige dag.



Steak tartaar

Een echte klassieker uit de Parijse bistro op een moderne wijze uitgevoerd. Er wordt gebruik gemaakt van het beste rundvlees dat met de hand wordt gesneden. Het gerecht wordt begeleid met het klassieke garnituur in combinatie met een perfecte bereiding van de frieten. De klassiek rauw geserveerde eidooier wordt geserveerd als een flexibele pasta en is een mooie tegenhanger met de hartige cracker van rundvlees en ansjovis. Als finishing touch wordt het gerecht begeleid met een saus, die de romigheid heeft van een mayonaise en frisheid van een ketchup.



*Platgeslagen langoustines
geparfumeerd met bergamotcitroen,
kaviaar, langoustineroom, zeebessen
en ganzenlever.*



Langoustine à la Royale

Receptuur voor 10 personen

Langoustines		
500	gram	langoustines
50	gram	bergamotcitroen
100	ml	olijfolie, Hoijablanca
20	gram	zeezout
Langoustineroom		
500	gram	langoustinekarkassen
50	ml	druivenpitolie
500	ml	witte wijn, Chardonnay
500	ml	vermouth, droge
500	ml	Hollandia Koksroom, original
250	gram	bouquetgroenten
30	gram	gemengde kruiden
10	ml	citroensap
2	ml	tabasco
Ganzenlever		
500	gram	ganzenlever
40	gram	zout, colorozo
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
10	gram	zout
Garnering		
40	gram	zeebessen
20	gram	zeewier, purper
30	gram	kaviaar
Krokantje van brickdeeg		
250	gram	brickdeeg
35	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
50	gram	bergamotcitroen
4	gram	zeezout

Werkwijze

- Rasp de schil van de bergamotcitroen en trek deze samen met de olijfolie een aantal keer vacuüm. Passeer door een fijne zeef en meng met het sap van de bergamotcitroen.
- Maak de langoustines schoon en reserveer de karkassen voor in de langoustineroom. Verhit de karkassen op hoog vuur met de olie en blus af met de vermouth. Snijd de groenten in brunoise en zweet aan in de roomboter tot deze beetgaar zijn. Voeg karkassen, groenten en wijn toe aan een grote kookpan en laat de bouillon 1 uur trekken op een laag vuur. Voeg de room toe en reduceer tot de helft. Voeg als laatste de kruiden toe en laat 10 minuten infuseren van het vuur af. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met tabasco, citroensap en zout. Reserveer in de koeling.
- Maak de ganzenlever schoon, breek in grove stukken en gaar 20 minuten op 50° C. Cutter fijn en monteer met de roomboter. Breng op smaak en rol de ganzenlever strak op in 3 lagen folie. Bewaar in de koeling tot gebruik.
- Strijk het brickdeeg in met beur culinair en rasp er de schil van bergamotcitroen over. Breng op smaak met het zout. Snijd in dikke banen. Bak af in een hete oven van 160° C gedurende 20 minuten.

Afwerking

Sla de langoustines plat tussen 2 lagen folie en dresseer in een rvs-ring. Breng de langoustines op smaak met de bergamotinfusie en grof zeezout. Snijd een dikke plak van de ganzenlever. Leg de zeebessen kort in het lauwwarme water en spoel het zeewier schoon. Dresseer het gerecht zoals op de foto of naar eigen inzicht.



Het heilige Kalf

Kalfslever, kalfstong en kalfszwezerik met een crème van piccalilly, komkommerketchup en cilinder van aardappel.



Receptuur voor 10 personen

Kalfslever		
1000 gram	kalfslever	
3000 ml	melk, volle	
30 ml	olijfolie	
50 gram	wortel	
50 gram	bleekselderij	
100 gram	sjalot	
100 gram	prei	
200 ml	Hollandia Koksoom, plantaardig	
10 gram	peterselie, plat	
10 gram	tijm	
2 gram	peper, zwart	
10 gram	zout	
Kalfstong		
500 gram	kalfstong	
1000 ml	pekelbad	
300 gram	ganzenvet	
Kalfszwezerik		
300 gram	kalfszwezerik	
1000 ml	pekelbad	
100 gram	bloem	
100 gram	eiwit	
200 gram	panko	

Crème van piccalilly		
100 gram	bloemkool	
100 gram	wortel	
200 gram	komkommer	
300 ml	azijn, Chardonnay	
200 ml	Hollandia Koksoom, plantaardig	
10 gram	mosterdpoeder	
5 gram	zout	
3 gram	kerriepoeder	
3 gram	gom, gellan	
Komkommerketchup		
750 gram	komkommer	
7 gram	zout	
200 gram	azijn, Chardonnay	
10 gram	konbu	
50 gram	shoyu*	
80 gram	suiker	
6 gram	gom, gellan	
Aardappelcilinder		
300 gram	aardappel	
Garnering		
200 gram	appel	
100 gram	ui, rood	
200 gram	bloemkool	
200 gram	bospeen	
1 bakje	mosterdcees	

Werkwijze

• Maak de lever schoon en laat een nacht marineren in 2,5 liter melk. Verhit de olijfolie in een pan en zweet de groenten aan totdat deze beetgaar zijn. Voeg de resterende melk en overige ingrediënten toe. Laat 20 minuten trekken en reserveer in de koeling. Haal de lever uit de melk en dep droog. Stop de lever in een vacuümzak met de roominfusie en gaar gedurende 1 uur op 66° C. • Pekel de kalfstong en de kalfszwezerik een nacht in de koeling. Spoel een half uur onder koud stromend water en dep droog. Vacumeer de kalfstong met het ganzenvet en konfijt de kalfstong 48 uur op 65° C. Maak de tong schoon wanneer deze lauwwarm is en koel terug op ijswater. • Gaar de kalfszwezerik onder vacuüm op 65° C gedurende 2 uur. Koel terug en snijd in blokjes. Paneer de blokjes in de bloem, eiwit en panko en reserveer in de vriezer. • Maak voor de piccalillycrème de groenten schoon en snijd in grove stukken. Myoteer de kerrie en voeg de overige ingrediënten toe, behalve de room. Laat 20 minuten trekken. Cutter de massa fijn en passeer door een fijne zeef. Verhit de massa met de room in een thermoblender tot 90° C en voeg de gellangom toe. Koel terug en blend af en toe met de staafmixer door de gelerende crème, zodat een gladde massa ontstaat. • Cutter voor de ketchup de komkommer fijn en meng met het zout. Plaats een doek in een zeef en laat de

komkommer 5 uur uitlekken onder druk. Verwarm de azijn met de konbu 10 minuten in de thermoblender op 90° C. Voeg komkommersap, suiker en shoyu toe. Kook opnieuw tot 90° C en voeg de gellangom toe. Koel terug en blend af en toe met de staafmixer door de gelerende crème, zodat een gladde massa ontstaat. • Schil de aardappels en snijd op de Spiralisnijder. Wikkel bakpapier om een cilindervormige rvs-staaf en draai hier de aardappel om heen. Frituur 5 minuten op 160° C. Dep droog en bewaar in een gesloten bak met siliconenkorrels. • Snijd de appels in fijne brunoise en de uien in fijne ringen. Snijd de bloemkool en bospeen ragfijn en blancheer beetgaar.

Afwerking

Snijd de kalfstong in fijne brunoise en meng met de appel en fijngesneden groentjes. Frituur de kalfszwezerik gedurende 3-4 minuten op 180° C. Verwarm de kalfslever in de roomsaus en dresseer het gerecht zoals op de foto of naar eigen inzicht.

** Shoyu is Japanse witte sojasaus.*

Lila Pause

aardbei

Receptuur voor 10 personen

Krokante bodem

300	gram	hazelnoten
100	gram	suiker
5	gram	zout
50	gram	citroenzestes, gekonfijt
150	gram	cacaokernen
220	gram	chocolade, puur
80	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten

Ganache

500	gram	chocolade, Jivara
50	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
450	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
100	gram	violetjessiroop, Monin
3	gram	zout

Yoghurt fluid gel

300	gram	yoghurt, Griekse
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
200	gram	Hollandia Slagroom, gezoet
4	gram	gom, gellan

Aardbeienkaramel

200	gram	suiker, kristal
200	gram	glucose
50	ml	water
500	gram	aarbeienpuree, Mara des Bois
100	ml	citroensap
16	gram	gelatine, blad

Spuitchocolade

250	gram	cacaoboter
250	gram	chocolade, wit
1	gram	kleurstof, blauw
1	gram	kleurstof, rood

Yoghurtmousse

300	gram	yoghurt, volle
100	gram	sour cream, Campina
200	gram	Hollandia Slagroom, gezoet
4	gram	gelatine, blad

Aardbeiensaus

500	gram	aarbeienpuree, Mara des Bois
100	gram	gom, gellan

Chocolademousse

200	ml	melk, volle
600	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
50	gram	glucose
300	gram	chocolade, Jivara
4	gram	gelatine, blad

Chocoladecrunch

40	gram	chocolade, puur
60	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
100	gram	bloem, patent
50	gram	suiker
200	gram	cacaopoeder

Aardbeienschuim

130	gram	aardbeienpuree, Mara des Bois
25	gram	eiwitpoeder
15	gram	yoghurtpoeder
30	gram	suiker, kristal
30	gram	suiker, poeder

Garnering

3	blaadjes	bladzilver
10	stuks	chocoladetakken

Werkwijze

- Rooster de hazelnoten en karameliseer met de suiker. Laat afkoelen en maal 200 gram hazelnoten samen met de cacaokernen en zout zeer fijn. Hak de overgebleven hazelnoten in grove stukken en meng met de citroenzestes. Verhit de chocolade au bain marie tot 50° C en voeg de boter toe. Meng met de andere ingrediënten en rol dun uit tussen 2 siliconenmatten. Laat op kamertemperatuur uitharden en reserveer in de koeling.
- Voor de ganache, de chocolade au bain marie verwarmen tot 50° C. Verwarm de slagroom, siroop en zout tot het kookpunt. Voeg de slagroom in 3 etappes toe aan de chocolade en voeg als laatste de blokjes boter toe. Stort in een kader en laat 24 uur uitharden op kamertemperatuur, reserveer in de koeling.
- Verhit de slagroom en los er de gellangom in op. Voeg de yoghurt en boter toe en koel terug. Blender af en toe met de staafmixer door de gelerende crème, zodat een gladde massa ontstaat. Passeer door een zeef en verdeel over de ganache.
- Maak een karamel met de glucose, suiker en water. Blus af met de aardbeienpuree en citroensap. Kook door tot alle suiker is opgelost en voeg de geweekte gelatine aan het mengsel toe. Vries de yoghurtcrème goed aan en stort de hangende aardbeienkaramel bovenop. Leg het interieur bovenop de bodem. Vries het taartje in en snijd in de gewenste portiegrootte.
- Voor de yoghurtmousse, de sour cream verwarmen en er de gelatine in oplossen. Meng met de yoghurt en koel terug tot kamertemperatuur.

Klop de slagroom luchtig in de planeetmenger en spatel het yoghurtmengsel erdoorheen. Reserveer in de koeling.

- Verhit voor de aardbeiensaus de puree en los er de gellangom in op. Koel terug en blender af en toe met de staafmixer door de gelerende crème, zodat een gladde massa ontstaat. Passeer door een zeef en reserveer in een spuitzak.
- Voor de mousse, de melk verwarmen en de glucose en geweekte gelatine erin oplossen. Giet de melk over de gehakte chocolade tot een homogene massa ontstaat en voeg de slagroom toe. Roer goed door en laat een nacht rijpen in de koeling.

- Voor de crumble, de chocolade smelten en terugkoelen tot kamertemperatuur. De bloem, suiker en boter vermengen en als laatste de chocolade er voorzichtig doorheen mengen. Bak de crumble 20-30 minuten in een oven van 120° C.
- Voor het aardbeienschuim, de puree en het eiwit luchtig kloppen. Voeg de suiker, poedersuiker en yoghurtpoeder toe en klop nog enkele minuten door. Spuit op en droog gedurende 6 uur op 60° C.
- Verwarm de cacaoboter en witte chocolade tot 50° C au bain marie en kleur lila met de kleurstoffen.



Afwerking

Spuit de bevroren taartjes af met het spuitpistool. Klop de chocolademousse op in de planeetmenger. Vul de duospuit met een deel van de aardbeiensaus en vervolgens met de chocomousse. Dresseer de crumble, het taartje en de duomousse op het bord. Werk af met een quenelle yoghurtmousse, aardbeiensaus en een takje van chocolade.



Steak tartaar

Met dikke frieten, kroepoek van rund en ansjovis, roomei, pasta van eidooier, gemarineerde tomaten en tomaatmayonaise.



Receptuur voor 10 personen

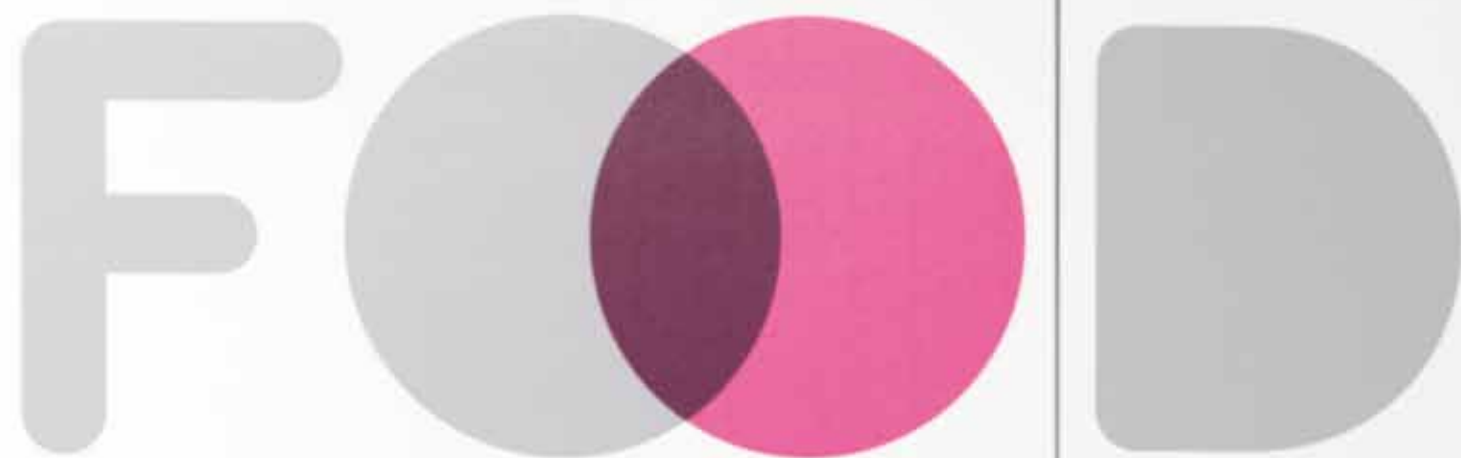
Steak tartaar		
1200	gram	ossenhaas, black Angus
10	gram	zout
2	gram	peper, zwart
Rund-ansjovis kroepoek		
100	gram	ossenhaaspuntjes
30	gram	ansjovis
300	gram	tapiocazetmeel
175	gram	fond, ossenstaart
175	gram	water
2	gram	zestes, citroen
2	gram	korianderzaad
2	gram	peper, zwart
Roomei		
100	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
180	gram	eiwit, gepasteuriseerd
7	gram	zout
Eidooierpasta		
500	gram	eidooier
1000	gram	zout
250	gram	suiker
100	gram	mosterd
10	ml	olijfolie
Tomaatmayonaise		
100	gram	bouillon, ossestaart
20	gram	azijn, Chardonnay
5	gram	mosterdpoeder
5	gram	tomatenpuree
100	gram	tomaat
15	gram	eiwit
1	gram	gom, xanthaan
100	ml	olijfolie
Coeur de boeuf tomaten		
100	gram	coeur de boeuf tomaten
100	ml	olijfolie
75	gram	bieslook
Frieten		
2	kilo	frietaardappels
Garnering		
100	gram	cornichons
50	gram	sjalot

Werkwijze

- Maal voor de kroepoek het vlees en de ansjovis fijn in de keukenmachine. Meng het vlees met het tapiocameel en zout het tussen de vingers, zodat er fijne vezels ontstaan. Verwarm fond en water en voeg de fijngemalen kruiden en specerijen toe. Laat 5 minuten infuseren en passeer door een fijne zeef. Voeg 220 gram hete fond van 70° C toe aan het tapioca/vleesmengsel. Meng het deeg zorgvuldig en koel terug tot kamertemperatuur. Rol het deeg op tot een worst in 3 lagen folie en knoop stevig dicht. Prik een aantal gaatjes in de folie en gaar minimaal 1 uur op stoom van 100° C. Laat minimaal 1 nacht rusten in de koeling. Snijdt het deeg in dunne plakken op de snijmachine, stand 2 (2 mm dik). Snijd de plakken bij in de gewenste vorm. Droog de plakken 20-30 minuten tussen twee matjes in de droogoven van 60° C. De plakken niet te droog laten worden, anders zal het deeg niet uitzetten in de frituurpan. Frituur de kroepoek kort op 170° C.
- Meng voor het roomei de slagroom en het gepasteuriseerde eiwit en breng op smaak met 2 gram zout. Verdeel in half bolvormige siliconenvormpjes en gaar 12 min op 90° C.
- Meng voor de eidooierpasta zout, suiker en mosterd. Scheid de eidooiers van het wit en marineer de eidooiers 5 uur in het zoutmengsel. Rol de eidooiers uit tussen met olijfolie ingestreken bakpapier en laat een nacht drogen op kamertemperatuur. Gaar de eidooierpasta 10 minuten op 65° C. Snijd in de gewenste vorm en bewaar in de koeling tot gebruik. • Plisseer voor de mayonaise de tomaten en laat 6 uur drogen op 90° C. Voeg alle ingrediënten behalve de olie toe en blend tot een homogene massa. Voeg de olie als laatste toe, totdat de structuur van mayonaise wordt verkregen. Passeer door een zeef en bewaar in een spuitflesje. • Snijd de aardappels in gelijke dikke frieten. Kook de frieten 20 minuten voor in ruim kokend water en koel terug op een afdruipekje. Bewaar een nacht in de koeling, zodat het meeste vocht wordt onttrokken aan de aardappel. Frituur vervolgens 15 minuten op 130° C en laat uitlekken en wederom afkoelen op een afdruipekje. • Blancheer de bieslook kort en cutter fijn met de olijfolie. Snijd de tomaten in dunne plakken en marineer in de bieslookolie. Snijd de sjalot en cornichons in fijne brunoise.

Afwerking

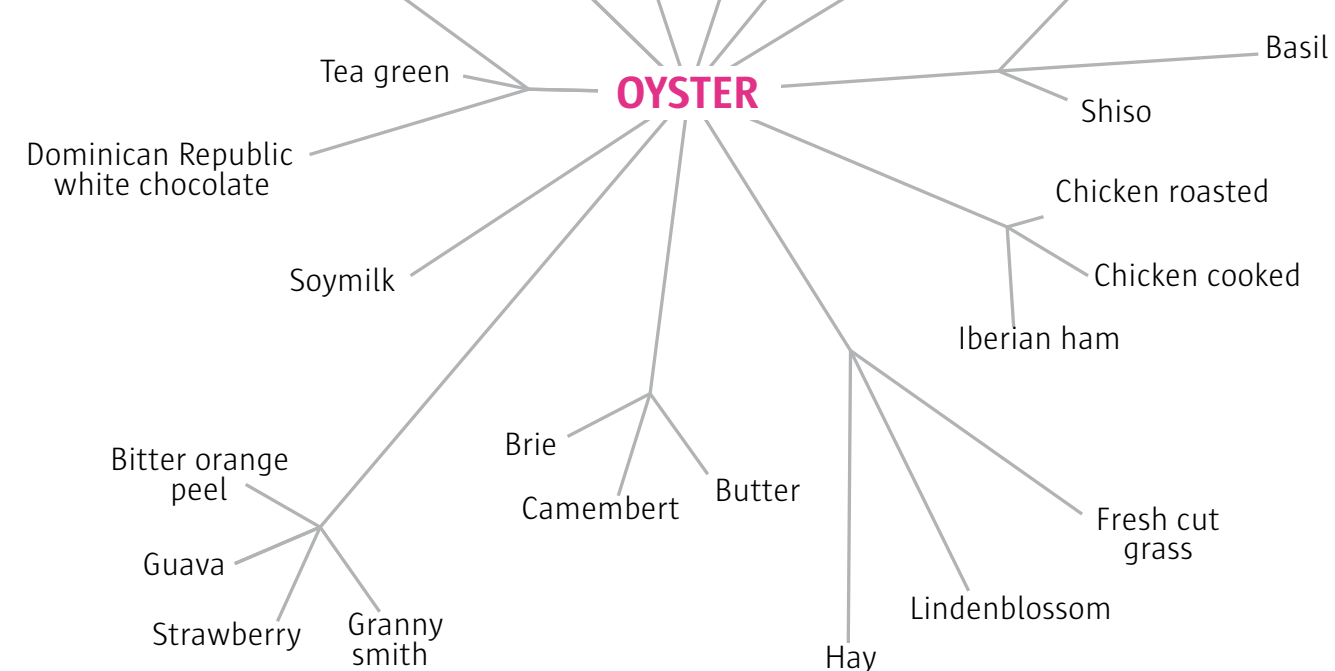
Hak het vlees voor de tartaar fijn en breng op smaak met zout en vers gemalen peper. Vul een steker met het vlees en dresseer op het bord. Ontvorm het roomei en dresseer op de tartaar. Maak het gerecht op zoals op de foto of naar eigen inzicht.



Foodwetenschapper

Bernard Lahousse

Sinds 2009 runt Bernard Lahousse samen met Peter Coucquyt en Johan Langenbick het innovatieve bedrijf Sense for Taste. Bernard is een expert in de foodtechnologie die een nieuw licht laat schijnen op de culinaire wereld met tools als Foodpairing en de carbon foodprint. Op basis van gedegen wetenschappelijk onderzoek begeleidt Sense for Taste chefs, bartenders en voedingsmiddelenbedrijven bij hun zoektocht naar de ultieme smaak. In dit artikel maken we kennis met de man achter onder andere Foodpairing en zijn passie voor de gastronomie.



“In de Foodpairingtree kan men constateren, dat deze parels uit de zee in combinatie met witte chocolade of zelfs aardbeien een aantal vernieuwende smaakcombinaties kunnen vormen.”

Bernards fascinatie voor voeding dankt hij naar eigen zeggen aan zijn grootmoeder, die elke zondag de hele familie voorzag van overheerlijke West-Vlaamse specialiteiten. Na zijn Master te hebben behaald aan de universiteit van Leuven en werkzaam te zijn geweest in diverse professionele voedingsmiddelenbedrijven, zette hij zijn eigen onderneming op. Enkele chefs vroegen hem hulp bij het verkrijgen van nieuwe texturen en smaakcombinaties. Op deze wijze ontstond er een synergie tussen de gastronomie en de wetenschap. Inmiddels werkt Bernard samen met diverse topchefs en is Sense for Taste een invloedrijke schakel in de wereld van de gastronomie. Het bedrijf richt zich op onderzoek rondom de vijf zintuigen die de smaak beïnvloeden. Het accent ligt enerzijds op innovatieve technologie om de smaak van producten te optimaliseren, anderzijds focust het bedrijf zich op het ontwikkelen van nieuwe methodes om creativiteit in receptontwikkeling te bevorderen. De resultaten van de innovatieve technologische hulpmiddelen werden getest door chefs en zijn gepresenteerd tijdens The Flemish Primitives.

In IDEE 23 is een uitgebreide reportage te lezen van dit culinaire evenement. Op 14 maart 2011 vindt er een nieuwe editie plaats met o.a. René Redzepi van restaurant Noma, Michel Bras, Alex Atala en Dominique Persoone.

Het culinaire vernuft achter Foodpairing

In 2007 werden de eerste resultaten online gepubliceerd en het werd een razend succes. Sindsdien is Foodpairing het nieuwe codewoord in de gastronomie voor nieuwe, weloverwogen smaakcombinaties. De essentie van Foodpairing is vrij eenvoudig. Twee ingrediënten van een gerecht passen bij elkaar als ze dezelfde smaakcomponenten bevatten. Zoals tomaat en basilicum voor elke chef een bekende smaakcombinatie is, zo is kiwi met oesters dat in eerste instantie niet. Naast deze combinatie zijn er nog legio verrassende smaakcombinaties te ontdekken met oesters. In de Foodpairingtree kan men constateren, dat deze parels uit de zee in combinatie met witte chocolade of zelfs aardbeien een aantal vernieuwende smaakcombinaties kunnen vormen. Bernard Lahousse onderzoekt de link tussen verschillende smaakcomponenten op een wetenschappelijke wijze, in het laboratorium van de universiteit van Leuven. Zo'n klankbord dat chefs helpt bij receptuurontwikkeling zou wel de grootste ontdekking in de gastronomie sinds de Spaanse avantgardistische revolutie kunnen zijn. En er volgt misschien nog wel meer. De site zal binnenkort grondig worden aangepast en worden uitgebreid met meer dan duizend nieuwe geanalyseerde ingrediënten in een compleet nieuwe visualisatie. Voor het einde van het jaar zal de site voor het grote publiek beschikbaar zijn op www.foodpairing.com.



The carbon footprint

De carbon footprint is het nieuwste concept van Sense for Taste. Het is de foodversie van de carbon footprint (met een 't'), een maat voor de uitstoot van CO₂. De carbon footprint is een duurzaam concept, dat nieuwe creatieve inzichten biedt voor de gastronomie. Bernard kwam tot dit creatieve concept nadat hij ontdekte dat de meeste smaakcomponenten voorkomen in meerdere ingrediënten. Het is de juiste combinatie van verschillende aroma-moleculen die een sinaasappel naar

sinaasappel laat smaken. Dit betekent ook dat de sinaasappelsmaak kan worden nagebootst door de juiste combinatie van lokale ingrediënten.

The carbon footprint wordt praktisch weergegeven als een organogram, zodat iedereen met het concept aan de slag kan. In het organogram zijn 10 verschillende kleuren opgenomen. Elke kleur staat synoniem voor de belangrijkste aroma's die aanwezig zijn in de sinaasappel. Om de sinaasappelsmaak

na te bootsen moet je van elke kleur één product kiezen. Om een indicatie te geven van de hoeveelheid, zijn er lijnen toegevoegd. Hoe langer de lijn hoe meer toegevoegd moet worden van het product. Je kunt in de verschillende kleuren dezelfde ingrediënten tegenkomen. De hoeveelheden hoeven dan niet bij elkaar opgeteld te worden. De langste lijn is dan bepalend. Ga aan de slag met deze handige tool en stuur uw recept naar de website www.carbonfoodprint.be

Best of both worlds

Traditionele rijkdom met techniek van nu

Room is een natuurproduct dat prima aansluit bij het verlangen naar authentieke smaken. Het is een puur genietproduct dat, mits met beleid toegepast, ook goed kan worden verwerkt in lichtere gerechten. In de professionele keuken is een groeiende vraag naar kwalitatieve roomalternatieven. Smaak, gemak en snelheid staan daarbij voorop.

Slagroom is in feite geschikt om te verwarmen, maar heeft de neiging snel te schiften. De verschillende soorten Koksroom van Hollandia zijn dan ook onder meer ontwikkeld om problemen van schiften tegen te gaan. Ze binden goed en zijn stabiel in warme bereidingen, ook met een hoge zuurgraad. Ze maken soepen en sauzen bovendien bestendig voor de bain-marie, diepvries en oven.

Voor de horecaondernemer en chef-kok loont het om uit te zoeken welke koksroom op welk moment voor hem het beste is. Door zelf met de verschillende koksromen te experimenteren, en smaak, functionaliteit en prijs tegen elkaar af te wegen, kan de juiste keuze worden gemaakt.

Hoe dan ook: de keuken moet te allen tijde kunnen vertrouwen op een koksroom van constante kwaliteit en om deze reden biedt Hollandia een Koksroomlijn die aan al uw wensen voldoet. Ga voor inspiratie en recepturen van dressings en soepen op basis van koksroom naar www.hollandia.nl.



Koksroom in de alledaagse praktijk!



De rijke traditie van het oerhollandse merk Hollandia is nog steeds bewaard gebleven. Nog steeds is het in handen van zo'n 9000 boeren die voor de dagelijkse melkaanvoer zorgen. Die wordt zorgvuldig verwerkt tot room en boterproducten voor de professionele keuken. Hiervoor is een team van professionals werkzaam die de keuken van binnen én van buiten kennen. Zo kan Hollandia exact inspelen op de behoeften van de praktijk om zakelijk rendement te behalen.





Veel kennis wordt overgedragen van de ene generatie koks op de andere. Veel zaken nemen we daarbij graag voor waarheid aan, maar soms vragen we ons af waarom we bepaalde dingen doen en of het beter kan. Er zijn een paar goede boeken over de wetenschappelijke benadering van koken, maar vaak hebben koks geen tijd om ze te lezen. En dan zijn er nog de voedseltechnologen; ze weten alles van de chemie van het koken. Zo ligt er een schat aan kennis in onze kenniskluis die we graag met jullie delen.

Vraag het de chefs



Waar komt saké vandaan?

Saké is gegiste rijstwijijn uit Japan. Deze alcoholische drank bestaat uit maar drie ingrediënten: rijst, water en koji. Koji is een schimmelcultuur. De enzymen uit de schimmelcultuur breken het zetmeel in de rijst af tot suiker en uiteindelijk tot alcohol. De koji bepaalt het karakter van de saké. Elke brouwer heeft zijn eigen geheime recept. Er wordt een groot onderscheid gemaakt tussen tafelsaké – eigenlijk surrogaat-saké – en kwalitatieve saké. Tafelsaké maakt voor tachtig procent deel uit van de markt. Tafelsaké komt vaak niet eens uit Japan en kan niet tippen aan de smaak van kwalitatieve saké. Deze saké zou niet misstaan op de wijnkaart en valt ook perfect te combineren met niet-Oosterse gerechten. Kwaliteitssaké wordt onderverdeeld in vier groepen: Honjozo, Tokebetzu Honjozo, Ginjo en Daiginjo. Het predikaat Junmai betekent dat de saké met zuiver water uit de bergen is gebrouwen en dat achteraf geen alcohol wordt toegevoegd aan de rijstwijijn.

Wat is schiften en hoe voorkom ik het?

Schiften heeft alles te maken met eiwitten. De herkenbare witte puntjes die tevoorschijn komen bij de bereiding van bijvoorbeeld soep, ganzenlever of chocolademousse zijn eiwitten die samenklonten. Eigenlijk is schiften het in-homogeen worden van een emulsie: het water en het vet scheiden zich, doordat het eiwit het mengsel niet meer bij elkaar kan houden. In veel gevallen ontstaan de korrelige puntjes eiwit door verhitting of toevoeging van zuren.

Om schiften te voorkomen is het belangrijk de ingrediënten koud of op dezelfde temperatuur te verwerken. Ook kunt u een stabilisator of emulgator toevoegen aan een product om het vet niet te laten samenvloeien. Een kleine hoeveelheid eiwit en eidooier toevoegen kan een laatste redmiddel zijn om de emulsie weer homogeen te maken. Voor dit probleem – dat bij room ook vaak voorkomt – biedt Hollandia een oplossing met de culinaire Koksroomlijn.



Wat is calciumlactaat?

Calciumlactaat is calciumzout dat van nature voorkomt in gefermenteerde zuivelproducten als yoghurt en karnemelk. Het lactaat gaat in combinatie met natriumalginaat een binding aan. Het poeder wordt gebruikt ter vervanging van de calciumchloride in het sferificatieproces. Lactaat is te prefereren boven chloride, omdat calciumchloride een ongewenste bittere smaak geeft aan de sferificatie. Bovendien is calciumlactaat ook in vet oplosbaar. Calciumlactaat is verkrijgbaar via www.uniqueproducts.nl.



Waar wordt bloedworst van gemaakt?

Bloedworst is een product dat in heel Europa bekend is en vele variëteiten kent. Bloedworst bestaat zoals de naam al aangeeft voor het grootste deel uit varkensbloed. De roodbruine worst wordt van oudsher gebonden met gekookt zwoerd, dat veel gelatine bevat. Afhankelijk van de herkomst of het type bloedworst worden ingrediënten toegevoegd en vervangen. Bij bakbloedworst wordt het zwoerd vervangen door boekweitmeel of roggemeel en worden de herkenbare witte spekblokjes toegevoegd voor de smeugheid. Ook toevoegingen van orgaanvlees zijn een bekende variatie, zoals bij tongenworst. De met boekweitmeel gebonden Nederlandse balkenbrij is waarschijnlijk een van de oudste winterse delicatessen van eigen bodem. Het is een mengsel van bouillon, stukjes gekookt varkensvlees, spekblokjes en specerijen gebonden met boekweitmeel. Balkenbrij kent veel streekgebonden soorten. In het zuiden wordt de balkenbrij verrijkt met varkensbloed, terwijl op de Veluwe traditioneel gebruik wordt gemaakt van orgaanvlees.

Heb je een vraag aan onze culinaire adviseurs?

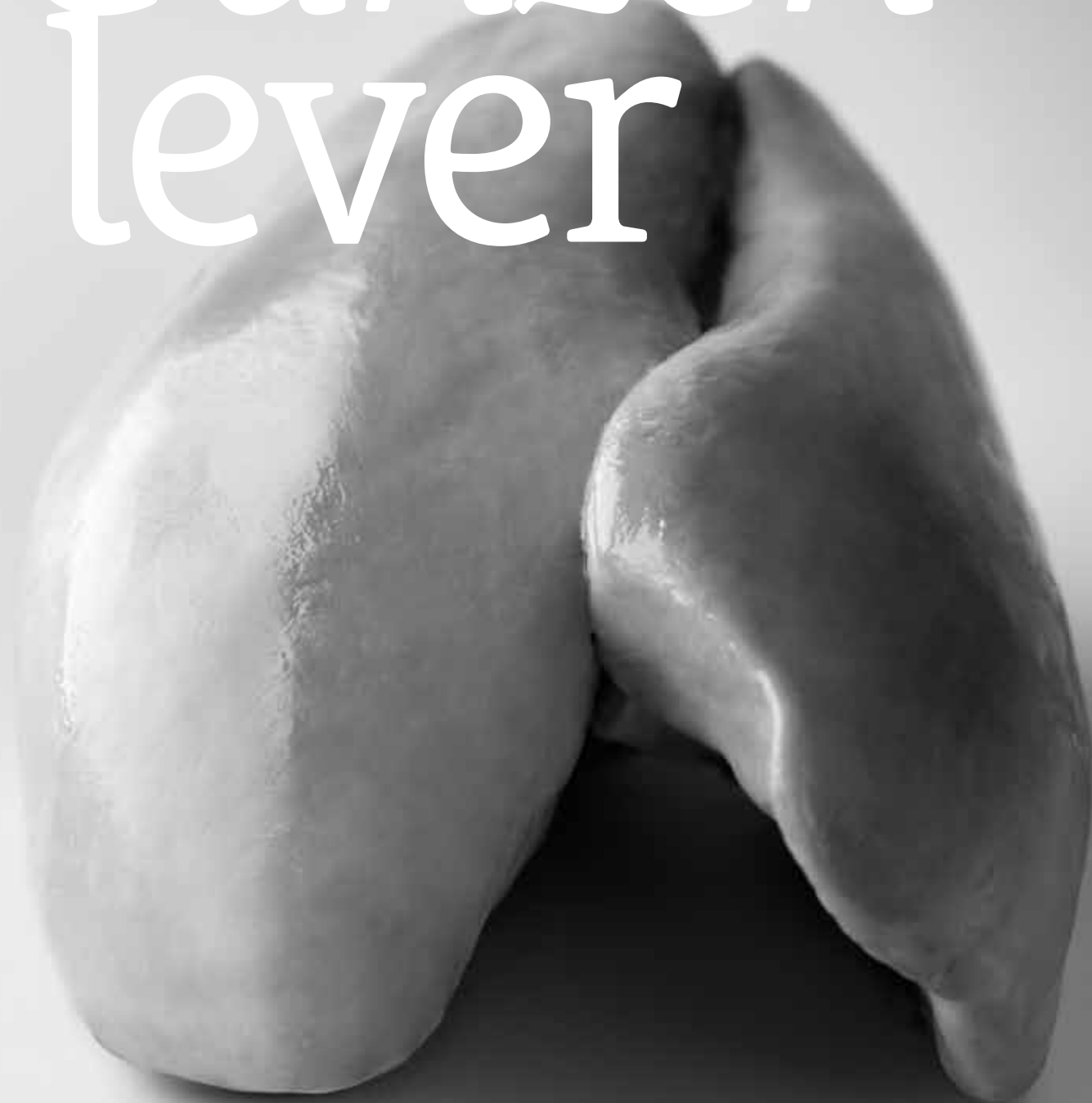
Stuur even een mailtje naar hollandia.nl@frieslandcampina.com t.a.v. André van Dongen.

De volgende personen staan klaar om jullie vragen te bestuderen en te beantwoorden bij FrieslandCampina Professional
André van Dongen, Culinaire adviseur. Tom van Meulebrouck, Culinaire adviseur. Bart-Jeroen van Overveld, Patisserie adviseur.

Overige bronnen

Harold McGee on food & cooking. Heston Blumenthal, The Big Fat Duck cookbook. H. D. Belitz e.a., Food Chemistry (wetenschap). Alan Davidson, The Oxford companion to food. Larousse Gastronomique (klassiek).

Ganzen lever



Veel ingrediënten in onze keukens worden vaak gewoon gevonden. We staan er niet meer bij stil waar een product vandaan komt en welke weg het heeft afgelegd voordat het op het bord terecht komt. In deze rubriek duiken we dieper in de materie en toepassingen van ‘gewone’ ingrediënten.

Ganzenlever wordt gezien als een echte delicatessen, maar is ook omstreden. Op sommige boerderijen worden dieren onder dwang gevoerd om in rap tempo grotere levers te verkrijgen. Moreel gezien is het noodzakelijk voor een goede behandeling van de dieren te kiezen. Vanuit een culinair oogpunt wordt deze keuze alleen maar bevestigd. De kwaliteit van een ganzenlever is een goede indicator voor de leefwijze die ganzen hebben gehad. Wees om deze reden altijd scherp op de kwaliteit van dit luxe product! Het bereiden van de perfecte ganzenlever is vaak complex. Op de volgende pagina's komen toepassingen en wetenswaardigheden aan bod om de juiste keuzes te maken bij het bereiden van dit delicate ingrediënt.



Taartje van ganzenlever met een marshmallow van kersen

600	gram	ganzenlever
40	gram	zout, colorozo
200	ml	gevogeltebouillon
150	ml	Hollandia Slagroom, ongezoet
200	gram	biscuitplakken, blank
30	ml	amaretto
375	gram	kersenpuree, morellen
14	gram	gelatine, blad

Werkwijze

Tempreer de biscuitplakken met de amaretto en plaats in een kader op een bakplaat. Maak de ganzenlever schoon en verwijder de aderen en zenuwstrengen. Breek in stukken en meng met het colorozozout en laat 30 minuten intrekken. Gaar de ganzenlever 20 minuten onder vacuüm in een warmwaterbad van 50° C. Klop de slagroom tot yoghurt dikte. Cutter de ganzenlever samen met de gevogeltebouillon en meng met de geslagen room. Verdeel in het kader en laat opstijven in de koeling. Verwarm de kersenpuree en los er de geweekte gelatine in op. Koel terug op ijswater en laat half geleren. Klop de gelei luchtig in de planeetmenger met garde tot een luchtige marshmallow. Verdeel over de ganzenlever en reserveer in de koeling.



Tagliatelle verrijkt met ganzenvet

600	gram	pastabloem 00
350	gram	eidooiers
150	gram	ganzenvet
5	gram	zout

Werkwijze

Weeg de ingrediënten af en bewaar deze op kamertemperatuur. Meng de pastabloem met de eidooiers in de planeetmenger met deeghaak. Voeg het ganzenvet toe, meng tot een soepel deeg en voeg als laatste het zout toe. Leg het deeg in een vacuümzak en trek vacuüm. Laat het deeg 1 uur rusten in de koeling. Bestuif het deeg met de bloem en rol uit met behulp van de pastamachine uit. Snijd de vellen in tagliatelle met behulp van de pastamachine en bestuif met bloem, zodat de pasta niet gaat plakken. Laat de pasta een nacht drogen op een stok en bewaar de tagliatelle in een gesloten bak.

Afwerking

Kook de pasta beetgaar gedurende 2-4 minuten in ruim kokend water met zout. Serveer de pasta bij een wildragout of als garnering bij diverse vleesbereidingen.



Makarons met ganzenlevermousse

Ganzenlevermousse

300	gram	ganzenlever, schoon
20	gram	zout, colorozo
200	gram	port, Ruby
100	gram	madeira
2	gram	tijm
20	gram	sjalot
20	gram	truffeljus
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
100	ml	gevogeltefond
2	gram	peper, wit

Makarons

500	gram	amandel, poeder
500	gram	poedersuiker
375	gram	eiwit
500	gram	suiker
125	gram	water
5	gram	eiwit, poeder
10	gram	perzikpoeder, Sosa
1	gram	oranje kleurstof

Werkwijze

Maak de ganzenlever schoon, breek in stukken en meng met het colorozozout. Kook de port en madeira in tot een siroop en voeg de rest van de ingrediënten toe. Gaar de ganzenlever onder vacuüm in een warmwaterbad samen met de marinade van port 20 minuten op 50° C. Meng de ingrediënten op dezelfde temperatuur, voeg als laatste de boter toe en breng op smaak met vers gemalen peper en koel terug. Meng de helft van het eiwit met het mengsel van amandelen en poedersuiker. Kook water en suiker tot 121° C en voeg deze toe aan het licht geklopte eiwit met het eiwitpoeder en klop koud. Meng met het mengsel van eiwit en amandelen en laat 10 minuten rusten. Spuit met behulp van een spuitzak met spuitmondje doppen op een bakplaat bekleed met siliconenmat en laat een half uur indrogen op keukentemperatuur. Meng kleurstof en perzikpoeder en poeder bovenop de makarons. Bak 10-12 minuten af in een hete oven van 160°C.

Afwerking

Spuit de mousse m.b.v. een spuitmondje en spuitzak op de makarons en serveer naar eigen inzicht.



Luxe ijshoorn gevuld met ganzenleverparfait

Ganzenleverparfait

300	gram	ganzenlever
20	gram	zout, colorozo
100	gram	gevogeltefond
100	gram	madeira
100	gram	port, wit
200	gram	eidooier
200	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten

Ijshoorn

250	gram	brickdeeg
35	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
50	gram	kersen, gedroogd
50	gram	kamille, gedroogd
100	gram	amandelen, heel
25	gram	bieslook

Werkwijze

Maak de ganzenlever schoon, breek in stukken en meng met het colorozozout. Gaar de ganzenlever 20 minuten onder vacuüm in een warmwaterbad van 50° C. Kook de port en de madeira in tot een siroop en meng met de gevogeltefond. Giet de hete fond bij de eidooiers en mix snel door tot de eidooiers gebonden zijn. Cutter de warme foie gras met de eidooiers d.m.v. een staafmixer en monteer met de boter. Meng het in de thermoblender tot een gladde emulsie ontstaat en bewaar in de koeling. Strijk de vellen brickdeeg in met boter en bestrooi deze met fijn gehakte stukjes gedroogde kersen. Leg 2 vellen op elkaar en steek rond uit met een steker. Vouw tot een cornetje en plaats op een conische rvs-vorm. Bak de cornetjes in een hete oven van 160° C.

Afwerking

Rasp de amandelen grof en strijk de cornetjes in met een beetje boter en dip in de amandelen en kamille. Spuit de mousse m.b.v. een kartel-spuitsmondje en een spuitzak in de hoorntjes en serveer naar eigen inzicht.

Vacuüm getrokken ganzenlever met een marinade van port

Recept: Makarons met ganzenlevermousse



Feiten

- Foie gras betekent in het Frans ‘vette lever’. Alleen vrouwelijke dieren zijn geschikt voor de productie van foie gras. Het kan zowel gaan om ganzen- als om eendenlever.

- Dwanggevoederde ganzen krijgen in een rap tempo naast mais een ‘dieet’ van ganzenvet door hun strot geduwd om de levers snel vet te krijgen. Deze levers hebben een bittere en wrange smaak. Doordat de dieren lijden aan stress, stroomt er gal in de lever.

- Het vet in ganzenlever heeft snel de neiging om te oxideren, waardoor vet ranzig wordt. Zuurstof, zonlicht en hoge temperaturen versnellen het proces van oxidatie. Verpak de ganzenleverporties daarom vacuüm in een aluminiumzak in de vriezer.

- Tijdens het bakken van ganzenlever kon tot voor kort niet worden verklaard waarom de ene ganzenlever wel leegliep en de andere lever intact bleef tijdens het bakken. Dit heeft zowel met de bereidingstechniek als met het enzymatische proces na de slacht te maken. Na de slacht gaan de eiwitten afbreken (het vlees ‘besterft’). In ganzenlever zit relatief weinig eiwit (10%) in verhouding tot vet (50%). Door het besterven te voorkomen blijft de ganzenlever steviger tijdens het bakken. Ganzenleverproducenten vriezen om deze reden de levers met stikstof in.

- Bij het bereiden van gebakken ganzenlever verhit Heston Blumenthal de lever onder vacuüm in een warmwaterbad van 50° C en roostert deze naderhand met een gasbrander. Het resultaat is een licht geroosterde ganzenlever met de structuur van een smeuiige crème brûlée.

Let's get

Wild!

HET WILDSEIZOEN IS IN VOLLE GANG.
WILDERECHTEN BLIJVEN EEN PROMINENTE PLEK
INNEMEN OP DE SPECIALITEITENKAART. DE VIER
CREATIES OP DE VOLGENDE PAGINA'S ZIJN
GEÏNSPIREERD OP SMAAKCOMBINATIES, STRUCTUREN
EN VORMGEVING MET EEN 'WILD' KARAKTER.



Receptuur voor 10 personen

Ree		
1800	gram	ree, racks
150	gram	vetspek, gezouten
10	ml	olijfolie
50	gram	tijm
100	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
15	gram	zeezout

Jus van bittere cacao		
200	ml	wildfond
15	gram	chocolade, 100%
25	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten

Rode kool		
500	gram	rode kool
100	gram	sjalot
200	gram	appel, goudrenetten
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
50	ml	azijn, witte wijn
100	ml	rode wijn, Shiraz
50	gram	suiker, kristal
10	gram	zout
5	gram	five-spice

Pickles van koolrabi		
250	ml	water
125	ml	azijn, rijst
90	gram	suiker
7	gram	zout

Kastanjetuilles		
250	gram	kastanjepuree, gezout
35	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
50	gram	bloem, patent
100	gram	eiwit
4	gram	zeezout

Polenta		
500	gram	maïsgriesmeel
2000	ml	water
15	gram	zout

Ree

Gelardeerd met geïnfuseerd vetspek, rode kool, pickles van koolrabi, kastanjetuilles, polenta en jus met een vleugje bittere cacao.

Werkwijze

- Maak de reekoteletten schoon. Pluk de tijmblaadjes, hak fijn en meng met de olijfolie. Snijd het spek in fijne repen en meng met de tijmblaadjes. Vries de reepjes spek in en lardeer het vlees m.b.v. een lardeernaald. • Snijd de rode kool in lange brede repen, snijd de appels in brunoise en snipper de sjalot ragfijn. Zweet de sjalot aan in de roomboter, blus af met de wijn en voeg de rest van de ingrediënten toe. Gaar de rode kool in het vocht en koel terug.
- Maak de koolrabi schoon en snijd op de Spiralsnijder. Leg de koolrabi in een weckpot en overgiet met het hete mengsel van water, rijstazijn, suiker en zout. Voor een optimale smaak het vocht minimaal een week laten infuseren op de koolrabi. Bewaar in de koeling. • Meng voor de tuilles kastanjepuree, boter en bloem in de planeetmenger met bisschop. Voeg als laatste eiwit en zout toe. Laat minimaal 1 uur rusten in de koeling en bak af in een hete oven van 160° C gedurende 20 minuten. • Breng het water aan de kook, gaar de polenta in het water en stort in een kader. Koel terug en snijd dikke frieten van de polenta.

Afwerking

Gaar het vlees 30 minuten op 54° C en houd het warm. Verhit de fond, meng met de chocolade en monteer met de boter. Verwarm de rode kool en stooft de koolrabi in de boter warm. Frituur de polenta gedurende 4-5 minuten op 180° C. Sautéer de reeën racks in de beur culinair, breng op smaak met peper en zout en snijd in porties. Dresseer het gerecht zoals getoond op de foto of maak naar eigen inzicht op.



Wilde eend

Gevuld met ganzenlever, geparfumeerde rijst, maïspuree, pruimenpickles, cantharellen en sauerbraten van de pootjes.



Receptuur voor 10 personen

Wilde eend		
5 stuks	wilde eend	
150 gram	ganzenlever	
50 ml	Hollandia Slagroom, ongezoet	
100 ml	eiwit	
200 ml	fond, gevogelte	
200 ml	vermouth, droog	
80 gram	zout, colorozo	
1 liter	water	

Marinade voor sauerbraten

100 gram	ui
100 gram	wortel
3 gram	steranijs
20 gram	konbu
250 ml	azijn, rijst
250 ml	saké, Junmai ***

Geparfumeerde rijst

250 gram	rijst, sushi
300 ml	konbubouillon*
100 ml	saké, Junmai ***
100 gram	boter
10 gram	groene thee, Genmaicha**
100 ml	gevogeltefond

Maïspuree

300 gram	maïs, vers
150 gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
10 gram	suiker
3 gram	zout

Pruimenpickles

250 gram	pruimen
100 gram	azijn, rijst
50 ml	water
50 ml	oranjebloesemwater
7 gram	zout

Garnering

250 gram	cantharellen
100 gram	lenteui

Werkwijze

- Verwijder de pootjes van de eenden en pekelen een nacht in water waarin colorozozout is opgelost is. Fileer de borsten van het karkas, verwijder het vel en snijd de borsten bij. Gebruik het afval om een farce te bereiden met het eiwit en voeg als laatste slagroom en ganzenlever toe. Breng op smaak met zout en peper. Verdeel de farce over de eendenborsten en rol strak op in 3 lagen folie. Hak de eendenkarkassen grof en pinceer 15 minuten in een hete oven van 250° C. Zet de karkassen op met de vermouth en 200 ml. water. Gaar de karkassen 1 uur in het vocht en voeg de gevogeltefond toe. Passeer door een fijne zeef en reduceer tot de helft. • Karameliseer voor de marinade de gesneden uien met de steranijs in de boter. Voeg de fijngesneden wortel toe en blus af met rijstazijn en konbuwater en koel terug. Voeg de saké toe aan de marinade en marineer de eendenpootjes 48 uur in de marinade. Laat de pootjes uitlekken op een zeef en reserveer het vocht. Konfijt de pootjes 12 uur in het ganzenvet op 70° C en pluk het vlees van de pootjes. • Gaar de rijst in het konbuwater en voeg als laatste boter en een kruidenbuideltje met de thee toe. Parfumeer de rijst met de saké. Verdeel in de siliconenvormen en koel terug. • Verwijder de maïs van de kolf en doe deze samen met 50 gram boter, suiker en zout in een vacuümzak. Gaar gedurende 1 uur op 90° C, cutter fijn en passeer door een fijne zeef. • Plisseer de pruimen in kokend water en koel terug. Los het zout op in de azijn en voeg het oranjebloesemwater toe. Neem een weckpot en leg de pruimen minimaal een week in het vocht voor een optimale smaak.

Afwerking

Gaar de eendenborsten 22 minuten op 66° C en houd deze warm. Meng de saus met een gelijke hoeveelheid overgebleven marinade en verwarm het vlees van de pootjes in de saus. Haal de rijst uit de siliconenvormen en verwarm in de gevogeltefond. Verwarm de maïspuree en monteer met boter. Snijd de pruimen in partjes en stoof warm in boter. Snijd de lenteui in chinoise en leg kort op ijswater. Sautéer de cantharellen in de beur culinair en maak het gerecht op zoals op de foto of naar eigen inzicht.

* Zie IDEE 23 techniekstuk voor het receptuur van de konbubouillon.
 ** Genmaicha is een Japanse groene thee, waaraan geroosterde rijstkorrels zijn toegevoegd.
 *** Zie ‘Vraag het de chefs’ op pagina 26 voor een uitleg van de saké.



Grijspootpatrijs

Gelardeerd met bloedworst, pommes soufflé, zuurkoolschuim, crème van cevenne ui, ravioli van gekarameliseerde appel en Madeirasaus.



Receptuur voor 10 personen

Grijspootpatrijs

10	stuks	grijspootpatrijzen
200	gram	bloedworst, fijn
200	gram	panko

Pommes soufflé

500	gram	aardappel, Charlotte
100	gram	aardappelzetmeel
100	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar

Zuurkoolschuim

600	gram	aardappel, Charlotte
200	ml	Hollandia Koksoom, original
500	gram	zuurkool**
200	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten

Crème van Cevenne ui

200	gram	uien, Cevenne
50	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
200	ml	Hollandia Koksoom, plantaardig
100	ml	gevogeltebouillon
3	gram	zout
3	gram	gom, gellan

Ravioli van gekarameliseerde appel

400	gram	appel, Braeburn
100	ml	citroensap
25	gram	rietsuiker
250	gram	Hollandia Roomboter, ongezouten
2	gram	five spice
2	gram	zout
5	gram	calciumlactaat
10	gram	natriumalginat
2000	ml	water

Garnering

200	ml	sous, Madeira
150	gram	spruiten
300	gram	beukenzwam, wit
300	gram	aarde van eekhoortjesbrood*
3	stuks	zoethoutstokken

Werkwijze

- Been de pootjes uit en rol strak op in 3 lagen folie. Gaar de pootjes onder vacuüm 3 uur op 68° C en koel terug. Snijd de filets van het karkas en verwijder het vel. Lardeer de patrijzen met reepjes bloedworst. Poeder de transglutaminase m.b.v. een fijn zeefje op beide filets en rol in tegengestelde richting strak op in folie tot een ballotine. Laat minimaal 2 uur rusten in de koeling.
- Pinceer de overgebleven karkassen 15 minuten op 250° C, hak fijn en voeg aan de saus toe.
- Voor de pommes soufflé de aardappels schillen en snijden op stand 2 van de snijmachine. Snijd bij tot een rechthoek. Maak een papje met het zetmeel en strijk hiermee de randen van de aardappel in. Leg 2 plakjes op elkaar en sauteer.
- Gaar de zuurkool op laag vuur, cutter fijn en passeer door een zeef. Kook de aardappels in de schil, pureer en voeg de koksroom en de zuurkoolcrème toe. Houdt warm in een sifon met lachgaspatroon.
- Zweet voor de crème van Cevenne-ui de uien in de roomboter totdat deze zacht zijn en voeg koksroom en bouillon toe. Laat nog 10 minuten trekken en cutter fijn. Passeer door een fijne zeef en voeg toe aan de thermoblender. Verhit tot 90° C en voeg de gellan toe. Koel terug en blender af en toe met de staafmixer door de gelerende crème, zodat een gladde massa ontstaat.
- Voor de ravioli de appels schillen en fijn raspen. Voeg de suiker en citroensap toe.

Afwerking

Maak de spruiten schoon en stoof gaar in een beetje boter met water. Gaar het vlees 16 minuten op 68° C en houd deze warm. Verwarm de boutjes in de saus en rol door de gefrituurde panko. Meng het water en het natriumalginat in de blender. Haal de appelkaramel uit de siliconenvormpjes, leg deze in het alginatbad en keer na 15 minuten de halve bolletjes om. Spoel de ravioli's af in een bakje met water en plaats in een pannetje met heet water van 90° C. Dresseer het gerecht zoals op de foto en garneer met de bloemetjes of maak af naar eigen inzicht.



* Zie voor het recept van de aarde van eekhoortjesbrood, IDEE 20, pagina 14

** Zie voor het recept van de zuurkool en Madeirasaus, IDEE 22, pagina 18

Zuid-Limburgse groentetuin



Dit recept is geïnspireerd op het groentetuingerecht van restaurant Noma, met een pressé van konijn en dressing van onzelievevrouwebedstro.



Receptuur voor 10 personen

Pressé van konijn		
1500	gram	konijnenpoten
800	gram	buikspek
1000	gram	pekelnat
500	gram	rooksnippers, Jack Daniels
10	gram	transglutaminase
20	gram	zeezout
20	ml	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
Limburgse lössgrond		
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
200	ml	Brand bier, Imperator
50	gram	rinse appelstroop
250	gram	roggebrood, zwart
250	gram	bloem
5	gram	zeezout
Crème van peterseliewortel		
600	gram	peterseliewortel
300	gram	bronwater, Kaiserbrunne*
100	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
4	gram	zeezout
Groentetuin		
400	gram	bospeen, mini
250	gram	bospeen, geel
250	gram	meiraap, mini
1	bakje	bieslook, cress
200	gram	Hollandia Roomboter, ongezoeten
Vinaigrette van onzelievevrouwebedstro		
250	ml	druivenpitolie
75	ml	citroensap
100	gram	onzelievevrouwebedstro
3	gram	zeezout

Werkwijze

• Ontbeen de konijnenpoten en snijd de buitenkant kruislings in met een mes. Pekel het buikspek en pikeer het spek, zoals aangegeven in het techniekstuk. Rook het spek warm in een oven van 70° C gedurende 6 uur en snijd het spek op de snijmachine, stand 1,5. Zout en peper de konijnenpoten. Leg twee konijnenpoten overlappend tegen elkaar en poeder de transglutaminase m.b.v. een fijn zeefje op het vlees. Vervolgens bedekken met 4 repen spek. Herhaal dit proces tot er 5 lagen ontstaan. Plaats in een vacuümzak en vacumeer op de hoogste stand. Laat 4 uur rusten in de koeling tot de transglutaminase zijn werking heeft volbracht en gaar vervolgens 12 uur op 74° C. Koel onder druk terug door een gewicht op het vlees te plaatsen. • Maal voor de lössgrond het roggebrood fijn. Meng bloem, bier en zout en voeg roggebrood en appelstroop toe. Voeg als laatste de boter toe en rol op in folie en vries in. Rasp het bevroren deeg op een bakmat en droog op 100° C. Bewaar de lössgrond in een afgesloten bak met siliconenkorrels. • Schil de peterseliewortel in grove stukken en kook onder vacuüm met het bronwater 1 uur op 90° C. Cutter fijn, passeer door een fijne zeef en monteer de crème met de boter. • Voor de groentetuin de wortelsoorten schoonmaken, schillen en blancheren. Leg de meiraapjes een half uur op ijswater en pel voorzichtig de buitenste rand. • Voor de vinaigrette de olie infuseren met de fijngehakte kruiden door een aantal keer vacuüm te trekken. Passeer door een fijne zeef. Voeg het citroensap toe en breng op smaak met zout.

Afwerking

Snijd de pressé van konijn in gewenste grootte en sauteer in de beur culinair. Verwarm de crème, stooft de groenten in de boter en steek in de crème bedekt met grond. Werk het gerecht af zoals op de foto of naar eigen inzicht.

** Kaiserbrunne is bronwater uit Aken in Duitsland. Het water is zeer rijk aan mineralen, die voor de karakteristieke smaak zorgen die ook typerend is voor het Zuid-Limburgse grondwater dat rijk is aan kalk en andere mineralen.*





Jeroen Trimbos

Restaurant Jérôme

Hollandia streeft naar een open relatie met klanten. We houden de culinaire ontwikkelingen scherp in de gaten en zijn altijd te vinden op de speelvelden van de gastronomie. Hier ontmoeten we geregeld verborgen pareltjes. Talenten met een passie voor het vak en een uniek verhaal, dat we graag met u delen. Voor deze editie reizen we af naar Zuid-Limburg, waar een onbekend talent zijn opwachting maakt om de gastronomie te veroveren: Jeroen Trimbos van Jérôme.

Maastricht mag dan het bolwerk van de Nederlandse gastronomie worden genoemd, het nabij gelegen Valkenburg aan de Geul doet er in verhouding niet voor onder. Het is de plaats waar topkoks als Nico Boreas, Otto Nijenhuis en Margo Reuten hun culinaire loopbaan startten in het fameuze restaurant Prinses Juliana. Op een steenworp afstand is een klein en veelbelovend restaurant gevestigd: Jérôme. In de keuken staat Jeroen Trimbos, niet alleen getalenteerd chef-kok maar ook jonge en ambitieuze ondernemer.

Na wat culinaire omzwervingen streek hij weer neer in zijn geboorteplaats, Valkenburg aan de Geul. Jeroen is hard op weg zijn naam te vestigen in de wereld van de gastronomie. Hij heeft ervaring opgedaan bij onder andere Prinses Juliana, het prestigieuze Kulm Hotel in Zwitserland en De Leuf in Ubachsberg. Bij De Leuf was hij souschef. Bij binnenkomst valt direct de strakke inrichting op, met mooie lederen fauteuils en rood en zwart geschilderde muren. Vanuit de keuken heeft chef-kok Jeroen alle overzicht over zijn gasten. "Ik onderscheid me graag door zelf mijn gasten aan tafel te verwelkomen, de menukaart aan tafel te brengen en deze toe te lichten. Ik vind interactie met mijn gasten heel belangrijk en merk aan de positieve reacties dat dit erg gewaardeerd wordt", zegt Jeroen.

De inspiratie om steeds met iets nieuws te komen, haalt Jeroen uit zijn directe omgeving en vooral uit de mooie streekproducten die in de omgeving van Limburg te vinden zijn. "Limburg is mijn grond, hier ligt mijn ziel. Ik weet als geen ander wat er allemaal te verkrijgen is. Zo kwam ik in de uitgestrekte natuurgebied hier vlakbij diverse wilde kruiden als daslook, onzelievevrouwebedstro en wilde vlierbloesem tegen. Producten die in het lenteseizoen samen met het Geuldal-lam zullen terugkeren op de menukaart." Die inspiratie komt ook uit vakbladen, zoals IDEE. "Hier haal ik de dingen uit die voor mij interessant zijn. Wat ik vooral goed vind aan het magazine is dat hier altijd weer vernieuwende dingen in staan die op de juiste manier zijn toegelicht. Je kunt er als chef mee aan de slag en er je eigen identiteit aan geven."

Eerst de ingrediënten

Jeroen groeide op in Frankrijk, de bakermat van de gastronomie. Zijn kookstijl omschrijft hij als een combinatie tussen modern en klassiek met regionale invloeden. "Uiteraard heeft mijn voorliefde voor de Franse keuken hier invloed op, maar mijn filosofie luidt: als eerste moeten de ingrediënten van de allerbeste kwaliteit zijn. Daarna komen de ideeën en technieken er aan te pas. Koken heeft alles te maken met oorspronkelijke smaken en durf, gebruik de juiste technieken op het moment dat het ingrediënt zich daar het best voor leent."

Een kijkje in de keuken

Speciaal voor ons gunt Jeroen Trimbos ons een exclusief kijkje achter de schermen. Over zijn schouder kijken we mee als hij zijn favoriete creatie bereidt, gebakken coquilles als tartaar. "Ik beschouw dit gerecht als mijn signature dish. Het is een gerecht dat aansluit op mijn kookstijl van oorspronkelijke smaken, kwaliteit en durf met pure smaken die perfect in balans zijn", aldus Jeroen.

Coquilles

gebakken en als tartaar met langoustine, mandarijn en kaviaar op briochebrood met eucalyptusolie



Receptuur voor 10 personen

10	stuks	langoustines
20	stuks	coquilles, handgedoken
2	eetl	biologische mandarijnlolie
50	gram	kaviaar
2	sneetjes	bricohebrood
50	gram	Hollandia Beur culinair, vloeibaar
100	gram	olijfolie
20	gram	basilicumblaadjes
5	druppels	eucalyptus hydrolaat
3	stuks	mandarijnen
1	dl	Hollandia Slagroom, ongezoet
1	dl	zure room
		cress en viooltjes als garnering
		peper
		zout

Werkwijze

Maak de coquilles en langoustines schoon. Snijd het briochebrood op maat, smeer het in met beur culinair en breng op smaak met peper en zout. Bak af tussen 2 siliconenmatjes in de oven op 170° C gedurende 8 minuten. Meng de olijfolie, de basilicum en het eucalyptus-hydrolaat in de thermomix en draai tot een fijne olie, passeer door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout. Snijd 10 coquilles in brunoise en breng op smaak met de biologische mandarijnlolie, peper en zout. Snijd de partjes uit de mandarijnen. Klop de slagroom samen met de zure room op. Breng op smaak met zout en reserveer in een spuitzak.

Afwerking

Bak de coquilles en langoustines goudbruin in de beur culinair en breng op smaak met peper en zout. Dresseer de tartaar van coquille op het bord met behulp van een steker en leg hierop een coquille en een langoustine. Beleg het briochebrood met de kaviaar, de mandarijnpartjes en de sour cream. Werk het gerecht af met de eucalyptusolie, viooltjes en cress.



Vrijheid van smaak



Als alleen het beste goed genoeg is!

In uw vak draait alles om pure producten én om vernieuwende ideeën om uw gasten te verrassen. Hollandia deelt deze passie met u. Onder andere met !DEE Magazine vol creatieve recepten en nieuwe technieken. En als professional die de keuken van binnen en van buiten kent voelen we precies aan waar u het zakelijk rendement verder kunt optimaliseren. U kunt kiezen uit een breed assortiment Nederlandse topproducten waarop u altijd 100% kunt vertrouwen.

Eerlijke zuivel dus, met veel extra's!

