

Ganzenlever “macaron”appel



Ganzenlever :

Ganzenlever ontnerven en in stukken verdelen , marineren met porto , cognac , peper en zout.

Laten marineren en in rolletjes verdelen.

Kort pocheren tot een kern van 38C° en afkoelen.

Macaron:

125 ml water

125 g vers eiwit

30 g suiker

0,6 gr xantana

10 g ovoneve

Zwarte kleurstof, eiwit , suiker en xantana gladmixen.

Kleurstof oplossen in water, de massa glad mixen, ovoneve onder mixen en vervolgens samen opkloppen tot een stevig schuim.

Mascarons spuiten en drogen in de droogtoeren.

Best bewaren ook in de droogtoeren of in lucht dichte box met droogparels.

Appel

Plakjes appel uitsteken en licht marineren.

Gel van limoen :

- ½ suikersiroop
- ½ limoen sap
- opbinden met agar

Pompoentaartje- mango - passievrucht



Pompoentaartje

- 1 kg butternut gegaard- geprakt en goed uitgelekt
- 2 teentjes knoflook
- 80 g panko
- 100 g Parmezaan
- 100 g ricotta
- 3 eieren
- Peper en zout
- 200 g kappertjes

In vormpjes (cannelé) 180 graden voor 20 minuten

Crème van pompoen

- 1,2 kg pompoen uitgelekt
- 70 g mirin
- 90 g boiron passie
- 300 g gel van mango
- 4 g agar agar opkoken en afkoelen
- 150 g gember siroop
- 2 citroen in zeste en het sap
- 90 g hazelnootolie
- 200 g druivenpit of zonnebloem olie

Maak hier een emulsie van

Gel van mango

- ½ suikersiroop
- ½ mango sap (boiron)
- opbinden met agar

Schijfjes pompoen-mango

Geel bloempje blaadje (afwerking)

Krokante Canneloni van zeebaars en oester

Krokante canneloni

Snij een reep “brick deeg” van +/-5cm en wrijf deze in met maisolie. Rol deze vervolgens strak op een bakbuisje, en bak deze goudbruin in de oven (10 min op 180°C).

Tartaar van zeebaars en oester

Fileer de zeebaars en verwijder vel en graten en versnij in tartaar.

Open de oesters, en haal deze volledig uit de schelp. Laat ze uitlekken in een zeefje. Versnij deze vervolgens ook in tartaar.

Meng 100g tartaar van zeebaars, met de tartaar van 1 oester. Maak aan met peper, zout, goeie olijfolie en limoenrasp. Doe deze in een spuitzak.

Zure room (crème Isigny)

Furikake (afw)

Hoeve Eitje 'aardappel, garnaal



Werkwijze

Eitjes optikken met behulp eitikker zie foto .

Ei leegmaken en luchtbel verwijderen, zodat hij niet omvalt bij het koken .

Vervolgens dooier terug in de schaal doen.

Kruiden peper en zout.

Croutons klein snijden en krokant gebakken.

Mosseltje of garnaal.

Aardappel sabayon

Maak een aardappelpuree maar dan iets meer vloeibaar met melk en boter.

Klop een sabayon van dooier en water en meng onder de aardappel puree.

Met deze sabayon vul de eitjes af bij het doorgeven

Afwerken met algenpoeder