

## **Gebakken Sint-Jakobsmossel met Eskabeche, gemarineerde courgette en chorizo**

Receptuur voor 10 personen

### *Ingrediënten*

#### **Eskabeche**

1,5 kg mossels  
1 ui  
½ venkel  
½ rode chili peper  
10 tenen knoflook  
2 takjes tijm  
1 laurier blaadje  
2 stengels selderij  
1 liter visbouillon  
250 ml witte wijn  
250 ml sushi azijn  
0,5 liter kippenbouillon  
10 ml eiwit  
Xantana

#### **Courgettekaviaar**

8 Courgettes  
100 gram spinazie  
Zout en peper

#### **Chorizo poeder**

15 gram rode paprikapoeder  
15 gram uienpoeder  
15 gram knoflookpoeder  
15 gram airbags (nog niet gefrituurd)

#### **Chorizo oil en brunoise**

500 gram chorizo  
15 gram rode paprikapoeder  
300 gram zonnebloemolie  
chorizo overblijfsels

#### **Peterselie olie**

1 bos peterselie  
100 gram zonnebloemolie

#### **Sint-Jakobsmossel**

10 Sint-Jakobsmosselen  
klontje boter

## **Bereiding**

### ***Eskabeche***

Verpletter de mossels in de keukenmachine of met een enorme vijzel tot ze allemaal gebroken zijn. Snij de ui, venkel, chili peper, knoflook en selderij in gelijke stukjes. Bak de groentes in een grote pan met zonnebloemolie. Voeg de mossels toe en blijf roeren. Vul de pan af met visbouillon en voeg de tijm en laurier toe. Blijf roeren tot het kookt. Zeef vervolgens het vocht door een theedoek.

Maak de marinade door de witte wijn te mengen met de sushi azijn en de kippenbouillon. Mix alles en voeg het eiwit toe. Mix de marinade met een staafmixer. Giet de marinade in een kookpan en laat het geheel koken terwijl je blijft roeren met een garde. Wanneer het 5 min kookt zeef het door een theedoek. Mix met een beetje Xantana en zeef door een chinoise.

Mix vervolgens 2/3 van de mosselbouillon met 1/3 van de marinade.

### ***Courgettekaviaar***

Schil het groen van de courgette met behulp van een dunschiller. Zet een pan met gezouten water op. Blancheer de groene schillen van de courgettes in het gezouten water en koel ze vervolgens af in koud water. Blancheer ook de spinazie in zout water.

Knijp al het vocht goed uit de courgetteschillen en pureer de courgetteschillen met een staafmixer. Pureer ook de spinazie tot het heel fijn is. Mix de courgette met de spinazie en breng op smaak met zout en peper.

### ***Chorizopoeder***

Frituur de airbags op 180 graden. Wanneer gefrituurd haal de airbags uit de frituur en laat ze afkoelen op een stuk papier. Mix alle ingrediënten fijn in een mixer en zeef door een chinoise.

### ***Chorizo olie en brunoise***

Snij 100 mooi kleine strakke blokjes chorizo voor het assembleren van het gerecht.

Snij de rest van de chorizo in stukken en bak ze in olie in een pan, voeg ook de afsnijdsels, die overblijven na het snijden van de chorizo brunoise, toe. Voeg rode paprikapoeder toe.

Laat het mengsel rusten in de koelkast zodat alle chorizo smaak in de olie trekt.

Mix alle ingrediënten in een mixer en laat het door een theedoek uitlekken.

### ***Peterselie olie***

Haal de steeltjes van de peterselie af en snij deze. Mix de peterselie samen met de zonnebloemolie met een staafmixer. Zeef door een theedoek.

### ***Sint-Jakobsmossel***

Haal de Sint-Jakobsmossel uit de schelp en maak ze schoon. Laat een koekenpan goed heet worden. Kleur de Sint-Jakobsmosselen aan beide ziden. Voeg als ze gekleurd zijn een klontje boter toe. Besprenkel als laatst met een snufje zout.



## **Kabeljauw met zeewierboter, kokkels & komkommer**

Receptuur voor 10 personen

### **Ingrediënten**

#### **Kabeljauw pekelen**

1 kg kabeljauw  
70 gram zout  
1 liter water

#### **Kokkels openen**

1 stengel selderij  
1 sjalot  
2 takjes tijm  
5 tenen knoflook  
200 gr witte wijn  
1 kg kokkels

#### **Zeewier/kombu boter**

0,5 Liter visbouillon  
3 kleine kombu bladeren  
300 gram zeewierboter (beurre d'algue)  
Kokkelvocht naar smaak

#### **Koolrabi/komkommer brunoise**

2 Koolrabi's  
1 Komkommer

#### **Zeewiersoorten**

200 gram zeelsla  
200 gram verse nori

#### **Vis garen**

1 kg boter  
de gezouten kabeljauw

#### **Afmaken**

1 potje zeewierpasta  
blaadjes klaverzuring

### **Bereiding**

#### ***Kabeljauw pekelen***

Maak een pekel bad van 1 liter koud water en 70 gram zout. Geheel mixen met de staafmixer. Leg de kabeljauw in het pekel bad en laat pekelen gedurende 2 uur. Uit de pekel verwijderen en strak oprollen in trekfolie.

#### ***Kokkels openen***

Spoel de Kokkels schoon in gezouten water. Snij de groenten en kruiden fijn. Laat een grote pan met olie heel heet worden. Voeg de groenten en kruiden toe aan de hete olie en laat het goed aanzweten. Voeg vervolgens de Kokkels toe en schud de pan regelmatig om. Blus het geheel af met de witte wijn. Plaats een deksel op de pan en laat de kokkels open gaan. Giet af maar bewaar het kookvocht. Laat de kokkels afkoelen en maak ze vervolgens schoon.

#### ***Zeewier/kombu boter***

Laat de Kombu trekken in de visbouillon en het kokkelvocht. Zeef de kombubladeren uit het vocht. Voeg beetje bij beetje de stukjes zeewierboter toe aan het warme vocht. Dit heet monteren. Maak het geheel af met wat citroensap.

### ***Koolrabi en komkommer brunoise***

Schil de koolrabi en komkommer. Verwijder de kern van de komkommer. Snij de koolrabi en komkommer in brunoise van 2 mm.

Stoof de koolrabi licht in een gesloten pan. Laat de komkommer rauw.

### ***Zeewier***

Alle gezouten zeewieren goed spoelen totdat al het zout en viezigheid weg is.

Rustig warm stoven in een pan met een klein beetje bouillon

### ***Vis garen***

Verwarm de geclarifieerde boter tot ongeveer 60 graden. Laat de vismootjes van 70 gram zachtjes garen.

### **Presentatie**

Voeg de komkommer, koolrabi en kokkeltjes toe aan de botersaus. Maak een spiegeltje van zeewierpasta op het bord. Leg hier de vis op. Schep de botersaus met garnituur over de vis. Kleed de vis aan met zeesla, verse nori en klaverzuring blaadjes.



## Rijstebrij met abrikozencompote, limoenblad en advocaat

Receptuur voor 10 personen

Ingrediënten

### Rijstebrij

100 gram dessertrijst  
270 gram melk  
70 gram room  
1/2 vanille peul  
35 gram suiker

### Limoenblad cremeux

4 blaadjes gelatine  
280 gram melk  
8 blaadjes limoenblad  
96 gram eigeel  
96 gram suiker  
80 gram boter  
groene kleurvloeistof

### Kokos crumble

36 gram patentbloem  
40 gram witte basterd suiker  
40 gram zachte boter  
40 gram kokos klapper  
snufje zout

### Vanille espuma

4 blaadjes gelatine  
600 ml melk  
150 ml room  
65 gram suiker  
80 ml vanille likeur

### Advocaat parfait

32 gram eigeel  
30 gram suiker  
60 gram zwarte kip advocaat  
20 gram water  
120 gram geslagen room  
24 gram zwarte kip advocaat

### Abrikozen compote

68 gram abrikozen puree  
12 gram suikerwater  
sap van 1/2 limoen  
1/2 vanille peulen  
1,2 gram pectine  
2 gram suiker  
0,5 gram citric acid  
200 gram gedroogde abrikoos in stukjes gesneden

### Bereiding

#### **Rijstebrij**

Kook de melk en de room samen met de vanille. Voeg de rijst toe en breng het geheel al roerend aan de kook. Dek de pan af met bakpapier en laat de rijst zachtjes gaar koken. Roer het geheel regelmatig door en voeg

wanneer nodig extra melk toe. Als de rijst gaar is voeg dan de suiker toe. Laat de rijst afkoelen op een bakplaat onder een laag slagersfolie.

### ***Limoenblad cremeux***

Breng de melk aan de kook samen met de limoenbladeren en laat het afgedekt voor 20 minuten zachtjes trekken. Meng het eigeel met de. Zeef de melk en kook het opnieuw op. Voeg een beetje van de warme melk toe aan het eigeel mengsel om zo familie te maken. Meng nu de rest van de melk door het eigeel mengsel en laat het afkoelen tot 85 graden. Gelatine toevoegen en de boter er in kleine etappes doorheen staven. Enkele druppels kleurstof toevoegen en het geheel zeven. Verdeel het mengsel over 10 glazen.

### ***Kokos crumble***

Meng alle ingredienten en verdeel het mengsel over twee met bakpapier bedekte bakplaten. Bak de crumble af voor ongeveer 20 minuten in een oven van 150 graden. Schep de crumble regelmatig om.

### ***Vanille espuma***

Beetje van de melk opkoken samen met de suiker. Laat de gelatine blaadjes weken in koud water. Knijp de gelatine blaadjes vervolgens goed uit en laat ze oplossen in de melk. Zeef de melk. Meng de melk met de room en de vanille likeur en giet in een liter kidde.

### ***Advocaat parfait***

Klop het eigeel op met de suiker en de 60 gram advocaat. Kook het water en giet dit bij het advocaat mengsel. Klop het geheel vervolgens voor ongeveer 12 minuten door. Klop de room lobbig en spatel dit ook door het mengsel heen. Zorg er wel voor dat je eerst een schep van het advocaat mengsel bij de room voegt om zo familie te maken. Voeg daarna het andere deel van de advocaat ook toe. En spatel alles voorzichtig door. Giet het mengsel in kleine bombe matjes, licht ingespoten met pancoating, en zet in de vriezer.

### ***Abrikozen compote***

Verwarm de abrikozen puree, het suikerwater en het limoensap samen met de vanille. Meng de pectine suiker en roer dit door de vloeistof. Breng het geheel al roerend aan de kook. Roer de Citric acid erdoor. Giet het geheel door een zeef over de abrikozen. Dek alles af met folie en laat het afkoelen.

### **Presentatie**

Bouw het dessert gelaagd op net zoals op de foto. Dit gaat als volgt.

Bedek de limoen cremeux in het glas met een beetje abrikozen compote. Vervolgens een beetje rijstebrij. Haal de parfait bombetjes uit de vormpjes en leg deze op de rijstebrij. Besprenkel dit met wat kokos kruim en een toef vanille espuma.

