

HARING *met allure*

Voor velen is een Hollandse Nieuwe ontegenzeggelijk bedoeld om vanaf de staart zachtjes in de mond te laten glijden. Anderen eten de nieuwe haring graag op een al of niet aangekleed broodje of in een salade. We kennen inmiddels veel gerechten waar deze maatjesharing in verwerkt wordt. Bij het bereiden van een wat exclusiever menu denk je misschien niet zo snel aan een harinkje als basisingrediënt. Toch kun je met dit oer-Hollandse visje een gerecht bereiden met allure. Twee gerechten die je op een beeldschone manier kunt presenteren, getuigen van smaak, lef en creativiteit bieden we je hier, gepresenteerd door chef Stephan Möllers, haringambassadeur 2018 bij de veiling van het eerste vaatje Hollandse Nieuwe op 12 juni.



Patron-cuisinier Stephan Möllers runt inmiddels ruim twee jaren zijn eigen restaurant Plantage87 met zijn vrouw Wendie, gastvrouw en sommelier. Samen veroveren ze het hart van elke gast met hun uitstekende en aanstekelijke keuken en de gastvrije bediening. Möllers leerde het vak in sterrenrestaurants en dat is te proeven. Plantage87 is het adres voor puur en (h)eerlijk eten in een sfeervolle ambiance, midden in het Groene Hart en aan het Braassemmeer.

www.plantage87.nl



Hollandse Nieuwe met zoetzure radijs, avocado en een Oosterse vinaigrette

GERECHT VOOR 4 PERSONEN

WAT HEB JE NODIG?

- 2 Hollandse Nieuwe
- 1 bosje radijs
- 1 rettich
- 1 avocado
- tabasco
- 2 el yoghurt
- 1 teen knoflook
- 2 takjes koriander
- gemengde sla
- 2 sjalotten

- 50 g. gembersiroop
- 50 g. ponzu azijn
- 50 g. sojasaus
- 1/2 teentje knoflook geperst
- rasp van 1 limoen en sap
- 200 ml. zonnebloemolie
- 1 tl sesamololie
- 100 gr. suiker
- 100 ml. witte wijnazijn
- 100 ml. water

Snijd de staartjes van de haring en leg de losse filets apart. Verwarm de azijn, water en suiker tot een zoetzuur en koel terug. Snijd de radijsjes in plakjes en leg deze in het zoetzuur. Snijd de rettich in zeer kleine blokjes. Pureer de avocado samen met de knoflook, koriander en yoghurt tot een gladde massa en breng op smaak met tabasco, peper en zout. Lepel over in een spuitzak.

Snijd ringetjes van de sjalot, haal door wat bloem en frituur goudbruin op 170°C.

Roer de gembersiroop, ponzu azijn, soja saus, zonnebloemolie en sesamololie door elkaar en pers hierin de knoflook uit. Voeg rasp en sap van de limoen toe. Roer de vinaigrette goed door elkaar en zet apart. Schik een beetje van de rettich salade, in een streep, op het bord en leg hier de haringfilet op. Garneer met dotjes avocadocrème, de zoetzure radijs plakjes en de sla. Schep er royaal de vinaigrette omheen en leg als laatste de krokante sjalot ringetjes op het gerecht.

Bereidingstijd: circa 30 minuten

Tartaar van Hollandse Nieuwe met augurk, groene kruiden, zuurdesem en krokante kapperappeltjes

VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

WAT HEB JE NODIG?

- 4 Hollandse Nieuwe
- 4 grote augurken
- 8 kapperappeltjes
- 1 sjalot
- 1 el kappertjes, gehakt
- 1 el bieslook, fijngesneden
- wat gemengde groene kruiden (kervel, dragon, bieslook)

- sla blaadjes naar eigen voorkeur
- 100 ml. augurkenvocht
- 75 ml. zonnebloemolie
- zuurdesembrood
- tempura bloem
- olijfolie
- peper en zout
- bruiswater

Snijd van de haring een grove tartaar en breng deze op smaak met de sjalot, gehakte kappertjes, de bieslook en een klein scheutje olijfolie. Zet het koel weg. Snijd de augurk in zeer fijne blokjes en zet apart. Snijd het zuurdesem zo dun mogelijk, liefst op een snijmachine, in dunne plakjes en leg deze op een, met bakpapier beklede bakplaat. Besprenkel met wat olijfolie, peper en zout. Bak ze in een oven op 180°C goudbruin en krokant in ongeveer 5 minuten. Doe het augurkenvocht in een smalle maatbeker en meng er, met de staafmixer, de zonnebloemolie door. Breng op smaak met zout en peper.

Roer van een beetje tempura bloem en wat bruiswater een mooi beslagje en haal hier de kapperappeltjes doorheen en frituur deze in 2 minuten krokant. Verdeel de tartaar van vier haringen over vier bordes in een ronde steker. Schep op elk bord wat van de fijn gesneden augurk, Steek wat stukje zuurdesemtoast in de tartaar en garneer af met de krokante kapperappeltjes, de kruiden en de slablaadjes. Schenk er, als laatste, wat van de augurken vinaigrette naast en serveer!

Bereidingstijd: circa 40 minuten

