

Kalfstartaar met voorjaarsgroenten, krokantjes van oude kaas, marshmallow van augurk en gebakken Wâldfeintsjes

Freddy Bult,
Chef-kok van
restaurant De Herberg
van Smallingerland
te Rottevalle



INGREDIËNTEN VOOR DE TARTAAR:

- 500 gram kalfsoesters
- 50 gram cornichons
- 25 gram kappertjes
- 1 stuks sjalot
- ½ eetlepel mosterd
- 1 eetlepel ketchup
- zout en peper

Bereidingswijze:

Snipper en snij de cornichons, kappertjes en sjalot heel fijn. Snij de kalfsoester in gelijkmatige lange repen en draai deze repen door de gehakt molen. Breng de tartaar op smaak met mosterd, ketchup, zout & peper.



INGREDIËNTEN VOOR KOEKJES:

- 20 plakjes loempiadeeg vellen
10 x 10 cm
- 2 stuks eiwit
- 100 gram oude Friese kaas

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg de helft van de plakje deeg uit en smeer deze in met eiwit. Rasp vervolgens de kaas fijn op de ingesmeerde deegvelletjes (zorg voor een goede verdeling). Drapeer de ander deegvelletjes op de andere, snij de velletjes in gelijkmatig driehoekjes en besmeer de siliconenmatjes in met olie. Leg de driehoekjes om de ingesmeerde siliconenmatje en leg hierop weer een siliconenmatje. Bak een kleine 6 minuten af in de voorverwarmde oven.

INGREDIËNTEN VOOR MARSHMALLOW VAN AUGURK

Deel A

- 200 gram geitenkaas naturel van 'De Molkerij'
- 12 gram zout
- 150 gram room
- 20 gram crème fraiche
- 50 gram augurk

Deel B

- 150 gram glucose
- 60 gram honing
- 100 gram augurkenvocht

Overig

- 70 gram eiwit
- 30 gram gelatine (30 gram)

Bereidingswijze:

Laat de Gelatineblaadjes in koud water zacht laten worden. Pureer alle ingrediënten (Deel A) in de keukenmachine tot een homogene massa. Kook de ingrediënten van

Deel B tot 127 graden. Sla de eiwitten op en klop de warme glucosemassa (Deel B) bij de opgeslagen eiwitten. Voeg de gelatine toe en klop het geheel totdat de massa lauwwarm is. Spatel daarna voorzichtig de massa (Deel A) erbij, stort het in een bak en laat het één dag in de koelkast opstijven. Snij de marshmallow in mooie gelijkmatige blokjes.

Presentatie:

Blancheer naar eigen inzicht voorjaarsgroenten beetgaar. Snij de Wâldfeintsje in mooi dunne repen en bak deze om en om krokant. Drapeer de tartaar in dunne laagje in een rechtehoek op het bord en dresseer alle ingrediënten op de tartaar in een willekeurige volgorde.

Eet smakelijk!