



## **MENU**

### **September 2016**

#### **WIJNEN**

**Deetlefs Chenin Blanc**  
\*Pic Poule de Pinet

**Deetlefs Chenin Blanc**  
\*Pic Poule de Pinet

**Naturae Chardonnay**

**Naturae Chardonnay**

\* = voordelig alternatief

#### **GERECHTEN**

##### **AMUSE**

**Hollandse nieuwe - tartaar -  
gerookte rode biet - zeekraal**

##### **VOORGERECHT**

**Erwtjes & munt**

##### **TUSSENGERECHT**

**Noordzeekrab - sesam - gember**

##### **HOOFDGERECHT**

**Schol – prei – Emelisse -  
mosterd**

##### **NAGERECHT**

**Tiramisu**

## AMUSE: Hollandse nieuwe met tartaar gerookte rode biet en zeekraal

|     |     | <b>Ingrediënten</b>                      |
|-----|-----|--|
| 3   | st  | <b>rode biet</b>                         |
| 3   | st  | Granny Smith                             |
| 15  | ml  | Chardonnay azijn naar smaak              |
| 45  | ml  | olijfolie extra vergine<br>peper en zout |
| 3   | nwe | aardappelen                              |
| 100 | g   | zeekraal<br>mayonaise *)                 |

### **Bereiding bieten:**

- *Schil alle rode bieten.*
- *Cutter 1,5 rauwe rode biet fijn* in de keukenmachine; de biet moet nog wel stukjes bevatten; dus maak er geen mousse van.
- Kook 1,5 rode biet *beetgaar* en rook deze 3 minuten in het rookoventje met ½ eetlepel rookmot;
- Laat afkoelen en snij in brunoise (*4x4 mm*)
- Schil de appels en snij deze eveneens brunoise, vermeng deze brunoise met de rode bieten en breng op smaak met mengsel van olijfolie, peper, zout en Chardonnay azijn.
- Kook de aardappelen in de schil beetgaar, laat bekoelen en snijd daarna brunoise maximaal 0,5x0,5 cm en maak aan met wat mayonaise en iets Chardonnay azijn.
- **\*) Let op!** bij het voorgerecht met krab wordt mayonaise gemaakt.
- Spoel de zeekraal, blancheer al dente en koel terug.
- Breng op smaak met olijfolie en peper.

|     |    | <b>Balsamico siroop</b> |
|-----|----|-------------------------|
| 100 | ml | balsamicoazijn          |
| 3-4 | el | honing                  |
| 6   | st | nieuwe haring           |

### **Bereiding balsamico siroop**

Meng de balsamicoazijn met de honing – proef voor het inkoken – en kook in tot een lichte siroop.

### **Haring**

- Indien niet schoongemaakt: maak de haringen schoon
- Verdeel de haringen in 12 exact even grote stukken

### **Uitserveren:**

Maak een streep van het rode appel- en bietenmengsel op het bord, verdeel er de aardappelblokjes op en leg daarop wat zeekraal – zo nodig schoongemaakt en gewassen.

Plaats als laatste een halve Hollandse nieuwe op het bord en werk af met wat cress en een streepje of druppels balsamico siroop.

### **Wijnadvies: Deetlefs Chenin Blanc of \*Pic Poule de Pinet**

## VOORGERECHT: Erwtjes & munt

### Ingrediënten

#### Granité

|     |       |                             |
|-----|-------|-----------------------------|
| 1   | zakje | verse munt <i>met steel</i> |
| 375 | ml    | water                       |
| 3   | g     | zout                        |
| 30  | g     | rietsuiker                  |
| 40  | g     | spinazie                    |

#### Pannacotta

|     |    |                  |
|-----|----|------------------|
| 500 | g  | diepvries erwten |
| 250 | ml | melk             |
| 100 | ml | olijfolie        |
| 5   | g  | zout             |
| 20  | g  | kappa            |

#### Erwten:

|       |    |                    |
|-------|----|--------------------|
| 500   | g  | verse erwtenpeulen |
| 50    | ml | sushi azijn        |
| 10-15 | g  | suiker             |

### 1<sup>e</sup> Bereiding munt granité:

- Haal alle blaadjes van de verse munt en gooi de stelen weg;
- Verwarm het water met zout en suiker tot kookpunt; voeg de munt toe en zorg dat alle munt onder water staat;
- Trek – zonder te koken - gedurende 10 minuten “thee” van de munt met het gekookte water, met zout en suiker, en giet daarna door een zeef; druk even goed het water eruit.
- Mix het theewater in de blender met de spinazie en zeef opnieuw;
- Giet uit op een voldoende grote (metalen) plaat en plaats deze in de diepvries;
- Roer af en toe door met een vork.

### Bereiding erwten pannacotta

- Blancheer de erwtjes kort en koel terug in ijswater;
- Mix de erwtjes fijn in keukenmachine of met Bamix samen met de melk, olijfolie en het zout;
- Passeer door een fijne zeef en voeg de kappa toe. Warm op tot 60 °C.
- De vormpjes staan klaar, die je hebt voorzien van plastic folie aan de onderzijde;
- Verdeel de massa over de vormpjes, klop even met het blad waarop de vormpjes staan, zodat de bovenzijde mooi glad wordt;
- Plaats de pannacotta tot uitserveren in de koelkast haal circa 5-10 minuten voor uitserveren uit de koelkast;

### Bereiding erwten:

- Haal de erwten uit de peulen;
- Blancheer de helft van de erwten en koel terug in ijswater; zet afgedekt weg tot gebruik.
- Voor paneren en kort bakken: zie voorbereiding voor het uitserveren;
- Andere nog rauwe helft erwten: Maak een marinade van de sushi azijn en suiker. Proef voor juiste zuurgraad.
  - Marineer in deze sushi-suiker-marinade de andere rauwe helft van de erwtjes;
  - Noot: grotere rauwe erwten halveren.

|    |    |                         |
|----|----|-------------------------|
|    |    | <b>Muntolie</b>         |
| 75 | ml | olijfolie extra vergine |
| 25 | g  | muntblaadjes            |
| 40 | g  | spinazie                |
|    |    | peper en zout           |

#### **Bereiding muntolie**

- Blancheer munt en spinazie en koel direct terug op ijswater.
- Mix de olie met de uitgelekte geblancheerde munt en spinazie; zeef zo nodig;
- Breng de olie op smaak met peper en zout. Zet weg tot gebruik.

|     |  |                          |
|-----|--|--------------------------|
|     |  | bloem                    |
| 1-2 |  | eiwitten goed losgeklopt |
|     |  | paneermeel               |
|     |  | olijfolie                |
|     |  | cress                    |

#### **Vorbereiding voor het uitserveren:**

Pannacotta: haal de pannacotta tijdig – 5-10 minuten voor uitserveren – uit de koelkast;

Erwtten: paneer de geblancheerde erwtjes door ze achtereenvolgens door de bloem – eiwit en paneermeel te halen;

Verwarm de olijfolie in een voldoende grote koekenpan (antiaanpak) en bak hierin de gepaneerde erwtjes tot ze een mooi bruin en krokant korstje hebben;

Zet de muntolie en de bereidingen van de erwtjes klaar;

#### **Uitserveren:**

- Plaats de pannacotta midden op een diepbord, druppel er wat muntolie op en dresseer de twee bereidingen van erwtjes en de granité er omheen of de granité als quenelle op de pannacotta;
- Maak af met de cress.

**Wijnadvies: Deetlefs Chenin Blanc of \*Pic Poule de Pinet**

## Tussengerecht: Noordzeekrab met sesam en gember

|       |         | <b>Ingrediënten</b>                                      |
|-------|---------|--|
| 6     | st      | <b>Noordzee krabben</b>                                  |
| 3     | st      | uien   |
| 6     | stengel | bleekselderij<br>zwarte peper en tijm                    |
| 50    | ml      | witte wijn   |
| 4     |         | laurierblaadjes<br>peper en zout                         |
|       |         | <b>Mayonaise</b>   |
| 2     |         | eidooiers  |
| 1     | el      | mosterd (fijn)   |
| ± 250 | ml      | arachideolie   |
| 15    | ml      | witte wijn azijn   |
| 1     |         | limoen<br>sesamolie<br>corail (uit de krab)<br>krabvlees |
|       |         | <b>Rol</b>   |
| 12    |         | rijstvellen  |
| 100   | g       | sojascheuten   |
| 3     |         | lente-uitjes<br>mayonaise                                |
| 4     |         | gekonfijte gemberbolletjes                               |
| ¼     | bosje   | korianderblaadjes  |
| ¼     | bosje   | muntblaadjes   |
| ¼     | bosje   | basilicumblaadjes  |
| 150   | g       | wortel   |
| 150   | g       | Daikon wortel  |
| 2     | st      | limoen   |

### Bereiding court-bouillon & krabben:

- Courtbouillon: Snij de uien en de bleekselderij in grove stukken; doe deze in een grote pan met 5 liter water. Voeg peper, tijm, witte wijn en laurier toe, breng aan de kook en laat ca. 20 minuten sudderen;
- Zeef de groenten eruit en breng de courtbouillon op smaak met zout en zwarte peper
- Kook de krabben 2 aan 2 in 5 minuten gaar in deze courtbouillon en zorg dat de krabben goed onder water zijn/blijven; haal de krabben eruit en koel direct in ijswater. Herhaal dit proces;
- Verwijder het pantser van de kop, haal corail (oranjekleurig kuit) uit de kop en haal het vlees uit de scharen.

### Bereiding mayonaise:

- Maak een mayonaise van de eidooiers, mosterd, peper, zout, witte wijnazijn en arachideolie.
  - Geef nu wat mayonaise aan de makers van de amuse!!
- Was de limoen; trek zestes van de limoen en zet deze zestes weg tot gebruik; pers vervolgens de limoen uit;
- Mix het corail van de krab met de mayonaise;
- Breng op smaak met wat sesamolie, limoensap en limoenzestes;
- Meng het krabvlees met een deel van de corailmayonaise. (bewaar wat voor het opmaken van het bord) en zet afgedekt weg tot gebruik.

### Bereiding rol:

- Dompel de rijstvellen even in warm water en leg ze vel voor vel op een snijplank.
- Beleg de rijstvellen met de sojascheuten, de fijn gesneden lente ui, krabmengsel, zeer fijne brunoise gesneden gekonfijte gember, fijngesneden koriander-, basilicum- en muntblaadjes, de geraspte schil van 1 limoen, en de julienne gesneden rauwe wortel en daikon.
- Rol de rijstvellen strak dicht en snij het in 2 gelijke delen.

### Uitserveren:

Leg de rolletjes op het bord, rasp er de rasp van de 2<sup>e</sup> limoen over, en maak af met wat “doppen” mayonaise.

### Wijnadvies: **Naturae Chardonnay**

## HOOFDGERECHT: Schol – prei - Emelisse dubbel - mosterd

|     |    |                                 |  |
|-----|----|---------------------------------|--|
| 5   |    | <b>Ingrediënten:</b>            | <b>Bereiding prei:</b>   |
| 100 | g  | <b>Preien</b> (duimdik)         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Maak de prei schoon en snijd in ringen van 1 cm;</li><li>• Stoof de prei beetgaar in de boter met peper en zout; zet afgedekt weg tot gebruik.</li></ul>   |
|     |    | boter                           |  |
|     |    | peper en zout                   |  |
| 12  | st | <b>schol</b> filet (6 schollen) | <b>Bereiding schol:</b>  |
| 45  | g  | transglutaminase                | <ul style="list-style-type: none"><li>• De schollen fileren en schoonmaken en per twee (boven- en onderzijde) op elkaar kleven met transglutaminase;</li><li>• De filets kruiden met peper en zout; zie verder voorbereiding voor het uitserveren.</li></ul>   |
|     |    | peper en zout                   |  |
|     |    | <b>Tomaten</b>                  | <b>Bereiding tomaten:</b>  |
| 12  | st | gele kerstomaatjes              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ontvel alle tomaatjes door ze zeer kort in heet water te blancheren en direct in ijswater terug te koelen; dit kan het best in twee keer.</li><li>• Meng de olijfolie met de peper en het zout en <u>zeer weinig</u> lavendelbloesem (indien aanwezig); zie verder voorbereiding voor het uitserveren</li></ul>  |
| 24  | st | rode kerstomaatjes              |  |
|     |    | lavendelbloesem                 |  |
|     |    | olijfolie extra vergine         |  |
|     |    | peper en zout                   |  |
|     |    | <b>Crumble</b>                  | <b>Bereiding crumble:</b>  |
| 20  | g  | boter                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Meng de boter (kamertemperatuur) met de 2 soorten mosterd en het paneermeel;</li><li>• Rol de massa uit met een deegroller tussen 2 bladen vetvrij papier en laat opstijven in de koekast;</li><li>• Verwijder 1 vel van het bakpapier en bak af in een voorverwarmde oven van 180 °C. gedurende ongeveer 10 minuten;</li><li>• Laat de massa afkoelen en verkrumel tot crumble.</li></ul> |
| 15  | g  | scherpe mosterd                 |  |
| 15  | g  | graanmosterd                    |  |
| 40  | g  | paneermeel                      |  |

100 ml **Sabayon**  
± 1 thl Emelisse dubbel  
1/3 honing  
4 limoen  
eidooiers  
cayenne peper en zout

180 g **zeekraal**  
boter en peper

60 g witte wijn  
Mycryo  
olijfolie extra vergine

**Bereiding Sabayon: Deze bereiding kan het best net voor het opdienen worden gemaakt!**

- Meng de Emelisse dubbel samen met de honing, kook onder voortdurend roeren iets in; proef zeer regelmatig. Reden de bittere smaak neemt af; *Rest Emelisse laten staan in koelkast voor volgende groep!*
- Klop de dooiers los en voeg onder voortdurend kloppen de Emelisse dubbel toe, en vervolgens het limoensap en de kruiden;
- Breng de massa over in een pannetje met dikke bodem (of grote au-bain-marie-pan) tot de massa begint te binden (circa 82 °C).
- Proef!! En breng op smaak.

**Bereiding zeekraal:**

- Maak de zeekraal schoon en stooft - net voor het uitserveren - aan in wat boter en kruid met peper.

**Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Verwarm de prei en blus af met wat witte wijn
- Schol: Doe wat Mycryo in een schaal of bord en haal de schol door de Mycryo en kleur aan één zijde, Leg vervolgens op een bakplaat en gaar in een oven van 180 °C voor enkele minuten.
- Tomaatjes: warm de tomatjes enkele minuten in een voorverwarmde oven van 150 °C en besprenkel ze daarna met wat olijfolie extra vergine.

**Uitserveren:**

Leg de schol filet op een bedje van prei, strooi er wat crumble over en werk af met de overige ingrediënten.

**Wijnadvies: Naturae Chardonnay**

## NAGERECHT: Tiramisù

### Ingrediënten:

#### Gelatinierondjes

|     |    |                            |
|-----|----|----------------------------|
| 300 | ml | koffie: zet sterke koffie! |
| 4   | g  | agar-agar                  |
| 25  | G  | suiker                     |

#### Tiramisù

|     |    |                         |
|-----|----|-------------------------|
| 6   |    | eidooiers               |
| 120 | g  | suiker                  |
| 1   |    | pot mascarpone (500 ml) |
| 150 | ml | Amaretto                |
| 3   | bl | gelatine                |
| 500 | ml | room (half geklopt)     |

#### Stokjes

|     |    |        |
|-----|----|--------|
| 300 | g  | suiker |
| 70  | ml | water  |
| 120 | g  | eiwit  |

cacaopoeder

### Bereiding Gelatine rondjes:

- Kook de koffie op met 4 g agar en 25 g suiker, stort dit op een passende (bak)plaat. Laat bekoelen en steek er rondjes uit van diverse afmetingen;

### Bereiding Tiramisù:

- Klop de eierdooiers eerst goed los en voeg dan de suiker toe; klop op tot een ruban. Spatel de mascarpone er door.
- Warm de Amaretto op en los hierin de gelatine blaadjes op.
- Doe dit bij de ruban meng en meng er vervolgens de room door.
- Beplak nu de binnenzijde van 12 kleine wijnglazen met de rondjes ;
- Breng de mascarpone-Amaretto-massa voorzichtig over in 12 glaasjes;
- Zet koel weg tot gebruik.

### Bereiding stokjes:

- Maak stokjes op de manier van merengue ca. 12 cm lang en 6 mm dik. (Bij de andere gerechten is een heleboel eiwit over!!)
- Kook de suiker op met het water tot 119 °C ;
- klop intussen het eiwit op en giet – zodra het suikerwater 119 °C is – dit suikerwater in een fijn straaltje bij terwijl je blijft kloppen!!
- Breng de massa over in een spuitzak en trek streepjes op een anti aanbak matje en zet in een voorverwarmde oven van ca 65 °C tot ze goed zijn.
- De stokjes kunnen – desgewenst – nog even worden afgebrand met de gasbrenner.

### Uitserveren:

Haal de glaasjes met mascarponemengsel ½ uur voor uitserveren uit de koeling en strooi er wat cacaopoeder over.

Leg wat stokjes op de glaasjes.