

RON BLAAUW

Rons Klassiker





INHALT



Über den Kurs	5
Über den Koch	5
Graved Lachs mit Dill-Senf-Dressing	6
Zwiebel-Martini mit Comté-Schaum und knusprigen Croutons	10
Festlicher Flammkuchen - klassisch und orientalisch	12
Blumenkohl mit Pierre Robert-Creme und Liebstöckelöl	14
Béarnaise Sauce	16
Côte de Boeuf	18
Schokoladenkuchen mit Meersalz-Karamell	20
Sambal Manis	22
Daging Rendang	24
Bami Tektok	26

RON BLAAUW



ÜBER DEN KURS

In diesem Kurs teilt der Sternekoch, Unternehmer und Lehrer Ron Blaauw alle seine Lieblingsgerichte mit dir. Er möchte vermitteln, dass einfach auch sehr lecker sein kann und dass man nicht viele Zutaten braucht, um ein tolles Gericht zu servieren. Natürlich zeigt er auch eine Reihe von Gerichten aus der Ron Gastrobar Indonesia, wie sein berühmtes Daging Rendang und das hausgemachte Sambal Manis. Aber er gibt auch einen Einblick in seine persönlichen Lieblingsgerichte, wie Graved Lachs und Blumenkohl mit Pierre Robert Käse. Ron Blaauw zeigt bewusst leicht zugängliche Gerichte mit bekannten Zutaten, um deine alltäglichen Mahlzeiten auf ein völlig neues Niveau heben. Lasse dich von diesem berühmten Koch inspirieren und hab Spaß dabei, seine fantastischen Gerichte auszuprobieren!

ÜBER DEN KOCH

Ron Blaauw wuchs im niederländischen Hoorn auf und wollte nach dem Abschluss der Sekundarschule nur eines: nach Amsterdam ziehen. Viele seiner Altersgenossen wussten schon damals, was sie werden wollten, aber Ron hatte keine konkreten Pläne. Ihm war klar, dass er kein Fan des Lernens war und so suchte er nach einem Kurs mit vielen praktischen Elementen. Er entschied sich schließlich für die Kochschule in Amsterdam, wo sein kulinarisches Abenteuer begann. Nach Abschluss der Ausbildung und einigen Jahren harter Arbeit eröffnete er 1999 sein erstes Restaurant, wo er bereits fünf Jahre später seinen ersten Michelin-Stern erhielt. Von da an ging es mit seiner Karriere steil bergauf, mit weiteren eigenen Restaurants. Er war Mentor vieler anderer Köche, die es inzwischen ebenfalls zu einem Michelin-Stern gebracht haben, darunter Joris Bijdendijk und Stefan van Sprang. Kurzum, Ron Blaauw ist ein inspirierender Küchenchef, der dich in seiner Meisterklasse auf eine Reise durch die Schönheit seines Handwerks mitnimmt.



BLUMENKOHL MIT PIERRE ROBERT-CREME UND LIEBSTÖCKELÖL

ZUTATEN & INFOS

4
Portionen

50 min
Zubereitung

Tipp: Das Liebstöckelöl kann im Voraus zubereitet werden und ist im Kühlschrank bis zu einer Woche haltbar.



Weinempfehlung: Chardonnay Reserve, Domaine Doriac – Pays d'oc (Frankreich)

Blumenkohl:

- 1 Blumenkohl
- 150 g Liebstöckel
- 1 kg ungesalzene Butter
- 300 g Olivenöl

Blumenkohlcreme:

- 1 Blumenkohl
- 200 g Pierre Robert
- 200 ml Milch
- 50 g Butter
- Wasser

Vinaigrette:

- 50 g geröstete Haselnüsse
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL Dijon-Senf
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Nussbutter

ZUBEREITUNG

- 1 Liebstöckelöl; Den Liebstöckel mit dem Olivenöl im Mixer fein zerkleinern. Für ein besonders feines Öl, das Öl durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen, beiseite stellen und abtropfen lassen.
- 2 Nussbutter; Die Butter in gleichmäßige Würfel schneiden und in einen Topf mit dickem Boden geben. Dann die Butter bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren gleichmäßig schmelzen lassen, bis die Farbe der Butter von hellgelb zu goldbraun wechselt und ein nussiger Geruch freigesetzt wird. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter, jetzt Nussbutter, etwas abkühlen lassen. Durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Die gesiebte Nussbutter wieder auf den Herd stellen.
- 3 Blumenkohl; Schneide das überschüssige Grün des Blumenkohls ab, lasse aber einen Teil des Strunks dran. Den Blumenkohl in der Nussbutter etwa 20 Minuten lang goldbraun köcheln lassen. Wende den Blumenkohl regelmäßig.

Tipp: Nach dem Garen des Blumenkohls in Nussbutter kannst du die Butter aufbewahren. Friere sie in einem Eiswürfelbehälter ein, damit du sie portionsweise verwenden kannst.
- 4 Blumenkohlcreme; In der Zwischenzeit einen Topf auf das Feuer stellen, Milch hinzufügen und soviel Wasser hinzugießen, dass der Blumenkohl bedeckt wird. Milch und Wasser zum köcheln bringen. Schneide die Röschen des Blumenkohls ab und gare sie etwa 8-10 Minuten lang. Dann die gekochten Blumenkohlroschen in den Mixer geben. Die Decke des Pierre Robert abschneiden, das Innere des Käses mit einem Löffel aushöhlen und in den Mixer geben. Für ca. 3-4 Minuten zu einer glatten Creme verarbeiten. Um die Creme noch cremiger zu machen, kannst du ein Stückchen Butter hinzufügen.
- 5 Vinaigrette; Die gerösteten Haselnüsse fein hacken. In einer Schüssel mit Weißweinessig, Senf, Olivenöl und Nussbutter vermengen. Dafür die Nussbutter aus Schritt 2. verwenden.
- 6 Geschafft; Den Strunk des gebratenen Blumenkohls abschneiden. Die Blumenkohlcreme auf die Teller verteilen. Schneide den Blumenkohl in gleich große Stücke und lege ihn auf die Creme. Dann die Vinaigrette über den Blumenkohl geben. Zum Schluss das Liebstöckelöl über das Gericht träufeln.