



BERGPAVILJOEN

BISTRONOMIQUE & BAR

Bergpaviljoen klassiekers

Bisque van Langoustines

Bisque

De bisque langzaam opwarmen in een pan tot het kookpunt is bereikt. Zodra de bisque kookt, direct van het vuur halen. Vervolgens in een maatbeker overgieten zodat je het makkelijker kunt uitschenken in het champagneglas. Met een staafmixer schuim je de bisque voorzichtig op in de maatbeker. Zo breng je lucht in de bisque zodat je een mooie crèmelaag krijgt in het glas.

Duivenbouillon met truffelroom

Duivenbouillon • truffelroom

De duivenbouillon langzaam opwarmen in een pan tot het kookpunt is bereikt. Zodra de bouillon kookt, direct van het vuur halen. Vervolgens in een maatbeker overgieten zodat je het makkelijker kunt uitschenken in het champagneglas. Je vult het champagneglas tot 2 centimeter onder de rand met de duivenbouillon. Schep de truffelroom uit het bakje op de bouillon. Laat de room zachtjes de bouillon raken zodat het zich niet direct mengt en een mooie laag room ontstaat waar je de bouillon doorheen kunt drinken.

Steak tartaar

Steak tartaar • gado gado groenten • satehkruiden dressing • henneneitje • pinda's • gado gado creme

Plaats de steak tartaar in het midden van het bord en gebruik een lepel om de bovenkant strak en egaal rond te krijgen. Marineer de witte kool met de dressing van satehkruiden en voeg hier de pinda's aan toe. Schep dit bovenop de steak tartaar. Knip een punt van de spuitzak met gado gado crème en spuit diverse dotjes op en rondom de steak tartaar. Verdeel de zoetzure paprika en komkommer speels over het gerecht. Snijdt het henneneitje doormidden en doe hier een beetje zout op. Plaats dit met het eigeel naar boven als laatste op de steak tartaar.

Truffelrisotto Bistronomique

Truffelrisotto • coquille • langoustine • Jamón Resèrva Batallé

Zet de oven aan en verwarm deze voor op 180°C. Vervolgens zet je een pan water op en verwarm dit totdat het tegen de kook aan zit (ongeveer 90°C). Leg de gevacumeerde zak met truffelrisotto gedurende 8 minuten in deze pan. Zorg er wel voor dat het niet kookt, want alle garnituren zijn al gaar! De coquille en langoustine schuif je in de voorverwarmde oven gedurende 3 minuten. Alle ingrediënten op bord leggen, de truffelrisotto onderop, en genieten maar!

