

RESEP

Somerfees vir die oog, die gees en die vlees

Natura Naturans: The Earth Laughs in Flowers is die naam van Chantel Dartnall se verstommende nuwe eweningspyskaart vir 2018 by Restaurant Mosaic at the Orient, wat as een van die voor-treflikste restaurante in Afrika gereken word. Die spyskaart – waarin Dartnall hulde bring aan Moeder Natuur – word gekenmerk deur die sjef se spesialiteit, nl. botaniese kookkuns wat gebruik maak van net die beste seisoenale produkte met Dartnall wat haar deur die natuur laat lei. Meer disse sal in die komende weke deur dié bekroonde sjef bekendgestel word.

MY BENTOBOKS

Tuinertjies • Lentemalvablokkies • Wortelpiekel • Gerookte snoek Patats

NBentoboks is die Japanse kunsvorm van 'n verpakte middagete wat 'n eenvoudige maaltyd verander in 'n geleentheid met pragtig ontwerpde dosies en kos wat soos kulinêre kuns lyk.

Van my vroegste herinneringe as 'n peuter behels om die deeg te help (ja, ek weet die volwassenes het my pogings nie juis as "help" beskou nie) knie vir Saterdagmiddag vetkoeke, gefassineer deur die klewerige "goed" tussen my vingers. My lewe lank was my grootste pret om in ons kombuis te wees tussen my potte en panne, en dit was geen groot verrassing dat ek al vanaf die vroegste dae die verantwoordelikheid op my geneem het om ons kosblikke te pak nie. Natuurlik was die eerstes 'n bietjie van 'n verrassing vir enigiemand wat verwagtinge gehad het van 'n meer konvensionele toebroodjie en nie my eklektiese versameling van blomme, hier en daar 'n skulp, stukkies boombas, 'n pragtige klippie wat in die rivier, wat deur ons eiendom geloop het, opgetel is of 'n skoenlappervlerk wat op my vensterbank agtergelaat is nie. In my kinderlike gemoed was alles wat Moeder Natuur gegee het, 'n betowerende skat wat eerbiedig geniet en bewaar moet word. Geen wonder nie dat hierdie fassinasie oorgespoel het in my volwassenheid, en toe ek die Japanse Bentoboksies ontdek het, was dit 'n droom wat bewaarheid word – eindelijk was daar iemand wat die fyn kuns verstaan het om verskeie klein behaaglike happies aan te bied, wat jou verlok en bekoor terwyl jy jou middagete op kantoor geniet (stel jou voor die uitdrukking op jou kollegas se gesigte!).

Vir hierdie seisoen het ek vier amuse bouche byeengebring in een porsie om die konsep van die Bentoboks na te boots as my weergawe van 'n verruklike voorgereg wat voor die eerste gange bedien word.

Malvalblokkies

DIE BASIS:

- BESTANDDELE**
- 200 ml limonade
 - 30 g dille
 - 10 g basiliekruid
 - ½ komkommer (gerasper met skil aan)
 - 3 g sout
 - 2 g suiker
 - 2 g gemaalde swartpeper

METODE

1. Versap alle bestanddele saam en giet deur fyn sif.
2. Behou die oorskot wat in die sif agterbly en laat uitdroog vir die poeier.

Berei die malvablokkies

- BESTANDDELE**
- 300 ml vloeistof
 - 5 velle gelatien

1. Week die gelatienvelle in 80 ml van die vloeistof. Wanneer die gelatien sag is, smelt in 'n klein kastrol oor medium hitte.
2. Giet deur in 'n mediumgrootte mengbak by die oorblywende 220 ml vloeistof.
3. Gooi 2 koppies ys en 4 koppies koue water in 'n groot mengbak.
4. Plaas die mengbak met die vloeistof oor die ysbad en klop met 'n elektriese klitser tot die mengsel na 'n stywe punt meringue lyk.
5. Smeer die malvamengsel in verlangde vorm, en laat in die yskas stol vir 4 uur.

RESEP

HEFFALUMPS EN WOOZLES

Amandel • Sneeuvlökkies • Vanielje



Skandeer vir resepe
op dekat.co.za



Foto: Dylan Swart

Dit was een van daardie "onthou jy?" dae, op die stoep hoog in die Italiaanse Dolomiete in Alta Badia waar ons die sneeu dopgehou het wat ons spore in die poeieragtige wit landskap toegeval het, en stories uitgeruil en gelag het tot jou maag pyn.

Dit het my teruggevoer na my kinderdae toe stories voor die kaggelvuur gelees is, of wanneer my oë toegeval het daar waar ek knus in my bed op koue wintersnagte gelê het. My gunsteling – Winnie the Pooh Bear en Christopher Robin wat op 'n koue dag in tierende wind 'n ekspedisie na die Noordpool lei.

Ek kon dit net nie weerstaan nie – ek moes sy *wellies* wat spore in die sneeu agterlaat, herskep.

UIT DIE BEVRORE OSEAN

Arktiese salm • Seewier • Seeaftreksel

Ek was nog nooit 'n vroeë opstaner nie, maar as jy een van die wonders van die moderne wêreld wil sien, is dit nodig om jou wekker te stel vir twee-uur in die oggend. Dit is wanneer die Rungis Internasionale Mark oorskakel in tweede rat, begin verhandel en daaglik vers voorraad wêreldwyd versend nog lank voordat die nuwe dag aanbreek het oor die majestueuse monumente van Parys. Met 'n verstommende verskeidenheid vars vis wat skaars 'n paar uur vroeër in die hawes van Europa aan wal gebring is, beloof hulle om jou keuse na jou restaurant se kombuis enige plek in Frankryk te bring voordat die middaguur aanbreek.

Terwyl ek vasgenaai tussen 'n see van hovers onbeskaamd staar na die blote uitbundigheid van keuses voor my, het ek geweet ek moet die proses naboots met salm, asof dit slegs 'n paar uur tevore vars uit die bevrore Arktiese Oseaan gepluk is, by jou tafel *au naturel* aangebied in sy sappigste vorm.

Om te rangskik en garneer

1 teepot vir die warm aftreksel

Vir die oseaanslaai:

BESTANDDELE

oesterslaaiblaar
ysbergslaai
vinkelblomme
vinkeltakkies
gepiekelde sampioene
gepiekelde radyse
radysblomme
aspersiestingels

Gemarineerde salm

BESTANDDELE

500 g Noorweegse salm
30 g dille
80 g suiker
100 g growwe sout
1 suurlemoen (skil)

METODE

1. Verwyder die vel van die salm en verseker dat enige grate ook verwyder word; jy kan ook jou viswinkel vra om dit vir jou te doen.
2. Kap dille grof en meng met die ander bestanddele.
3. Plaas die salm in 'n diep houer en plaas die soutmengsel bo-op. Laat oornag in die yskas om die salm te laat trek. Dit is 'n antieke manier om vis gaar te maak. Wanneer jy die salm gemarineer het, sal daar vloeistof vorm.
4. Verwyder die salm van sy vloeistof en vee die oortollige suurlemoenskil en dille van die vis af.
5. Sny die salm in lang reghoekige stukke en plaas dit saam met die oseaantuinslaai op jou bord.

Oseaanaftreksel

BESTANDDELE

6 k water
1 duimgroote stuk vars gemmer, geskil en in skyfies gesny
7 e wit miso (gefermenteerde sojaboonpasta)
6 groot sjitakesampioene, stingels verwyder, in dun skyfies gesny
1 takkie vars basiliekruid
½ k vars seewier (goed afgespoel)
2 stingels suurlemoen, in dun skyfies gesny
¾ t sojasous
vars lemmetjiesap na smaak

METODE

1. Klop die wit miso en 6 koppies water in 'n mediumgrootte kastrol oor mediumhitte om te meng. Voeg al die ander bestanddele by die aftreksel en bring tot prutpunt vir 10 minute (moenie kook nie). Verwyder die kastrol van die hitte en laat die infusie staan tot afgekoel.
2. Syg die aftreksel deur en voeg vars lemmetjiesap by na smaak.

Gepiekelde radyse

BESTANDDELE

1 bossie radyse (ongeveer 250 g), stingels en worteltjies verwyder en in 3 mm dik skyfies gesny
½ k wit- of appelsyn (5% suurinhoud)
½ k suiker
¼ k water
1 t sout
1 t mosterdsaad
½ t gemaalde swartpeper
1 takkie vars tiemie (voeg tiemieblomme by in seisoen)
½ t gedroogde rooirissie opsioneel

ONDER DIE SLUIER

Langoustine • Wit perske • Hibiskus

4 porsies (indien jy 2 langoustine gebruik vir 'n ruim voorgereg)

Een van my vroegste herinneringe as 'n jong peuter is van my Ouma Nanna wat haar wasgoed uithang, met my wat in die linnemandjie sit tussen haar geurige lakens wat liggies na laventel en haar 4711 Eau de Cologne ruik. As ek terugdink voel dit asof my hele kindertyd deurgebring is in haar kamer, besig om haar aandrokke aan te trek, haar hoëhakskoene aan te pas en lipstiffie voor die spieël aan te wend met haar gunsteling string pêrels wat my klein lyfie versier en tot by my knieë hang. Wat 'n opwinding was dit nie om tydens my eerste skoolvakansies 'n kastige tent op die mat voor haar bed op te rig wat bestaan uit haar sambreel en een van haar lakens. Ons het vele aande in "ons tent" deurgebring – ek wat opgekrul sit op haar skoot en luister na die avonture van Mowgli wat met behulp van 'n flitslig gelees word. Die herinnering aan haar strelende stem en warm omhelsing wat my gou aan die slaap gesus het, sal altyd een van my soetste herinneringe bly. Hierdie dis is 'n ode aan al die oumas wat 'n eenvoudige item kan omtower om 'n jong gemoed weg te voer na 'n towerwêreld...

Vir garnering

BESTANDDELE

- 2 geposjeerde perskeskywe (bo-op die langoustine)
- 5 heel pienk peperkorrels per bord
- Wit perskes en pomelopêrels (kommersiële pomelopêrels is by Imaginative Cuisine beskikbaar)
- 1 miniatuur hibiskusblomblaar per bord
- Straaltjie Aroma Oil net voor bediening

8 ekstragroot langoustine

METODE

1. Maak die langoustine skoon deur die kop, dop en aartjie te verwyder.
2. Rol die langoustine op, gebruik 'n tandestokkie om bymekaar te hou.
3. Bring die geroosterde langoustine-aftreksel tot 'n ligte prutpunt, plaas die langoustine in die vloeistof vir 1 minuut (of tot gaar) om te posjeer.
4. Verwyder die langoustine van die warm vloeistof, verwyder die tandestokkie en sny die langoustine middeldeur, in die lengte.
5. Plaas die langoustine in 'n vlak bak en geur met 'n straaltjie Aroma Oil en sout en peper. Plaas twee skywe geposjeerde perske bo-op elke langoustine. Draai die bak toe en hou die langoustine in die yskas tot benodig.

Geroosterde langoustine-aftreksel

BESTANDDELE

- 500 g langoustinedoppe en -koppe
- 1 knoffelhuisie
- 1 ui
- 1 wortel
- 5 g gemmer (geskil)
- 45 ml sake
- 20 ml sojasous
- 3 liter water
- 10 ml mirin
- 40 g eierwitte

METODE

1. Verbruin die langoustinedoppe en koppe in 'n groot kastrol vir ongeveer 10 minute. Druk die doppe stukkend met 'n houtlepel om die geur vry te stel.
2. Voeg uie, wortel, knoffel en gemmer by tot sag, ontglans met sake en voeg water by.
3. Bring tot sagte prutpunt en kook vir 30 minute terwyl die onsuiverhede afgeskep word.
4. Voeg die sojasous en mirin by, syg deur 'n moeseliendoek. Giet die vloeistof in 'n nuwe kastrol. Klop die eierwit tot sagte punte. Skep eierwit bo-op die vloeistof en laat verhelder. Syg deur 'n moeseliendoek.

Hibiskusjellie

Sjefaanekening:

Hibiskustee word getrek van 'n infusie diep purperrooi hibiskusblomkelke. Die algemeen gebruikte soort is *Hibiscus sabdariffa*, maar ander variëteite kan ook gebruik word.

BESTANDDELE

- 200 ml water
- 40 g gedroogde hibiskus
- 2 pakkies roosbottel (rose hip) en hibiskustee
- 5 ml strooisuiker
- 1 takkie suurlemoenverbena
- 3 g agar-agar

METODE

1. Bring al die bestanddele behalwe die agar-agar tot by kookpunt and laat dan afkoel. Syg deur 'n moeseliendoek.
2. Gooi in 'n klein kastrol en klop die agar-agar in die mengsel in en kook vir 1 minuut.
3. Giet op 'n plat plaat en laat stol, sny uit met 'n ronde drukker en lig die hibiskusjellieskyf versigtig uit die plaat met 'n slaplemmes en rangskik dit netjies bo-op die langoustine en rypapierpakkies net voor bediening.

RESEP

FRANCOLIN SE BOSSAMPIOENE

Risotto • Wilde sampioen • Swart truffel



Francolin Bewaringsarea maak deel uit van 'n klein skyfie van die Suid-Afrikaanse ekosisteem genaamd die Middleveld, ingewig tussen die Hoëveld aan die suide en die Laeveld oor die rand na die noorde. 'n Klein maar geologies komplekse streek wat noord van Johannesburg lê, is dit bekend vir die droë wintergrasvelde, dankbaar vir elke druppel reën wat in die (gewoonlik) nat somerseisoene val. Dan is dit my plesier om in die bebosde skeure te verdwyn waar verskeie klein fonteintjies uit die hoë ruwe kranse sypel af na die vrugbare vlaktes waar die wildsbokke rondtrek.

Dit is in hierdie klofies, in die koelte van die skaduryke oorhange van witstinkhout en wilde olyfbome dat jy welige varings, wilde lelies en buitengewone grasorgideë sal vind, omring deur die ongelooflikste mooi eksotiese fungusse en sampioene, wat hul eie miniatuur wonderwêreld skep. En as jy doodstil staan, jou oë toemaak en nie 'n geluidjie uiter nie, sal jy dalk die gefladder van klein vlerkies hoor en jou verbeel jy is weer deel van die verlore feetjievolk ...

Bedien op 'n skepping deur David Schlapobersky en Felicity Potter van Swellendam, meester pottelbakkers in die waarste sin van die woord.

Skandeer vir resepe
op dekat.co.za

