


Asperges – Rund – Paddenstoelen – Sinaasappel - Kwartel



BENODIGDHEDEN	BEREIDING
Kwarteleieren	<p>Kwarteleieren Bewaar de kwarteleieren 24 uur in de diepvries. Laat ontdooien en verwijder het vloeibare eiwit. Het eigeel is nu redelijk vast.</p>
Groene en witte asperges	<p>Groene en witte asperges Maak van aluminiumfolie pakjes met 4-6 asperges. Voeg een sternanijs, enkele takken tijm en een klontje boter bij. Vouw goed dicht en bak de asperges in de oven bij 170°C gedurende 15-20 min.</p>
Sinaasappel	<p>Sinaasappel Snij de kumquats in dunne schijven en blancheer ze. Dep droog en week ze vervolgens in verzadigd suikerwater voor 30 min. Laat drogen bij kamertemperatuur. Kort voor het uitserveren bij 170°C 3-5 min in de oven karamelliseren.</p> <p>Meng voor de sinaasappelsaus gelijke volumina runderfond en versgeperste sinaasappelsap. Laat met enkele takken tijm inkoken. Voeg een klontje boter toe en bindt met xantha. Passeer door een zeef in een spuitfles. Houdt warm.</p>
Paddenstoelen	<p>Paddenstoelen Maak een selectie van kleine en middelgrote paddenstoelen. Snijd op maat en bak kort aan.</p> <p>Voor het schuimgebak van paddenstoelen 500 g afsnijdsels en gemengde paddenstoelen samen met 350ml water vakuümieren en bij 85°C gedurende 2 uur in de stoomoven laten trekken. Zeef de bouillon en kook in tot 63 ml.</p> <p>Meng 62,5 g eiwit, 7 g albumine, 5 ml citroensap, 1,5 g zout, 5 g suiker en de 62,5 ml paddenstoelenbouillon. Draai even glad met een pureerstaaf en klop vervolgens op tot een stijve schuim.</p> <p>Vul in een spuitzak en spuit tufjes van verschillend maten op een siliconen mat en droog in de heteluchtoven bij 65°C.</p>

	Voor de crème van paddenstoelen zet gemengde paddenstoelen aan in olijfolie, blus af met witte wijn en sherry en voeg een scheutje slagroom toe. Pureer en passeer in een spuitzak. Houdt warm.
Chips van serranoham	Chips van serranoham Doe twee schijven serranoham tussen twee laagjes bakpapier. Bezwaar met een bakplaat en bak bij 170°C gedurende 10-15 min. Dep droog met keukenpapier. Snij twee laagjes serranoham in piepkleine blokjes en bak in een pan krokant.
Chorizo hollandaise saus 	Chorizo hollandaise saus Snij 50 g chorizoworst in dunne schijfjes. Bak even aan in een pan. Voeg een ½ tl paprikapoeder en 125 g boter toe. Laat op klein vuur trekken. Meng 2 eigeel en 1 ei met 50 ml runderfond en 5 ml azijn. Voeg de gezeefde vloeibare boter erbij. Voeg 15 g pro-espuma toe en vul een espumafles. Houdt op 70°C in een waterbad.
Entrecotes	Entrecotes Bak de entrecotes in geklaarde boter en snijd op maat. Laat uitlekken op keukenpapier.
Afwerking en presentatie	Snij met een scherp mes een gatje in het schuimgebak. Spuit er een klein portie crème van paddenstoelen in. Werk af met enkele blokjes gebakken ham, enoki paddenstoelen en kressen. Dresseer alle onderdelen op een bord. Werk af met druppels van de sinaasappelsaus en kressen. Serveer krieltjes en de chorizo Hollandaise saus apart erbij.