

Polenta-biet-Cashel-amuse 2

recept Vegetarisch



Van SONJA VAN DE RHOER

Vandaag het vervolg van de bijzondere amuse van chef-kok Edwin Soumang. Cashel blue is een Ierse kaas. Een milde blauwaderkaas gemaakt door Louis en Jane Grubb sinds 1984 in Tipperary, Ierland. Louis wilde graag zuivelproducten gaan maken en stelde een kudde koeien samen.

Na veel experimenteren met verschillende soorten kaas, werd uiteindelijk de Cashel blue ontwikkeld. De kaas wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk en is vernoemd naar een eeuwenoud kasteel, dat wordt gezien als een nationaal symbool.

Een jongere Cashel blue rijpt ongeveer acht weken. De structuur is dan nog iets droger, maar in de mond wel al romig. Wanneer de Cashel blue de leeftijd van ongeveer 3 maanden heeft, wordt de structuur smeùiger.

De kaas zal echter altijd vol maar wel mild van smaak zijn. De Cashel blue is een mooie kaas om in de keuken te gebruiken. Als de Cashel blue moeilijk verkrijgbaar is kies dan voor Stilton of Gorgonzola.

Hak de knoflook fijn en bak aan met de sjalot in een beetje olie zonder te kleuren. Laat het takje tijm meetrokken. Voeg groentebouillon, boter en Parmezaan toe en breng alles, al roerende, langzaam aan de kook. Voeg de polenta toe en kook deze al roerende met een garde gaar. Proef af op zout.

Zodra de juiste dikte is bereikt het mengsel storten in een zwarte, siliconen vorm. Laat afkoelen, opstijven en steek er 'eitjes' uit met een vormpje of snijd het in blokjes. Draai in de keukenmachine nog wat extra (droge) polenta fijn en wentel hier de uitgestoken polentavormpjes door als extra paneerlaag. Frituur de 'eitjes' drie minuten op 180 graden C.

Draai alle ingrediënten voor de blauwadercrème samen glad in een keukenmachine. Na een paar minuten zal het gaan binden.

Bestrijk een amuselepel met Cashelcrème, zet er een gefrituurd polenta-eitje op, lepel er wat rode bietenchutney over. Dek af met een toefje Cashelcrème en een mooi blaadje bijvoorbeeld oesterblad of citroentijm.

Recept is voor circa 40 'eitjes'. Reken op 2-3 hapjes per persoon als amuse of 5 'eitjes' als voorgerecht.

Voor de polenta:

1 knoflookteentje, 30 gr fijngesnipperde sjalot, beetje olie, 5 dl groentebouillon, 100 gram polenta (maisgriesmeel), 30 gr Parmezaan (geraspt), 80 gr boter, 1 takje citroentijm

Voor de Cashel blue crème:

100 gr Cashel blue of Stilton of eventueel Gorgonzola, 1 dl room, vers gemalen peper, iets zout, 100 gr Philadelphia roomkaas