

Recept van Karl van Baggem, restaurant De Hoefslag

Aardappelgratin met garnituur van courgette, spitskool en tomaat en een vinaigrette van gepofte puntpaprika.

Voor 4 personen

Ingrediënten:

Aardappelgratin

6 grote vuile bonken
3 takjes tijm
3 takjes rozemarijn
1 blad laurier
2 tenen knoflook
1 liter koksroom

Vinaigrette van puntpaprika

3 puntpaprika's
1 dl sushiazijn
2 dl extra vergine olijfolie

Mousseline van la ratte aardappel

200 g Ratte aardappel
1 dl volle melk
50 g roomboter

Overige groenten

4 Redstar trostomaten
5 zilveruitje
8 anijspaddenstoelen
1 courgette
1 spitskool
8 Oost-Indische kers bladeren (capucinne blad)

Overige producten

Olijfolie, roomboter, peper, zout

Aardappelgratin: Kook de room samen met de kruiden en de knoflook in tot een halve liter en zeef de kruiden en de knoflook eruit. Voeg wat zout en peper aan het mengsel toe. Schil ondertussen de aardappels en snijd ze in plakken van ongeveer 5 mm dik op de Chinese mandoline of op de snijmachine.

Leg bakpapier in een passende gastronormbak of ovenschaal. Haal de aardappelplakken een voor een door het roommengsel en leg ze in de gastronormbak strak naast elkaar. Doe dat vijf lagen op elkaar. Bak in een voorverwarmde oven van 160 graden ongeveer 30 minuten af. Bedek, als de gratin gaar is, de bak met bakpapier en zet onderdruk in de koelkast weg. Steek ze daarna als donuts uit.

Spitskoolrouleau: Breng een pan met ruim water aan de kook.

Haal de spitskoolbladeren los en blancheer ze in de pan met water. Leg ze daarna in ijswater en dep ze droog met keukenpapier.

Smelt wat boter in een pannetje, snijd de nerf uit de bladeren.

Leg trekfolie over de werkbank, 3-laags. Leg daar de spitskoolbladeren op dat ze elkaar net overlappen en smeer ze in met de gesmolten boter. Vervolgens weer een laag spitskool en weer met boter en na zouten. Rol strak op en laat in de koelkast opstijven. Snijd daarna in de gewenste maat (zie foto).

Puntpaprika-vinaigrette: Pof de paprika's 15 minuten in de oven op 160 graden. Maak ze daarna schoon en draai ze in de keukenmachine fijn tot een crème. Voeg wat bouillon toe om te zorgen dat de machine goed pakt, zeef het dan en breng met sushi azijn en zout op smaak. Voeg wat olie toe om hem mee op te monteren.

Aardappelmousseline: Schil de La Ratte aardappel en snijd ze in gelijke stukken, zet op met ruim koud water en zout en kook het tot ze gaar zijn, zet ondertussen wat melk en boter zacht op om te smelten.

Giet de aardappels af als ze gaar zijn en druk ze door een dunne haarzeef. Meng met het melkmengsel tot een mooie crème en maak af met wat zout.

Courgettelinten: Snijd de kop en kont van de courgette af, snijd daarna de courgette op de Chinese mandoline of snijmachine tot ongeveer 3 mm. Let de linten in olijfolie en wat azijn en vacuümeer ze drie keer. Rol ze mooi op en snijd ze bij (zie foto).

Overige garnituren: Blancheer de zilveruien, maak ze schoon en brand ze licht af.

Plicheer de tomaatjes, maar laat het kroontje eraan zitten.

Halveer de paddenstoelen en bak ze.

Opmaak gerecht: zie de bijbehorende foto