



## **MENU**

**November 2016**

### **WIJNEN**

Pouilly Fumé

Vecrima Godello

Deetlefs Chenin Blanc

La Borie Lanche of Serre Due Palme

### **GERECHTEN**

#### **AMUSE**

Scheermessen - garnalen

#### **VOORGERECHT**

Cake van rode biet –  
Granny Smith – gerookte paling

#### **TUSSENGERECHT**

Krokant buikspek

#### **HOOFDGERECHT**

Haas & knolselderij

#### **NAGERECHT**

Mangoparfait & sinaasappel-anijsgelei

\* = voordelig alternatief

## AMUSE: Scheermessen met garnalen

### Ingrediënten:

#### Scheermessen

|      |        |              |
|------|--------|--------------|
| 1000 | g      | scheermessen |
| 1    | tn     | knoflook     |
| 1    | takje  | tijm         |
| 2    | takjes | rozemarijn   |
| 100  | ml     | witte wijn   |

#### Mayonaise

|     |    |                    |
|-----|----|--------------------|
| 1   |    | ei                 |
| ½   | el | mosterd            |
| 125 | ml | arachideolie       |
| 10  | ml | witte wijnazijn    |
|     |    | iets peper en zout |

#### Basilicum crème

|    |    |                        |
|----|----|------------------------|
| 50 | ml | slagroom               |
| 1  | tn | knoflook               |
| 2  | el | mayonaise              |
| 2  | el | basilicum (fijngehakt) |
|    |    | peper en zout          |

#### Wortelgel

|     |   |               |
|-----|---|---------------|
| 200 | g | wortelen      |
| 70  | g | boter         |
| 35  | g | suiker        |
|     |   | tijm          |
|     |   | peper en zout |

### Bereiding scheermessen:

- Leg de scheermessen zo lang mogelijk in gezouten water, zo gaat het laatste zand eruit, en spoel na.
- Wok de messen in zijn geheel in wat olie op grootvuur te samen met de fijn gehakte kruiden en knoflook (kort in ± 2 minuten). Blus af met de witte wijn.
- Haal daarna het vlees uit de scheermessen + verwijder het laatste gedeelte met het darmkanaal. Zet afgedekt weg tot gebruik.
- Bewaar 24 mooie schelpen voor de opmaak van het bord.

### Bereiding mayonaise:

- Doe alle ingrediënten voor de mayonaise in een mengbeker en maak er een mooie mayonaise van door met de Bamix heel langzaam van de bodem van de mengbeker langs de kant omhoog te gaan. Voeg eventueel 1 el lauwwarm water toe ter bevordering van de binding.
  - Deze mayonaise heb je nodig voor de basilicumcrème en voor de aanmaak van de garnalen.

### Bereiding basilicum crème:

- Klop de slagroom stijf en pers er een teentje knoflook boven uit;
- Roer 2 eetlepels mayonaise en de fijngehakte basilicum door de stijf geslagen room en breng op smaak met peper en zout;
- Doe de crème in een spuitzak en bewaar koel (in de koelkast) tot gebruik.

### Bereiding van de wortelgel:

- Schil de wortelen en kook ze gaar met boter, suiker en de tijm plus eventueel iets water (ter voorkoming van karameliseren);
- Pureer de wortelen, passeer door een zeef en breng op smaak met peper en zout;
- Doe de wortelgel in een spuitzak en bewaar koel (in de koelkast) tot gebruik.

250 g  
scheermesvlees  
Zeeuwse garnalen (gepeld)  
mayonaise  
een weinig peterselie  
wortelgel  
basilicumcrème

**Uitserveren:**

- Snij het vlees van de scheermessen in stukjes van 1 cm en vul hiermee in totaal 24 (losse) meshelften van de scheermessen; Leg deze op een bord;
- Drapeer de garnalen tussen de beide scheermessen op het bord en lepel hierover wat mayonaise;
- Strooi de zeer fijngesneden peterselie losjes over de schelpen en de garnalen;
- Dresseer vervolgens 3 puntjes wortelgel en 3 puntjes basilicumcrème op het bord

**Wijnadvies: Pouilly Fumé**

## VOORGERECHT: Cake van Rode biet – Granny Smith – gerookte paling

### Ingrediënten:

#### Cake van rode biet

|     |    |                                    |
|-----|----|------------------------------------|
| 130 | g  | boter                              |
| 130 | g  | zelfrijzende bloem                 |
| 130 | g  | Palatinose                         |
| 130 | g  | eieren                             |
| 130 | g  | bietenpuree (van gekookte bietjes) |
| 2   | el | gevriesdroogde biet;               |

#### Zoetzure bietjes

|     |    |                                 |
|-----|----|---------------------------------|
| 3   |    | rode bietjes (gekookte)         |
| 150 | ml | rode wijnazijn                  |
| 150 | ml | rode wijn                       |
| 200 | g  | suiker                          |
| 1   |    | kaneelstokje                    |
| 1   | st | steranijs                       |
| 15  |    | bolletjes zwarte peper gekneusd |
| 2   |    | sinaasappels (sap ervan)        |
| 1,5 | kl | zout                            |

#### Gel van Granny Smith

|     |    |               |
|-----|----|---------------|
| 2,5 | st | Granny Smith  |
| 170 | g  | water         |
| 3   | g  | agar-agar     |
| 1   | bl | gelatine      |
|     |    | peper en zout |

### Bereiding cake van rode biet:

- Maak een mooi cakebeslag (zogenaamd 4/4 beslag \*\*);
- Voeg hieraan de bietenpuree en de 2 eetlepels gevriesdroogde bietenpoeder toe;
- Verdeel het beslag over een rechthoekig klein bakblik bekleed met keukenpapier;
- Bak vervolgens af in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende ongeveer 12-15 minuten ;  
\*\*) Doe de echt goed op kamertemperatuur zijnde boter in een mengkom en mix tot de massa wit is; voeg nu de suiker toe en meng opnieuw tot een homogene witte massa. Voeg nu een voor een de eieren toe en meng elke keer tot het ei is opgenomen in de boter-suikermassa; voeg als laatste de bloem toe en meng zo kort mogelijk. Noot: mocht de massa iets schiften voordat je de bloem toevoegt: dan kan het helpen even je beslagkom in een bak met lauw water te plaatsen;

### Bereiding zoetzure bietjes:

- Pel de bietjes indien nodig en snijd ze: 1 deel julienne en ander deel mooie kleine brunoise;
- Verwarm intussen alle andere ingrediënten tot de suiker is gesmolten;
- Voeg nu de bietjes toe aan deze vloeistof en laat zo lang mogelijk marinieren;
- Noot: bewaar op maandag de marinade voor de volgende avond. Deze is heel hoog op smaak en kan meerdere avonden worden gebruikt.

### Bereiding gel van Granny Smith:

- Laat het blaadje gelatine zo lang mogelijk weken in koud water;
- Snijd 1,5 geschilde Granny Smith in kleine bokjes en laat in een weinig water garen; het water mag verdampen maar de appel mag net niet (te) bruin worden (aanbranden);
- Snijd 1 geschilde appel in kleine stukjes en zet weg tot gebruik (event. met iets citroensap).
- Vermeng het water met de agar-agar en kruid dit water vervolgens met peper en zout;
- Breng het water aan de kook en laat even doorkoken; bekoel tot 90 °C en roer de geweekte gelatine erdoor; en vervolgens de tot puree gemixte Granny Smith (rauw en gekookt)
- mix opnieuw goed, laat afkoelen in de koelkast, doe in een spuitzak; zie verder uitserveren.

|               |             |  |   |
|---------------|-------------|--|---|
| 2<br>30       | ml          | <p><b>Chioggia bietjes</b><br/>Chioggia bietjes geel en roze<br/>sushi azijn</p>   | <p><b>Bereiding Chioggia bietjes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kook de bietjes gaar, laat bekoelen en pel ze vervolgens;</li> <li>• Snijd de bietjes in dunne plakjes (24 geel en 12 roze) met de mandoline of op de snijmachine (stand 8) en steek hieruit – zo gewenst - mooie rondjes;</li> <li>• Marineer ze met de Sushi azijn;</li> </ul>   |
| 150<br>½<br>2 | g<br><br>el | <p><b>Tartaar gerookte paling &amp; appel</b><br/>gerookte palingfilets<br/>appel Granny Smith<br/>Griekse yoghurt<br/>peper en zout</p> | <p><b>Bereiding tartaar van gerookte paling en appel Granny Smith:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de paling en de Granny Smith in gelijke grootte brunoise (heel klein ± 2-3 mm) en meng beide ingrediënten met de Griekse yoghurt en zo nodig wat peper en zout.</li> <li>• Zie verder uitserven;</li> </ul> <p><b>Vorbereiding voor het uitserven</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zet alle benodigde onderdelen klaar en laat op kamertemperatuur komen;</li> <li>• Haal de bietjes uit de marinade;</li> <li>• Snijd de cake in mooie vormen van ongeveer gelijke grootte.</li> </ul> <p><b>Uitserven:</b><br/>Maak een mooie compositie van alle bereidingen op het bord en serveer uit.</p> <p><b>Wijnadvies: Vecrima Godello</b></p> |

## Tussengerecht: Krokant buikspek – gamba's – paddenstoelen – pastinaak & hazelnoot

|                                |       |  |  |
|--------------------------------|-------|--|--|
| <b>Ingrediënten:</b>           |       |  | <b>Vorbereiding buikspek: het buikspek meteen om 18.00 uur opzetten!!!!</b>  |
| <b>Krokant buikspek</b>        |       |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leg het goed afgespoelde gepekeld buikspek in een pan en voeg zoveel water toe dat het spek onderstaat; voeg het zout toe;</li> <li>• Kneus de peperkorrels en voeg samen met de overige ingrediënten (behalve de bloem) toe aan het water met het spek;</li> <li>• Breng aan de kook; zet het vuur laag en laat met een deksel op de pan <b>minimaal 2 uur</b> zachtjes sudderen tot het spek gaar is en bijna uit elkaar valt;</li> <li>• Schep het spek zodra het gaar is uit de pan en leg tussen bakpapier op een bakplaat; leg er een 2<sup>e</sup> bakplaat bovenop en leg hierop 8 pakken melk o.i.d. zodat het spek mooi compact wordt; Zet zo lang mogelijk in de koelkast; zie verder voorbereiding voor het uitserveren;</li> </ul> |
| 500                            | g     | gepekeld buikspek                                    |  |
| 1                              | st    | afgestreken eetlepel zout                            |  |
| 6                              |       | peperkorrels – wit                                   |  |
| 125                            | g     | bouquet garni: gelijke delen wortel-ui-prei-selderij |  |
| 2                              |       | jeneverbessen  |  |
| 1                              |       | kruinagel  |  |
| 1                              | takje | tijm   |  |
| ½                              | takje | rozemarijn   |  |
| 1                              | tn    | knoflook   |  |
| <b>Gamba's</b>                 |       |  | <b>Bereiding gamba's:</b>  |
| 36                             |       | gamba's  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal;</li> <li>• Pel en snijd de knoflook fijn, zet apart;</li> </ul>   |
| 1                              | tn    | knoflook   | <b>Bereiding garnituur van pastinaak:</b>  |
| <b>Garnituur van pastinaak</b> |       |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schil de pastinaak; snijd de helft in stukken van circa 2,0 cm;</li> <li>• Breng de pastinaak aan de kook met de slagroom, het water en een snufje zout;</li> <li>• Zet het vuur laag en kook tot de pastinaak zacht is (controleer regelmatig, voeg zo nodig wat water toe);</li> <li>• Pureer de pastinaak in de blender en voeg – zo nodig – wat Xantana toe om het geheel dik vloeibaar te maken;</li> <li>• Snijd de andere helft in brunoise van 8 x 8 mm, blancheer de pastinaakblokjes in licht gezouten water en giet af; zet weg op ijswater; zet voor uitserveren in de warmhoudkast.</li> <li>• Laat de puree en de blokjes afkoelen;</li> </ul>  |
| 500                            | g     | pastinaak  |  |
| 125                            | ml    | slagroom   |  |
| 62                             | g     | water  |  |
| event. wat Xantana             |       |  |  |
| <b>Overig garnituur</b>        |       |  | <b>Bereiding overig garnituur:</b>   |
| 75                             | g     | blanke hazelnoten                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwarm de oven op 165 °C , verspreid de hazelnoten over een bakplaat en rooster in circa 5 minuten goudbruin; Schep halverwege, hak grof en laat afkoelen;</li> <li>• Snijd de beukenzwammetjes alvast los en pel en snipper het sjalotje / de sjalotjes en bewaar in de koelkast tot voorbereiding voor het uitserveren;</li> <li>• Hak de peterselie fijn.</li> </ul>  |
| 100                            | g     | witte beukenzwammetjes                               |  |
| 1                              |       | sjalot (of 2 kleintjes)                              |  |
| 1/4                            | bosje | peterselie   |  |

zonnebloemolie  
bloem voor het spek

olijfolie  
peper en zout

30 g boter voor beukenzwammetjes

**Vorbereitung voor het uitserveren:**

**Spek:** Snijd het spek in 24 mooie blokjes; verwarm een scheutje zonnebloemolie in een koekenpan, doop de vetkant van de spekblokjes in de bloem en bak het spek krokant op de bebloemde zijde en op de tegenoverliggende zijde, de zijanten dus niet bakken.

**Gamba's:** Bak de gamba's in olijfolie in een 2<sup>e</sup> koekenpan, voeg na 2 minuten de knoflook toe en wat peper en zout;

**Pastinaakpuree:** warm op;

**Pastinaakblokjes:** deze staan in de warmhoudkast en warm zo nodig nog wat op;

**Beukenzwammetjes:** Verwarm de boter voor de beukenzwammetjes in een pan en fruit hierin de beukenzwammetjes en de gesnipperde sjalot;

**Uitserveren:**

- Trek op het bord een streep van pastinaakpuree;
- Verdeel hierover de blokjes spek en de gamba's, garneer met de blokjes pastinaak, de beukenzwammetjes en de geroosterde hazelnoten en strooi er wat peterselie over

**Wijnadvies: Deetlefs Chenin Blanc**

## HOOFDGERECHT: Haas & knolselderij

### Ingrediënten:

#### Mousseline

|     |   |                        |
|-----|---|------------------------|
| 750 | g | aardappelen            |
| 750 | g | knolselderij           |
| 150 | g | room                   |
| 100 | g | boter                  |
|     |   | Peper en zout zo nodig |

#### Knolselderijchips

#### Stoofperen

|    |   |            |
|----|---|------------|
| 12 |   | stoofperen |
|    |   | boter      |
| 50 | g | rietsuiker |

#### Uiencompote

|      |        |               |
|------|--------|---------------|
| 1000 | g      | rode ui       |
|      |        | boter         |
| 250  | g      | kristalsuiker |
| 2    | takjes | rozemarijn    |
| 2    | takjes | tijm          |

#### Saus

|      |    |                       |
|------|----|-----------------------|
| 3    | st | hazenrug (= 6 filets) |
| 2    |    | sjalotten             |
| 200  |    | rode wijn             |
| 1000 | ml | wildfond              |
|      |    | een weinig boter      |

### Bereiding mousseline aardappel en knolselderij:

- Schil de knolselderij; Snijd hiervan op de mandoline naar wens lange (zeer) dunne reepjes – zo gewenst in verschillende breedte); Dit kan je ook doen op de snijmachine door eerst flinterdunne plakjes te snijden en die vervolgens in dunne reepjes te snijden: zie verder hieronder bij knolselderij chips!
- Schil de aardappelen snijd in gelijke grootte met de overige knolselderij (750 g) en kook tezamen in gezouten water; Bewaar 100 ml. kookwater;
- pureer de aardappelen en de knolselderij (liefst) met een roerzeef en maak er een mousseline van met de room, de boter en zo nodig iets van het achtergehouden kookvocht; breng eventueel op smaak met peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik.

### Bereiding gefrituurde knolselderijchips:

- Frituur de plakjes knolselderij direct in schoon helder frituurvet, dat niet warmer mag zijn dan 140 °C. *Begin hiermee op tijd; het frituren op lage temperatuur kost erg veel tijd!!*

### Bereiding stoofperen:

- Schil de stoofperen en haal met behulp van een parisiennelepel bolletjes uit de peren;
- Stoof de perenbolletjes aan in de boter (pas op met boter niet te veel) en laat karameliseren met de rietsuiker. Dit doe je door continue de bolletjes in de pan te (blijven) bewegen; zet daarna – na bekoelen - afgedekt weg tot gebruik.

### Bereiding uiencompote:

- Snijd de rode uien in ringen en bak deze aan in een grote koekenpan;
- Voeg vervolgens de kristalsuiker en de takjes tijm en rozemarijn toe;
- Laat ongeveer 1 uur op een heel klein pitje sudderen en roer regelmatig, zodat alles goed gemengd blijft; Let goed op dat de uien niet gaan aanbranden!!
- Zet het vuur uit als de uien gaar zijn en er nog een weinig vocht over is gebleven;
- Breng de uiencompote nu over in een (punt)zeef, zodat de jus kan worden opvangen;

### Bereiding saus:

- Hazenrug: fileer de filets van het bot en kruid met peper en zout;
- Snipper de sjalotten fijn en stoof ze aan in wat boter; en bak de karkassen mee;
- Blus af met de rode wijn en laat inkoken;



|                 |    |                                    |  |
|-----------------|----|------------------------------------|--|
| 200             | g  | geklaarde (bak)boter               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bevochtig nu met de wildfond en laat inkoken; zie verder voorbereiding voor het uitserveren</li> </ul>  |
| 6               | st | hazenrug filets                    | <p><b>Vorbereiding voor het uitserveren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klaar boter voor de benodigde 200 gram.</li> <li>• Bak de filets in de geklaarde boter. Zorg hierbij voor een goed hete pan – bak de filets aan één zijde, draai in de pan en haal direct van het vuur en zet weg;</li> <li>• <u>Saus</u>: de ingekookte saus afwerken met koude boter en (net voor het opdienen) de uienjus nog toevoegen, plus de met een scheutje Armagnac losgeweekte aanbaksels uit de braadpan van de hazenfilets;</li> <li>• <u>Aardappel</u>- en knolselderijmousseline: maak zo nodig warm en zet klaar;</li> <li>• <u>Uiencompote</u>: maak zo nodig warm en zet klaar;</li> <li>• <u>Stoofperen</u>: maak zo nodig warm en zet klaar;</li> </ul> |
| 200<br>scheutje | g  | koude boter<br>Armagnac naar smaak |  |
|                 |    | knolselderijchips                  | <p><b>Uitserveren:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De hazenfilets snijden en op de warme borden schikken, samen met de knolselderijmousseline en de saus;</li> <li>• Maak een torentje van de uienconfituur met daarop de perenballetjes;</li> <li>• Steek de knolselderijchips recht in de mousseline.</li> </ul>  |

**Wijnadvies: La Borie Lanche of Serre Due Palme**

## NAGERECHT: Mangoparfait – sinaasappel-anijsgelei

### Ingrediënten:

#### Mangoparfait

|     |       |                     |
|-----|-------|---------------------|
| 5   | grote | stevige mango's     |
| 3   |       | grote eidooiers     |
| 60  | g     | fijne kristalsuiker |
| 300 | ml    | room                |

#### Mangosorbet

|     |    |   |
|-----|----|---|
| 500 | g  | mangopuree (van restanten mango (mangoparfait)) |
| 75  | ml | lichte suikersiroop (50/50)                     |
| 1   | el | vloeibare glucose                               |
| 1   |    | limoen (sap ervan)                              |

### Bereiding mangoparfait:

- Neem 12 kunststof vormpjes van 4 cm Ø en bekleed de onderzijde met plasticfolie;
- Schil de mango's en snijd het vruchtvlees in dunne plakken van de grote pit;
- Steek nu met een uitsteekvorm van 5 cm Ø 12 rondjes uit de grote plakken; en steek ook 12 rondjes uit van 4 cm Ø; Tel eerst het aantal plakjes mango, kijk dan of je voldoende hebt voor de 2x 12 rondjes zoals aangegeven. Zo neen: kies voor een iets kleinere vorm!
- Leg de rondjes op een bord, dek af met plasticfolie en zet tot gebruik in de koelkast;
- Hak de rest van de mango's en het verdere afsnijdsel grof en pureer in een blender; druk door een fijne zeef en gooi de vezelige pulp weg.
- Meet 450 g puree af; gebruik eventuele rest voor een apart te serveren smoothy!
- Doe de eidooiers en de suiker in een hittebestendige kom en klopt alles losjes door elkaar;
- Zet de kom op een pan zacht kokend water (zorg dat de kom het water niet raakt (au-bain-marie)).
- Klopt het mengsel in de kom met een handmixer tot het volume is verdrievoudigd en dik en bleek wordt (er moet een geribbeld spoor achterblijven wanneer je de gardes uit het mengsel haalt);
- Klopt de room in een andere kom tot zachte "pieken";
- Spatel de 250 g mangopuree nu voorzichtig door het suiker-eimengsel en spatel er vervolgens de geklopte room door, verdeel het mengsel over de vormpjes; dek ze af en laat de vormpjes in de vriezer helemaal bevriezen.

### Bereiding mangosorbet:

- Breng de suikerstroop en de glucose in een pan zachtjes aan de kook, roer tot alles goed gemengd is
- Laat de siroop afkoelen en meng het limoensap en de mangopuree erdoor;
- Verwerk dit mengsel in de ijsmachine tot het bijna stevig is en doe het daarna in een ondiepe vriesdoos of schaal en laat helemaal bevriezen.

2                    **Sinaasappelpoeder**  
                      sinaasappels

**Bereiding sinaasappelpoeder:**

- Boen de sinaasappels schoon en schil met een dunschiller de schil van de beide sinaasappels en verwijder alle wit met een scherp mesje;
- Blancheer de schillen enkele seconden in kokend water en dompel ze daarna direct in ijswater;
- Herhaal dit proces 2-3 maal: de schil wordt zo minder bitter;
- Laat de schillen uitlekken en dep droog met keukenpapier;
- Verwarm de oven op circa 100 °C en spreid de schillen uit op een bakplaat en laat 30 – 40 minuten drogen, tot ze knapperig en broos worden: je moet de schillen met de hand kunnen verkrumelen;
- Maal de schillen nu in de keukenmachine tot een fijn poeder en zeef daarna om grovere stukjes te verwijderen; Bewaren kan in een goed gesloten pot!

150    ml            **Sinaasappel-anijsgelei**  
                      vers geperst sinaasappelsap \*)  
1        st            steranijs  
1,5     bl            gelatine

**Bereiding sinaasappel-anijsgelei:**

**\*) Gebruik voor het sinaasappelsap de sinaasappels die je hebt geschild t.b.v. het maken van het sinaasappelpoeder!!**

- Verwarm nu het sinaasappelsap met de steranijs in een pan tot het zachtjes kookt;
- Week de gelatine 15 minuten in koud water;
- Laat de gelatine nu uitlekken en knijp zoveel mogelijk water eruit;
- Neem het sinaasappelsap van het vuur en roer de gelatine erdoor;
- Roer tot de gelatine is opgelost en giet de massa door een fijne zeef in een klaarstaande doos;
- Laat de massa afkoelen en zet afgedekt in de koelkast tot de massa is opgesteven.

1        st            steranijs

**Vorbereiding voor het uitserveren:**

Vermaal de steranijs in een vijzel tot poeder, zeef door een fijne zeef en zet weg tot gebruik.

**Uitserveren:**

- Haal de parfaits uit de vormpjes;
- Leg de grootste plak mango op elk bord en plaats de parfait hier precies bovenop;
- Leg nu de kleine cirkel mango bovenop de parfait;
- Leg hierop een quenelle van mangosorbet met daarop een eetlepel sinaasappelgelei;
- Strooi wat sinaasappelpoeder en gemalen steranijs
- Werk eventueel af met wat gedroogde koriander of een blaadje cress.