

Gebakken scheermes | crème pastinaak home made kaviaar

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><u>Kaviaar</u> 500 ml zonnebloemolie 15 g doperwten 6 g inktvisinkt 200 g visfond 1,2 g agar agar</p>	<p><u>Kaviaar</u> Vul een bekken met zonnebloemolie en zet deze in de vriezer voor minimaal 1 uur. Meng de doperwten, inktvisinkt, visfond en de agar agar in een pan en breng het aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Pureer de erwten volledig fijn en roer goed door. Giet de <u>hete</u> vloeistof in een spuitflesje en druppel - druppel voor druppel - in de koude olie. Haal de kralen uit de olie met een schuimspaan of een zeef. De kaviaar is direct klaar voor gebruik. Zeef de zonnebloemolie en zet dit apart voor de volgende avond.</p>
<p><u>Pastinaak</u> 3 pastinaken 60 ml room 25 g roomboter zout en witte peper</p>	<p><u>Pastinaak</u> Snijd de pastinaak in blokjes en breng aan de kook in water met een snuf zout in 15 minuten gaar. Blender de pastinaak heel fijn in de Ninja. Voeg room en roomboter toe, en zout en peper naar smaak.</p>
<p><u>Scheermessen</u> 1 kg scheermessen 3 sjalotten 3 tenen knoflook 1 kleine rode peper 15 g boter</p>	<p><u>Scheermessen</u> Trek een bouillon van 2 sjalotten, 2 knoflooktenen en rode peper. Zeef de bouillon. Breng deze weer aan de kook, Leg de scheermessen <u>maximaal</u> 10 seconden in het kokende water. Haal het vlees uit de schelpen en verwijder de ingewanden. Zet de schelpen opzij voor het serveren. Snijd de scheermessen in stukjes van 3 cm. Smelt de boter in een pan en stoof de 1 sjalotje met de 1 teen knoflook glazig. <u>Doe dit vlak voor het uitserveren:</u> Doe de scheermessen in de pan met de gestoofde sjalot en knoflook en kruid met peper en zout. Laat de scheermessen goed warm worden ongeveer 90 seconden. (Niet langer om te voorkomen dat de scheermessen rubberachtig worden).</p>
<p><u>Beurre blanc</u> 100 g koude roomboter 2 sjalotjes gesnipperd 250 ml droge witte wijn 100 ml room peper en zout 10 g aardappelzetmeel</p>	<p><u>Beurre blanc</u> Snijd de koude roomboter in kleine blokjes en zet deze weer terug in de koelkast. Verhit de witte wijn en de gesnipperde sjalotjes in een pan en breng aan de kook. Kook dit in tot 1/3 en voeg de room toe, laat nu weer inkoken tot de helft. Giet dit door een zeef en vang het op in een ander pannetje. Zet deze pan op heel laag vuur en voeg al roerend met een garde de ijskoude klontjes boter één voor één erdoor. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout en serveer direct. Voeg afhankelijk van de dikte van de saus, wat aangemaakte aardappelzetmeel toe.</p>

MENU MAART 2025



Eindbewerking

Eindbewerking en presentatie

Verdeel de pastinaakcrème in quenelle vorm over de borden.
Leg hier een schoon gemaakte lege schaal van een scheermesje op.
Vul deze met 2 à 3 stukjes scheermes.
Verdeel wat kaviaar over de stukjes scheermes.
Schenk er wat beurre blanc naast.

