

# Menusuggestie Hans Fiege

*Restaurant Leff, Oud-Beijerland*

Gemarineerde zalm,  
haringkaviaar, rode biet, pistache noten, mango, yoghurtschuim



Geroosterde tonijn,  
tartaar van watermeloen, crème van avocado, feta crumble



Kwarkmousse,  
gemarineerde aardbeien, champagne schuim

# Receptuur

*Recepten zijn op basis van 4 personen*

## *Gemarineerde zalm, haringkaviaar, rode biet, pistache noten, mango, yoghurtschuim*

### **Zalm marinade**

#### **INGREDIËNTEN**

250 gram zalmfilet  
Sap van 1 citroen  
½ eetlepel mosterd  
15 gram bruine basterd suiker  
40 gram grof zeezout  
20 gram jenever  
4 gram peperkorrels  
Halve bos dille

#### **BEREIDING**

- Draai alle ingrediënten, behalve de zalm, fijn in een keukenmachine en giet het over je zalmfilet.
- Laat 24 uur marinieren en spoel daarna de marinade van de vis
- De zalm is nu klaar om gesneden te worden in plakjes van 5 mm

### **Rode biet crème**

#### **INGREDIËNTEN**

4 rode bieten  
1 eetlepel bruine suiker  
1 dl witte wijn 1 dl  
½ eetlepel aceto balsamico  
1 ui  
1 teentje knoflook

#### **BEREIDING**

- Kook de rode bieten in gezouten water gaar.
- Schil de bieten en snijd in vieren
- Fruit de ui en sjalot aan en voeg de rode biet toe
- Doe de bruine suiker erbij en bak even mee
- Blus af met aceto balsamico en de witte wijn en zet onder met water
- Kook dit ongeveer 15 minuten en draai het door in de blender tot een gladde crème
- Breng de crème op smaak met peper en zout

### **Pistache noten**

Bruneer 40 gram pistache noten in de oven op 180 graden totdat ze mooi geroosterd zijn.

### **Mango**

Snijd 1 mango in plakken van 5 mm en steek deze met een steker uit.  
Overgiet de mango met een zoet/zuur marinade.

## Yoghurtschuim

### INGREDIËNTEN

300 gram griekse yoghurt  
100 gram room  
100 gram melk  
1 ½ eetlepel poedersuiker  
Sap van 1 limoensap  
20 gram cortina  
Peper en zout naar smaak

2 slagroompatronen

### BEREIDING

Meng alle ingrediënten met elkaar in de blender en vul je slagroomkidde.  
Belucht met 2 slagroompatronen.

### SAMENSTELLING VOORGERECHT:



## *Geroosterde tonijn,*

*tartaar van watermeloen, crème van avocado, feta crumble*

### Geroosterde tonijn

#### BEREIDING

- Snijd 250 gram tonijnfilet in repen van ongeveer 3 cm breed
- Kruid de tonijn aan alle kanten met een beetje peper en zout
- Bak in een hete pan alle kanten dicht (plm 5 seconden per kant).
- Als de tonijn is afgekoeld, snijd deze dan in plakken van ongeveer 5 mm dik

### Tartaar van watermeloen

#### INGREDIËNTEN

300 gram watermeloen  
1 eetlepel olijfolie  
2 theelepels aceto balsamico  
Peper en zout naar smaak

## BEREIDING

- Maak de watermeloen schoon en gebruik hiervan 300 gram
- Snijd de watermeloen in blokjes van ongeveer 5 mm (zorg dat de pitjes eruit zijn)
- Meng door de gesneden watermeloen de olijfolie, aceto balsamico, peper en zout

## Avocado crème

### INGREDIËNTEN

2 avocado's  
Sap van 1 limoen  
Peper en zout naar smaak

## BEREIDING

Maak de avocado schoon. Doe deze met de andere ingrediënten in de keukenmachine en draai tot een gladde crème. Zeef de crème om te zorgen dat er geen stukjes meer in zitten.

## Feta crumble

Verkruimel 75 gram feta met de hand tot kruimels.

## SAMENSTELLING HOOFDGERECHT:



## *Kwarkmousse, gmarineerde aardbeien, champagne schuim*

### Kwarkmousse

#### INGREDIËNTEN

200 gram kwark  
1 vanillepeul  
Rasp en sap van 1 citroen  
60 gram suiker  
80 gram eiwit  
200 gram room

## BEREIDING

- Doe de kwark een dag van te voren in een schone doek boven een kom en laat deze goed uithangen.
- Klop je room met de helft van je suiker op tot yoghurt dikte en meng dit met de uitgehangen kwark.
- Meng hier je citroensap, rasp en vanille doorheen.
- Klop je eiwit met de andere helft van je suiker op en meng dit door de kwarkmassa.

### **Gemarineerde aardbeien**

#### **INGREDIËNTEN**

250 gram aardbeien  
 50 gram suiker  
 50 gram water  
 2 stuks steranijs  
 Sap van 1 limoen

#### **BEREIDING**

- Meng suiker, water, steranijs en limoensap met elkaar in een pan en breng aan de kook.
- Laat dit 10 minuten trekken en zeef het suikerwater.
- Laat het suikerwater afkoelen. Marineer daarna hierin de aardbeien ongeveer 2 minuten.

### **Champagneschuim**

#### **INGREDIËNTEN**

200 gram champagne  
 30 gram poedersuiker  
 15 gram cortina

2 slagroompatronen

#### **BEREIDING**

- Meng alle ingrediënten met elkaar met behulp van een staafmixer en doe de massa in een slagroomkiddie.
- Belucht de slagroomkiddie met 2 slagroompatronen.

#### **SAMENSTELLING DESSERT:**

