

## Culinair Trio van Vis

**Komkommerpannacotta met gerookte zalm, sperziebonen-tonijnpaté met wortelcrème en Hollandse garnalen met venkelaardappelpuree en sinaasappelmayonaise**



Af en toe kijk ik naar 24Kitchen, en dan bij voorkeur als Rudolph van Veen zelf iets maakt. Hij is een van mijn culinaire helden, omdat je in alles wat hij doet kunt zien dat hij het vak van kok en pâtissier tot in alle details beheerst. Laatst zag ik hem een schotel maken van komkommermousse, zalm en een kruidige Brusselse wafel, en dat inspireerde me. Komkommer en zalm (en dille) zijn een klassieke combinatie, die je in allerlei vormen gepresenteerd ziet. Mijn presentatie is wellicht nieuw – dat weet je nooit zeker natuurlijk, maar ik heb deze nergens gezien – omdat ik van de komkommer een lekkere pannacotta heb gemaakt, met daarbovenop de verse, gerookte zalm. Om het bord aan te vullen met gevarieerde kleuren en smaken heb ik er een bergje heerlijke aardappelpuree met venkelsmaak bij bedacht, met een topping van Hollandse garnalen en daarbovenop een lepel sinaasappelmayonaise, omdat venkel en sinaasappel zo lekker combineren. De laatste in dit culinaire vis-trio is een paté van sperziebonen en tonijn, een vrij onbekend maar erg lekker recept uit de Italiaanse volkskeuken. Voor de kleur en het smaakcontrast heb ik die gecombineerd met kruidige wortelcrème uit een recept uit mijn eigen kookboek.

Als je dit maakt zul je zien dat ‘culinair’ helemaal niet hetzelfde is als ‘moeilijk te maken’. Integendeel, het enige dat je nodig hebt is tijd om alles rustig voor te bereiden, zodat je zonder enige stress vooraf alles kunt presenteren op het moment dat je wil en ook zelf kunt meegenieten van dit heerlijke maal. Alles is namelijk ruim van tevoren te maken. En met die tijd valt het trouwens ook wel mee. Ik was zelf al met al in anderhalf uur klaar met dit fantastische gerecht.

### **Komkommerpannacotta met gerookte zalm**

#### **Ingrediënten**

- 2 komkommers
- 200 ml slagroom bijna stijf kloppen
- zout en peper
- 5 gelatineblaadjes
- zonnebloem- of koolraapolie
- 150 gr gerookte zalm (plakjes of snippers)
- paar takjes dille (voor de garnering)

#### **Recept**

Schil de komkommers en verwijder met behulp van een lepel de zaadlijsten. Snijd in stukken, doe het in een kom of beker en pureer met de staafmixer tot een gladde massa. Doe die massa in een zeef en laat uitlekken. Je houdt dan ongeveer 200 ml komkommerpuree over. Laat de gelatineblaadjes even in koud water weken en klop ondertussen bijna alle slagroom stijf. Doe het resterende scheutje slagroom in een pan en maak heet. Knijp de gelatineblaadjes uit en los ze al roerend op in de warme slagroom. Roer even grondig door zodat de gelatine goed is opgelost, doe de uitgelekte komkommer in een kom en roer het gelatinemengsel er goed doorheen. Doe nu ook de stijfgeslagen room bij de komkommer en schep met een spatel behoedzaam om zodat room en slagroom goed gemengd zijn. Ga echter niet kloppen of wild roeren. Maak op smaak met een beetje zout en peper. Verdeel de massa over heel dun met olie ingevette siliconenvormpjes en laat in de koelkast ca. 4 uur opstijven. Bewaar in de koelkast tot serveren.

## **Tonijn-sperziebonenpaté met kruidige wortelcrème**

### **Ingrediënten**

- 170 gr sperziebonen
- 150 gr tonijn uit blik (op water)
- 7 dl room
- 6 blaadjes gelatine
- 2 tl kappertjes
- sap van ½ citroen (of naar smaak)
- olie (naar keuze)
- 250 gr winterwortel
- 30 gr boter
- ½ laurierblad (of ¼ tl gemalen)
- 1 klein takje tijm of ¼ tl gemalen
- 1 teentje knoflook
- peper
- zout

### **Recept**

Stort de tonijn in een zeef en laat uitlekken. Snijd de eindjes van de sperziebonen en kook ze gaar in water. Giet ze af en doe ze in een kom of maatbeker. Laat de gelatineblaadjes weken in koud water. Pureer ondertussen de sperziebonen, kappertjes, citroensap (begin met het sap van een ½ citroen, ca. 2 el) en 100 gr van de tonijn grondig met de blender. Verhit de room, knijp de gelatineblaadjes goed uit en laat ze goed roerend in de room oplossen. Doe room en tonijnmengsel bij elkaar in een kom of maatbeker, meng alles grondig met de staafmixer, proef nog even af op smaak en voeg als je wil nog citroensap toe. Verdeel het mengsel over heel dun met olie ingevette siliconenbakjes en laat in de koelkast minimaal 4 uur opstijven. (Je kunt in plaats van siliconenbakjes ook andere vormpjes gebruiken of een kleine cakevorm. In het laatste geval snijd je de paté vlak voor het serveren in plakken.)

Snijd de winterwortel in plakjes, smelt de boter in een koekenpan en stoof daarin op laag vuur de wortel samen met laurier, tijm en het ontvliesde en gekneusde teentje knoflook gaar, met deksel op de pan. Haal het teentje knoflook er dan uit en ook eventueel het blaadje laurier en takje tijm. Pureer de wortel in een maatbeker grondig en maak op smaak met een beetje zout en peper. Zet opzij.

### **Venkel-aardappelpuree met Hollandse garnalen en sinaasappelmayonaise**

- 500 gr kruimige aardappelen
- 200 gr venkel, in stukken
- 1 dl melk
- zout en peper
- 100 gr Hollandse garnalen
- 3 volle el mayonaise (liefst zelfgemaakt, anders citroenmayonaise of een andere zonder suiker)
- 1 sinaasappel
- ½ tl roze peper

Schil de aardappelen en kook ze gaar in water waaraan je wat zout en de stukken venkel hebt toegevoegd. Giet af en haal de stukken venkel eruit. Doe deze in een maatbeker en pureer ze grondig. Stamp de aardappelen fijn en roer de venkelpuree erdoorheen. Voeg scheutje voor scheutje melk toe en roer telkens goed tot je puree de juiste dikte heeft. Maak op smaak met een beetje zout en peper. Zet opzij.

Rasp de schil van de sinaasappel (alleen het oranje, zo min mogelijk wit). Roer de rasp door de mayonaise. Plet de roze pepers en hak ze goed fijn. Roer ze door de mayonaise. Zet tot gebruik in de koelkast.

### **Afmaken en serveren**

Warm de venkelaardappelpuree op in de magnetron of een pannetje. Stort de komkommerpannacotta's op de borden. Als dat moeizaam gaat, gebruik dan een scherp mesje om de zijkanten voorzichtig los te snijden. Bedek ze met de zalmsnippers en leg er wat grof gesneden dille op. Stort ook de sperziebonenpatés op de borden. Schep met een lepel wat van de wortelcrème en leg dat netjes tegen de patés aan. Bedek de paté met de resterende tonijnstukjes. Schep ten slotte een bergje warme puree op de borden, verdeel daarbovenop de garnalen en schep daar een lepel sinaasappelmayonaise op.

Als je wil kun je het nog mooier maken door bovenop de garnalen een heel dun plakje sinaasappel te leggen.

