

bijzonder boek.

babel

delicious.redacteur Muriel Schrijn ontdekte landgoed Babylonstoren aan de Afrikaanse Westkaap. Een belevenis! Alleen al de biologische moestuin en de originele gerechten van het keukenteam laten je watertanden.

MARANDA ENGELBRECHT FOTOGRAFIE DOOK, ADEL FERREIRA, MICKY HOYLE, ULRICH KNOBLAUCH RECEPTEN BABYLONSTOREN



Fresh from our garden		A matter of Taste	
Green - Escarole, Pepper radish, arisano, Basil, Crisp celery, Lemon, Mint, Marinated Courgette, Courgette Râpote, Apple, Apricot, Pear, Avocado served with Laska, Lemon Sage & Orange Blossom Syrup R200	Lightly smoked Franschoek steak with Anchoadilla Olive Tranche & Laska 400g Comander chor grilled, Rib eye or Sirloin on the bone, Laska & sausage & Salsa Verde R240	Bitter - Dark chocolate, tempeh, caramelized onion and walnuts, served with Laska R110	Sour - Parsi Galla, seaweed & onion, served with the restaurant's house-made bread R110
Red - Bronze Fennel, Pink Peziza, Tomato, Watermelon, Roasted chili Pepper, Abergina, Star Apple, rhubarb, Beetroot, Radish, Celer, Cherry, Apple & Plum with Vina R200	Wild Mountain Roast beef, marinated Lamb's cutlets with a wild & peppercorn dressing R200	Sweet - Parsi Galla, seaweed & onion, served with the restaurant's house-made bread R110	Savory - Anchoadilla and olive oil, served with the restaurant's house-made bread R110
Yellow - Salad Anchoadilla, Roasted Yellow Pepper, Marinated chili, Courgette, Courgette Râpote, Lemon, Mint, Parsi Galla, Avocado, Parsi Galla, Parsi Galla, Parsi Galla served with Laska, Lemon Sage & Orange Blossom Syrup R200	Simply delicious for today Santitas, Salmon, Radish & Fennel R110	Sweet - Parsi Galla, seaweed & onion, served with the restaurant's house-made bread R110	Savory - Anchoadilla and olive oil, served with the restaurant's house-made bread R110
If you like Santitas, Salmon, Radish & Fennel R110	Smoked Chicken , Roasted Lamb & Sage Chicken Plum, Beetroot, Apricot, Parsi Galla & Parsi Galla R200	Sweet - Parsi Galla, seaweed & onion, served with the restaurant's house-made bread R110	Savory - Anchoadilla and olive oil, served with the restaurant's house-made bread R110
Smoked Santitas, Salmon, Radish & Fennel R110	Smoking Soul - Roasted Lamb & Sage Chicken Plum, Beetroot, Apricot, Parsi Galla & Parsi Galla R200	Sweet - Parsi Galla, seaweed & onion, served with the restaurant's house-made bread R110	Savory - Anchoadilla and olive oil, served with the restaurant's house-made bread R110
Smoked Santitas, Salmon, Radish & Fennel R110	Smoking Soul - Roasted Lamb & Sage Chicken Plum, Beetroot, Apricot, Parsi Galla & Parsi Galla R200	Sweet - Parsi Galla, seaweed & onion, served with the restaurant's house-made bread R110	Savory - Anchoadilla and olive oil, served with the restaurant's house-made bread R110
Smoked Santitas, Salmon, Radish & Fennel R110	Smoking Soul - Roasted Lamb & Sage Chicken Plum, Beetroot, Apricot, Parsi Galla & Parsi Galla R200	Sweet - Parsi Galla, seaweed & onion, served with the restaurant's house-made bread R110	Savory - Anchoadilla and olive oil, served with the restaurant's house-made bread R110



Het tuinteam van Babylonstoren vertelt je alles over wat er groeit en bloeit.



Liesl van der Walt, hoofd tuinen Babylonstoren. Links restaurant Babel.



Maranda Engelbrecht, initiator en schrijver van het Babel-boek en stylist.



'Zaaien en planten van de groenten doen we zo gespreid mogelijk, toch komt de seizoensoogst vaak in overvloed en is veel tegelijkertijd klaar om te oogsten. Daarom blijven we nadenken om de producten op verschillende manieren te bereiden en verschillende smaken te geven.'





Gegrilde gerookte forel in gemberbouillon met zoetzure aardbeien en komkommer

KAREN ROOS, EIGENAAR 'Zoals zo vaak, was ook dit begin niet makkelijk. Met eenvoudige pure lijnen kregen we balans en overzicht in de tuinen. De moeras- en zandgrond hebben we vruchtbaar gekregen, ook dat was een nieuwe start. Dit is geen intimiderende tuin maar juist een tuin voor iedereen geworden, om planten te voelen, ruiken en bewonderen. We delen graag de magie van onze verslavende passie voor groeiend groen en pure ingrediënten.'



CONSTANCE STUURMAN, HOOFD MOESTUIN
'Onze groenten zien er zo mooi uit dat mensen altijd vragen 'wat doen jullie met die groente?' en dan zeg ik: niets, behalve liefde, liefde en nog eens liefde geven.'

Projectredacteur Muriël keerde begin dit jaar terug van een reis naar Zuid-Afrika. Al in de eerste minuut van haar reisrelaas noemde ze Landgoed Babylonstoren. Babylonstoren? 'Ja, een gouden plek aan de voet van de Simonsberg, tussen Paarl en Franschhoek aan de Westkaap. De omgeving – met bergen op de achtergrond, landerijen, wijngaarden, grote oude bomen en fruitgaarden en een wit ommuurde, strak aangelegde tuin met heerlijke terrassen – is bijna magisch. Het hoge, in zonlicht badende, lichte sober-chique restaurant Babel, de grote functionele keuken, alles klopt hier. Het voelt intiem, ondanks de grootte van de tuin, die het uitgangspunt is van alles eromheen: hotel, restaurant, winkel en wijnproeflokaal.' Muriël is lyrisch over de ligging en de rijk gevulde moestuin (mèt bijpassende kunst, bijv. een levensgroot vogelnest om in te zitten), een ontwerp geïnspireerd op de tuin van de Hollandse Oost-Indische Compagnie uit 1650. Over de boerderijwinkel met eigen wijn en inmaak. Over het Babel Teahouse in de kas, waar je lekker kunt lunchen na een toer door de tuin. En vooral over wat ze er at... 'In de boerderijwinkel nam ik geweldige pruimenchutney mee en vers brood uit de eigen bakkerij. Veel van wat ik dronk en at was prachtig op kleur, van fruitsap tot soep, van salade tot hoofdgerecht, afhankelijk van de oogst uit de tuin natuurlijk...' Muriël bracht voor de delicious.redactie het kijk- en kookboek van restaurant Babel mee. De manier van kweken en koken zijn oorspronkelijk, de ingrediënten overvloedig, ultravers en eerlijk en de seizoensgerechten precies op smaak en waanzinnig mooi én lekker gepresenteerd. Na het zien van dit boek snappen we precies waarom Muriël valt voor Babel! Voor de initiatiefnemer en schrijver van het kookboek Maranda Engelbrecht is Babel een ervaring die haar leven veranderde: 'Babylonstoren is geen gewone graanboerderij: this place has refined and defined my life again, met de tuin als eindeloze inspiratiebron om in Babels keuken elk seizoen weer nieuwe gerechten te creëren. En het zijn vooral de mensen met wie ik hier samenwerk en dezelfde passie deel, die mij een nieuw doel in mijn leven geven. Mijn leven is nu veel rijker.' delicious. laat je kennismaken met de wereld van Babel en geeft vijf recepten uit dit prachtboek vol inspiratie.



Gegrilde shiitakes met parmezaan en citrusdressing

bijzonder boek.



Gepofte zoete aardappel,
abrikozen en koolrabi met
gember-abrikozendressing

SIMONE ROSSOUW, CHEF-KOK BABEL

'Elke dag lopen we door de tuin en kiezen de ingrediënten die op hun best zijn om in de menu's te verwerken. Waar veel van is, kan in het dagmenu, waar weinig van is, gebruiken we voor iets speciaals of voor een ontbijt voor de gasten die ook blijven slapen.'

amaretto-abrikozentaart met banketbakkersroom

gebak (10 personen)
 16 verse abrikozen, gehalveerd*
 50 g boter, gesmolten
 100 g lichtbruine of gele basterdsuiker
 50 ml amaretto

crème-fraîchedeeg
 250 g ijskoude boter, in blokjes
 350 g bloem + extra om uit te rollen
 250 ml crème fraîche

banketbakkersroom
 6 eierdooiers
 100 g fijne kristalsuiker
 3 el bloem, gezeefd
 625 ml melk
 ½ vanillestokje, opengesneden, merg eruit geschraapt
ook nodig: lage rechthoekige bakvorm van ± 20-30 cm, ingevet, evt. met bakpapier belegd, hulpvulling van keramische korrels, oude bonen of rijst

Meng voor het deeg in een keukenmachine de boterblokjes, bloem en een snuf zout tot je een grof, kruimelig mengsel hebt. Doe over in een kom, voeg de crème fraîche toe en meng het vlug tot een soepel deeg, zonder lang te kneden. Wikkel het deeg in plasticfolie en leg het 20 min. in de koelkast. Neem het deeg uit de koelkast en rol het op een dun met bloem bestrooid werkvlak uit tot een rechthoekige lap van 5 mm dikte, groot genoeg voor de vorm. Bekleed de bakvorm ermee en zet nog 20 min. in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 200°C. Leg een ruim vel bakpapier op de deegbodem en strooi hierop de hulpvulling. Bak de bodem 20 min. Verwijder dan het papier met de hulpvulling. Schakel de oventemperatuur naar 250°C en bak de deegbodem nog 5-10 min. tot hij mooi goudbruin en goed gaar is. Neem uit de oven en laat afkoelen. Verwarm de ovengrill voor.

Verdeel de abrikozen over een bakplaat en besprenkel met de gesmolten boter. Bestrooi met de bruine basterdsuiker en laat ze karamelliseren onder de grill. Neem de abrikozen uit de oven en besprenkel ze met amaretto. Laat afkoelen.

Klop voor de banketbakkersroom de eierdooiers met de suiker en bloem door elkaar tot een glad mengsel. Verwarm in een ruime steelpan de melk en vanille tot net onder kookpunt. Giet al kloppend eenderde van de melk in een dun straaltje bij het eierdooiermengsel en roer glad. Giet dan het dunnere, warme dooiermengsel in de pan bij de rest van de melk en verwarm al roerend totdat het bindt. Laat het niet koken. Neem van het vuur en laat onder af en toe doorroeren afkoelen. Schep de banketbakkersroom in de taartbodem en strijk glad. Verdeel de gegrilde abrikozen erover en sprenkel het uitgelopen sap erover. Serveer direct.
 * Vervang de abrikozen evt. door 8 perziken of nectarines. Snijd ze in kwarten. Bereiden ± 1 uur / koelen ± 1 uur / oven ± 30 min.

ananas carpaccio met peper in limoensiroop en wortelcake-ijs nagerecht (4-6 personen)
 125 g wortel, fijngeraspt, gaar gekookt
 125 g pecannoten, geroosterd, fijngehakt
 1 tl kaneel
 ½ tl gemberpoeder (jahe)
 ¼ tl kruidnagelpoeder
 1 rijpe ananas
 peperringetjes en munt, voor erover
ook nodig: ijsmachine of 4-sterren diepvriezer

basis-ijsrecept
 500 ml slagroom
 180 ml melk
 80 g suiker + 80 g suiker
 5 eierdooiers
 2 tl vanillearoma of merg van ½ vanillestokje

kruidensiroop
 125 ml wittewijnazijn
 125 g suiker
 30 ml citroensap
 1 kleine Spaanse peper
 ½ stengel citroengras, gekneusd

Verwarm voor het basis-ijsrecept in een steelpan met dikke bodem op matig vuur de slagroom, melk en 80 g van de suiker bijna tot het kookpunt en laat de suiker oplossen. Neem de pan van het vuur. Klop intussen in een kom de eierdooiers

met de resterende suiker tot een crèmige massa. Klop in een dun straaltje eenderde van het hete roommengsel erdoor. Schenk het eierdooiermengsel terug in de pan bij de rest van het roommengsel en verwarm al roerend opnieuw op laag vuur. Blijf al roerend verwarmen, tot het zo dik is dat het de bolle kant van een metalen lepel bedekt. Laat het niet koken, anders schift het. Roer de vanille erdoor. Zeef de vla en laat onder nu en dan doorroeren door en door koud worden in de koelkast. Voeg aan de afgekoelde vla de gare geraspte wortel, pecannoten, kaneel, gemberpoeder en kruidnagel toe. Draai er ijs van in een ijsmachine volgens de aanwijzingen van de fabrikant. Heb je geen ijsmachine laat het dan in 4 uur in een wijde kom bevriezen en klop het elk half uur met de mixer goed door. Verwarm voor de kruidensiroop in een steelpan de azijn, suiker, het citroensap, de rode peper en het citroengras. Roer tot de suiker is opgelost en kook op laag vuur nog in tot een lichte siroop. Neem van het vuur, zeef de siroop en laat afkoelen. Snijd de bovenkant en onderkant van de ananas af en schil rondom schoon. Verwijder nog eventuele diepe pitjes met een scherp mesje. Snijd de ananas in zo dun mogelijke plakjes en schik ze op borden. Besprenkel ze met de siroop en garneer ze evt. met toefjes verse munt en stukjes rode peper. Serveer er een bolletje van het wortelcakeijs bij. Bereiden ± 1 uur / koelen ± 2 uur / vriezen ± 40 min. (machine) of 4 uur (handmatig)

En nog meer lekker ijs

- Laat geurige kruiden of specerijen, zoals citroengras, citroentijm en blaadjes van de rozengeranium meetrekken tijdens het verwarmen van het roommengsel.
- Bestrooi rijpe vruchten of bessen met suiker, prak ze en voeg ze toe aan het ijs.
- Schep gehakte noten, stukjes chocolade en hele bessen door ijs als het nog half-zacht is. Doe het ijs over in een diepvriesdoos en laat het opstijven in de diepvries.



OOM ANTON LOUW, TUINHULP

'Ik heb 55 jaar in fruit en groenten gewerkt. Het geeft me heel veel plezier om mijn ervaring in deze tuin te stoppen. Hier kan ik mijn passie uitleven en van Babylonstoren een oase voor andere plantenliefhebbers maken.'

Babylonstoren is geen gewone boerderij en Babel is geen gewoon kookboek. Het is een groot, prachtig vormgegeven boek en elke foto is verrassend en inspirerend. Van de foto's van de modderlaarzen van de tuinhulp tot het kleurige eten op de borden. Het vertelt ook de verhalen over de totstandkoming van deze buitengewone plek. Waarin de levens en het werk van culinaire, tuin- en wijnspecialisten, van de boeren uit de buurt en talentvolle Babel-medewerkers samenkomen. Bestel het boek (ISBN 978-0-620-54137-4) via Babylonstoren.com



bijzonder boek.

gegrilde gerookte zalmforel in gemberbouillon met zoetzure aardbeien en komkommer

voorgerecht (2 personen)

± 150 g licht gerookte zalmforel*
evt granaatappelpitjes voor erover

zoetzuur voor aardbeien en komkommer

250 ml wittewijnazijn
120 g suiker
1 steranijs*
stukje verse gemberwortel, in plakjes
6 peperkorrels
1 kleine rode peper
handvol stevige aardbeien
1 kleine komkommer

gemberbouillon

500 ml heldere groentebouillon
½ stengel citroengras, flink gekneusd
5 cm verse gemberwortel, in plakjes
1 blaadjes juruk purut (citrusblad)*
½ kleine groene Spaanse peper
15 ml lichte sojasaus
2 kardemompeulen*

Verwarm voor het zoetzuur in een steelpan de azijn met de suiker. Voeg de steranijs, gemberwortel, peperkorrels en Spaanse peper toe en roer tot de suiker is opgelost. Kook het zoetzuur in 10 min. in tot een lichte siroop. Neem van het vuur en voeg de aardbeien toe.

Snijd de komkommer in lange slierten, als spaghetti (gebruik hiervoor een mandoline, te koop bij kookwinkels). Houd iets van de komkommer achter voor garnering en voeg de rest toe aan het zoetzuur. Laat afgedekt 2-3 uur marineren.

Verwarm voor de bouillon in een diepe steelpan de groentebouillon met citroengras, gemberwortel, juruk purut, groene Spaanse peper, sojasaus en kardemom en laat 10 min. trekken op laag vuur. Zeef de gemberbouillon.

Verhit de grillpan voor en gril de forel hierin kort en bestrooi met zout en peper. Pluk de forel in grove vlokken.

Schenk de warme gemberbouillon in een dekschaal en schep hierin de warme forel.

Zeef de aardbeien en komkommerslierten uit de zoetzure siroop en verdeel ze over de bouillon. Garneer met verse komkommerslierten en de granaatappelpitjes.

84 delicious.

* Warm- of lichtgerookte forel koop je bij de viswinkel. Warmgerookte zalmforel is voor dit gerecht het lekkerst.

** Steranijs, juruk purut en kardemom koop je bij toko's en natuurwinkels.

Bereiden ± 45 min. / marineren ± 3 uur.

gegrilde shiitakes met parmezaan en citrusdressing

voorgerecht (1-2 personen) v

4 grote shiitakes of 8 kleinere
2 el kruidenolie (zie recept rechts)
80 g Parmezaanse kaas
verse kersen en olijven van goede kwaliteit,
bijv. taggiassche-olijven, voor erbij

citrus-sojadressing

3 el ponzusaus*
2 tl vloeibare honing
5 ml vijfkruidentpoeder**

Verwarm de oven voor op 250°C.

Verwijder de steeltjes van de shiitakes (deze zijn vaak te taai om te eten, maar wel geschikt om een bouillon of saus meer smaak te geven). Wrijf de shiitakes in met kruidenolie. Leg ze in een ondiepe ovenschaal, rasp de Parmezaanse kaas of andere harde kaas erover en zet ze 5 min. in de oven, zodat de kaas smelt. Neem ze uit de oven en laat ze enigszins afkoelen. Schep de paddenstoelen en kaas met een brede spatel op een voorverwarmd bord. Zet ze nog even onder de grill als de kaas zacht wordt. Zet de paddenstoelen niet te lang in de oven, dan worden ze papperig.

Klop ondertussen alle ingrediënten voor de sojadressing door elkaar en sprenkel het over de shiitakes. Garneer ze met verse kersen en olijven.

* Ponzusaus is Japanse citrussaus, verkrijgbaar bij Japanse winkels, natuurvoedingswinkels en sommige toko's. Ter vervanging kun je gelijke delen sojasaus en limoensap met een beetje rijstazijn gebruiken.

** Chinees vijfkruidentpoeder koop je bij toko's, natuurwinkels, en sommige supermarkten.

Bereiden ± 15 min. / oven ± 8 min.

kruidenolie

Deze kruidenolie kun je overal voor gebruiken, als dip voor versgebakken brood of crudité, als basis voor een dressing of om vlees, vis en groente in te marinieren. Pureer verschillende verse kruiden naar keuze, een flinke bos, met de blender. Voeg naar smaak wat citroenrasp, zout, versgemalen peper en een flinke scheut mooie olijfolie toe. Wil je het dunner voeg dan minder kruiden toe. Voor een mooie textuur kun je ook aan het einde wat hele kruidenblaadjes toevoegen.

gepofte zoete aardappel, abrikozen en koolrabi met gember-abrikozendressing

hoofdgerecht (2 personen) v

2 middelgrote zoete aardappelen
6 abrikozen, gehalveerd, pit eruit *
2 trosjes kerstomaten
2 el olijfolie
2 tl vloeibare honing
1 kleine koolrabi, geschild, in flinterdunne plakjes geschaafd
sap van ½ citroensap

gember-abrikozendressing

3 abrikozen, gehalveerd, pitten eruit
1 tl vers geraspte gemberwortel
2 tl witte balsamicoazijn
2 el honing

Verwarm de oven voor op 180°C. Wikkel de zoete aardappelen in aluminiumfolie en pof ze 30-45 min. op een rooster in de oven tot ze gaar zijn. Houd ze warm.

Verwarm de ovengrill voor. Leg de abrikozen met de trostomaatjes op een bakplaat en besprenkel ze met wat olijfolie. Gril ze 10 min. en neem ze uit de oven.

Pureer voor de dressing de abrikozen met de gemberwortel, azijn en honing fijn en breng op smaak met zout en peper.

Meng in een wijde schaal de rest van de abrikozenhelften en trostomaatjes. Voeg de zoete aardappels toe, snijd deze aan de bovenkant open en sprenkel er wat honing over. Voeg de koolrabi toe en sprenkel er wat citroensap over. Druppel de dressing erover.

* Vervang de abrikozen evt. door 3 perziken of nectarines en snijd ze in kwarten.

Bereiden ± 20 min. / oven en grill ± 55 min. **d.**