

Koken zonder stress

De keukengeheimen
van chef Dayv Celen

**GASTRONOMIE
AAN HUIS**

KOK AAN HUIS | TRAITEUR | CATERING



Word sterrenchef in je eigen keuken

Dit is het eerste E-book met recepten uit de topkeuken van **Gastronomie aan Huis**. Chef Davy Celen deelt je niet alleen zijn kennis van uitstekende ingrediënten, hij geeft je ook stapsgewijs de nodige tips en tricks om er een culinair gebeuren van te maken.

Op het menu

Ceviche van zalm met rode pompelmoes,
zure room, pareltomaat en salade

Wagyu bavette met crème van wortel,
shii-take, spitskool en aardappeloets

Moelleux van chocolade met vanille-ijs
Crumble van hazelnoot en frambozen

**GASTRONOMIE
AAN HUIS**

KOK AAN HUIS | TRAITEUR | CATERING



Chef Davy Celen





VOORGERECHT

*Ceviche van zalm met rode pompelmoes,
zure room, pareltomaat en salade*

Boodschappenlijstje

Recept voor 4 personen

- Voorzie ongeveer 150 gr zalmfilet zonder vel per persoon. *Tip:* laat ze eventueel in dunne plakjes snijden door uw vishandelaar.
- 3 rode pompelmoes
- 1 eetlepel mosterd
- 1 eetlepel goede witte wijnazijn (bvb Forum Chardonnay)
- 1 doosje Vene Cress (of te vervangen door een ander kruid : bieslook, dille, basilicum, ...)
- Salade mengeling van frisee salade en rucola
- 1 doosje gele Tomberry (mini tomaatjes)
- 1 potje zure room.
- 1 kleine spuitzak
- Peper, zout, fleur de sel, olijfolie

Mise-en-place

's morgens voor 's avonds

- De pompelmoes schillen "a vif". Dit wil zeggen, zowel de buitenste schil als de binnenste witte schil eraf snijden zodat het vruchtvlees overblijft. Daarna de partjes uitsnijden tussen de vliesjes. Al het sap uit de overgebleven rest knijpen. De partjes nog eens in 2 of 3 snijden, afhankelijk van de grootte. Bewaar de partjes in het sap zodat ze niet uitdrogen.
- Houd 1 pompelmoes over waar je enkel het sap van perst.
- Snijd de verse zalm in dunne plakjes en beleg er je borden mee. Eigenlijk zoals een carpaccio. Pak de borden in met plasticfolie en bewaar in de koelkast.
- Maak de frisee salade schoon en snijd in stukken. Vermeng met de rucola en was alles in koud water. Droogzieren en bewaren in de koelkast.

Klaarzetten voor uw diner

- Giet het sap van de partjes en meng dit sap met een eetlepel gewone mosterd, een scheut witte wijnazijn en olijfolie. Kruid met peper en zout. Zet er de staafmixer even in zodat je een mooie homogene dressing krijgt.
- Doe de zure room in de spuitzak. Draai eraan tot deze mooi opspant en knip een klein puntje weg van de tip.

Afwerking

- Haal de borden met zalm uit de koelkast.
- Bedek gelijkmatig met een laagje dressing. Kruid met peper en fleur de sel.
- Werk de borden verder af met de partjes pompelmoes, berrytomaatjes en dotjes zure room.
- Knip de venecress af net boven de wortels en versier er de borden mee.
Kruid de salade met de dressing, peper en zout. Serveer apart in een potje of in het midden van het bord.



HOOFDGERECHT

*Wagyu bavette met crème van wortel,
shii-take, spitskool en aardappelsoes*

Boodschappenlijstje

recept voor 6 personen

- 1 stuk “Wagyu” bavette. Zo’n stuk weegt gemiddeld ongeveer 1 kg. *Tip:* Vind je dit niet bij je slager? Neem dan gerust de bavetten van een ander runderras : Black Angus, Simmental, Hereford, ...
- 1 bundel jonge wortel
- 6 sjalotten
- 1 eetlepel rode Thaise curry
- 1 dl room
- 50 gr gezouten macadamia noten
- 100 gr mini shii-take
- 1 spitskool
- 1 kg vastkokende aardappel (charlotte, nicolas)
- 120 gr melk
- 250 gr volle boter
- 135 gr witte bloem
- 4 eieren
- 1/4 liter rode wijn
- Scheut rode wijnazijn
- 1 koffielepel bruine suiker
- 1 soeplepel ketjap manis (zoete sojasaus)
- Enkele specerijen : zwarte peper, steranijs, tijm, laurier, kruidnagel, jeneverbess
- Peper, zout, nootmuskaat
- Enkele takjes “pea salad” ter versiering.

Mise-en-place

1 dag op voorhand

Aardappelsoes :

- Maak gewone aardappel puree.
- Voor het soezenbeslag: 120 gr water + 120 gr melk + snuifje zout + 105 gr boter laten opkoken. Wanneer het kookt, van het vuur nemen.
- Voeg 135 gr gezeefde bloem toe.
Goed mengen en dan terug op het vuur plaatsen om te drogen.
- Wanneer het beslag begint te blinken, van het vuur nemen en 1 voor 1 de eieren toevoegen, 4 stuks (of 220 gr). Telkens goed roeren tot alles goed is opgenomen. *Tip:* je kan dit gerust met de keukenmachine doen.
- Voeg een afgewogen hoeveelheid aardappelpuree en dezelfde hoeveelheid soezenbeslag samen.
- Kruiden met peper, zout en nootmuskaat.
- Spuit in bolletjes en laat hard worden in de diepvries. *Tip:* gebruik hiervoor silicone vormen die ook gebruikt worden om ijsblokjes te maken.

Saus :

- 2 sjalotten grof snijden en samen met 2 takjes tijm, 2 blaadjes laurier, enkele korrels zwarte peper, 2 kruidnagels, 2 steranijs en enkele jeneverbessen bakken in een klontje boter zachtjes laten bakken tot het begint te kleuren.
- Voeg een beetje suiker toevoegen en even laten meebakken.
- Blussen met een scheutje rode wijnazijn en de rode wijn. Het vocht nu volledig laten inkoken.
- Voeg bruine fond toe en laat rustig inkoken.
- Passeren door een fijne zeef en alles goed uitdrukken. Bewaren in de koelkast

Spitskool :

- Doe de buitenste bladeren van de spitskool en snijd de dikke nerf eruit.
- Blancheer deze kort in gezouten water. Direct afkoelen in koud water en laten uitlekken op een handdoek.
- Snijd de rest van de spitskool fijn en blancheer ook. Laat daarna afkoelen. Knijp het overtollige water eruit.

Stoof de spitskool in een klontje boter, kruiden met peper, zout en nootmuskaat.

- Leg de bladeren spitskool open op tafel en vul met de gestoofde spitskool, goed oprollen. Met behulp van plasticfolie goed aanspannen zoals een snoepje. Bewaren in de koelkast.
- Snijd het bladerdeeg in rechthoeken van 15cm x 4cm.
- Neem een ovenplaat en leg er een bakpapier op. Leg hierop de stukken bladerdeeg, niet te dicht bij elkaar.
- Klop een ei los en bestrijk de bladerdeeg hiermee, strooi er wat fleur de sel over.
- Bak goudbruin in een voorverwarmde oven op 180°C gedurende ongeveer 18 minuten. Laat afkoelen.

Crème wortel :

- Schil de jonge wortels en snijd in grove stukken.
- Snipper 2 sjalotten en stoof in een klontje boter totdat ze glazig zijn. Voeg de wortels toe en laat even meestoven op hoog vuur. Zet het vuur op de laagste stand, plaats een deksel op de pot en laat de wortels heel langzaam garen. Geen extra vocht toevoegen. Dit kan een uurtje duren tot de wortels volledig gaar zijn.
- Neem het deksel van de pot en voeg een eetlepel rode curry toe. Laat op hoog vuur bakken tot het begint aanbaksels te vormen op de bodem van de pot.
- Alles in de blender scheppen en fijnmalen tot een puree. Wegzetten in de koelkast.

Klaarzetten voor uw diner

- Haal de bollen van aardappelsoes uit hun vorm en snijd eventueel een beetje bij als er randjes aan zitten zodat je een mooi perfect gevormde bol hebt.
- Hak de Macadamia noten grof.
- Haal de spitskool uit de plasticfolie en versnijdt in porties. Leg de rolletjes op een beboterde ovenschotel en leg er bovenop ook nog een klein klontje boter.
- Haal de bavette uit de koelkast en laat 30 minuten op temperatuur komen. Kruiden met peper en zout. Bak in de pan in boter, aan beide zijden mooi bruin. Laat afgedekt met aluminiumfolie rusten in een ovenschotel (niet meer in de koelkast zetten).

Afwerking

- Verwarm de oven op 200°C.
- Verwarm de friteuse op 180°C.
- Zet eventueel uw borden in de oven of bordenverwarmlade om op te warmen.
- Warm de spitskool op in de oven.
- Laat het vlees verder garen in de oven gedurende 10 minuten. Haal uit de oven en houd afgedekt met aluminiumfolie.
- Warm de wortelcrème zachtjes op, voeg eventueel een klein scheutje room toe om het smeuïg te maken.
- Bak de shii-take in een klein pannetje in een klontje boter, kruiden met peper en zout. Warm de saus op. Wanneer het kookt, voeg een klontje boter toe en kruid naar smaak met peper en zout.

- Bak de aardappelsoes bolletjes rechtstreeks vanuit de diepvries af in de friteuse op 180°C tot ze mooi goudbruin zijn. Afdeppen op keukenpapier en kruiden met zout.
- Schik de borden:
- Maak een streep met de wortelcrème en strooi de macadamia nootjes erop.
- Snijd het vlees in dikke plakken en leg dwars over de wortelcrème.
- Schik ernaast de spitskool en aardappelsoes.
- Werk af met saus, shii-take en een takje "pea salad".



NAGERECHT

*Moelleux van chocolade met vanille - ijs,
crumble van hazelnoot en frambozen*

Boodschappenlijstje

recept voor 4 personen

- 300 gr donkere fondantchocolade
- 200 gr + 50 gr = 250 gr hoeveboter
- 200 gr + 25 gr + 50 gr = 275 gr witte suiker
- 180 gr + 50 gr = 230 gr witte tarwebloem
- 8 eieren
- 2 dl + 0,5 dl = 2,5 dl frambozencoulis
- *Tip:* dit wordt verkocht in een knijpflesje
- 200 gr volle room 40%
- 1 blaadje gelatine
- 25 gr gepelde hazelnoten
- Enkele vellen bakpapier
- Bloemsuiker
- Enkele takjes munt

Mise-en-place

1 dag op voorhand of ten laatste 's morgens voor 's avonds

Moelleux van chocolade :

- Weeg 300 gr fondant chocolade en 200 gr hoeveboter af in een kookpot. Zachtjes laten smelten op een klein vuurtje.
- Meng er 200 gr suiker door en vervolgens 180 gr gezeefde witte bloem.
- Voeg er 1 voor 1 de 8 eieren aan toe. Goed losroeren tot een homogeen beslag.
- Het beslag in een doos gieten en bedekken met een velletje plasticfolie.
Tip: De folie moet echt contact maken met de moelleux, op die manier kan er geen vel ontstaan en ook geen condens gevormd worden.
- Laat afkoelen in de koelkast.

Crème van frambozen :

- Week 1 blaadje gelatine in koud water.
- Weeg 2dl frambozencoulis af. Verwarm hiervan de helft op tot ongeveer 50°C.
- Laat het gelatineblaadje smelten in de warme coulis. Voeg dit dan terug bij de andere helft van de coulis die nog koud is. Laat verder afkoelen tot kamertemperatuur.
- Klop 200 gr volle room samen met 25 gr suiker op tot een lobbige geheel
Tip: klop de room niet te stijf, want dan kunt u het niet meer verder bewerken.
- Voeg de afgekoelde frambozencoulis toe aan de room en meng alles met een pottenlikker tot een homogene massa.

- Neem een spuitzak, plooi de rand bovenaan een stuk om en plaats de spuitzak op die manier leeg in een maatbeker. Zo heb je een stabiele basis om je frambozenmousse gemakkelijk in de spuitzak te gieten. Doe de zak maximum $\frac{2}{3}$ vol. De rest van de mousse bewaar je in een doosje.
- Plooi de randen van de spuitzak terug om en geef er een draai aan zodat de spuitzak zich opspant. Bewaar dit zo in de koelkast (minstens enkele uren zodat deze kan opstijven).

Crumble van hazelnoot

- Verwarm de oven op 180°C
 - Weeg 50 gr boter, 50 gr bloem en 50 gr suiker af in hetzelfde recipiënt. Bij voorkeur de mengkom van je keukenmachine. Dan meng je dit met de machine met de menger tot je een korrelig geheel krijgt.
- Tip:* het hoeft geen bal deeg te worden (je hebt 3 stukken gekregen bij je machine : een klopper, een deeghaak en een menger. Hier gebruiken we de menger). Maar je kan dit ook manueel met je handen mengen in een gewone kom.
- Leg een vel bakpapier op een ovenplaat. Stort hierop het beslag voor de crumble uit.
 - Bak dit in de oven gaar in ongeveer 12 minuten. Na 6 minuten meng je alles eens om met een vork. Wanneer het mooi goudbruin gebakken is, haal je het uit de oven. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
 - Breek het in stukken en doe alles in de keukenmachine met cuttermes. Voeg ook de 25 gr hazelnoten toe. Laat kort draaien tot je een korrelig geheel krijgt dat op zand lijkt. Doe in een doosje en bewaar voor later. Dit kan bewaard worden in de frigo of op kamertemperatuur.

Klaarzetten voor uw diner

Moelleux van chocolade :

- Neem een bakplaat en leg er een vel bakpapier op. Plaats hierop metalen ringen (diameter & hoogte 4 cm) en bekleed de binnenkant van de ringen met een reep bakpapier die net boven de rand uitkomt. Snijd de repen bakpapier zo recht mogelijk af, best met behulp van een meetlat en een klein mesje.

Tip: zorg er wel voor dat de bakplaat helemaal vlak is zodat de ringen stabiel staan. De ringen niet te dicht bij elkaar plaatsen zodat de warmte tijdens het bakken goed verdeeld wordt.

- Vul met 80 gr beslag per vormpje. Dit doe je best door de volledige ovenplaat op je weegschaal te zetten en telkens 80 gr per vormpje af te wegen.

Tip: maak 2 porties meer dan u nodig hebt. Mocht er 1 mislukken, dan heeft u nog reserve.

Afwerking

Moelleux van chocolade :

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Bak de moelleux af in de oven gedurende 8 minuten. Draai na 4 minuten de bakplaat om zodat alles gelijkmatig kan bakken. De binnenkant moet nog lopend zijn.
- Hef de ringen omhoog. Verwijder voorzichtig het papier en bestrooi de bovenkant met bloedsuiker.

Schik de borden terwijl uw moelleux in de oven zit :

- Haal het vanille-ijs uit de diepvries zodat deze wat zachter wordt en je er een mooi bolletje kan uit scheppen.
- Knip een klein puntje van de spuitzak met frambozenmousse zodat je er dotjes mee kan spuiten.
- Maak een rechte lijn met afwisselend frambozen en een toefje frambozenmousse, bestrooi lichtjes met poedersuiker en versier met enkele kleine takjes munt
- Leg ernaast een hoopje crumble van hazelnoot.
- Versier nog met een streepje coulis van frambozen
- Schik er de gebakken moelleux naast.
- Schep een bolletje vanille-ijs en leg dit op de crumble

GASTRONOMIE AAN HUIS

KOK AAN HUIS | TRAITEUR | CATERING



Davy Celen | Verlorenbroodstraat 72 | 9820 Merelbeke | 0477 29 11 30 | info@gatonomieaanhuis.be
www.gatonomieaanhuis.be