

Recept van Reinout Reniere, restaurant Zeno

Knolselder in de oven, mosterd, veldkers & weisaus

Voor 4 personen

Knolselder in de oven

1 knolselder
1 kg bloem
50 cl water
50 g zout

Mosterdpoeder

250 g mosterd

Mosterdgelei

1 l groentebouillon
150 g mosterd
50 g gelatine vegetale of 16 g agar agar
zout

Ingelegd mosterdzaad

150 g mosterdzaad
1 l water
20 cl sushiazijn
30 g suiker
10 g zout

Gepelke knolselder

1 knolselder
50 cl water
25 cl azijn
125 g suiker

Weisaus

2 l melkwei (te koop bij een zuivelboer)
2 sjalotten
1 eetlepel peperbollen
1 takje citroentijm
2 blaadjes laurier
300 g boter

Garnituur

Wilde veldkers

Voor de knolselder in de oven: Verwarm de oven voor op 200°C.

Bereid een elastisch deeg met de bloem, zout en water.

Pak de ongeschilde knolselder in het deeg in en bak gedurende 1,45 uur in de warme oven.

Verwijder de deegkorst en laat de knolselder afkoelen. Schil hem en snijd het vruchtvlees in de gewenste vormen.

Voor het mosterdpoeder: Verwarm de oven voor op 65°C.

Strijk de mosterd uit op bakpapier en droog 12 uur.

Schraap de mosterd van het bakpapier en cutter fijn. Bewaar in een plastic doos op een droge plaats.

Voor de mosterdgelei: Kook alles samen op en stort fijn uit. Laat afkoelen.

Steek de gelei uit met een keukenring.

Voor het ingelegde mosterdzaad: Kook alle ingrediënten gaar op een zacht vuur tot alle vocht verdampt is.

Voor de gepekeldde knolselder: Schil de knolselder en snijd hem in fijne plakjes. Snijd de helft in lange repen en steek de andere helft rond uit.

Kook het water met de azijn en de suiker op. Giet deze kokende pekkel op de knolselder repen en schijfjes. Laat minstens 24 uur pekelen.

Rol daarna de lange repen strak op en snijd eventueel bij.

Voor de weisauz: Kook de melkwei met de aromaten gedurende 30 minuten.

Giet door een zeef en werk er de koude klontjes boter door zoals je dat een witte wijnsaus zou doen. Dresseer naar eigen gevoel en werk rijkelijk af met wilde veldkers.