Steven BUELENS

Chefkok

Koken was altijd een passie voor Steven Buelens. Toch is hij fotograaf van opleiding, wat vandaag tot uiting komt in de creatieve composities van de borden. Het is pas op latere leeftijd dat hij de roep van de koksmuts gevolgd heeft.

Na stages bij Pastorale in Reet (Bart de Pooter, 2**) en Michel in Groot-Bijgaarden (Robert Van Landeghem, 1*), ging hij voor zijn eigen zaak. Inderdaad, met Hostellerie L'Esco is Buelens niet aan zijn proefstuk toe. Eerder runde hij al Dorp 5 in Leest, waar zijn aparte stijl hem een 14 op 20 in Gault&Millau opleverde. Die zaak werd echter te klein voor het succes en zo werd Hostellerie L'Esco in Wetteren geboren.

Kort voor Buelens Hostellerie L'Esco opende in 2011, liep hij nog stage bij René Redzepi van restaurant Noma in Kopenhagen – zo maar even bekend als 's werelds beste restaurant.

Dat verklaart waarom de keuken van Buelens best omschreven kan worden als 'een ongewone combinatie van topproducten'.
In de schaduw van zijn leermeester, werkt hij met - voor ons – op het eerste gezicht nieuwe smaken en interessante texturen. Dat levert een gastronomisch avontuur op, in het decor van een geklasseerde directeurswoning. Verwacht je niet aan een doorsnee klassieke keuken, maar aan een restaurant in beweging.

3 vragen aan Steven Buelens

Waar heb jij de inspiratie vandaan gehaald voor dit op Ferrero Rocher geïnspireerde dessert, rond het thema 'Proef de Schoonheid'?

« Ik haal inspiratie uit alles, maar het is vooral muziek die mij creatief stimuleert. Onze huisstijl kan dan ook het beste omschreven worden als Jazz, waarbij elke dag opnieuw met de muzieknoten, of hier ingrediënten, geïmproviseerd wordt. Niet alles gaat even goed samen, en doseren en aanvoelen zijn fundamenteel. Dat heeft Noma mij geleerd. Een goede kok doet ervaring op door eerst te luisteren (en te proeven) van de grootmeesters en dan zelf zijn compositie samen te stellen.

Je begrijpt dat eten en koken is voor mij iets van alle zintuigen.
***Ferrero in the wild** is dan ook gebaseerd op een herfstwandeling in het bos. Dit dessert roept zowel in de smaak, het uitzicht en de textuur herinneringen op van een kop koffie op een terrasje, na een deugddoende boswandeling in de herfstlucht. Doe daar een Ferrero Rocher bij en de dag was perfect.*

***Cosmopolitan Ferrero Rocher** is opnieuw zo'n synergie van wat mooi is en wat lekker is. Zowel qua kleur als qua moleculaire smaaktextuur zijn chocolade en hazelnoot perfecte tegenhangers van rode biet en veenbes. Doe dat in een iconisch glas en je hebt een moderne re-interpretatie van de klassieke cocktail. »*

Welke tips kan jij geven aan de amateurkok thuis voor een geslaagd feestdessert?

« Neem je tijd, voor de feestdagen mag het al eens iets bijzonders zijn. Lees het recept goed door, en maak het een paar keer in gedachten zodat je alvast kan anticiperen op mogelijke problemen én het gerecht een persoonlijke toets kan geven.
Je mag én moet een recept altijd aanpassen aan je eigen smaak, maar het gebruik van kwaliteitsingrediënten is fundamenteel. En tenslotte, voor de feestdagen mag het er wat specialer uitzien. Een luxueuze afwerking zorgt ervoor dat je dessert niet alleen lekker is, maar ook een streling voor het oog. »

Waar haal jij je ingrediënten vandaan?

« Koken en eten is voor mij iets van alle zintuigen. Een gerecht moet niet alleen lekker zijn, maar er ook nog mooi uitzien. Ik heb bij het bedenken van een gerecht een idee in mijn hoofd van hoe het moet smaken, moet aanvoelen en eruit moet zien. Pas daarna vul ik dat in met de juiste ingrediënten die dat gevoel overbrengen.
Voor ***Ferrero in the wild*** *gebruik ik bijvoorbeeld IJslands mos, omwille van de mooie koraal-structuur, de manier waarop het goud zich op de vorm zet en de knapperige textuur. Je vindt het in bloemenwinkels of tuincentra, want het wordt vaak gebruikt in bloemstukken. »*

Contact

Hostellerie L'Esco
Stationsstraat 50
9230 Wetteren
www.hostellerielesco.be
0485 60 83 12

‘Proef de Schoonheid’, de recepten van Steven Buelens

Ferrero in the wild
Recept voor 4 personen

Geïnspireerd op de herfst. Steven Buelens ontwierp een recept dat rijk is aan texturen en smaken, net zoals de Ferrero Rocher. De praline maakt de finishing touch uit van het dessert. Hij brengt alle texturen samen en sublimeert de presentatie met zijn gouden omhulsel.

De parfait

- 1 eigeel
- 120gr 40% room
- 100gr volle melk
- 40gr hazelnootpasta
- 40gr kristalsuiker
- Jack Daniels houtschilfers. Je vindt dit in BBQ winkels. Dit zijn oude whiskyvaten die verhakt werden en nu gebruikt worden om te roken.
- 1 gelatineblaadje (4gr), geweekt in koud water

Meng de suiker met de hazelnootpasta, de melk en de houtschilfers. Verwarm al roerend met een spatel ('vaneren') tot 83° en voeg de geweekte gelatine toe. Zeef de houtschilfers eruit en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
Klop de room satijnachtig (lobbig, net niet vloeibaar meer). Spatel deze onder de hazelnootmassa. Doe in vormpjes en zet in de diepvries.

De tuille

- 50gr fondantpasta
- 25gr glucose
- 25gr isomalt
- 0,5 eetlepel cacaopoeder
- Optioneel: bladgoud

Smelt de fondantpasta, glucose en isomalt en breng aan de kook tot 160°. Haal van het vuur en meng er het cacaopoeder onder. Stort alles op een bakmatje en laat volledig afkoelen en uitharden. Cutter tot een fijn poeder in de blender. Strooi met behulp van een zeefje een dun laagje poeder op een bakmatje en bak in de oven op 180° gedurende 4min. Beleg de nog warme tuilles met bladgoudblaadjes en snij in vier stukken. Plooi de lauwe tuilles tot een nestje waar de Ferrero Rocher in komt.

Een alternatief voor eenvoudigere tuilles

- 4 loempiavellen
- 40gr water
- 0,5 eetlepel cacaopoeder

Smelt de suiker in het water en voeg de cacao toe. Haal de loempiavellen door de siroop en laat uitlekken. Leg ze op een bakmatje en bak gedurende 14min in de oven op 180°. Beleg met bladgoud en plooi in vorm terwijl ze nog warm zijn.

IJslands mos

Je vindt dit in bloemenwinkels of tuincentra. Het wordt vaak gebruikt voor bloemstukken.

- 1 eetlepel bloemsuiker
- 1 eetlepel cacaopoeder
- 0,5 eetlepel kaneel

Maak het mos zorgvuldig schoon met een pincet en blancheer gedurende 30sec in water. Verfris met koud water, dep droog en frituur gedurende 20sec. Bestuif met een klein beetje zout.

Meng de bloemsuiker met het cacaopoeder en kaneel en zeef over het gefrituurde mos.

De ganache

- 120gr chocolade
- 20gr room
- 30gr whisky (bij voorkeur 'peated' of geturfd)
- 2 eetlepels sterke koffie (ristretto)

Smelt alle ingrediënten samen en doe in een spuitzak. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en spuit in worstjes.

De crumble

- 3 sneetjes waldcornbrood (of een ander donker brood)
- 1 eetlepel bruine suiker
- 2 eetlepels hazelnootolie
- Een snuifje zout

Meng alles in de blender. Verdeel op een bakplaat en droog 15min in de oven op 160°. Rol de ganache-worstjes door de crumble.

De chocoladedruppels

- 50gr fondantchocolade
- 2 eetlepels water
- 2 eetlepels hazelnootolie

Smelt alle ingrediënten en druppel voorzichtig op het gedresseerde bord.

Cosmopolitan Ferrero Rocher
Recept voor 4 personen

Dit recept illustreert perfect de band tussen mooi en lekker, tussen feestelijk en betoverend. Net zoals de Ferrero Rocher zelf, vertaalt het recept de synergie tussen mooi en termen van kleuren en presentatie en lekker via de verfijnde smaak van de kwaliteitsingrediënten. De kleuren vormen een elegant samenspel: het gouden omhulsel is als een knipoog naar de basis van nootjes. De Ferrero Rocher vormt het hart van de cocktail: chic, smakelijk, girly en modern.

De mousse

- 2 eigelen
- 80gr hazelnootpasta
- 2 gelatineblaadjes (2 x 4gr), geweekt in koud water
- 180gr melk
- 220gr 40% room
- 80gr kristalsuiker

Klop de suiker en het eigeel schuimig tot een ruban en meng met de hazelnootpasta. Breng de melk al roerend met een spatel op een zacht vuur aan de kook tot 83°. Haal van het vuur en meng de gelatine eronder. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de room lobbig en spatel onder de notenmassa.

Verdeel de nootjes over de glazen en duw lichtjes aan. Stort de mousse in het glas en zet koel om op te stijven.

De veenbessengelei

- 250gr veenbessensap
- 1,5 gelatineblaadje (1,5 x 4gr), geweekt in koud water

Verwarm het veenbessensap en los de gelatine op. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Vul de glazen tot aan de rand met de gelei en plaats opnieuw in de koeling.

Tuille van rode biet

- Rode biet
- Olijfolie
- Kristalsuiker

Snij flinterdunne plakjes rode biet. Dit doe je best met een mandoline. Leg op een bakmatje en bestrijk met een weinig olijfolie. Besprenkel met een beetje kristalsuiker. Droog gedurende 35min in de oven op 125°. Maak als ze nog warm zijn de inkeping om ze op het glas te zetten.

Bekleed de Ferrero Rocher met bladgoud, plaats in het midden in het glas en werk af met een schijfje rode biet.