

Een top voorgerecht dat altijd succes had bij mijn patron Jonatan Karpathios van Restaurant Vork & Mes in Hoofddorp. Of hij het ook bedacht heeft weet ik niet, maar ik kom het op veel andere plaatsen tegen.

Voor de hollandaise, die als laatste gemaakt wordt, is er een goede castrique nodig. Dit is de zure basis waarmee, samen met de eidooiers, de saus gemaakt wordt. Doe in een ruime pan 1 liter witte wijn en 1 liter witte wijnazijn, 2 grote sjalotten en 4 tenen knoflook, gepeld en in grove stukken, en 5 blad laurier, 20 witte peperkorrels en 5 takjes tijm. Zet op in een niet te kleine pan en laat een uurtje trekken tot half gereduceerd. Laten afkoelen, niet zeven. Het is genoeg om de saus nog een paar keer te maken.

De kakelverse eieren, die je niet in de supermarkt kunt krijgen, worden gepocheerd in ruim water met 10% blanke azijn. Breek elk ei van tevoren open in een koffiekopje. Laat het water rustig borrelen maar niet te wild. Geen draaikolkje maken. Laat de eieren vlot achter elkaar en naast elkaar in het water glijden. Zet een kookwekker op ongeveer 3,5 minuut en voel dan met een spaantje of ze zo stevig zijn dat je het er uit kunt halen zonder dat het stuk gaat, maar de dooier moet absoluut nog vloeibaar zijn. Laat afkoelen in ijswater. Paneer de eieren voorzichtig door ze achtereenvolgens door bloem, eiwit en paneermeel (liefst halfom met japans/panko broodkruim) heen te halen. Koks doen het altijd met 1 droge hand (voor de bloem en het paneermeel) en 1 natte hand (voor het ei uit het water en door het eiwit).

Smelt 150gr. boter in een pannetje en zet de frituur aan op 175gr.

Maak de hollandaise: verwarm 2 sauslepels castrique met een beetje zout in een ruim bekken boven een pan kokend water. Voeg 8 eidooiers toe onder voortdurend 'tikken': maak de beweging van een 8 in het bekken met je garde. Zorg dat je het gehele oppervlak van het bekken raakt zodat het ei nergens de kans krijgt om te stollen. Ga door tot het mengsel zo gestold is dat de 8 zichtbaar blijft. Haal van het vuur. Voeg nu de gesmolten boter langzaam toe terwijl je mengt (in 1 richting) met de garde, net als bij mayonaise. Ook de melkbestanddelen van de boter toevoegen, daar zit de meeste smaak in. Als de saus een beetje 'in de schift' raakt – de kwetsbare emulsie van vet en water valt uit elkaar – voeg dan een klein beetje room toe en meng. Lijkt het echt helemaal nergens op begin dan opnieuw ☺

Frituur de eieren tot goudbruin en laat uitlekken op wat bakpapier. Neem een bordje, leg daarop wat van de serrano, een gefrituurd ei met wat zout en doe er rijk hollandaise bij. Bij het serveren het ei een beetje opensnijden (het kan aan tafel ploffen dus liever voorzichtig in de keuken) zodat de dooier er mooi uit loopt. Eventueel afmaken met wat verse gehakte tuinkruiden zoals bieslook, peterselie of dragon.

Bon appetit.