

Recepten Kaas uit Zwitserland

Le Gruyère AOP: mille-feuille van Le Gruyère AOP, praliné met walnoten, miso en hazelnoten



“Dit is een van mijn favoriete kazen. Een paar jaar geleden, toen ik in Zwitserland woonde, ontdekte ik de Gruyère “caramel”, een benaming die voor mij typisch Zwitsers is. Deze Gruyère combineert concentratie, elegantie en karakter. Ik heb me door deze kenmerken laten inspireren om een recept te creëren dat eruitziet als een gebakje en smaakt als kaas. Een mille-feuille van Le Gruyère AOP, praliné met walnoten, miso en hazelnoten.”

Mille-feuille

- 200 g Le Gruyère AOP in blokjes
- Mix de kaas fijn in een blender of keukenrobot.
- Verdeel de kaas over een siliconen bakplaat.
- Besproei met water.
- Bak 20 minuten in de heteluchtoven op 170 °C.
- (Je kan de mille-feuille ook 5-6 minuten in de magnetron op 750 W bereiden).
- Haal ze uit de oven, controleer of ze gaar zijn, steek ze met een koekjesvorm uit terwijl ze nog warm zijn en laat ze afkoelen op keukenpapier.

Crèmeux

- 250 g Le Gruyère AOP
- 2,5 g zout
- 2,5 g Iota
- 150 g yoghurt
- 125 g room
- 125 g melk
- Doe alle ingrediënten in de kom van een Thermomix.
- Verwarm al roerend tot 80 °C.
- Leg het op een bord.
- Laat het afkoelen in de koelkast.
- Vul een spuitzak (met een glad mondstuk nr. 8) met de crème op het moment dat je het gerecht opdient.

Praliné van walnoten

- 100 g geroosterde walnoten
 - 70 g mirin (Japanse kookwijn)
 - 10 g verjus
 - 2,5 g zout
-
- Doe de walnoten en het zout in de kom van een Thermomix.
 - Voeg vervolgens de mirin en de verjus langzaam toe.
 - Controleer of het mengsel glad is en doe het in een spuitzak.

Miso-kruidenmix

- 100 g shiro miso (minder zoute miso)
 - 50 g mirin
 - 10 g sojasaus
-
- Meng de ingrediënten en doe ze in een spuitzak

Garnituur

- Geroosterde hazelnoten

Samenstellen:

- Schep een beetje praliné van walnoten op een bord.
- Leg er een mille-feuille van Le Gruyère AOP op.
- Schep er grote toefjes Le Gruyère AOP crémeux op.
- Schep er vervolgens kleinere toefjes miso en praliné van walnoten op.
- Leg er een paar hazelnoten op.
- Leg een tweede mille-feuille Le Gruyère AOP erop en herhaal het druppelen met de crème, de praliné en de miso-kruiden.
- Leg vervolgens een laatste mille-feuille Le Gruyère AOP erop en rasp er hazelnoten overheen.

Vacherin Fribourgeois AOP: Geroosterde kalfszwezerik, sucrine, mosterdvinaigrette, mousse van Vacherin Fribourgeois AOP



“De Vacherin Fribourgeois AOP is een van mijn favorieten van dit jaar. Door zijn textuur en intensiteit kan hij op vele manieren worden gecombineerd. Ik heb ervoor gekozen om het in de vorm van een geëmulgeerde saus te combineren met kalfszwezerik om zo een verband te leggen tussen dit edele orgaanvlees en een sucrinesalade met vinaigrette.”

Warme emulsie van Vacherin Fribourgeois AOP

- 100 g gesnipperde gebakken uien
 - 10 g verjus
 - 100 g yoghurt
 - 100 g Vacherin Fribourgeois AOP
 - 2 g zout
 - 3 g Iota
-
- Snijd de uien fijn en bak ze tot ze mooi gekarameliseerd zijn.
 - Doe alle ingrediënten in de kom van een Thermomix.
 - Mixen en op 80 °C brengen.
 - Door een zeef halen en in een sifon doen.
 - Voeg vervolgens een gaspatroon toe.
 - Op warme temperatuur (65 °C) houden om te serveren.

Sucrine

- Snijd de sucrine doormidden.
- Wassen en laten uitlekken.

Vinaigrette

- 25 g verjus
 - 25 g mirin
 - 25 g Luikse siroop
 - 10 g grove mosterd
 - 50 g druivenpitolie
 - 2 g zout
-
- Meng de ingrediënten in een mengkom met een garde.

Kalfszwezerik

- Pocheer de kalfszwezerik 2 minuten in kokend gezouten water.
- Dompel hem onder in ijswater en laat het 10 minuten afkoelen.
- Verwijder het dunne buitenste vliesje.
- Bewaar in de koelkast.

Graanmix

- 25 g geroosterde blanke sesamzaadjes
- 25 g lijnzaad
- 25 g sobacha (geroosterde Japanse boekweit)

Afwerking

- Verwarm de sifon met Vacherin Fribourgeois AOP au bain-marie op 65 °C.
- Verhit een braadpan met een mengsel van olie en boter.
- Kruid de kalfszwezerik.
- Leg de kalfszwezerik in de braadpan en bak aan alle kanten.
- Haal uit de pan en houd warm.
- Kruid de sucrine met de vinaigrette.
- Bestrooi vervolgens met het graanmengsel.
- Werk af met enkele verse kruiden.

Dresseren

- Leg de salade en de warme kalfszwezerik op het bord.
- Werk af met de sifon Vacherin Fribourgeois AOP.

Tête de Moine AOP: Salsifis in cacio e pepe met Tête de Moine AOP



“Dit gerecht zet de Tête de Moine AOP in de schijnwerpers op een heel andere manier dan je zou verwachten. Ik hou van de veelzijdigheid en kracht van deze kaas. Hier past hij perfect bij de bereiding van schorseneren.”

Schorseneren

- Borstel en spoel de schorseneren af.
- Maak een badje met water en citroensap (om de schorseneren na het schillen te bewaren).
- Schil de schorseneren en snijd de uiteinden eraf.
- Bewaar ze in citroenwater terwijl je de rest van de schorseneren schilt.
- Kook de schorseneren 10 tot 12 minuten in licht gezouten citroenwater.
- Controleer de gaarheid met de punt van een mes (de punt moet er zonder weerstand doorheen kunnen gaan).
- Laat afkoelen in het kookvocht.
- Snijd vervolgens in de vorm van “penne”, kleine schuine stukjes.
- Bewaar in het kookvocht tot het moment van serveren.

Saus

- 200 g geklopte melk
 - 160 g Tête de Moine AOP
 - 80 g boter
 - 2 g zout
 - 5 g zwarte peper of lange peper UDA
-
- Verwarm de geklopte melk in een steelpan.
 - Voeg de Tête de Moine AOP, het zout en de boter toe.
 - Mix met een staafmixer.
 - Voeg de peper toe en laat 5 tot 10 minuten trekken.
 - Proef en pas de smaak aan door de trektijd indien nodig te verlengen.
 - Zeef en zet apart.

Rozemarijnnolie

- 300 g neutrale olie (bijv. druivenpitolie)
- 100 g rozemarijn
- Doe alle ingrediënten in de kom van een Thermomix.
- Verwarm en mix gedurende 10 minuten op 70 °C.
- Zeef door een kaasdoek.
- Zet apart.

Tête de Moine AOP

- Maak een mooie rozet van Tête de Moine AOP.
- Zet apart.

Afwerking

- Verwarm de saus zonder deze te laten koken.
- Giet de schorseneren af.
- Glaceer de schorseneren met een beetje saus.

Dresseren

- Leg de geglaceerde schorseneren in een diep bord.
- Voeg de rozemarijnnolie toe.
- Leg de rozet Tête de Moine AOP in het midden.
- Werk af met enkele kruiden en een paar draaien van de pepermolen.
- Voeg een beetje saus toe voor extra smaak.