

BONBON VAN OESTER

MET KIWI EN KROEPOEK



DE WIJNKEUZE

VAN HENRI WYNANTS

BIJ BONBON VAN OESTER MET KIWI EN KROEPOEK

Deze bereiding is onbetwistbaar ziltig, mineraal en vegetaal. De stevige afronding met wat vet komt van de Comtécrème en de lardo, terwijl de kiwisorbet fruitige notities neerzet. De verschillende garnituren als cress (pittig), zeesla en oesterblad (ziltig-vegetaal) en tulp van roggebrood (aards krokant) verbreden het spectrum nog. De wijn die hierbij geserveerd wordt, moet brede schouders hebben in het mineraal-vegetale spectrum en mag, omwille van de kiwisorbet, wat exotisch zijn.

L'ESPRIT COUVENT, BORDEAUX, BLANC PUR BLANC 'CUVÉE CHARLOTTE', 2012

Een traditionele bordeauxblend van sauvignon blanc, sauvignon gris en wat sémillon voor de afronding. Hij is afkomstig van kleileemgronden met kiezel, wat hem souplesse en mineraliteit geeft. In het glas bleek witgeel, frisse open en eerlijke neus van rijp wit fruit en een lichte rokerigheid. Volle aanzet met een zekere strakheid, breed met wat exotisch fruit in de retro. Goed evenwicht met een stevige finale.

Serveren op 8 à 10 °C

Te bewaren tot 2016.

RICHTPRIJS: € 10,42 (VANAF 6 FLESSEN) BIJ HUIS VOSSSEN, SINT-KWINTENS-LENNIK

AZIENDA AGRICOLA ALBERESE – IGT TOSCANA VERMENTINO 'CASTELMARINO' 2011

De regio Maremma is een natuurgebied dat als wijnregio vrij recent in de belangstelling kwam. Deze wijn is een vermentino van kalkleemgronden. In het glas helder bleekgeel. Bloemige neus met ook kruidigheid volop, heel mineraal met een fruitige aankleding. In de smaak tegelijk fruitig met ook wat smeugheid en een licht ziltige impressie, erg evenwichtig. De finale is lang en bijblijvend.

Serveren op 8 à 10 °C

Te bewaren tot 2015, best jong drinken.

RICHTPRIJS: € 10,00 BIJ WIJNKENNIS, 2275 LILLE

AZIENDA AGRICOLA POMODOLCE – DOC COLLI TORTONESI TIMORASSO 'DILETTO' 2010

In het lieflijke Piemonte, in de Colli Tortonesi, groeit een unieke druif: de timorasso. Deze wijn wordt op tanks gerijpt en behoudt daardoor volledig zijn mineraliteit en frisheid. Licht witgeel in het glas, met een fijne groenzweem. In de neus is er volop wit fruit, met wat rokerigheid achteraf. De aanzet in de mond zijn stevige zuren die even later omvat worden door volle zachte smaken: een heel brede en vol smakende wijn, met een lange afdronk waarin ook het minerale duidelijk naar voor komt.

Te bewaren tot 2017.

RICHTPRIJS: € 15,10 BIJ WIJNKENNIS, 2275 LILLE



Ingredienten:

1 gehakte oester per persoon, blokjes lardo di colonnata (Italiaans spek), 1 el fijngesneden bieslook, 2 dl uienconsommé geparfumeerd met citroentijm, 1 dl oesterjus, 2,4 g kappa, peper

Voor de Comtécrème: 200 g oude Comté, 250 g volle melk, 1,5 g kappa

Voor de kroepoek van oester: 9 oesters, 400 g oesterjus, 200 g blanke fond of gevogeltefond, 200 g tapiocameel

Voor de kiwisorbet: 1 kg kiwisap, 250 g glucose, 70 g

glucosepoeder (glucose atomisé), 5 g stabilisator voor sorbet (pro-sorbet), 350 g water, enkele druppels citroensap

Voor de zeekraalgel: 1 kleine krop sla, 2 eiwitten, 200 g zeekraal, enkele druppels olijfolie, enkele druppels druivenpitolie, peper, zout, groene voedingskleurstof, xantana (bindingsmiddel)

Ter afwerking: verse kruiden en cress (zoals daikoncress, boragecress, algen, sea fennel, blue ocean, oesterblad), ronde plakjes Comté, ronde plakjes krokant brood, plakjes truffel, eventueel gepofte rijst

Bereiding:

Voor de oester: meng de gehakte oester onder het spek en de bieslook en kruid met een flinke draai van de pepermolens. Verdeel de mengeling over een voorgevormd siliconen matje.

Mix de consommé met de oesterjus en de kappa koud en breng heel kort tot het kookpunt.

Voor de crème: laat de oude Comté met de melk en de kappa gedurende 15 minuten op 70 °C op stand 2 in de Thermomix draaien. Giet de massa uit op een plaat, laat afkoelen en mix nogmaals op tot een crème.

Voor de kroepoek: laat de oesters, de jus, de gevogeltefond en de tapioca gedurende 20 minuten garen op 90 °C in de Thermomix: eerst op stand 3 en dan nog 15 minuten op volle snelheid. Strijk de massa uit en voorzie de gewenste vorm.

Voor de sorbet: mix de jus met de glucose, de glucose atomisé en de stabilisator, gevolgd door het water en het citroensap. Giet de massa in een pacojetpot, zet koud en draai af.

Voor de saus: mix alle ingrediënten en bind met xantana. Mix en zeef de gel.

+ Je kan bij dit gerechtje ook een kortgebakken sint-jacobsvrucht serveren.

**RECEPT:**

LE CHÂTEAU DU MYLORD
RUE SAINT-MORTIER, 35
7890 ELLEZELLES
WWW.MYLORD.BE

FOTO'S:

JOHAN BLOMMAERT