



DESIGNEREI

FOOD & DESIGN IN 52 SEIZOENSRECEPTEN MET EI
VAN MARCEL WOLTERINCK EN 12 TOPCHEFS

• INHOUD •

LENTE • 08

- 01 KWARTELEITJESTAART • 10
- 02 ZABAGLIONE MET KATTENTONGEN • 14
- 03 ASPERGES MET EGG CRUMB • 18
- 04 EIERTOMPOUCE MET ZALMTARTAAR • 22
- 05 63 °C MARIGOLD EI & ASPERGES • 26
CHEF - TIM GOLSTEIJN
- 06 OEUFS À LA FLORENTINE • 30
- 07 BAGEL IN EI GEDOOPT • 34
- 08 PARMEZAANSCHUITJE MET EI • 38
- 09 MERGPIJP GEVULD MET MORIELJES • 42
CHEF - RON BLAAUW
- 10 PARMALET • 46
- 11 SPICY EIERMOUSSE MET GAMBA • 50
- 12 EIERQUENELLE MET SPINAZIE EN GEITENKAAS • 54
- 13 SASHIMI-COCKTAIL • 58
CHEF - KUNIYOSHI OHTAWARA

ZOMER • 62

- 14 VOGELNESTJE IN ZOETZURE TOMATENSAUS • 64
- 15 EGG SHAKE • 68
- 16 EIERSUSHI • 72
- 17 VEGABURGER • 76
- 18 GUISANTE LÁGRIMA MET EIDOOIER • 80
CHEF - JURGEN VAN DER ZALM
- 19 BRICK À L'OEUF • 84
- 20 EIERROLLETJE MET AUBERGINE • 88
- 21 AVOCADO-RONDO • 92
- 22 64 °C EIDOOIER MET PARMEZAANSCHUIM • 96
CHEF - FRED RASENBERG
- 23 TORTILLAWRAP • 100
- 24 SOUFFLÉ MET ANSJOVISSAUS • 104
- 25 FRANSE OMELET • 108
- 26 JONGE PREI VAN HET HOUTVUUR • 112
CHEF - KOEN MAREES

HERFST • 116

- 27 BRIOCHE MET PADDENSTOELEN EN EI • 118
- 28 BANAANOMELET • 122
- 29 RISOTTO MET ARTISJOK • 126
- 30 FILODEEGTIMBAALTJE • 130
- 31 L'OEUF MAYONNAISE 'WOLTERINCK' • 134
CHEF - NICKY QUARZ
- 32 BIO WORSTJES MET EI • 138
- 33 SPAGHETTI MET LANGOUSTINE • 142
- 34 GEPOCHEERD EITJE IN DE WIEG • 146
- 35 KROKANT VREELANDS EITJE • 150
CHEF - WILCO BERENDS
- 36 TOMATENTAART MET BLOEMKOOIJST • 154
- 37 BLADERDEEGTAARTJE MET RODE BIET • 158
- 38 ZEEWIER-EIERKOKERTJE • 162
- 39 64 °C EI MET GNOCCHI, EEKHOORNTJESBROOD • 166
CHEF - STEPHAN MÖLLERS

WINTER • 170

- 40 POLENTA MET UMAMI-EI • 172
- 41 COUPE DE CHOCOMOUSSE • 176
- 42 EIEREN IN KURKUMA-KOKOSSAUS • 180
- 43 CARRÉ MET COQUILLES EN BACON • 184
- 44 CHAWANMUSHI • 188
CHEF - SCHILO VAN COEVORDEN
- 45 FANTASIE PALMKOOL EN BACON • 192
- 46 OEUFS EN MEURETTE • 196
- 47 RÖSTI MET GEPOCHEERD EI • 200
- 48 63 °C EI MET OPPERDOEZER • 204
CHEF - ERIK TAS
- 49 YOLANDA'S EIERSALADE MET TRUFFEL • 208
- 50 PASTINAAKOMELET • 212
- 51 PADDENSTOELENOMELET MET TRUFFEL • 216
- 52 ZOLDERINGSEITJE MET KAVIAAR • 220
CHEF - TOMAS BRON

VOORWOORD • 7

CHEFS • 224

SUPPLIERS • 226

OVER WOLTERINCK • 228

COLOFON • 232

• VOORWOORD •

Een borrel met goede vrienden, die uitloopt in een hapje mee-eten. Onverwachte aanloop in het weekend. Voor mij bestaat er niets leukers dan op dit soort momenten de keuken in te duiken en alsnog iets lekkers op tafel te toveren. Vaak is 'ei' dan mijn reddende engel: in een hoofd- of in een bijrol, in zoete of hartige gerechten, om mee te bakken of op te kloppen. Mijn creativiteit als designer laat me achter het fornuis niet in de steek: sterker nog, koken is voor mij ontspannend en schept alleen maar ruimte voor nieuwe ideeën.

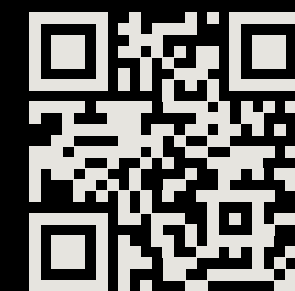
Een van die ideeën was dit boek. Wat als ik eens een kookboek ging maken met mijn favoriete ei-recepten: voor iedere week één, meebewegend met de seizoenen. En wat als ik eens twaalf bekende chefs zou vragen om hun favoriete ei-recept in dit boek met ons te delen. En wat als goede vriend en bevlogen hobby-kok Rob Poelman mij zou willen helpen met het verfijnen van de receptuur en het bereiden, verder verbeteren en fotografie-klaar maken van alle gerechten. En wat als we via 's lands beste suppliers aan onze ingrediënten zouden kunnen komen...

Een totaal idiote ingeving natuurlijk. Wat moet ik in een totaal ander vakgebied dat zijn eigen jargon en aanpak kent? En toch, mede dankzij de enthousiaste medewerking van de twaalf chefs en de onmisbare, niet-aflatende inzet van Rob, ligt het boek er nu. Achteraf gezien is dat misschien toch niet zo verbazingwekkend, want toen ik zes jaar was, wist ik dat ik bloemist wilde worden en vertelde dat aan mijn moeder. Nuchter als we in het oosten van het land zijn, vroeg ze direct of ik ook een plan B had, voor het geval ik allergisch zou zijn voor stuifmeel. In dat geval werd ik kok!

Ik wens je heel veel plezier en mooie momenten met het bereiden van de gerechten uit dit boek en van de bijbehorende website. Wat nog belangrijk is om te weten: alle recepten zijn voor vier personen.

Marcel

Marcel Wolterinck is de oprichter van Wolterinck, een high-end multidisciplinair ontwerpbureau voor architectuur, tuin- en interieurontwerp, interieurinrichting, styling en product design (www.wolterinck.com). Benieuwd naar de culinaire kant van Wolterinck? Scan de QR-code voor uitleg over alle basisrecepten en -technieken, extra recepten en de verhalen achter de gerechten.





LENTE

01

KWARTELEITJESTAART

INGREDIËNTEN

18 kwarteleitjes

10 eieren

peper en zout

50 g roomboter

4 el wasabimayonaise
grof zeezout, uit de molen

4 tl zwarte kaviaar

Benodigheden

spuitzak

Bereidingstijd - 30 minuten

Kook de kwarteleitjes 4 minuten. Laat ze in koud water afkoelen. Pel de koude kwarteleitjes en halveer ze. Je hebt nu 36 halve kwarteleitjes. Zet opzij.

Klop in een kom de eieren met een vork los (gebruik geen garde, want het mengsel mag niet schuimig worden). Breng op smaak met peper en zout. Vet een grote koekenpan (30 cm doorsnede) in met wat boter en verwarm deze tot 80 °C. Giet het losgeklopte eiermengsel voorzichtig in de hete pan. Bak totdat het ei gaar en droog is. Schuif de omelet voorzichtig op je werkblad en laat rustig afkoelen. Snijd uit de afgekoelde omelet een vierkant stuk van ongeveer 20 x 20 cm.

Doe de wasabimayonaise in een spuitzak en breng op het vierkant zes strepen wasabimayonaise aan, van boven naar beneden. Leg nu de halve kwarteleitjes met de dooier naar boven op de pannenkoek in de wasabimayonaise, in een regelmatig patroon van 5 x 6 stuks. Maal een heel klein beetje grof zeezout over de kwarteleitjes. Snijd het geheel in 30 kleine blokjes.

Doe de kaviaar in de spuitzak, spuit een toefje kaviaar op alle halve kwarteleitjes en serveer.





05

CHEF | TIM GOLSTEIJN

63°C MARIGOLD EIE EN ASPERGES

INGREDIËNTEN

8 Marigold eieren
(iets meer i.v.m. breuk)
scheutje olijfolie + ½ liter,
om te frituren
300 ml water
200 ml bergamotsap
100 ml honing
6 g agar agar
300 g peterseliewortel, geschild
400 g witte asperges, geschild
100 ml slagroom
250 g kataifdeeg (1 pak)
4 g Maldon zeezoutvlokken
goudsbloempjes, gele
korenbloemen, roze en witte

Benodigheden

Roner sous-vidé
siliconen vorm met ten minste
8 halve bollen (bombe)
blender
spuitzakje/spuitflesje

Bereidingstijd - 150 minuten

Zet de oven op combi-stoom, op 63 °C, en gebruik een bombe siliconen vorm om de eidooiers in te garen. Splits de eieren. Doe wat olijfolie in de siliconen vorm en leg de eidooiers in de met olijfolie bestreken bollen. Dek ze af met vershoudfolie strak eromheen. Laat de eidooiers 1 uur in de oven garen.

Als je liever de Roner sous-videmethode gebruikt, zet dan de Roner sous-vidé aan, op 63 °C ingesteld in een bak met water. Laat de gehele eieren 1 uur in dit warmwaterbad garen.

Verwarm een frituur of pan met olie op 170 °C.

Breng 200 ml water, het bergamotsap en de honing aan de kook. Voeg de agar agar toe en laat het mengsel 2 minuten zachtjes doorkoken. Zeef dit in een bakje en zet in de koelkast om uit te laten harden.

Snijd de peterseliewortel in stukken. Schil van de asperges over de lengte 20 mooie, dunne linten (5 p.p.). Snijd de rest van de asperges ook in stukken en laat deze samen met de peterseliewortel in een pan met het resterende water en de slagroom gaar worden. Giet beide groenten, als ze gaar zijn, af. Draai ze in een blender tot een mooie crème en bewaar deze in een klein steelpannetje (dek dit af met een stukje folie, zodat het niet uitdroogt en een korst krijgt). Blender het koud geworden agar-agarmengsel tot een gelstructuur en bewaar deze in een spuitzakje of spuitflesje.

Maak nu van het kataifdeeg kleine nestjes door het deeg los te knippen en in een pollepel rond te draaien om zo een nestje te vormen. Doe hier nog een pollepel op en frituur de nestjes in de hete olie goudbruin. Leg ze op een stuk keukenpapier zodat het overtollige vet eraf kan druipen.

Pak vier mooie borden (indien mogelijk voorverwarmd). Schep een mooie dot asperg-peterselie-wortelcrème in het midden van het bord en leg hier speels de rauwe aspergelinten op of omheen. Leg het krokante nestje in het midden en verdeel dotjes bergamotgel om het gerechtje heen.

Haal de warme gegaarde eidooiers uit het ei of uit het halve bolletje en leg deze heel voorzichtig in het nestje. Doe hier een klein beetje Maldon zoutvlokken op en garneer met de bloemen.



Servies
Ninaber van Eyben





18

CHEF | JURGEN VAN DER ZALM

GUISANTE LÁGRIMA MET EIDOOIER

INGREDIËNTEN

Voor de suquet

300 ml visbouillon
400 ml kippenbouillon
600 g rijpe tomaten
300 g pijlinktvis (vuil)
12 g tomatenpuree
1 blik gepelde tomaten
5 g ui
24 g inktvisinkt (1 zakje)
2 g korianderkorrels
10 g gedroogde tomaat
4 knoflooktenen
90 g vers eiwit
8 koppen van gamba roja
1 blaadje laurier
3 takjes tijm
2 saffraandraadjes
20 g ahornsiroop
4 g nam pla (Thaise vissaus)
0,8 g goma xantana clear

8 stuks gamba roja
het sap en de geraspte schil van 1 limoen
olijfolie, peper en zout
40 g guisante lágrima
60 g eidooier
8 g Imperial kaviaar
20 basilicumbloemetjes
20 g vijgenbladolie

Benodigheden

thermoblender
kookring

Bereidingstijd - 90 minuten

Meng voor de suquet in een thermoblender alle ingrediënten, behalve de laurier, tijm, saffraandraadjes, ahornsiroop, nam pla en de goma xantana, tot een gladde massa. Doe het mengsel in een pan en clarifeer.

Laat het geheel ca. 1 uur tegen de kook aan staan totdat de 'koek' gaar is. Voeg de laatste 15 minuten de tijm en laurier toe.

Passeer de bouillon door een doek. Kook de bouillon in tot 300 milliliter. Voeg dan 2 draadjes saffraan toe en laat 10 minuten staan. Voeg de ahornsiroop en nam pla toe.

Kook het geheel rustig in totdat de hoeveelheid weer 300 milliliter is. Bind de bouillon af met de goma xantana. Houd de bouillon warm tot verder gebruik.

Maak de gamba roja schoon en snijd deze in een grove tartaar. Breng op smaak met olijfolie, limoensap, limoenrasp, peper en zout. Bewaar tot gebruik op een koele plek.

Maak voor de guisante lágrima de erwtjes schoon en meng deze met een scheutje olijfolie. Houd de erwtjes 10 seconden boven een houtskoolgrill. Meng ze daarna met de zacht gegaarde eidooier.

Gaar voor de eidooiercrème de eidooier 1½ uur in olie op 54 °C. Druk door een zeef tot een zachte eidooiercrème. Leg de aangemaakte guisante lágrima onder in een kookring op een van de vier borden. Verdeel hierop luchtig de gambatartaar. Voeg 2 gram Imperial kaviaar toe boven op de gambatartaar. Leg 5 basilicumbloemetjes rondom de kaviaar. Verwijder voorzichtig de kookring. Schenk de suquet aan tafel mooi rond het gerecht en eindig met enkele druppels vijgenbladolie. Herhaal deze handelingen met de andere drie borden.





28

BANAANOMELET

INGREDIËNTEN

6 eieren
1 tl suiker
peper en zout
2 rijpe bananen, 1 gepureerd en
1 in schijfjes
klontje roomboter
3 el poedersuiker
100 g bramen
100 g blauwe bessen
dadel, in kleine snippers

Bereidingstijd - 25 minuten

Klop in een kom de eieren met de suiker tot een licht schuimige massa. Breng op smaak met peper en zout. Voeg de gepureerde banaan aan het eiermengsel toe.

Vet een grote koekenpan in met wat boter en verwarm deze tot matig warm. Giet het eiermengsel in de koekenpan en laat garen totdat het droog is. Het mag in geen geval een harde koek worden. Haal de koekenpan van het vuur.

Leg de schijfjes banaan in een regelmatig patroon op de omelet. Strooi er twee derde van de poedersuiker over.

Haal de omelet uit de koekenpan, keer hem om op een bord en schuif nu de omelet weer terug in de pan. Verwarm deze nog enkele minuten.

Verdeel de bramen en blauwe bessen erover, strooi de resterende poedersuiker erover en verspreid de dadelsnippers tussen de bramen en blauwe bessen over de omelet. Serveer de omelet op een mooie schaal.



Servies
Ninaber van Eyben

>

