*Atelier – Culinaire Traiteur Ducheyne****Dumalin Olivier***

*Scheepdalelaan 69
8000 Brugge*

**Gegrilde Tongschar - Schorseneer – Girolles - jus van Girolles**

**Ingrediënten** (voor 4 personen)

2 stuks tongscharren van 2/3 per kg.

2 dl hazelnootboter

4 stuks schorseneren

1 stuk citroen

300 g groentebouillon

200 g melk

2dl geklaarde boter

200 g girollen

1 stuk sjalot

1 teentje look

100 g spruiten

2 dl geklaarde boter

1 stuk citroen

1 hoeve ei

350 g cepes olie

1 eetlepel Xerez azijn

20 g gehakte hazelnoten

150 g girollesbouillon

75 g groentebouillon

25 g room

2 eetlepels Witte wijn azijn

50 g boter

**Bereidingswijze**

***\* De Tongschar:***

Ontvel de tongschar en fileer de vis dubbel. Smeer de vis licht in met maïsolie en kruid de vis met peper en zout. Quadrileer de vis zeer kort op een hete gril. Leg de vis in een plateau en smeer deze rijkelijk in met hazelnoot boter. Gaar deze verder af in de oven. Als afwerking strijken we de vis nog eens in met hazelnootboter en fleur de sel.

***\*Schorseneren***:

Was de schorseneren en schil deze met een dunschiller. Leg deze in water met citroen om het verkleuren tegen te gaan. Kook de schorseneren in melk en water nog net niet beetgaar. Snij de schorseneren in gewenste vormen en glaceer deze in geklaarde boter, peper, zout en bouillon.

***\*Duxelle van girolles:***

Kuis de girolles op en snij deze fijn. Kuis en snij een halve sjalot fijn. Stoof de girolles en sjalot aan tot een smeuïge massa. Kruid af met peper en zout.

***\*Girolles:***

Kuis de girolles op en bak kort de girolles op in maïsolie en geklaarde boter. Kruid met peper en zout. Kort blussen met groentebouillon.

***\*Spruitblaadjes:***

Maak de blaadjes los met behulp van een mesje. Kook deze kort op in gezouten water in schrik deze direct in ijswater. Daarna bestrijken we deze juist voor het doorgeven lichtjes in met hazelnootboter en fleur de sel

***\*Crème van cepes:***

Neem 1 hoeve ei en voeg daaraan 350 gr cepesolie aan toe. Mix deze op tot er een emulsie ontstaat. Fris deze bij met Xerez azijn en kruid af met peper en zout.

***\*Crumbel van hazelnoot:***

Rooster de hazelnoten een 8 tal minuten in de oven op 180°C.

Hak deze daarna fijn tot je een crumbel.

***\*Chips van schorseneren:***

Snij de schorseneren fijn met behulp mandoline. Bak deze 2 minuten op 140°C af in de frituur. Dep deze af met keukenpapier en strooi er een beetje zout op.

***\*Jus op basis van girolles:***

Neem de girollesbouillon en laat deze samen met de groentebouillon lichtjes in koken.

Voeg de room en de witte wijn azijn er aan toe.

Monteer de jus op met koude boter. Eventueel nog bij frissen en peper en zout toevoegen.

**Bereidingstijd:**

1u.30

*Chef de GJCOOK – Chef à domicile – traiteur – consultant”*

***Jeremy Girvan***

*168 Rue de Termonde à*

*1083 Bruxelles*

**Tongschar – Gepocheerd in een beursje met sterke jus – Rauwe en bereide groene kool en ramanas**

**Ingrediënten** (voor 4 personen)

3 tongscharren de 500/600g

1 witte kool

1 witte rammenas

2 aardappelen Nicolas

enkele scheuten van violette mosterd

2 sjalotten, gesnipperd

1 koffielepel mosterd

koolzaadolie

Dragonazijn

300 g ongezouten boter

1 liter sterke fumet van zeetong

50 g bloem

50 g de Oud-Brugge

1 citroen

20 g de panko

frituurolie

verdikkingsmiddel type Xantana

groene kleurstof

**Bereiding**

***\*De tongschar***

Fileer de tongscharren en ontvel.

(Behoud de graten en de kop en verwijder de ingewanden. Spoel en bak aan bestrooi daarna met bloem en gaar zoals voor een bruine fond. Leg per persoon de twee dikste filets ( +- 120 g.) op elkaar in een ovenschaal, zet onder ½ liter sterke fumet en 200 g. boter getemperd aan 25°C (mengsel met de mixer van jus en boter). Laat ten minste 20 minuten infuseren.
Snijd de kleine filets in grove stukken, voeg er gesnipperde sjalot, de koffielepel mosterd en een kleine pollepel sterke jus bij. Meng en kruid. Neem 30% van dit mengsel en mix. Dit mengsel dient als vulling voor het groene koolblad.

*\*Groene kool*

Pocheer gedurende 2 minuten twee blaren van de in twee gesneden groene kool in gezouten water en laat schrikken.

Vul 4 koolbladbeursjes met de farce en leg ze op een bakplaat.

Doe 1/4 van de groene kool in de centrifuge. Giet de jus in de blender.

Monteer de jus samen met twee soeplepels koolzaadolie, 1 gr verdikkingsmiddel ( Xantana). Kruid en voeg een beetje groene kleurstof toe om de kleur te behouden.

***\*Witte rammenas***Schil de rammenas,snijd een stuk van 6 cm af.

Snijd uit de stronk een lange reep met de dunschiller. Snijd deze band in twee gelijke delen, rol en snijd de rolletjes in twee. Zo bekomt u 4 rolletjes.

Plaats de rolletjes in aangepaste uitsteekringen, bevochtig met sterke jus, gaar ze tot de jus verdampt is. Leg ze op een bakplaat en kleur het bovenste met een gasbrander.
Snijd een tweede stronk van 6 cm en maak er spaghetti van in de mandoline. Kruid met koolzaadolie en vinaigrette van sjalot. Versier met scheutjes van violette mosterd.

*\*Aardappelen*

Snijd de twee grote zijden van de aardappel om een dikte van 4 cm te bekomen. Met een uitsteekring van 4 cm diameter 4 stoppen maken. Deze stoppen koken in een sterke jus en het koken beëindigen zodra het mes er doorheen kan met een kleine weerstand. Afwerken in de friteuse op 170°C om een stop type “pont neuf” te bekomen.

***\*Verkruimelde citroencrackers.***

Mix 50gr boter, 50gr bloem, 50 gr oud Brugge kaas, de citroenzeste et het sap in een keukenrobot.

Spatel 20 gr panko onder.

Leg op bakpapier et bak op 180°C tot verkleuring en volledige gaar. Laat afkoelen en verkruimel.

***\*Kookwijze et dressering***

In de oven aan 180°C,

Leg gedurende 7 minuten de rolletjes rammenas et de buideltjes met groene kool in de oven.

Zet de filets tongschar 5 minuten in de oven, bedekt met de mix van sterke jus en boter.

Frituur de aardappelstoppen.

Garnering van het bord :

Leg op een bord de groene koolbeursjes, met daarop de aardappel stoppen en daarbovenop de spaghetti van de rammenas.

Voeg er de rolletjes warme rammenas toe et de drooggedepte tongscharfilets. Bestrooi met citroencrackers.

De jus (op kamertemperatuur) wordt afzonderlijk geserveerd en kan volgens de smaak van de tafelgenoten geschonken worden.

**Bereidingstijd**

1u 15 min**.**

*Restaurant Onder de toren*

***Sam Van Houcke***

*Hansbekedorp 24*

*9850 Nevele*

**Tongschar - zeekraal - kokkels - venkel - tom ka kai**

**Ingrediënten** (voor 4 personen)

***Tongschar***

600 g netto tongschar

50 ml olijfolie

150 g hoeveboter

peper

fleur de sel

***Zeekraal***

200 g zeekraal

50 g gezouten boter

***Kokkels en kokkeljus***

200 g kokkels

3 sjalotten

1 teentje knoflook

1 stengel selder

1 eetlepel boter

200 ml Nouilly Prat

50 ml room

350 ml kokkelvocht

100 ml gevogeltebouillon

limoen

***Tom ka kai***

1 ui

1 teentje knoflook

½ chilipeper

1 stengel citroengras

1 stukje gember

8 limoenblaadjes

Olijfolie

4 champignons

500 ml gevogeltefond

3 eetlepels vissaus

500 ml kokosmelk

Limoen

2 eetlepels sushi-azijn

Koriander

beetje sesamolie

***Venkel***

2 venkels

300 g gevogeltefond

100 g room

4 g agar

30 ml olijfolie

20 ml sushiazijn

peper en zout

***Krokant Zuurdesem***

200 g zuurdesembrood

50 ml anijsolie

Afwerking

Dille

**Bereidingswijze**

***\*Tongschar***

Kuis de tongschar op en halveer op de graat. Bak 5 minuten aan in boter op het vel. Verwijder de graat, kruid en bak kort verder in de oven.

***\*Zeekraal***

De zeekraal kort koken en verfrissen, nadien opwarmen in gezouten boter.

***\*Tom ka kai***

Sueer de ui, knoflook, chilipeper, gember en citroengras, voeg limoenblaadjes en champignons toe. Bevochtig met gevogeltefond en vissaus, voeg sesamolie en koriander toe. Reduceer tot de helft en voeg de kokosmelk, sap en zeste van limoen en sushiazijn toe.

**\*Kokkels**

Sjalotten, selder en knoflook in boter sueren, bevochtigen met Nouilly prat. Kokkels toevoegen; Kort garen. Voeg aan de kokkeljus room en tom ka kai toe. Laat infuseren. Zeven en verfrissen met limoen. Jus opwarmen en luchtig mixen.

***\*Schelpje venkel***

Venkel fijnsnijden en opzetten in gevogeltefond. Mixen en room toevoegen, breng op smaak. Voeg agar toe, verwarm tot 90°C en lepel in vormpjes. Koel af in de frigo en ontvorm.

***\*Gemarineerde venkel***

Venkel fijnsnijden. Marineer met olijfolie, sushi-azijn en peper en zout.

***\*Krokant van zuurdesem***

Zuurdesem fijnsnijden, besprenkel met anijsolie en bak krokant af.

**Afwerking en presentatie:**

Dresseer de zeekraal met de kokkels, nadien de tongschar en werk af met de tom ka kai, de schelpjes en gemarineerde venkel. Werk af met de dille en zuurdesem.

**Bereidingstijd**

1u45

*Kok au Vin*

***Hendrik Dequeker***

*Ezelstraat 21*

*8000 Brugge*

**Tongschar “meunière”, peterselie , boschampignons, Steenbrugge blond**

**Ingrediënten** (voor 4 personen)

tongschar

1 kilo boter

500 g platte peterselie

12 ratte aardappelen

1 l kippenbouillon

12 akkerzwam

12 trompette de la mort

2 grote peterseliewortels

1 l melk

6 kleine peterseliewortels

arachide olie

peterselie topjes

5 sjalotten

1 bakje Parijse champignons

tijm

0,5 l Steenbrugge blond

1 l room

lecithine

50 g spinazie

peper en zout

pekelzout

citroensap

**Bereidingswijze**

***\*Tongschar***:

De tongschar fileren en ontvellen, daarna 10 min pekelen ( 100 gram zout per liter water). 5 min onpekelen, drogen en vacum garen met boter 8min op 58°c. Laten afkoelen in ijswater. De vis bakken in een warme pan met hazelnootboter, de vis arroseren met de boter. De vis draaien fijngesneden platte peterselie overstrooien en blussen met citroensap.

***\*Ratte aardappelen***:

Aardappelen met de schil koken in water met zout tot ze gaar zijn, de aardappelen pelen. Terug opwarmen met kippenbouillon en een klontje boter tot dat de kippenbouillon gebonden is en afkruiden.

***\*Boschampignons:***

Akkerzwam en trompette de la mort bakken in een hete pan met look, olie en tijm, afkruiden.

***\*Peterselie wortelcrème:***

De grote peterseliewortels schillen en in stukken snijden, de wortels garen in de oven 180°C ongeveer 20 – 25 min. Als ze gaar zijn mixen in de thermomix met melk tot 100 °c en afkeurden.

***\*Kleine Peterseliewortels:***

4 peterselie wortels vacum garen met boter en tijm 20-25 op 83°C. De wortel vlak voor het doorgeven afbranden en kruiden. 2 peterselie wortels in lange slierten schillen met een dunschiller en kort frituren.

***\*Poeder:***

Peterselie drogen en mixen tot poeder .

***\*Schuim peterselie:***

150 g peterselie, 50 g basilicum, 180 g kippenbouillon. Alles samen in de thermomix 1 minuut lang mixen op maximum. Zeven door een neteldoek. Opschuimen met licentie

***\*Saus van Steenrugge blond:***

De Parijse champignons en de fijngesneden sjalotten, laten stoven zonder kleuren met wat tijm daarna blussen met iets minder dan 1 flesje bier (de rest houden we voor de afwerking). Dan kippenbouillon en room toevoegen allebei een halve liter en laten inkoken. Wanneer mooi van dikte is zeven en op het laatste bier toevoegen en citroensap. Monteren met boter !

**Presentatie:**

Eerst de vis onderaan, de champignons en de aardappelen rond en op de vis dresseren. Een zestal dotjes van de crème zetten en de peterseliewortel. Het poeder strooien en de chips als laatste samen met het groene schuim. De saus komt apart aan tafel.

**Bereidingstijd**

Vis (40min)

Kleine peterseliewortels (30min)

Crème peterseliewortel (40min)

Aardappelen(20min)

Champions ( 3 min)

Saus(45min)

Chips(5 min)s

Schuim ( 2min)

*Resto Signatuur*

***Bart Gils***

*Vrijheid 208/2*

*2320 Hoogstraten*

**In hazelnootboter gegaarde tongschar, Melkwei puree
– gebrande tartaar van schorseneer en waterkers –
Oostendse oester”**

**Ingrediënten** (voor 4 personen)

***Tongschar:***

2 grote tongscharren

500 g licht gezouten, rauwmelkse hoeveboter

1 onbehandelde citroen

1 limoen

***Tartaar van schorseneer, Oostendse oester en waterkers:***

2 grote, dikke schorseneren

vlees van 4 oesters

1 limoen

4 takjes grove waterkers

sushi-azijn

dauro olijfolie

***Jus van Oostendse oester:***

vocht van 6 oesters

de graten van de tongschar

scheutje witte wijn (bij voorkeur albariño “Leirana” 2014, deze schenken wij bij het gerecht en heeft een licht zilte, strakke toets die perfect bij de oesters past)

kippenbouillon (getrokken van nekjes)

1 onbehandelde citroen

hoeveboter

kookroom

***Poeder van komkommer:***

6 onbehandelde komkommers

***Olie van waterkers***:

1 liter maisolie

6 bussels grove waterkers

***Puree met melkwei***

3 liter melkwei (inkoken tot 1 liter)

500 g charlotte aardappel

1 blad laurier

1 takje verse citroenthijm

50 g gezouten hoeveboter

1 eetlepel olijfolie

kookroom

1 limoen

1 teentje gekonfijte knoflook

***Geroosterde, gecarameliseerde schorseneren***:

2 dunne schorseneren, goed geschrobd of indien nodig geschild

blokjes gezouten hoeveboter

sushi-azijn

kippenbouillon

***Flinterdunne plakjes akkerzwam:***

4 mooie kraakverse akkerzwammen

truffelschaaf

**Bereidingswijze**

***\*Tongschar:***

De boter verwarmen tot hazelnootboter. Citroenzeste toevoegen nadat ze licht is afgekoeld, even laten trekken. Passeren door een fijne zeef. De boter op 50°C houden. De vis ontschubben en spoelen. Enkel fileren, de vel er aan laten. Snij elke filet in drie mooie stukken. De filets garen in de boter gedurende +/- 6 minuten (schotel in oven 50°C). Kort aanbakken op de velkant. Besprenkelen met citroensap. Afkruiden met maldon flakes.

***\*Tartaar van schorseneer, Oostendse oester en waterkers:***

de schorseneren schillen en in fijne brunoise snijden, meteen citroensap toevoegen. De oesters in fijne stukjes snijden. De waterkers fijn snijden. Alles mengen en afsmaken met citroensap en sushi-azijn scheutje olie en evt staartpeper en zout. (de tartaar wordt later afgebrand).

***\*Jus van Oostendse oester:***

De graten, in stukken haken, aanzetten in hazelnootboter. Bevochtigen met de kippenbouillon, klein scheutje van de witte wijn toevoegen. 10 minuutjes laten trekken. Meng het oestervocht met een gelijke hoeveelheid van de verkregen fumet, scheutje room toevoegen, afsmaken met citroensap. Opschuimen met de staafmixer (blokjes boter toevoegen tijdens het mixen).

***\*Poeder van komkommer:***

Snij met een dunschiller slierten van de komkommer, droog deze op 40°C in de droger. Cutteren in thermomix en zeven.

***\*Olie van waterkers:***

Verwarm de olie in de thermomix tot 70°C. Mix 2 bussels gedurende een 3 tal minuten op 70°C. Voeg 2 bussels toe en mix even lang op 30°C. Voeg 2 bussels toe en mix even lang koud. Passeren door een neteldoek of koffiefilter. Eventueel vocht voorzichtig afscheiden

***\*Puree met melkwei***

Schil de aardappelen, snij ze in kleine blokjes (hoe kleiner, hoe meer ze de smaak van de wei kunnen opnemen). Kook ze gaar in de melkwei met een snuifje zout, de laurier en de thijm, opbloemen op het vuur, na afgieten. Pureren met een passe-vite, afsmaken met citroensap, cayennepeper, hoeveboter en evt. zout. Room en melkwei toevoegen voor smeuïgheid.

***\*Geroosterde, gecarameliseerde schorseneren:***

Snij de schorseneren overlangs in twee, lengte ongeveer 10cm. Blancheer kort in de kippenbouillon. Roosteren in een droge, hete pan met anti-aanbaklaag. Enkele blokjes gezouten boter toevoegen (voortdurend opschudden, men verkrijgt instant hazelnootboter, bewegen om niet te verbranden). Afblussen met sushi-azijn (voortdurend opschudden, deze zullen zeer snel carameliseren, bewegen om niet te verbranden).

***\*Flinterdunne plakjes akkerzwam:***

à la minute schaven, verder “cru” laten.

**Dresseren:**

Met behulp van een spuitzak de puree op het bord dresseren. De stukjes vis afdeppen op keukenpapier en “zig-zag” bovenop de puree leggen. De tartaar in drie hoopjes op de puree, deze kort afbranden met een keukenbrander. Overstrooien met de poeder van komkommer (zeefje). De gebrande schorseneer boven op het geheel. Een 5-tal plakjes akkerzwam toevoegen, afwerken met pluksels komkommerbloem en borage, de jus opschuimen en naast de rest napperen, enkele druppels waterkersolie in een naast de jus, eventuele extra afwerking kan nog met chips van schorseneer.

**Bereidingstijd:**

1u30