

VIER BEREIDINGEN VAN SINAASAPPEL

Ingrediënten:

Bouillon			Tempura		
75	Gr	Suiker	145	Gr	Bloem
75	Gr	Water	53	Gr	Maizena
300	Gr	Vers sinaasappelsap	9	Gr	Bakpoeder
3	El	Sinaasappelzestes	190	MI	KOUD water
2		Schijfjes citroen			Sorbetijs
7	Bl	Munt	250	Gr	Suiker
3	TI	Fijn gesneden citroengras	250	MI	Water
¼		Kaneelstokje	400	Gr	Vers sinaasappelsap
1		Steranijs	1		Limoen (sap ervan)
5		kruidnagels	100	Gr	Witte wijn
		Stelen van koriander	90	MI	Cointreau
		Sabayon	8	Bl	Munt
8		Eidooiers	4	TI	Fijngesneden citroengras
90	Gr	Vers sinaasappelsap			Verder
135	Gr	Witte wijn	36		sinaasappelpartjes
		Een weinig Grand Manier			
110	Gr	Suiker			Garnering
		Biscuitdeeg			korianderoranjbloese
150	Gr	Bloem			m of bloemetje (oranje)
150	Gr	Suiker			
5	Gr	Vanillesuiker			
5		Eidooiers			
5		Eiwitten			
0,5	TI	zout			
0,5	El	sinaasappelszestes			

Mice en place:

Pers ten eerste 18 perssinaasappels uit om aan ongeveer 850 gr sinaasappelsap te komen. Gebruik hiervoor de Magimix.

Snij van de schil van de 2 à 3 gewone sinaasappels de zestes met een zesteur. Bewaar deze voor de bouillon.

Schil de sinaasappel zo dik dat de schil helemaal is verwijderd en snijd 36 mooie sinaasappelpartjes tussen de velletjes uit. Leg de partjes tussen keukenpapier en zet weg tot gebruik.

Bouillon:

- Laat het suikerwater met alle verse kruiden en specerijen infuseren; niet laten koken! Voeg na ½ uur de sinaasappelsap toe. Na weer ½ uur trekken passeren door een zeef. Laat vervolgens nog wat sinaasappelzestes mee infuseren en zeef nogmaals. Laat inkoken tot een mooie dik vloeibare bouillon. Laat bekoelen en zet afgedekt weg tot gebruik

Sabayon:

- Meng de wijn met de suiker en het sinaasappelsap. Voeg de eidooiers toe en klop au-bain-marie goed luchtig op een matig vuur. Blijf stevig kloppen tot een temperatuur van 85° C is bereikt. Voeg vervolgens nog wat grand manier toe.
- Laat de sabayon onmiddellijk afkoelen in een koude kom onder regelmatig roeren.
- Zet afgedekt weg tot gebruik

Tempura:

- Meng met garde de bloem, maizena en bakpoeder met het koude water en zet afgedekt weg in de koelkast. In de keuken is ook kant en klaar tempurameel aanwezig, wat gebruikt kan worden.

Sinaasappelsorbet:

- Breng de suiker met het water aan de kook en laat iets inkoken. Pers de limoen uit. Pers ook de sinaasappels uit. Voeg het sap van de citroen, de sinaasappels, de witte wijn en de cointreau toe aan het suikerwater.

- Laat koken tot de alcohol is verdampt. Voeg de fijngesneden munt en het citroengras toe en laat even trekken.
- Zeef, laat de massa bekoelen en maak er in de ijsmachine sorbetijs van. Zet weer afgedekt in de vriezer.

Biscuitdeeg:

- De eiwitten met 120 gr suiker (eerst een beetje daarna de rest) stijf kloppen. Zorg voor een vetvrije kom. Overscheppen in een grote kom.
- De dooiers met 30 gr suiker, de vanillesuiker, het zout en de citroenrasp schuimig kloppen.
- Beide massa's met schuimspaan voorzichtig mengen.
- De bloem zeven op een papier en voorzichtig door het mengsel scheppen.
- Een kleine vierkante bakplaat voorzien van bakpapier en het beslag er mooi glad strijken.
- In ongeveer 15 minuten afbakken in een oven van 200 graden, met boven en onder warmte en geen circulatie.
- Direct na het bakken de plaat op een met suiker bestrooide theedoek omkeren en het biscuit laten afkoelen.

Vorbereitung voor het uitserveren:

- Verhit in een pannetje wat olie.
- Haal de 36 sinaasappelpartjes door het tempurabeslag en bak ze in de olie licht bruin. Leg weg op keukenpapier, maar houd wel warm!
- Zet alle ingrediënten klaar.
- Maak eventueel al bolletjes ijs en leg tot gebruik terug in de vriezer.
- Breng de sabayon over in een spuitzak.

Uitserveren:

- Dresseer de sinaasappeltempura op de borden.
- Plaats "dopjes" sabayon naar de sinaasappeltempura
- Snij kleine rondjes uit het biscuitdeeg van ongeveer 6 cm doorsnede

- Leg een bolletje / bolletjes sorbetijs op het biscuitdeeg tussen de tempura
- Werk af met verse koriander, munt en indien aanwezig oranjebloesem of ander (oranje) bloemetje.
- Dresseer de bouillon tussen de verschillende onderdelen van het gerecht en garneer verder met zestes sinaasappel.

Wijnadvies: Beaume de Venise