

PARKHEUVEL

Beef tea dubbel getrokken ossenstaart,
consommé, selderij, madeira

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Zet voor nagerecht de crèmeaux en de ganache in de vriezer mocht dat nog niet gebeurd zijn.
2. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
3. Verwarm de bouillon in een pan tot het kookt.
4. Schudt de slagroom tot deze lobbij is. Eventueel ook nog in een kom iets opkloppen.
5. Verwarm de kommen of soepborden voor in de oven op de laagste stand of in heet water.
6. Verwarm alvast de oven voor op 200 graden voor het hoofdgerecht.

BORD OPMAKEN

1. Schep een lepel geplukte ossenstaart in in de kom.
2. Schep daar weer een lepel knolselderij bovenop.
3. Giet daar de hete bouillon overheen.
4. Schep daar een laag lobbige room bovenop.
5. Maak af met wat kerriepoeder, de aardappelkrokant en de bieslook.

PARKHEUVEL



Knolselderij brunois



Geplukte ossenstaart



Ossenstaart bouillon



Aardappel krokant



Bieslook



Slagroom



Kerriepoeder

AAN DE POEL

Foie gras met Yakitori saus, aalbes en amandel

VOORBEREIDING

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 even 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.

AAN DE POEL



Rode koolrabi



Gebakken foie gras



Yakitorisaus



Gesuikerde amandelen



Aan de Poel
specerijenmelange



Aalbessen



DE KROMME WATERGANG

Gepekeld 'Barbacoa' scharrelbig

VOORBEREIDING (zie ook video)

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Zet een anti-aanbak koekenpan op middelhoog vuur met een beetje olie en wat boter indien gewenst.
3. Bak de scharrelbig aan beide kanten voor een minuut of 2-3 aan iedere kant. Verwarm ook de gepofte zoete aardappel in de pan (zie de video).
4. Verwarm de pompoen-gember chutney in een pannetje.
5. Verwarm de picklesaus in een pannetje.
6. Verwarm de borden voor.

BORD OPMAKEN

1. Leg de taco op het bord.
2. Leg daar de scharrelbig naast.
3. Maak twee quenelles pompoen-gember chutney en laag naast de big.
4. Verdeel de gepofte zoete aardappel over het bord.
5. Schep boven op het gerecht een flinke lepel crumble.
6. Maak af met de mosterdsaus.

DE KROMME WATERGANG



Picklesaus



Scharrelbig



Taco



Gepofte zoete aardappel



Pompoen-gember chutney



Pinda-taco crumble

DE LIBRIJE

“Hunebedden” Sleedoorn, advocaat, wilde bramen

VOORBEREIDING

1. Haal de ingrediënten uit de koeling, de bramenparfait en “hunebedden” uit de vriezer.

BORD OPMAKEN

1. Spuit een flinke dot hangop midden op het bord.
2. Schep daar wat crumble bovenop.
3. Stapel daar de hunebedden boven zoals op de foto.
4. Leg de parfait er naast en daar de bramen omheen.
5. Lepel wat sap om het gerecht heen en maak af met de cressen.
6. Wacht tot de parfait en de hunebedden ontdooit zijn en serveer. (nog een minuut of 15)

De Librije



Hangop



Bramen in sap



Crumble



Cress



Bramenparfait



Hunnebedden