

EEN MAGISCHE KERST *bij Plantage Rococo*

Bij Plantage Rococo ben je even weg van álles. In dit rijksmonument uit de 18e eeuw worden alle zintuigen gestreeld met linnen wandbekleding, bijzondere schilderijen en meubels en aardewerk van ruim een eeuw oud. Het perfecte decor voor een chic kerstdiner! Chef-kok Eduardo Scardua zwaait de scepter in het restaurant en kookte op verzoek van delicious. dit klassieke vijfgangendiner.

RECEPTEN, BEREIDING EDUARDO SCARDUA - RESTAURANT PLANTAGE ROCOCO FOTOGRAFIE CHANTAL ARNTS STYLING MAAIKE KOORMAN M.M.V. REPRESENTABLE.NL (SERVIES)

Eduardo: 'Deze klassieke combi doet me denken aan een witte kerst. Een perfect hapje om mee te beginnen.'

KRABSALADE
met bieslook, aardappelkrokant & kaviaar



Wie Plantage Rococo in Velsen-Zuid binnenstapt waant zich – aldus chef Eduardo Scardua – in een Frans landhuis. ‘Het zou zomaar ergens in Frankrijk op een mooi landgoed met veel groen kunnen zijn. Ik krijg hier nog steeds een vakantiegevoel.’ En anders zorgt het verhaal van de chef zelf daar wel voor. ‘Ik ben geboren en getogen in Brazilië en opgegroeid aan het strand. Maar het waren vooral de vakanties bij mijn Italiaanse opa en oma in het binnenland van Brazilië die culinair veel invloed op me hadden. Mijn oma heeft tien kinderen en heel veel kleinkinderen. Als wij allemaal bij haar waren, kookte ze de hele dag door traditioneel Italiaans aan een lange houten tafel. De pasta lag onder een grote natte doek te rusten, de groente werd tien minuten voor bereiding geplukt en zelfs de koeien, varkens en kippen slachtten we zelf. Ik denk met liefde terug aan de momenten dat we heel bourgondisch – met kaarsen aan – met z’n allen aan tafel zaten en de wijn werd bijgeschonken. Dat gevoel van simpel, maar goed bereid eten dat je met elkaar deelt, is mij altijd bijgebleven. We aten thuis doordeweeks ook weleens klassiek Braziliaans – rijst, bonen, groente met een stuk kip of vis – maar die Italiaanse avonden waren heel bijzonder.’

Eduardo studeerde rechten, maar rond zijn 26ste wilde hij de wereld ontdekken. ‘Ik kocht een ticket naar Portugal en werkte als afwasser, maar al snel sprong ik bij in de keuken. Toen ik merkte hoe goed ik mijn creativiteit en passie in koken kwijt kon, werd ik er verliefd op en ging ik naar de koksschool. Ik heb vervolgens in Rome, Sevilla en Parijs gewoond en gewerkt totdat de liefde me uiteindelijk naar Nederland bracht. In elk land leerde ik weer andere technieken, producten en bereidingswijzen; een fantastische manier om jezelf als kok te ontwikkelen, je ziet bepaalde producten wel acht keer anders bereid worden. Die kennis komt me nu van pas als kok; ik ben er flexibel en creatief door geworden. Al ben ik klassiek Frans geschoold, ik zie mezelf niet als een klassieke kok. In de manier waarop ik kook, zie je vooral mijn roots terugkomen. Ik kook met passie, vanuit de behoefte mezelf uit te drukken met kleuren en smaken, en de ziel van mensen te raken met heel goede gerechten. Ik vind het fijn een puur product tot iets heel moois om te toveren, van niets iets maken. Ik ben altijd op zoek naar manieren om een ingrediënt op een andere manier te bereiden. Het kerstdiner is voor mij geslaagd als de borden en vingers afgelikt zijn. Als de tafel lekker rommelig is geworden, alles door elkaar staat en de borden leeg zijn. Net als vroeger bij mijn oma thuis.’



HOLLANDAISE
met perfect gegaard ei,
pecorino & truffel





Smeltende merg, krokante zwezerik, kruidige gremolata...
dit tussengerecht werd op de redactie aanbeden, zo lekker!



KALFSMERG
met gremolata, zwezerik & savooiekool



Eduardo: ‘Dit is een heerlijk kerstgerecht, zo vol smaak, echt comfortfood. Ik heb het op de Franse manier bereid. Ga voor jonge parelhoen, die smaakt veel malser.’

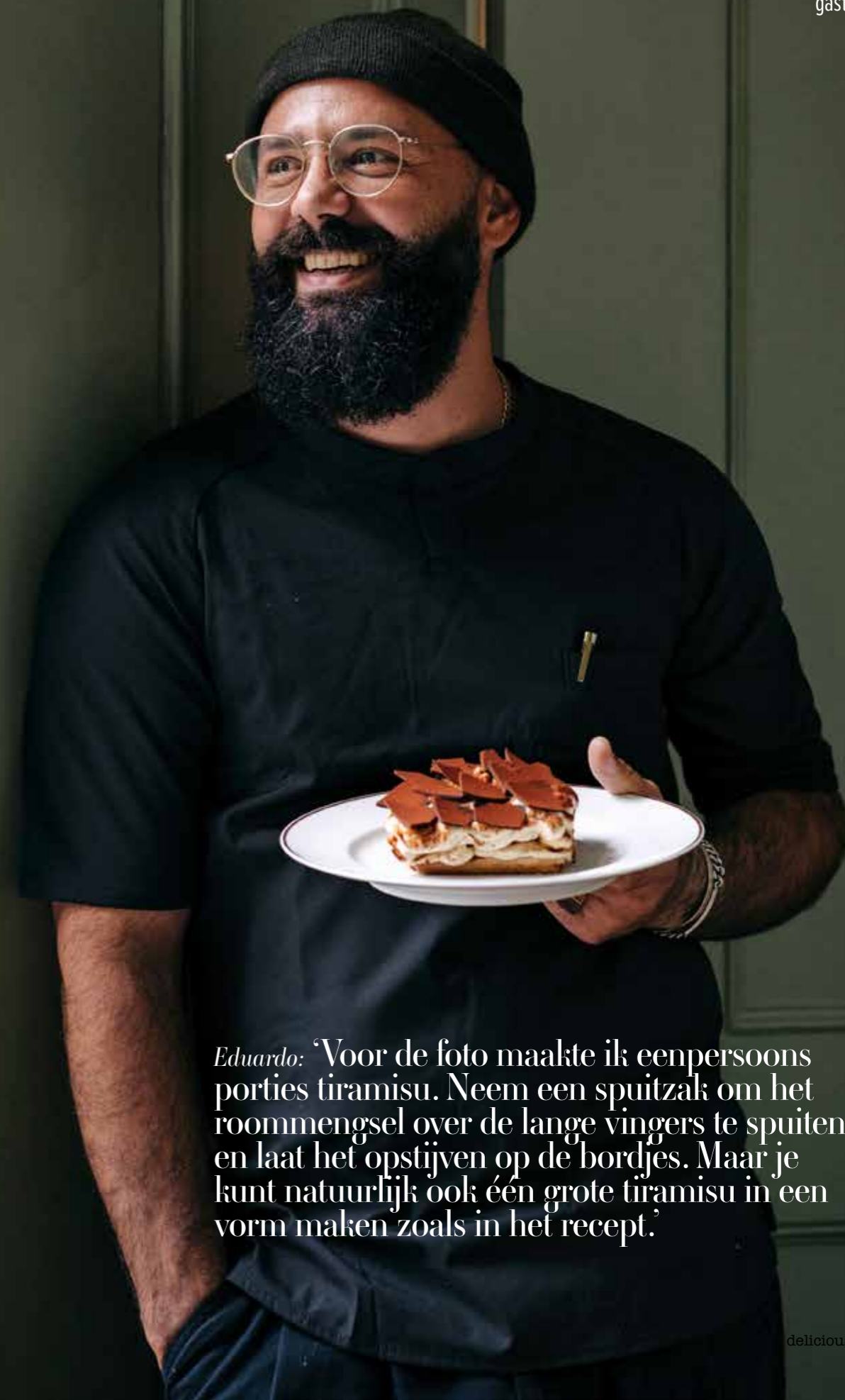


GEVULDE PARELHOEN
met gamba, dragon & een boutje

‘Dit dessert is alles wat je wilt na zo’n diner. Tiramisu staat voor delen, voor lang blijven zitten en praten over de avond en het leven. Alles wat lekker is, gaat erin. De stukjes chocolade zorgen voor wat bite.’



TIRAMISU
met warme specerijen & frangelico



Eduardo: ‘Voor de foto maakte ik eenpersoons porties tiramisu. Neem een spuitzak om het roommengsel over de lange vingers te spuiten en laat het opstijven op de bordjes. Maar je kunt natuurlijk ook één grote tiramisu in een vorm maken zoals in het recept.’

HOLLANDAISE met perfect gegaard ei, pecorino & truffel

- voorgerecht (4 personen)
- vega / glutenvrij / lactosevrij
- bereiden ± 45 min. / afmaken 10 min.

voorbereiden 1 dag eerder: pocheer of stoom evt. alvast de eieren en maak de pecorinokoekjes. De hollandaise kun je ½ dag van tevoren maken.

- 4 sjalotjes, ragfijn gesnipperd
- 100 ml wittewijnazijn
- 50 ml witte wijn
- 2 witte peperkorrels, fijngestampd
- 1 el verse tijmblaadjes
- 200 ml eidooier
- 80 g geklaarde boter (ghee)
- 2 el dragonblaadjes, ragfijn gesneden
- 50 g pecorino romano + extra
- 4 eieren

1 verse wintertruffel (delicatessenwinkel of online), in flinterdunne plakjes
ook nodig: • met bakpapier beklede bakplaat • vijzel

- 1 Doe de sjalot, azijn, witte wijn, peper en tijm in een steelpan en verwarm tegen de kook aan. Laat ± 15 min. zachtjes 'inkoken' tot je ± 100 ml overhoudt: dit heet een 'gastrique'.
- 2 Verhit een laag water in een pan op laag vuur. Zet een kom op de pan en zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt. Klop de gastrique met de eidooiers en wat zout met een garde schuimig. Voeg daarna beetje bij beetje de geklaarde boter en dragon toe en blijf kloppen tot een lichte hollandaise. Als je 'm van tevoren maakt, kun je de saus vlak voor het serveren weer even au bain-marie schuimig kloppen.
- 3 Verwarm de oven op 145°C. Rasp de pecorino op een fijne rasp en verdeel in platte cirkels op bakpapier op een met bakpapier beklede bakplaat. Bak 10 min. Ze moeten niet bruin worden maar wit blijven. Laat ze goed afkoelen en bewaar voorzichtig in een afgesloten doos tot gebruik.
- 4 Eduardo stoomt eieren het liefste op

63°C in zijn stoomoven; het proberen waard. Maar makkelijker is de eieren te pocheren met een pocheerzakje of in folie. Dit kun je ook van tevoren doen, zelfs een dag eerder. Je warmt de gepocheerde eieren dan even op in de oven of door ze 2 min. in heet water te dompelen.

- 5 Schaaf met een fijne rasp nog wat pecorino over het bord. Schep er wat hollandaise op, dan een ei, leg een kaascirkel ernaast en steek er plakjes truffel in.

p.p. ± 515 kcal / 19 g eiwit / 45 g vet / 7 g kh

KRABSALADE met bieslook, aardappelkrokant & kaviaar

- tussengerecht (4 personen)
- glutenvrij
- bereiden ± 35 min.

voorbereiden De krabsalade kun je ½ dag van tevoren maken.

- 1 verse levende krab (of neem 175 g kant-en-klaar krabvlees)*
 - 1 sjalotje, ragfijn gesneden
 - 30 g peterselie, ragfijn gesneden
 - 75 g knolselderij, in 2 mm-blokjes
 - 1 granny smith-appel, ongeschild, in 2 mm-blokjes
 - 2 el mayonaise
 - rasp en sap van 1 (bio)limoen
 - 50 g crème fraîche
 - 1 bosje bieslook, ragfijn gesneden
 - 75 g vastkokende aardappel, in 2 mm-blokjes
 - zonnebloemolie (of ossenwit), om in te frituren
 - 10 g kaviaar (viswinkel of online)
- ook nodig: • frituurpan of wok
• evt. kookthermometer • evt. 4 krabschelpen om te serveren

- 1 Breng een pan ruim water met genoeg zeezout (zo zout als de zee) aan de kook. Kook de krab 6 tot 8 min. Koel af in een kom ijswater. Maak de krab schoon, haal het krabvlees eruit en bewaar afgedekt.
- 2 Meng de sjalot, tweederde van de peterselie, knolselderij en de appel

met de mayonaise, limoensap en -rasp, crème fraîche en tweederde van de bieslook. Meng daarna het krabvlees erdoor.

- 3 Breng in een pan een laag water met zout (1 l met 50 g zout) aan de kook. Doop de blokjes aardappel met een schuimspaan 1 sec. in het zoute water en dep ze direct droog met keukenpapier. Verhit de olie tot 180°C en frituur de blokjes aardappel krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi daarna met zout.
- 4 Schep de salade in de krabschaal, maak aan de zijkanten van de opening lijntjes bieslook, aardappelkrokantjes, bieslook en in het midden de kaviaar (zie foto).
* Bestel krab bij je viswinkel of online. Je kunt ook krabscharen nemen i.p.v. een hele krab.

p.p. ± 225 kcal / 10 g eiwit / 14 g vet / 12 g kh

KALFSMERG met gremolata, zwezerik & savooiekool

- tussengerecht (4 personen)
- glutenvrij / lactosevrij
- bereiden 1 uur en 30 min. / pekelen 24 uur

voorbereiden Pekel 1 dag van tevoren het merg en de zwezerik en maak de court-bouillon. Maak ½ dag van tevoren de gremolata en blini van savooiekool.

- pekelen 1: voor het merg
- 4 pijpjes kalfsmerg (of rundermerg), in de lengte doorgezaagd (bestel bij je slager of via butchery.nl)
- 45 g zout
- 2 blaadjes laurier
- 10 peperkorrels
- 5 steranijs
- 2 el korianderzaad
- rasp van 1 (bio)sinaasappel

- pekelen 2: voor de zwezerik
- 45 g keukenzout
- 2 teentjes knoflook
- 15 g tijm (1 bosje)
- 15 g rozemarijn (1 bosje)
- 2 verse laurierblaadjes
- 350 g zwezerik (bestel bij je slager)



Eduardo: ‘Plantage Rococo ligt vlak bij IJmuiden en daar kun je goede noordzeekrab krijgen. Bij dit verfijnde gerecht heb ik extra aandacht besteed aan de presentatie: ik serveer krabsalade echt in de schaal.’

court-bouillon voor de zwezerik

1 wortel, in grove stukken
1 selderijstengel, in grove stukken
1 ui (wit)
1 bosje peterselie
4 takjes tijm
1 bol knoflook
1 prei, in grove stukken
50 ml wittewijnazijn
100 ml wijn
10 witte peperkorrels
2 laurierblaadjes
1 el boter

gremolata

± 60 g peterselie (1 flinke bos)
½ el komijnpoeder
1 bol knoflook, gepoft*, met aanhangende olie
rasp van 1 (bio)citroen

tortilla van savooiekool

6-8 bladeren van 1 savooiekool
50 g zout
evt. ook nodig: uitsteker 8-10 cm Ø

- 1 Pekelen merg: meng het keukenzout met 1½ l water, de laurier, peper, steranijs, koriander en sinaasappelschil. Doe de stukken mergpijp in deze pekelen en pekelen 24 uur.
- 2 Pekelen zwezerik: meng het keukenzout met 1½ l water, de knoflook, tijm, rozemarijn en laurier. Doe de stukken zwezerik in deze pekelen en pekelen 24 uur. Breng 1 l water aan de kook met 50 g zout. Blancheer de zwezerik 30 sec. in het gezouten water. Leg de zwezerik daarna in een kom water met ijsblokjes. Maak de zwezerik schoon: trek het vel en vlies eraf.

- 3 Doe de wortel, selderij, ui, peterselie, tijm, knoflook, prei met 3 l water, azijn, wijn, peper en laurier in een grote pan. Laat 15 min. zachtjes koken. Voeg de zwezerik toe en laat 30 min. zachtjes koken. Haal eruit, dep droog en snijd het vlees fijn. Verhit de boter in een koekenpan. Bak de zwezerik in 5-8 min. krokant en knapperig.

- 4 Snijd voor de gremolata de peterselie fijn. Meng de komijn met 200 ml warme knoflookolie* (van het poffen, zie hieronder) en wat zout, voeg de bol gepofte knoflook, peterselie en citroenrasp toe en breng op smaak met zout.
- 5 Breng voor de savooiekool 1 l water aan de kook en voeg het zout toe. Blancheer de kool 30 sec. en schep daarna in ijswater. Haal de bladeren los en steek er cirkels van 8-10 cm Ø uit met de uitsteker (of ga met een scherp mes langs de rand van een beker). Gebruik de rest van de kool op een ander moment.

- 6 Verwarm de oven op 200°C. Haal het merg uit de pekelen en leg in een ovenschaal. Bak het merg ± 15 min. Schep er wat gremolata op, bestrooi met krokante zwezerik en geef de savooiekool er als tortilla's bij: schep er steeds wat merg op en eet. Geef de rest van de gremolata er los bij zodat iedereen zichzelf kan bedienen. Als je over hebt, kun je de gremolata de dag erna bijv. over een gebakken ei doen.

* **Gepofte knoflook** Verwarm de oven voor op 130°C. Doe 1 bol knoflook in een ovenschaaltje en schenk er zo veel zonnebloemolie op dat die onder staat (minimaal 200 ml). Dek af met folie en pof zacht in ± 30 min.

p.p. ± 358 kcal / 18 g eiwit / 20 g vet / 3 g kh

GEVULDE PARELHOEN met gamba & een boutje

- hoofdgerecht (4 personen)
- glutenvrij
- bereiden ± 30 min. / pekelen ± 8 uur / konfijten ± 1 uur en 30 min. / parelhoenj jus maken ± 8 uur

voorbereiden Pekelen en konfijten kun je 1-2 dag van tevoren doen. Maak ook de jus van tevoren, tot het moment van reduceren.

parelhoenbout

45 g keukenzout
2 teentjes knoflook
15 g tijm (1 bosje)
15 g rozemarijn (1 bosje)
2 verse laurierblaadjes
rasp van 2 (bio)citroenen
4 parelhoenbouts
50 g eendenvet
3 el gepofte quinoa (kant-en-klaar, biologische winkel)
ook nodig: kookthermometer

vulling parelhoenfilets

2 parelhoenfilets met vel
100 g gamba's (schoon en gepeld)
25 ml slagroom
½ eiwit
½ bosje dragon, blaadjes geplukt + wat extra voor garnering
ook nodig: keukenmachine

parelhoenj jus

1½ kg karkas van parelhoen of kip (poelier of slager), evt. aangebraden in de hete oven
1 peen
1 ui
1 prei
½ kleine venkel

1 stengel bleekselderij
30 g bladpeterselie (1 bos)
10 g dragon (½ bos)
2 laurierblaadjes
2 stuks foelie
witte peperkorrels
100 ml rode wijn
100 g koude boter, in blokjes
50 g boter, gesmolten

- 1 Breng 1½ l water met 45 g zout, de knoflook, tijm, rozemarijn, laurier en citroenrasp. Voeg de parelhoenbout toe en laat 8 uur in de pekelen liggen.
- 2 Neem de parelhoenbouts uit de pekelen en dep droog. Verwarm 50 g eendenvet in een pan met dikke bodem en konfijt de parelhoenbout 1½ uur op 68°C, gebruik een kookthermometer. Je kunt dit ook in de oven doen.
- 3 Sla de parelhoenfilet met vel plat tussen plasticfolie, tot het een gelijkmatige dikte krijgt. Breng op smaak met zout en peper.

- 4 Doe voor de vulling de gamba's met de room, eiwit en dragon in de kom van je keukenmachine en mix fijn. Breng op smaak met zout en peper.
- 5 Verdeel de vulling over over het midden van de filets. Rol ze op en verpak strak in plasticfolie. Laat het parelhoenvel aan de buitenkant van de rol.

- 6 Doe alle ingrediënten voor de jus (behalve de rode wijn en boter) in een grote pan met 2 l water. Laat op heel laag vuur liefst een hele dag pruttelen, schep het eiwit er steeds vanaf.
- 7 Schenk de jus door de zeef en gaar de rouleaus – de gevulde parelhoenfilets in folie – erin: ± 45 min. op 68°C.
- 8 Haal de rouleaus uit de jus, laat afkoelen, haal uit het plastic en zet opzij tot gebruik. Voeg aan de jus de rode wijn toe en laat inkoken (reduceren) tot bijna stroperig. Monteer met de boter: klop de koude boterblokjes met een garde door de jus.

- 9 Om het gerecht af te maken: verhit de gesmolten boter tot hij nodig ruikt (beurre noisette) en bak daarin de rouleau in 3-4 min. rondom goudbruin. Verhit de ovengrill tot heet en grill de

eendenboutsjes 3-4 min. tot licht goudbruin. Je kunt dit ook doen met een crème brûlée-brander.

- 10 Halveer de rouleaus met een scherp mes. Serveer een eendenboutje met ½ rouleau, besprenkel met de jus. Bestrooi met wat quinoa (zie foto) en dragonblaadjes.
p.p. ± 728 kcal / 53 g eiwit / 56 g vet / 3 g kh

GEGLACEERDE SPRUITJES

- bijgerecht 4 personen
- vega / glutenvrij
- bereiden ± 15 min.

40 ml zonnebloemolie
360 g kleine spruitjes, schoongemaakt
45 g boter
80 g hazelnoten, geroosterd
2 kleine sjalotten, fijngesneden
2 tl venkelzaad
100 ml prosecco

- 1 Verhit de zonnebloemolie in een pan met dikke bodem en roerbak de spruitjes op hoog vuur tot ze goudbruin zijn.
- 2 Verwarm intussen de boter op laag vuur tot hij nodig geurt en lichtbruin wordt (beurre noisette), voeg bij de spruitjes met de hazelnoten, sjalot, het venkelzaad en de prosecco en laat op middelhoog vuur reduceren tot de helft. Breng op smaak met peper en zout en serveer bij de parelhoen.
p.p. ± 368 kcal / 6 g eiwit / 33 g vet / 8 g kh

TIRAMISU met specerijen & frangelico

- nagerecht (4 personen)
- bereiden ± 30 min. / opstijven in koelkast enkele uren

voorbereiden De tiramisu kun je 1 dag van tevoren maken.

250 ml slagroom
400 ml sterke koffie
150 ml frangelico
1½ pak lange vingers
8 eidooiers
125 g poedersuiker
125 g mascarpone
4 tl koekkruiden + wat extra
8 g gelatine
evt. dunne chocoladeflikken
cacao, om erover te strooien
evt. ook nodig: schaal van ± 15-20 cm

- 1 Klop de room lobbij tot bijna stijf.
- 2 Meng de koffie met de frangelico. Leg de helft van de lange vingers in een passende schaal en besprenkel met de helft van het koffiemengsel.
- 3 Klop de eidooiers schuimig met de poedersuiker en meng de mascarpone en specerijen erdoor. Klop tot een glad mengsel.
- 4 Los de gelatine op in weinig koud water. Knijp uit en meng door het eidooiermengsel en dat door de geslagen room.
- 5 Verdeel de helft van de room over de lange vingers, strijk glad. Verdeel daarop de overige lange vingers en besprenkel met de rest van het koffiemengsel. Verdeel de rest van de room erover en strijk glad. Laat opstijven in de koelkast. Versier vlak voor serveren met chocoladeflikken en bestrooi met cacao en nog wat koekkruiden.
p.p. ± 926 kcal / 18 g eiwit / 51 g vet / 96 g kh **d.**

PLANTAGE ROCOCO
Eco Hotel - Restaurant
Rijksweg 116
Velsen-Zuid
plantagerococo.nl