





TARTAAR VAN ZEEBAARS/RADIJS KOMKOMMER EN RODE UI

PALM HOP SELECT



INGREDIËNTEN voor 4 personen

500 g zeebaarsfilet
1 rode peper
1 sjalot
citroensap
3 radijsjes
1 rode ui
5 dl water
5 dl azijn
200 g suiker
1 kaneelstokje
5 steranijs
1 laurierblaadje
1 komkommer
2 dl water
30 g poedersuiker
olijfolie
grof zout
peper en zout

BEREIDING

Snijd de zeebaars in mooie gelijke blokjes. Versnipper de rode peper en de sjalot. Breng op smaak met olijfolie, citroensap, peper en zout.

Snijd de rode ui doormidden en vervolgens in halve maantjes. Breng het water met de azijn, suiker, kaneel, steranijs en laurier aan de kook. Giet het kokende mengsel op de rode ui en laat afkoelen.

Snijd de radijsjes in flinterdunne schijfjes. Bewaar in ijswater en haal ze vlak voor het dressereren eruit. Breng op smaak met olijfolie en grof zout.

Schil en ontpit de komkommer. Snijd in stukken en zet op een vuurtje met het water en de poedersuiker. Mix het geheel goed door.



SUGGESTIE VAN DE CHEF

**TARTAAR VAN ZEEBAARS/RADIJS/KOMKOMMER
EN RODE UI**



PALM HOP SELECT

PALM BROUWERIJEN

- 6% VOL. ALC. / 27 EBC / 33 cl-fles
- Werkelijk alcoholpercentage bij analyse 5,6%, bij 13,5° Plato
- Vergistingsgraad van het bier: 77%
- pH-waarde: 4,3
- Biertype: India Pale Ale; categorie V
- Andere in dit type: Houblon Chouffe, Strubbe IPA, Rebel Local, Valeir Extra, Svea IPA, Bittere Waarheid...
- Serveer tussen 6° en 8°C in een droog merkglas.

KIJKEN

Blond, voorzien van een mooie stevige schuimkraag van wandklevend, fijn schuim en koolzuur dat constant blijft parelen in het glas.

RUIKEN

De hopbitterheid komt je in de geur al direct tegemoet. Typisch voor de India Pale Ale biertijl. Bij wat opwarming volgt het zoete moutaroma en wat zwavelachtige tonen.

PROEVEN

Wat ook in de smaak blijft, is (vooral) de hopbitterheid. Niet storend en zelfs wat gering voor de biertijl, maar aan de andere kant wel zowat de enige smaak, want de biersmaak is verder vrij neutraal. Fris mondgevoel met een lichte zoetheid en een wat bittere afdronk en nasmaak, waarbij de zoetheid opnieuw de overhand neemt in de mond. De bitterheid heeft een vleugje zwavel, wellicht wat jong gebotteld.

- BIER EN GASTRONOMIE: de India Pale Ale-biertijl is een mooie match voor pittig gekruide oosterse gerechten, maar komt zeker ook tot zijn recht bij een subtiele tartaar van vis. De radijs geeft de pittige toets, de komkommer het frisse, die mee zorgen voor een mooie balans tussen gerecht en bier.





MOELLEUX MET ROOD FRUIT/VANILLE-IJS MET ZWARTE PEPER/MOUSSE VAN CHOCOLADE MET OLIJFOLIE EN ZEEZOUT

GULDEN DRAAK



INGREDIËNTEN

voor 4 personen

coulis van rood fruit

VOOR DE MOELLEUX

260 g chocolade

260 g boter

2 eigelen

200 g suiker

30 g cacaopoeder

115 g bloem

5 eieren

VOOR DE MOUSSE

150 g chocolade

100 ml olijfolie

250 g slagroom

fleur de sel

BEREIDING

Doe de coulis van rood fruit in een vormpjesmat en vries in. Laat de chocolade au bain-marie smelten, samen met de boter. Klop ondertussen de eigelen in een keukenrobot samen met de eieren, voeg de suiker toe en laat mooi wit kloppen. Voeg het chocolademengsel toe en daarna het cacaopoeder. Zeef de bloem en spatel onder de chocolademassa.

Beboter ovenschaaftjes en giet er een bodempje van de moelleux-mengeling in. Leg hierin een bevroren vormpje coulis en bedek met de rest van de mengeling. Verwarm de oven voor op 180°C. Zet de ovenschaaftjes op een plaat en laat gedurende 8 minuten bakken in het midden van de oven.

Haal de moelleux uit de oven en ontvorm.

De buitenkant zou mooi gebakken moeten zijn, maar de binnenkant lopende chocolade en fruit.

VOOR DE MOUSSE

Smelt de chocolade en voeg de olijfolie toe. Klop de slagroom tot die lobbij is en spatel onder de chocolademassa. Zet de mousse níét in de koelkast!

Ontvorm de moelleux op een bord. Schep er met een warme koffielepel enkele quenelles mousse bij en werk deze af met een paar korreltjes fleur de sel. Serveer er eventueel vanille-ijs bij.



SUGGESTIE VAN DE CHEF

**MOELLEUX MET ROOD FRUIT/VANILLE-IJS MET ZWARTE PEPER
MOUSSE VAN CHOCOLADE MET OLIJFOLIE EN ZEEZOUT**



GULDEN DRAAK

BROUWERIJ VAN STEENBERGE

- 10,5% VOL. ALC. / 105 EBC / 33 cl-fles
- Werkelijk alcoholpercentage bij analyse 9,6%, bij 21,4° Plato
- Vergistingsgraad van het bier: 79%
- pH-waarde: 4,3
- Biertype: Quadrupel; categorie III
- Andere in dit type: Delirium Nocturnum, Cuvée de Château, Préaris, Val-Dieu Grand Cru, Straffe Hendrik...
- Serveer tussen 8° en 12°C in een droog merkglas

KIJKEN

Donkerbruin, met lichtbruin, redelijk grof schuim dat wat in flarden tegen het glas blijft hangen.

RUIKEN

Zoet moutaroma, met dieper wat kruidige tonen en een licht universele alcohol-geur.

PROEVEN

Zoete volmoutsmak, met de *crack* van het koolzuur prikkelend op de tong. Gebrande – bittere – tonen van koffie en wat chocolade. Licht verdovend alcohol-gevoel op de tong en langs de wangen en een lichte bitterheid, vergezeld van heel wat zoetheid bij de afdronk. Niet al te complex speciaalbier waarvan de nasmaak redelijk lang en wat plakkerig blijft hangen. Ook dit komt weer vanwege de alcohol-zoetheid.

- BIER EN GASTRONOMIE: sterk alcoholische bieren zijn goed te combineren met desserts. Binnen de chocolade-moelleux ligt een kern van rood fruit, wat een combinatie geeft van chocolade en zoetzuur. Werk om het geheel wat kracht bij te zetten af met zwarte peper en met grof zout voor extra smaakintensiteit.