

Recept van Syrco Bakker, restaurant Pure C

Pompoen, linzen, waterkers en ingelegde mosterdzaadjes

Tussen alle gerechten met vlees, vis, schaal,- en schelpdieren, vonden de gasten deze vegetarische bereiding de topper van het menu.

Voor 4 personen

Bereiding: 12 uur

Pompoengelei

1 butternut-pompoen
25 g geklaarde boter
1/2 ui, gesneden
1/2 teen knoflook, gesneden
peper en zout
1 l groentefond
2 g agaragar

Schil de pompoen en snijd hem in gelijke stukken. Zet de pompoen aan in geklaarde boter met de ui en knoflook, en kruid met peper en zout. Bevochtig de pompoen met groentefond en laat rustig koken tot de pompoen gaar is. Blender de pompoen samen met het kookvocht. Passeer de massa door een zeef en breng hiervan 250 gram aan de kook. Voeg de agaragar toe en laat nog een minuutje koken. Stort de gelei op een plaat. Laat afkoelen en snijd de gelei.

Linzen

200 g linzen (de Puy)
1/2 ui
1/2 teen knoflook
2 takjes tijm
50 cl groentefond
3 cl Cabernet Sauvignonazijn
5 cl olijfolie
peper en zout
1 sjalot, fijn gesnipperd
200 g butternut-pompoen, in brunoise gesneden
50 g ingelegde mosterdzaadjes

Zet de linzen 1 nacht in de week. Zet de ui, look, tijm en linzen aan in wat olijfolie en bevochtig met groentefond. Giet de linzen af als ze gaar zijn en maak de salade aan met Cabernet Sauvignonazijn, olijfolie, peper, zout, sjalot, ingelegde mosterdzaadjes en brunoise van pompoen.

Gomasio

100 g pompoenpitten
olijfolie
zout

Bak de pompoenpitten goudbruin. Maal ze tot poeder en breng op smaak met zout.

Waterkerscrème

1 bos waterkers
10 cl groentefond
60 g eiwit
4 g Xantana
5 cl sushiazijn
25 cl olijfolie
25 cl maïsolie
sap van 1 citroen
peper en zout

Doe alle ingrediënten, behalve de oliën in de blender en draai fijn. Bind de massa met de olijf- en maïsolie.

Waterkersjus

1 ui, gesneden
2 tenen knoflook, in plakjes gesneden
8 champignons, gesneden
1 takje tijm
1 dl witte wijn
1/2 dl Noilly Prat
1/2 dl witte port
4 dl groentefond
1 el opgeklopte room
1 el boter
1 bos waterkers
sap en rasp van 1 citroen

Zweet de ui, knoflook, champignons en tijm zachtjes aan in boter. Blus met witte wijn, Noilly Prat en witte port en laat tot de helft reduceren. Voeg nu de groentefond, room, boter en waterkers toe. Laat ongeveer een half uurtje net onder het kookpunt trekken. Verfris de jus met wat citroensap en -rasp. Passeer de jus door een fijne zeef. Warm de jus op met een bos waterkers, als de jus warm is haal je het bosje eruit en schuim de jus op met de staafmixer.

Ingelegde mosterdzaadjes

15 cl Chardonnay-azijn
3,7 cl sushi-azijn
3,7 cl Blauwe Hand azijn (witte alcoholazijn)
4,5 cl water
4,5 cl suiker
5 g zout
1 sneetje look
½ tak tijm
¼ tak rozemarijn
100 g mosterdzaadjes

Doe alles bij elkaar en breng het aan de kook. Laat nu de mosterdzaadjes 48 uur in het vocht zitten.

Afwerking

1 zoete ui
Paar plakjes butternut-pompoen
Een paar topjes witloof

Snijd halve maantjes zoete ui. Snijd de zoete ui in tweeën en haal de kelkjes uit elkaar. Karamelliseer deze langzaam in de pan met een beetje olie, zodat er een mooie bakrand aan de kelkjes zit en deze net gaar zijn. Snijd dunne plakjes pompoen en steek deze rond uit. Dresseer het bord zoals op de foto.