

Eclair met crème van eekhoorntjesbrood Thaise pastinaaksoep

Vorbereiding (zie ook video)

1. Zet een espresso-kopje met een schoteltje klaar.
2. Haal alle ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Verwarm de soep in de magnetron of in een pannetje.
4. Maak in de onderkant van de éclair een klein gaatje met een mesje.
5. Knip een klein puntje van de onderkant van de spuitzak met de crème.
6. Vul de éclair met de crème.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

Bord opmaken

1. Vul het kopje met de hete soep.
2. Leg de gevulde éclair op het schoteltje.
3. Maak de soep af met een paar druppels rode peper olie en voeg een paar blaadjes koriander toe.

SOUS

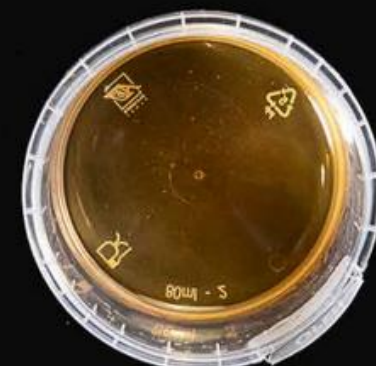
connoisseurs



Koriander



Pastinaak soep



Rode peperolie



Eclairs



Eekhoorntjesbrood crème

Koningskrab, Australische gamba met flan van doperwt, granaatappel en dashi- bieslook vinaigrette

Vorbereiding

1. Haal de flan van doperwt uit de vriezer en leg midden op het bord (laat deze even ontdooien).
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Snijd de Australische gamba en de Koningskrab met een scherp mes in gelijke stukken zoals op de foto.

LET OP: De hoeveelheid ingrediënten is soms wat meer dan je nodig hebt voor een fraaie opmaak. Je kunt de foto/video als leidraad nemen. Lees alle instructies eerst goed door.

Bord opmaken

1. Verdeel de krab, de gamba en de gebrande broccoli stelen op de flan.
2. Leg op de gamba's een paar korrels grof zeezout.
3. Snijd 3mm van de onderkant van de spuitzak met limoengel en zet ongeveer 6 stippen boven op de ingrediënten zoals op de video.
4. Spuit daar weer een flinke dot limoengel bovenop.
5. Verdeel er dan de granaatappel pitten, wasabi kikkererwten en de bieslook overheen.
6. Leg een viooltje op het gerecht.
7. Schep er een lepel Dashi lota/bieslookolie over en naast het gerecht zoals op de foto.

SOUS

connoisseurs



Limoengel



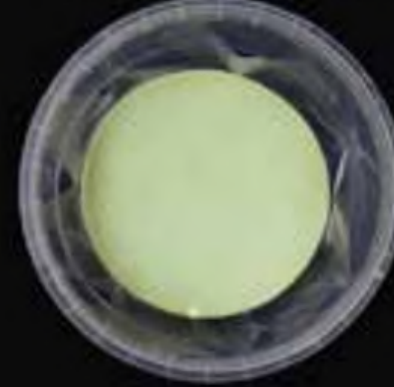
Koningskrab



Australische gamba



Flan van doperwt



Zout



Granaatappel



Broccoli stelen gebrand



Dashi lota/bieslookolie



Wasabi kikkererwten



Bieslook



Viooltjes



Gebakken Tarbotfilet met peterseliewortel, mini garnaltjes en groenekruiden beurre blanc

Vorbereiding

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Strooi een beetje zout over de tarbot.
3. Bak, in een beetje olie, op middelhoog vuur, de tarbot in een anti-aanbak pan. Een paar minuten tot de onderkant goud bruin is.
4. Verwarm terwijl de vis bakt de groenekruiden beurre-blanc in een steelpan.
5. Verwarm ook de gebakken peterseliewortel samen met een deel van de crème van peterselie samen in een pan.
6. Verwarm de borden voor in de oven of in heet water.
7. Draai de tarbot om en voeg dan een klontje boter toe, laat deze smelten, schep dan wat van de gesmolten boter over de vis en draai nog een keer om, en schep er weer boter over en haal uit de pan en leg op een stuk keukenpapier. Schep een lepel boter op de tarbot (bekijk hiervoor de video).
8. Spuit in een zigzag vorm een laag crème van peterselie op de tarbot.
9. Strooi daar de aardappelcroutons en de mini garnalen over.
10. Spuit daar weer een paar stippen peterseliecrème op en leg er wat cress op.

Bord opmaken

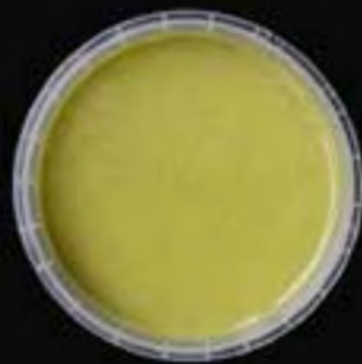
1. Schep een lepel van de verwarmde gebakken peterseliewortel en crème midden op het bord.
2. Leg daar de tarbot boven op.
3. Maak af met een flinke lepel groene kruiden beurre-blanc.

SOUS

connoisseurs



Groenekruiden Beurre blanc



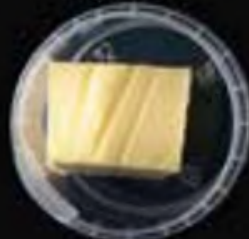
Tarbotfilet



Crème van peterselie



Boter



Aardappelcroutons



Mini garnaltjes



Daikon- en Sakuracress



Gebakken peterseliewortel



Foie gras met Yakitori saus, aalbes en amandel

Vorbereitung

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Strooi een beetje zout op beide kanten van de foie gras.
3. Bak de foie gras zonder olie, op hoog vuur, aan beide kanten goud bruin. Dit mag een beetje roken. Ongeveer 2 a 3 minuten per kant.
4. Haal de foie gras uit de pan en leg op een stuk keukenpapier (het laten rusten buiten de pan is belangrijk want dit komt de structuur ten goede).
5. Haal de aalbessen van het steeltje.
6. Knip een puntje van de spuitzak met Yakitorisaus.
7. Spuit een laag Yakitori saus over de foie gras.
8. Strooi daar ruim de specerijenmelange over en leg daar 3 gesuikerde amandelen boven op.
9. Verwarm de borden voor.

Bord opmaken

1. Leg 2 schijven rode koolrabi midden op het bord.
2. Leg daar de foie gras boven op.
3. Leg een paar aalbessen op en om de foie gras.
4. Maak af met een paar flinke stippen Yakitorisaus.

SOLIS

connoisseurs



Rode koolrabi



Gebakken foie gras



Yakitorisaus



Gesuikerde amandelen



Aan de Poel
specerijenmelange



Aalbessen



Kalfssukade met morillesaus, aardappelrösti en wortel

Voorbereiding (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een grote pan met water op het vuur en breng aan de kook.
3. Zet het vuur zacht en leg de vacuumzak met de kalfssukade 10-12 minuten in het hete water.
4. Verwarm geïsoleerde wortels in een pan.
5. Bak de aardappel rösti, op middel hoog vuur, aan beide kanten goud bruin. Leg op een stuk keukenpapier.
6. Smit op iedere aardappel-rösti 3 stippen wortelcrème en leg daar 2 wortels op.
7. Knip de vacuumzak met kalfssukade open en giet de saus in een kom of diep bord.
8. Verwarm de borden voor.

Bord opmaken

1. Leg de kalfssukade aan één kant van het verwarmde bord en leg daarnaast de aardappel rösti met de wortel.
2. Leg op de wortels 3 ingelegde beukenzwammen en twee takjes cress.
3. Verdeel een laag crunch over de kalfssukade.
4. Schep om de kalfssukade een flinke lepel morillesaus.

SOUS

connoisseurs



Aardappel rösti



Kalfssukade met morillesaus



Geglaceerde wortel



Ingelegde
beukenzwammen



Crunch



Notencress



Wortelcrème



Dessert van framboos en passievrucht met ruby chocolade

Vorbereitung

1. Haal de ingrediënten uit de koelkast.
2. Snijd een klein stukje van de onderkant van de frambozen zodat deze recht op het bord blijven staan.

Bord opmaken

1. Maak het bord op met alle ingrediënten zoals op de foto en de video.

SOUS

connoisseurs



Witte en rose chocolade schotsten	Passievrucht Turks Fruit	Red velvet passievrucht marbré	Bavarois van framboos	Frambozen
Meringue	Gel van framboos	Passievrucht koelie	Frambozen koelie	Limoencress