



**MENU
NOMA
Oktober 2015**

WIJNEN

Pouilly Fumé

Pouilly Fumé

Tohu Chardonnay

Tohu Chardonnay

Lergenmüller Spätburgunder

GERECHTEN

Winterkool & winteroesters
◆

Tarbot met kruiden
◆◆

Verse makreel en gegrilde komkommer
◆◆◆

Mosselen en Engelwortel met kalfsborst
◆◆◆◆

Zwezerik met wier en kruiden van de zee kust
◆◆◆◆◆

Dessert van kweeper
◆◆◆◆◆◆

Amuse: WINTERKOOL & WINTEROESTERS

36 st Ingrediënten
oesters (creuses)

Oesters:

- Haal de oesters voorzichtig uit hun schelp met behulp van een oestermes. Zeef het vocht en spoel de oesters ermee af.
- Zeef het vocht opnieuw en verwarm het.
- Pocheer de oesters een paar seconden in het vocht om ze steviger te maken.

100 ml water
250 g boter
5 g hooi (fijngehakt)
1/2 st wittekool

Gerookte boteremulsie:

- Verhit het water in een middelgrote pan, snijd de boter in stukjes en klop die erdoor.
- Verschroei het hooi met een rookpistool, vul de pan met rook en leg het deksel erop. Laat een paar minuten trekken tot de rook is verdwenen.
- Herhaal dit enkele malen totdat de emulsie een rookachtig aroma afgeeft.

Wittekoolschijf:

- Snijd de kool in heel dunne schijven, waarbij de basisvorm wordt behouden.
- Leg vier schijven op elkaar met velletjes bakpapier ertussen, bestrijk elke schijf met de gerookte boteremulsie. Verpak ze samen vacuüm. Maak totaal 3 van zulke pakketjes. Stoom ze 10 minuten in de stoomoven.

1/2 st groene kool
1/2 st boerenkool
1/2 st savooiekool
1/2 st spitskool

Verschillende koolsoorten:

- Snijd 12 bladen groene kool af maar laat er een stukje steel aan. Snijd ook 12 stengels palmkool af met een paar malse bladeren eraan.
- Steek 12 rondjes van 4 cm doorsnede uit een paar grote bladeren groene kool.
- Snijd 12 langwerpige stukjes uit een blad spitskool tot aan de steel en pel het harde buitenste laagje eraf. Spoel alle blaadjes kool af en houd ze koud tot het opdienen.

12 st savooiekoolblad
1 te knoflook
2 st sjalotje
8 takjes tijm
350 g wittekool

Koolrolletjes:

- Blancheer de savooiekoolbladeren in water met wat zout en laat ze afkoelen in ijswater. Leg ze te drogen op keukenpapier.
- Pers het teentje knoflook, snipper de sjalotjes, hak de tijm en sauteer dit alles in een beetje olie.
- Snijd de witte kool in dunne plakjes en voeg ze toe en laat alles langzaam karamelliseren.

105	g	spinazie
10	g	verbenablaadjes
250	g	rode bessenwijn
85	g	boter

- Laat afkoelen in een zeef.
- Voeg een eetlepel van de gerookte emulsie toe.
- Spreid de savooiekoolbladeren uit; zorg dat ze goed droog zijn. Schep er wat vulling op en rol ze op; snijd de uiteinden bij.

Verbenasaus:

- Was de spinazie en verbena en leg ze te drogen op keukenpapier.
- Verhit de rode bessenwijn in een pan voeg de spinazie en verbena toe en mix fijn met een staafmixer. Snijd de boter in blokjes en meng ze met behulp van de staafmixer door de wijn.

Uitserveren:

- Verwarm de gerookte boteremulsie en leg de verschillende koolsoorten erin.
- Verhit de wittekoolschijven op een heet oppervlak en leg ze op de borden. Zorg ervoor dat alle koolstelen gaar zijn maar dat de bladeren nog knapperig zijn.
- Leg de oesters erop. Voeg de koolrolletjes toe. Druppel de verbenasaus er over.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

TARBOT MET KRUIDEN

Ingrediënten		
1 - 2	liter	kippenbouillon
1	kleine	knolselderij
Knolselderijpuree		
1	kg	knolselderij druivenpitolie
40	g	bruine boter
240	g	room
60	g	water peper/zout
Waterkers emulsie		
140	g	waterkers
20	ml	water
30	ml	appel balsamicoazijn
6	g	dijonmosterd
220	ml	druivenpitolie
Tarbot		
1 a 2	st	tarbot (er moet na schoonmaken ca. 750 g filets overblijven)
Garnering:		
1	st	dunne prei
100	g	boter

Bereiding knolselderie:

- Verwarm de kippenbouillon en gaar hierin de schoongemaakte (geschilde en heel gelaten) knolselderij; De knolselderij moet beetbaar zijn!! Zet weg tot gebruik.

Bereiding knolselderijpuree:

- Snijd de knolselderij in blokjes en sauteer deze aan één kant in druivenpitolie tot ze lichtbruin zijn.
- Laat ze uitlekken en afkoelen, trek ze vacuüm. Leg ze in de Sous-Vide (watertemp. 95 °C.) en laat ze in 35 minuten (of langer) zacht worden.
- Kook de room tot ½ in. Er ontstaat een dikke geel gekleurde laag “smeltkaas
- Mix de zachte knolselderij met de ingekookte room en de rest van de ingrediënten tot een gladde puree, haal door een zeef en breng op smaak met pezo. Zet afgedekt weg tot gebruik in warmhoudkast.

Bereiding waterkers emulsie:

- Meng de waterkers, het water, de azijn, mosterd in een mixer en schenk er de druivenpitolie er zo snel mogelijk bij.
- Zeef het mengsel door een doek en bewaar in de koelkast tot opdienen. E.v. nog op smaak brengen met azijn.

Bereiding tarbot:

- Verwijder het vel, fileer de tarbot; en verdeel in 12 gelijke porties; zie verder voorbereiding voor het uitserveren;

Garnering:

- Was de prei in snijd in de lengte - met zo veel mogelijk groen eraan gelaten – in smalle reepjes
- Blancheer kort in de nog aanwezige bouillon van de knolselderij en koel direct in klaarstaand ijswater en laat uitlekken en drogen op theedoeken; zie verder voorbereiding voor uitserveren

Vorbereiding voor het
uitserveren

Knolselderijsticks:

druivenpitolie en tijm

Tarbot:

Druivenpitolie, boter 50 g, tijm

Prei: wat boter

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Knolselderij in bouillon gegaard: neem een appelboor en steek 12 zo lang mogelijke “knolselderijsticks” uit de knolselderij;
 - Verhit een koekenpan met wat boter en olie en bak de pijpjes knolselderij krokant;
- Knolselderijpuree: Indien te dik: voeg iets melk toe en maak zo nodig warm en op smaak;
- Tarbot: sauteer de tarbot aan één kant in druivenpitolie in een warme pan, voeg wat boter toe met tijm en arroseer de vis enkele seconden (zeker niet te lang!!)
- Prei: Verwarm de prei in wat gesmolten boter zodat deze gaat glanzen en maak – zo nodig – af met wat peper en zout;

De opmaak:

- Maak vierkante – verwarmde – diagonaal op met de vis, knolselderijpuree en de prei;
- Garneer verder met de waterkers emulsie en eventueel wat kruiden en/of wat achtergehouden waterkers;

Wijnadvies: Pouilly Fumé

VERSE MAKREEL EN GEGRILDE KOMKOMMER

3 st kleine *zeer* verse makrelen

Ingrediënten:

2 st grote komkommers
375 ml water
12 ml balsamicoazijn
12 ml appelazijn
25 g dille takjes
12 st babykommers

Mierikswortelsneeuw

15 g maïzena
90 ml melk
500 ml karnemelk
100 g mierikswortel
1 st citroen

12 Oost-Indische kers blaadjes

40 ml dilleolie

Makrelen:

- Ontdoe de makrelen van vel en graten en verdeel elke filet in de lengte in tweeën zodat er 6 lange stukken ontstaan. Snijd deze stukken doormidden. Zet afgedekt in koelkast weg tot gebruik.

Komkommer:

- Schil de komkommers, verwijder de zaadlijsten en boor (minimaal 3 – 5 per persoon) perfecte en zo lang mogelijke pijpjes met een appelboor.
- Meng het water de azijn en de dille, laat de komkommer rondjes hier minimaal 30 minuten in trekken. Haal de rondjes eruit, *bewaar de vloeistof en de takjes dille t/m uitserveren!!*
- Doe de babykommers in een vacuümzak samen met de takjes dille en een beetje van de vloeistof en trek vacuüm. Laat ze 5 minuten in de vacuüm getrokken zak.
- Gril de babykommers voor het uitserveren aan een kant op een BBQ of op de grillplaat.

Mierikswortelsneeuw:

- Meng de maïzena en de melk en breng dit mengsel onder voortdurend roeren aan de kook. Blijf roeren tot het dik en glad is. Laat 10 minuten afkoelen.
- Meng de karnemelk en mierikswortel erdoor en laat dit alles zo lang mogelijk trekken. Zeef de mierikswortel eruit en breng op smaak met citroen en zout naar smaak.
- Giet dit mengsel in een platte metalen schaal en laat zo snel mogelijk bevriezen.

Garnering:

- Zoek de blaadjes Oost-Indische kers uit en laat de steeltjes zo lang mogelijk. Spoel ze af met ijswater en laat ze drogen op keukenpapier.

Uitserveren:

- Leg op elk bord een stuk makreelfilet en schik er de cirkeltjes komkommer omheen, voeg een gegrilde babykomkommer toe en de blaadjes Oost-Indische kers.
- Scheid een paar eetlepels van de bewaarde marinade van de komkommer met wat dilleolie en drapeer wat van deze saus op het bord.
- Schaaf met een dunschiller wat van het karnemelk ijs over het gerecht en dien onmiddellijk op.

Wijnadvies: Tohu

MOSSELEN EN ENGELWORTEL MET KALFSBORST

		Ingrediënten
400	g	kalfsborst
500	ml	kalfsfond
		Mosselemulsie
1	kg	mosselen resten stengels knolselderijblad en eventueel ui en knoflook
iets		azijn
30	g	bieslook
125	ml	druivenpitolie
1/2	st	citroen

Bereiding vleesdraadjes:

- Plaats de kalfsborst in de snelkookpan en voeg de kalfsfond toe. Zet op en gaar de kalfsborst ca. één uur in de snelkookpan.
- Laat wat afkoelen en trek de draadjes vlees uit elkaar. Frituur de draadjes vlees kort in olie op 180 °C en laat ze uitlekken op keukenpapier. Maak er zo mogelijk een “nestje” van voordat je frituurt.

Bereiding mosselemulsie:

- Kook de mosselen tot ze gaar zijn met de gesneden bladeren van de knolselderij, wat ui en eventueel wat knoflook. Haal de mosselen uit de schelpen en bak ze kort in weinig olie op hoog vuur. Laat ze afkoelen.
- Hak de bieslook fijn, en bewaar 12 stengels bieslook voor de garnering.
- Vermeng de fijngesneden bieslook met de mosselen en pureer het geheel in de keukenmachine, voeg straalsgewijs wat van de druivenpitolie toe, blijf mengen tot de juiste dikte alsof je mayonaise maakt.
- Breng de mosselmayonaise op smaak met wat citroensap en zeef de emulsie.
- Doe de emulsie in een spuitzak en zet weg in de koelkast.

Uitserveren:

- Leg de nestjes van het gefrituurde draadjesvlees op een bord(je);
- Steek de spuitmond van de spuitzak in het midden van het nestje.
- Vul elk nestje draadjesvlees met mosselemulsie en strooi ter garnering wat bieslook erover of garneer met een spriet bieslook; indien aanwezig kan ook dille worden gebruikt.
- Bestrooi het geheel met wat zeezout.

Wijnadvies: Tohu

ZWEZERIK MET WIER EN KRUIDEN VAN DE ZEEKUST

		Ingrediënten:
100	g	zeekraal
100	g	lamsoren (indien nog verkrijgbaar)
		Zwezerik
800	g	kalfszwezerik
50	g	boter

		Zeesla
100	g	zeesla *)
200	ml	witte wijn azijn
500	ml	water

		Saus
300	ml	witte wijn
150	ml	boter
100	g	viskuit (haring)

Kruiden:

- Was de zeekraal en lamsoren, dompel in ijswater en schud ze droog. Leg op keukenpapier en zet in de koelkast tot gebruik.

Zwezerik:

- Snijd vet en zenen van de zwezerik af en snijd in 12 mooie stukjes. Zet afgedekt weg tot gebruik.
- Kruid de zwezerik met peper en zout en haal ze door de bloem;

Zeesla:

- Spoel de zeesla zeer zorgvuldig. Dompel de zeesla kort onder in een mengsel van water en azijn en bewaar water en azijnmengsel (zie voorbereiding voor het uitserveren)

Saus

- Verhit de wijn in een pan, kook in tot een derde en
- **Vorbereiding voor het uitserveren:**
- Zwezerik: Verwarm een koekenpan en voeg (een gedeelte van) de boter toe en sauteer de stukken gebloemde zwezerik eerst aan één zijde gedurende enkele minuten (er moest een bruin korstje ontstaan) op middel hoog vuur. Voeg zo nodig nog boter toe, en bak de zwezerik aan beide zijden mooi bruin; Arroseer (met boter bedruipen). Draai om en bak tot ze gaar zijn (voelen zacht aan) en laat een paar minuten rusten.
- Saus: klop de boter door de gereduceerde wij en voeg op het laats de kuit toe.
- Zeesla: Verhit het water en azijnmengsel en dompel ze een paar seconden onder om te verwarmen.

Uitserveren:

- Leg midden op het bord een portie zwezerik en schik de warme zeesla eromheen,
- Schenk de saus over de zwezerik en garneer met de zeekraal en lamsoor.

Wijnadvies: Lergenmüller Spätburgunder

***) Noot:** indien zeesla niet meer voorhanden is wordt deze vervangen door wakame.

DESSERT VAN KWEEPEER

Ingrediënten:

		Kweepeer
3	kg	kweepeer
1	ltr	sinaasappelsap
1	el	kruidnagels
2		kaneelstokjes
2		steranijs
		Buideltje
475	g	suiker
1		peer: Doyenne de Comice
		honing
		citroensap
		kaneelpoeder
		poedersuiker
12		filodeegvellen
		korstdeeg
	takjes	munt
		Tuilles
100	g	boter
125	g	poedersuiker
100	g	bloem
5		eiwitten
1		vanillestokje (merg ervan)
100	g	geschaafde amandelen
		zout
		Kweepeer sorbet:
1	kg	gare kweepeer
500	g	suiker
4	el	honing

Bereiding kweeperen:

- Schil de kweeperen, snijd in stukken en verwijder het klokhuis/pitten en kook de stukken gaar in een snelkookpan met het sinaasappelsap samen met de kruidnagels, kaneelstokjes en de steranijs;
- Laat zo lang mogelijk trekken in het kookvocht;
- Zeef en bewaar het kookvocht.

Kweepeercompote (nodig voor buideltje van filodeeg):

Hak of snijd 1 kilo gare kweepeer in stukjes en breng de compote op smaak met 400 gram suiker en wat kaneel.

Buideltje van filodeeg met compote:

- Snijd vierkante stukken (ongeveer 25x25 cm) filodeeg uit. Schep op elk stuk in het midden een flinke lepel kweepeercompote en vouw het deeg dicht.
- Bind het vast met een touwtje en strooi er poedersuiker over. Bak de pakketjes kort in een (225 graden) hete oven tot het filodeeg goudbruin gaat kleuren. Verwijder voorzichtig het touwtje (deeg breekt heel snel!)

Tuilles:

- Kneed en klop de boter zacht en smeug zonder klontjes tot de boter wit en romig is;
- Meng de poedersuiker er door en klop opnieuw nog enkele minuten;
- Voeg nu de bloem toe en vervolgens de eiwitten;
- roer demassa tot een glad beslag. en maak kleine rondjes op een silpat mat en bestrooi met de geschaafde amandelen en bak ze in een voorverwarmde oven op 200 graden, tot ze goudbruin zijn.
- Breng de warme tuilles in de gewenste vorm op een bezemsteel of een rond vormpje.

Kweepeersorbet:

- Pureer 1 kilo gare kweepeer en zeef de puree.
- Breng 500 gram kookvocht met 500 gram suiker en vier eetlepels honing aan de kook.
- Meng er van het vuur af de kweepeerpuree door en laat deze sorbetcompositie afkoelen.
- Breng hem op smaak met citroensap.
- Draai er met de ijsmachine sorbetijs van en bewaar dit in de vriezer.

150 g **Kweepeersaus**
suiker
rest kookvocht kweeperen
honing en citroensap naar
smaak

1 **Chips van peer**
peer: Doyenne de Comice

135 g **Kletskep:**
witte basterd suiker
60 g bloem
2 g kaneel
2 g zout
5 g vanillesuiker
25 g sinaasappelsap
75 g zachte boter

munt

Kweepeersaus:

Kook de rest van het kookvocht met 150 gram suiker in tot een dunne siroop en breng deze op smaak met honing en citroensap.

Chips van peer

- Snijd de Doyenne du Comice peer in zeer dunne plakken en gaar de plakjes heel kort in suikerwater (1 deel suiker en 1 deel water).
- Laat de plakjes snel afkoelen in koud suikerwater, dep ze droog en leg ze op een bakplaat.
- Droog ze in ca. 2 uur in een hete luchtoven op 100 graden.

Kletskep:

- Meng alle droge componenten.
- Meng er vervolgens de boter en het sinaasappelsap door.
- Doe het beslag in een spuitzak met een gladde ronde spuit.
- Spuit kleine hoopjes op een bakmat (ze lopen uit) en druk met een warme vork kruislings de hoopjes iets platter.
- Bak de kletskep in ca. 15 minuten in een voorverwarmde oven op 175 graden.

Uitserveren:

- Leg de compote met een steker in de vorm van een peer op bord.
- Leg er het filodeegbuideltje bij, een bol sorbet en een amandeltuile en dek af met een kletskep.
- Lepel er warme kweepeersaus en warme honing tussen.
- Garneer tenslotte met de perenchips en een takje munt.