

Courgette - pompoen - aubergine - kastanje



SONJA VAN DE RHOER

Een feestelijk voorgerecht dat lichte frisse smaken combineert met de aardse smaken van de herfst. Ik at deze combinatie als gast van José Ferrer, directeur van Viñas del Vero, DO Somontano, Spanje. Ferrer had Michelinsterrenkok Rafaël Abdías van restaurant Las Torres in Heusca op het wijndomein uitgenodigd om (onder meer vegetarische) gerechten te koken bij de wijnen van het huis Viñas del Vero. Ik werd erg blij van dit gerecht en maakte het direct na thuiskomst voor gasten. Natuurlijk serveerde ik er een Viñas del Vero wijn bij en wel de Luces Tinto, licht gekoeld. Deze rode wijn is mooi in balans en goed gemaakt, een perfecte prijs-kwaliteitverhouding. Net als de witte en rosé is de rode wijn ook heel geschikt om te drinken als aperitief of later op de avond.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Was de courgette en maak er met behulp van een spiralizer (groente- en fruit spiraalsnijder), met de julienne schijf van de keukenmachine of met de hand courgetti (lange dunne linten) van. Bak de courgettelinten om en om in hete olie en breng op smaak met zout en peper. Neem uit de pan en zet apart.

Bak de pompoen en de aubergine circa 20 minuten in de voorverwarmde oven tot ze zacht zijn. Halveer de aubergine, haal het

vruchtvlees eruit en hak dit in kleine stukjes tot tartaar. Snijd de pompoen in kleine blokjes en bak deze om en om in hete boter. Snijd de sjalotjes heel fijn, meng deze door de auberginetartaar. Breng op smaak met citroensap, zout, peper en olijfolie extra vierge.

Laat de honing zachtjes iets inkoken, voeg de pimentón toe en neem de pan van het vuur.

Hak 6 van de kastanjes heel fijn en meng deze door de honing en pimentón. Voeg olijfolie extra vierge toe tot een mooie dressing ontstaat.

Maak de borden op: maak een nestje van courgettelinten. Leg er een flinke eetlepel aubergine-tartaar op en verdeel er blokjes gebakken pompoen omheen. Druppel de dressing erover en garneer met gehalveerde achtergehouden kastanjes en een takje rozemarijn.

Ingrediënten voor een voorgerecht voor 4 personen:

- 1 courgette
- 200 gram pompoenvruchtvlees
- 1 aubergine
- 2 sjalotjes
- olijfolie voor het bakken
- boter
- citroensap
- zout
- peper
- olijfolie extra vierge
- 10 gekookte (tamme) kastanjes
- 2 eetlepels honing
- box 50

0,5 theelepel pimentón (gerookt paprikapoeder)