



Koken met...

Maurice Langezaal

- › Wie kent niet de tv-programma's als 'Herrie in de keuken' van Herman den Blijker en 'Oorlog in de keuken' van Gordon Ramsay? Sinds kort kent Apeldoorn zijn eigen interim-chef om een minder goed lopend restaurant naar een hoger niveau te tillen. »

tekst Marjolein Bootsma | fotografie Gerhard Witteveen



carpaccio

Hij adviseert op het gebied van hygiëne en kwaliteit (HACCP, een voedselveiligheidssysteem) binnen de richtlijnen van de hygiëncode opgesteld door de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit. Dit werkgebied strekt zich uit van het actualiseren of invoeren van het HACCP-handboek en advies over allergenenbeheer tot het beoordelen van het schoonmaak werkplan.

Ook beantwoordt hij personeelsvraagstukken, waarbij zowel de samenstelling als de werkwijze van het team aan bod komt. Werknemers worden gecoacht, zodat ze goed samenwerken, elkaar aanvullen en stimuleren. Hiernaast is aandacht voor de personeelsplanning, voldoende mensen op het juiste moment.

De menukaart wordt geanalyseerd, waarbij het streven is tot een unieke en rendabele kaart te komen. Verantwoord inkoopbeheer hangt hier nauw mee samen. Het op voorraad hebben van de juiste hoeveelheden op het juiste moment, voor een goede prijs ingekocht bij de aangewezen leverancier zal leiden tot een beter rendement.

Sinds hij met plezier de opdrachten voor zijn bevriende hoteliers uitvoert, is MauriceKookt een feit. Maurice beantwoordt niet alleen een concrete vraag naar een interim-chef. Zijn liefde voor koken blijkt ook uit het feit dat hij kan worden ingehuurd voor bijvoorbeeld workshops of als privékok. «

www.mauricekookt.nl

» Maurice Langezaal, gepassioneerd kok, kent alle aspecten van het vak en werkte samen met grote namen. Na zowel in de keuken te hebben gewerkt als in de kwaliteitsbewaking en voedingsmiddelenindustrie, kwam hij tot de conclusie een te grote afstand te ervaren tot de rode draad in zijn carrière: voeding. Medio 2016 sloeg hij een andere weg in die aansloot op zijn persoonlijke idealen over voeding.

Langezaal gunde zich twee maanden om afstand te nemen van zijn baan en het werkveld waar hij zich de laatste jaren in begaf. Vrijwel tegelijkertijd riepen bevriende hoteliers zijn hulp in bij de in hun ogen nodige reorganisatie van hun restaurant en keuken. Maurice nam deze uitdaging graag aan, legde alle aspecten kritisch onder de loep en stelde – daar waar nodig – een andere bedrijfsvoering voor.

Paspoort Maurice Langezaal, 44 jaar

Wie is jouw grote voorbeeld op jouw vakgebied en waarom?

Dat zijn er meerderen. Als leerling heb ik gewerkt bij Cees Helder. Ik heb veel van hem geleerd, zowel over hoe het regime hoort te zijn in de keuken als van zijn creativiteit. Jonnie Boer, wat hij aanpakt vind ik heel mooi. Cas Spijkers, een oerbourgondiër, met wie het heerlijk werken was.

Wanneer begon je met koken?

Toen ik op de kleuterschool zat, wist ik al dat ik bakker of kok wilde worden. Mijn ouders vonden het verstandig als ik eerst de mavo deed. Direct hierna ben ik naar de koksschool gegaan.

Voor welk gerecht mogen we je wakker maken?

In het seizoen voor Zeeuwse platte oesters en Hollandse nieuwe.

Waar wil je over 5 jaar staan met je bedrijf?

Dan wil ik in de culinaire wereld bekendheid genieten als gerenommeerd bedrijf met als meerwaarde kennis en kwaliteit van voedingsmiddelen.



Het menu

Carpaccio

van rauwe langoustine met kaviaarcrème



Kalfshaas

gelardeerd met dragon met witte asperges en gegrilde opperdoes



Crème brûlée

van kardemom met saté van gekonfijte ananas



crème brûlée

Het recept

Kalfshaas gelardeerd met dragon met witte asperges en gegrilde opperdoes*

(4 personen, bereidingstijd 45 minuten)

Ingrediënten

- 1 kalfshaas
- 1 bosje verse dragon
- 1 kilo witte asperges
- 500 gram verse doperwten in de dop
- 500 gram opperdoes aardappelen (golfbalformaat)
- sterk ingekookte kalfsjus (Jus de veau)
- truffelpuree of pulp
- jus de truffe
- truffelolie
- zout en peper uit de molen
- roomboter
- olijfolie

Bereiding

- 1 Maak de kalfshaas schoon (ontvriezen) en snijd de smalle puntjes aan weerszijden ervan af en snijd de haas in 2 stukken van ca. 20cm. Rijg een flinke tak dragon met een lardeernaald door de kern van de haas. Doe dit bij voorkeur 1 à 2 dagen van tevoren zodat de smaak van de dragon in het vlees kan trekken
 - 2 Kook kalfsjus (jus de veau) en het blikje jus de truffe in tot sausdikte en breng dit op smaak met truffelpuree of pulp en wat truffelolie
 - 3 Was de opperdoes aardappelen goed en kook ze daarna in de schil. Als de aardappelen gaar zijn uit het water halen en iets af laten koelen. Snijd ze doormidden en leg ze met de gesneden kant op een bord met wat olijfolie. Maak de grillpan heet en grill de aardappelen op de gesneden kant, na enkele minuten een slag draaien zodat je een mooi ruitvormig grillpatroon op de aardappel krijgt. Doe nu wat gehakte dragon, zout en peper uit de molen op het bord met olie en leg daar de aardappelen op met de gegrilde kant naar beneden zodat de smaak in de aardappel kan trekken
 - 4 Bak de kalfshaas in half roomboter, half olijfolie zodat deze mooi bruin wordt. Laat het vlees na het bakken even rusten onder wat aluminiumfolie
 - 5 Kook intussen de geschilde asperges en de gedopte doperwten afzonderlijk gaar in ruim water met zout
 - 6 Doe de kalfshaas (zonder aluminiumfolie) en de aardappelen in een voorverwarmde oven van 200°C voor 3 à 4 minuten
 - 7 Leg intussen de asperges in het midden op een warm bord en drapeer wat druppels saus om de asperges heen
 - 8 Snijd nu de kalfshaas in plakken van ca. 1,5 cm. en leg 3 plakken op de asperges, leg nog speels wat doperwten om de kalfshaas heen en wat takjes dragon. Doe wat zout en peper uit de molen en wat druppels truffelolie over het gerecht
 - 9 Serveer met de aardappelen
- * Binnenkort zijn de andere twee recepten te vinden op eigenapeldoorn.nl.



kalfshaas