

NAGERECHT: GEPOCHEERDE en KROKANTE RABARBER, MARSHMALLOW EN GEL VAN AARDBEI EN ZUURSTOKKROOMIJS

Krokant van rabarber

Bereiding krokant van rabarber:

- 2 stengels rabarber
 - 50 gr suiker
 - 50 ml water
- Maak de stengels rabarber schoon, snijd in stukken van 12-15 cm. (afhankelijk van je bordkeuze) en snijd hiervan met een dunschiller dunne linten.
- Maak het suikerwater door het water aan de kook te brengen.
- Zet het vuur lager, voeg de suiker toe en los de suiker al roerend op. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.
- Leg de slierten rabarber gespreid op een bakmatje en smeer ze in met het suikerwater.
- Plaats de plaat/platen in een voorverwarmde oven van 80 °C gedurende 4 uren. (ovendeur op een kier)

Gepocheerde rabarber

Bereiding van gepocheerde rabarber:

- 3 stengels rabarber
- 300 ml suikerwater (150/150)
- 2 stengels sereh
- 1 vanillestokje
- 2 limoenen (zestes en sap)
- 1,5 st steranijs

Marshmallow

- 300 gr aardbeien coulis
- 100 gr suiker
- 4 bl gelatine (12 gr)

Zuurstokkijs

- 375 gr room
- 375 gr melk
- 165 gr suiker
- 145 gr zuurstok
- 200 gr eidooier

- Week de gelatine in ruime hoeveelheid ijskoud water gedurende minimaal 30 minuten;
- Verwarm de coulis tot kookpunt, voeg de suiker toe en los onder roeren op;
- Zodra de suiker is opgelost: voeg de geweekte gelatine toe, meng tot deze is opgelost;
- Breng de massa over in een keukenmachine met garde en klop tot de massa koud is;
- Zodra de massa taai begint te worden: overbrengen in een bakje en ruim bestrooien met poedersuiker.
- Laat opstijven en snijd voor elk bord hieruit drie cirkels oplopend van klein naar groter (3 kleinste uitsteekvormen); Haal opnieuw de stukken door de poedersuiker en zet weg tot gebruik.

Bereiding marshmallows:

- Week de gelatine in ruime hoeveelheid ijskoud water gedurende minimaal 30 minuten;
 - Verwarm de coulis tot kookpunt, voeg de suiker toe en los onder roeren op;
 - Zodra de suiker is opgelost: voeg de geweekte gelatine toe, meng tot deze is opgelost;
 - Breng de massa over in een keukenmachine met garde en klop tot de massa koud is;
 - Zodra de massa taai begint te worden: overbrengen in een bakje en ruim bestrooien met poedersuiker.
 - Laat opstijven en snijd voor elk bord hieruit drie cirkels oplopend van klein naar groter (3 kleinste uitsteekvormen); Haal opnieuw de stukken door de poedersuiker en zet weg tot gebruik.
- Bereiding van zuurstokkroomijs:
- Breek de zuurstok in kleine stukjes en doe deze in een pan bij de melk en de room;
 - Breng dit aan de kook en laat 20 minuten trekken, zodat de smaak goed wordt opgenomen;
 - Klop in de keukenmachine de eidooiers luchtig met de suiker;
 - Giet een klein gedeelte van de zuurstokvloeistof bij de luchtig geklopte eidooiers met suiker;

Chocolademousse

50	gr	suiker
50	gr	eidooiers
200	ml	melk
180	gr	witte chocolade
6	bl	gelatine (18 gr)
50	gr	eiwit
370	ml	room
8		limoenblaadjes

- Als dit is opgenomen (door langzaam draaien van de machine) wordt deze eiermassa bij de melk en de room gedaan en bereid je verder tot crème Anglaise; de temperatuur mag niet hoger worden dan 82 °C
- Laat afkoelen door koud te zetten en af te dekken met plasticfolie;
- Na bekoelen: draai er een mooi ijs van in de ijsmachine.

Bereiding van witte chocolademousse:

- Week de gelatine in ijskoud water; klop de room lobbig en zet afgedekt weg in koelkast;
- Breng de melk met limoenblaadjes aan de kook en laat 15 minuten trekken;
- Smelt ondertussen – au-bain-marie – de melkchocolade;
- Los de geweekte gelatine op in de melk en giet deze door een fijne zeef op de gesmolten melkchocolade;
- Klop de suiker en de eidooiers luchtig in de keukenmachine; giet de chocolademassa bij de eidooiers met suiker (eerst een beetje en na mengen de rest) en meng zorgvuldig met een spatel;
- Klop nu de eiwitten stijf;
- *Spate!* nu de lobbige room (die vooraf uit de koelkast is gehaald) door de chocolademassa en vervolgens de stijf geslagen eiwitten.
- Breng over in de gewenste vorm en zet koud weg. Of kies voor het maken van quenelles op het bord.

Bereiding van gel van aardbei:

- Kook de aardbeien coulis, suiker en agar-agar en lost vervolgens de in ijskoud water geweekte gelatine hierin op;
- Stort uit op een groot plateau (metalen bak) en laat afkoelen; de helft van de massa moet in ieder geval dun zijn uitgegoten. Voor het waarom: zie hieronder
 - 1^e helft van de gelei: Wanneer de gelei is opgesteven wordt deze met een blender / staafmixer tot een mousse gemaakt. Breng over in een spuitfles.
 - 2^e helft van de geleid: snijd hiervan strookjes van 10/2,5 cm.

Uitserveren: Neem een lang bord en:

Leg links onder: de strook gelei met hierop de drie uitgestoken aardbeimarshmallows.

Leg rechtsboven: de gepocheerde rabarberstengel en spuit hiernaast 3 in grootte oplopende dopjes aardbeigel-mousse.

Breng in het midden diagonaal van de twee geplaatste ingrediënten aan: een quenelle chocolademousse en het zuurstokijs.

Plaats op de chocolademousse en het ijs de krokant van de rabarber.