



KERSTMENU DECEMBER 2016



WIJNEN

Saint Véran

Saint Véran

Maray of Saint Véran

Maray of Fioris

GERECHTEN

AMUSE

Sint-Jakobsschelpen met structuren
van knolselderij en truffel

VOORGERECHT

Garnalenkroketjes – sauce tartare
& groene groenten

TUSSENGERECHT

Fazant – spaghetti van groene kool -
chutney van mango

SOEP

Potage Crécy (wortelsoep)

HOOFDGERECHT

Hertenkalf - biet - wortel - hazelnoot
& met champignon gevulde aardappel

NAGERECHT

Poire Belle Hélène – new style

* = voordelig alternatief

AMUSE: Sint Jakobsschelpen op de plancha gebakken met structuren van knolselderij en truffel

		Ingrediënten:
		3 bereidingen knolselderij
1000	g	knolselderij
200	g	aardappelen (schoon gewicht)
500	ml	melk voor koken knolselderij

		Mayonaise
½		ei
¼	el	mosterd
60	ml	arachideolie
5	ml	witte wijnazijn
		peper en zout
5	g	truffel

		Vinaigrette
30	ml	olijfolie extra vergine
15	ml	sojasaus
15	ml	balsamicoazijn (donkere)

		Krokantje van inktvis
1		eiwit
2	el	bloem
		zout
1	zakje	inktvisinkt
12	st	coquille St. Jacques geklaarde boter

Bereiding 3 structuren van knolselderij:

- Maak de knolselderij schoon voor 3 bereidingen; zie hieronder:
1. Maak met een Japanse snijder spaghetti van ongeveer 50% van de knolselderij; frituur in de vorm nestjes (één nestje p.p.) in friteuse op 140 °C. Omdat dit enige tijd in beslag neemt: op tijd starten hiermee. Werkwijze: laat handgevormde nestje met/tussen 2 eetlepels in de olie “glijden” en probeer de vorm te behouden.
 2. Breng de rest van de gemaakte spaghetti op smaak met de eigen gemaakte mayonaise en wat truffel; zie hieronder voor beschrijving. Zet (afgedekt) weg tot gebruik.
 3. Kook de andere helft + alle afval van de spaghetti van knolselderij + de aardappelen gaar met wat zout in melk; laat uitlekken en pureer en druk door een zeef; maak zo nodig op smaak met olijfolie extra vergine, zout en peper; breng over in een spuitzak en leg deze in de warmhoudkast tot gebruik.

Bereiding mayonaise met truffel:

- Doe alle ingrediënten (behalve de truffel) 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.
- Truffel: snijd in zeer fijne brunoise en plet/wrijf tot een pasta op de werkplank met de platte kant van een mes en meng deze pasta onder de gemaakte mayonaise.

Bereiding vinaigrette:

- Meng alle ingrediënten voor de truffelvinaigrette en zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding krokantje van inktvis:

- Meng alle ingrediënten voor het krokantje tot een pasta;
- Trek er streepjes mee met een borstel op een silpat en bak gedurende 12 minuten dit krokant af in een oven van 180°C. Ook dun uitsmeren is een goede optie en daarna in stukken breken.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Maak de coquille St. Jacques – zo nodig schoon, droog ze, bestrooi met een weinig peper en zout en bak af in een hete pan met geklaarde boter;
- Zet alle overige ingrediënten en bereidingen klaar en

Server uit in een opmaak naar eigen keuze.

Wijnadvies: Saint Véran

VOORGERECHT: Garnalenkroketjes – sauce tartare & groene groenten

Ingrediënten:

Garnalenbouillon

1		sjalot
10	g	roomboter
300	g	water
700	g	garnalenkarkassen
enkele		peterseliestelen

Roux

6	g	gelatine (blaadjes)
80	g	roomboter
100	g	bloem
250	g	melk
250	g	garnalenbouillon (zie boven)
2		eidooiers
50	g	slagroom
		cayenne peper en zout
enkele	dr	tabasco
300	g	garnalen
2	el	peterselie fijngehakt

Bereiding garnalenbouillon:

- Fruit het gesnipperde sjalotje aan in de boter en meng hierdoor de garnalenkarkassen;
- Bak even aan en giet het water erbij en voeg wat enkele peterseliestelen toe;
- Breng alles aan de kook en laat 20 minuten trekken; haal de pan van het vuur en laat de bouillon wat afkoelen;
- Giet de bouillon nu door een zeef, vang het vocht op en gooi de schalen weg.
- Er dient 250 g bouillon overgebleven te zijn.

Bereiding roux > met afwerking tot garnalenragout:

- Week de gelatine in ruim koud water (minstens 15 minuten);
- Smelt de boter in een pan met dikke bodem en laat de boter bruisen, maar voorkom dat de boter bruin wordt;
- Roer met een garde de gezeefde bloem door de boter;
- Laat 1 – 2 minuten garen tot de massa goudkleurig is en de massa loslaat van de pan;
- Giet nu geleidelijk de bouillon en de melk bij de rouw door steeds wat vocht toe te voegen als de vorige hoeveelheid is opgenomen. *Blijf roeren!*
- Laat de ragout al roerend even doorkoken tot de bloem gaar is. Proef en haal de pan van het vuur als de ragout glanst en niet meer melig smaakt;
- Klop de eidooiers los met room en roer dit mengsel door de gemaakte ragout;
- Voeg de uitgelekte gelatine toe en meng heel goed, tot alle gelatine is “opgenomen”;
- Breng de ragout nu op smaak met de cayennepeper, zout en een paar druppels tabasco;
- Roer nu de garnalen door de ragout en tot slot de fijngehakte peterselie;
- Zet direct afgedekt met plasticfolie in de koeling of eerst even in de vriezer onder regelmatig omscheppen; laat zo lang mogelijk in de koeling staan. (Normaliter een nacht)

		Sauce tartare
		mayonaise
2		eidooiers
30-45	ml	citroensap
200	ml	arachideolie
		witte peper
2	el	kappertjes
10		cornichons
1		sjalot

		Groene groenten
½		broccoli
12		groene asperges 1 p.p.
50	g	erwtjes (klein)

		fijn paneermeel
5		eiwitten
10	g	bloem
		grof paneermeel

kervel

Sauce tartare:

Mayonaise: Doe de dooiers, citroensap en wat zout in een grote glazen schaal en begin te mixen met een garde. Begin nu met het toevoegen van de olie, eerst met enkele druppels totdat dit steeds is opgenomen in de massa. Giet nu in een dun straaltje de helft van de arachideolie toe en blijf goed mixen. (te snel toevoegen zorgt ervoor dat het mengsel niet glad wordt). Voeg nu de rest van de olie toe op dezelfde wijze. Proef de mayonaise en voeg zo nodig nog wat citroensap en/of peper en zout toe.

- Snijd kappertjes, sjalot en cornichons in zeer kleine brunoise en meng vervolgens met de mayonaise en breng op smaak met peper en zout en zo nodig wat citroensap.

Bereiding groene groenten:

- Was de broccoli, kook gaar en spoel direct met koud water; pureer tot een gladde crème en breng op smaak met peper en zout; Bewaar in spuitzak in de koelkast tot uitserveren.
- Kook de asperges en doperwtjes beetgaar in gezouten water en spoel direct in koud water; zet afgedekt weg tot gebruik.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Garnalenkroket of 2 garnalenballetjes: Verdeel de garnalenragout in gelijke delen (met een (ijsbolletjes)schep) van ongeveer 60 gram: kies voor 1 kroket of 2-3 balletjes;
 - Rol deze op de werkbank door de fijne paneermeel tot een kroketje of balletjes;
 - Klop de eiwitten los en roer de bloem erdoor;
 - Haal de kroketjes/balletjes nu door het eiwitmengsel en vervolgens door het grove paneermeel (panko);
 - Frituur de kroketjes 3 minuten in olie van 180 °C.
- verdeel de sauce-tartare – zo gewenst – alvast op 12 mooie lepels; of maak quenelles;
- Groene groenten: Snijd de asperges in verschillende vormen (1x bovenstuk in de helft > geeft 1 p.p.); overige deel in ringetjes en/of andere vorm.

Uitserveren:

Leg op lauwwarme borden het kroketje of garnalenballetjes;

Werk af met de “groene groenten” en maak af met bolletjes broccolicrème;

Plaats de lepel met sauce-tartare op het bord, werk af met een takje kervel en serveer uit.

Wijnadvies: Saint Véran

Tussengerecht: Fazant – spaghetti van groene kool – chutney van mango

		Ingrediënten:	Bereiding spaghetti van groene kool:
		Spaghetti groene kool bladeren	<ul style="list-style-type: none"> • Kook de groene koolbladeren kort met de lavas gaar en verfris in ijswater; • Mix de kool met Bamix of keukenmachine <i>zonder de lavas</i> fijn met 250 ml (kook)water; • Laat afkoelen en bind met xantana tot gewenste dikte (spuitbaar maar niet “lopend”) en breng over in een spuitbus, zodat je er – zodra de massa wat stijver wordt of direct – op het bord (dit kan al vroegtijdig voor het uitserveren zijn - een op spaghetti gelijkende, spaghettislang van kunt maken. Nagekomen informatie: <i>als je met het nu aanwezige apparaatje spaghettislang wil maken dan moet je geen xantana gebruiken maar agar-agar, 7g per 900 ml vocht (staat op het zakje).</i> Slangetje vullen met de spuit met de groene vloeistof, voorzichtig losmaken en in een bak ijswater leggen. vervolgens na ca 2 minuten de opgesteven vloeistof eruit drukken. Is wel een hoop werk want de bijgeleverde slangetjes zijn erg kort, ik zal proberen langere slangetjes te regelen .
8		bladeren van groene kool	
1	bosje	lavas	
		xantana	
		Chutney van mango	Bereiding chutney van mango:
2	grote	mango’s	<ul style="list-style-type: none"> • Schil de mango en snijd in blokjes en stoof aan met de zeer fijn gesneden sjalot en de kokosbloesemsuiker; • Voeg nu de sushiazijn toe en laat inkoken tot een compote; meng vervolgens tot een mooie egale massa en smaak zo nodig af met peper en/of zout.
1,5		sjalotje	
1,5	el	kokos bloesemsuiker	
200	ml	sushiazijn	
		peper en/of zout	
		Bereiding fazantenborst	Bereiding fazantenborst en lak voor de fazantenborst:
6	stuks	fazantenborstjes	<ul style="list-style-type: none"> • Meng voor de lak alle ingrediënten tot een mooie homogene massa; • Bak de fazantenborstjes rosé - (zeer) kort - aan beide zijden en leg in warmhoudkast of in oven van 60 °C.
		“lak” voor de fazantenborst	
25	g	ketchup	
15	g	honing	
15	g	sojasaus	
8	g	mirin	
		cress en lavasolie	Vorbereiding voor het uitserveren:
			<ul style="list-style-type: none"> • De spaghetti van groene kool is op het bord gespoten; • De mangochutney staat klaar; • Lak en trancheer de inmiddels klaarstaande fazantenborsten.
			Uitserveren:
			Maak een mooie compositie op het bord van alle ingrediënten en werk af met een paar druppeltjes lavasolie en een takje cress, dat je in de mangochutney steekt.
			Wijnadvies: Maray of Saint Véran

Tussengerecht: Potage Crécy (wortelsoep)

Ingrediënten:

Wortelsoep

500	g	winterwortelen
2		uien
2	takjes	tijm
1,5	el	poedersuiker
		zout naar smaak
1600	ml	gevogelte fond
100	g	rijst

Courgettes

1		Courgettes
		Water en zout

Crème

200	g	crème d'Isigny = 1 bakje
50	g	bieslook
		kerrie
		cayenne peper naar smaak
		zout
		lepeltje xantana

Bereiding wortelsoep:

- Reinig de wortel en snijd in plakjes;
- Zweet de wortelen aan in een hoge pan in de olijfolie;
- Voeg nu de schoongemaakte en gesneden uien toe en laat onder deksel uitzweten;
- Voeg nu ook wat zout en de poedersuiker toe, alsmede de rijst en de tijm en laat alles nog even licht sueren (aanzweten);
- Bevochtig de groenten nu met de gevogeltefond en laat op laag vuur – tegen de kook aan – garen;
- Verwijder het takje tijm en controleer de “kruiding”; Voeg zo nodig nog wat peper en zout toe;
- Mix nu de massa met een staafmixer en passeer door een fijne zeef; zet afgedekt weg tot gebruik. Bind eventueel.

Bereiding courgettes:

- Boen de courgettes schoon, verwijder de zaadlijsten en snijd dan een mooie brunoise;
- Blancheer de courgette-brunoise *kort* in gezouten kokend water en
- Koel direct kortstondig terug in de klaarstaande bak met ijswater, laat uitlekken en zet weg tot gebruik.

Bereiding crème:

- Meng de crème d'Isigny (= dubbele room) met kerrie, cayennepeper en zout;
- Smaak goed af;
- Versnipper de bieslook, maar houd wat stengels over voor de opmaak;
- Zet afgedekt weg tot gebruik.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Warm de soep op en roer regelmatig;
- Zorg dat de brunoise van courgette goed is uitgelekt en warm wat op.
- Smaak zo nodig nog af.

Uitserveren:

Schik de soep in een diep warm bord (bijvoorbeeld een pastabord)

Voeg de brunoise van de courgette toe en

Werk af met een quenelle van crème.

HOOFDGERECHT: Hertenkalf met textuur van wortel en biet, met hazelnoot en met champignon gevulde aardappel

1200	g	Ingrediënten: Hertenkalf filet pur boter peper en zout	Bereiding hertenkalf <ul style="list-style-type: none">• Verwijder het vlies van het vlees van het hertenkalf;• Zet een pan op het vuur met voldoende boter en kleur hierin het vlees;• Kruid met peper en zout en zet (afgedekt)weg tot gebruik.;•
250	g	Gevulde aardappel shiitake	Bereiding gevulde aardappel: <ul style="list-style-type: none">• Snijd de shiitake in brunoise en bak in boter met de - eveneens in fijne brunoise gesneden - sjalot;
2		sjalotjes	<ul style="list-style-type: none">• Hak de hazelnoten, die even zijn gekleurd in de oven van 60 °C, fijn en meng met de gebakken shiitake en sjalotjes;
60	g	boter	<ul style="list-style-type: none">• schil de aardappelen, steek ze zo groot mogelijk uit en maak een klein gaatje voor de vulling van het shiitakemengsel;
12		hazelnoten	<ul style="list-style-type: none">• stoom de aardappelen gaar, kruid met peper en zout en vul op met het shiitakemengsel;
12		Charlotte aardappelen	<ul style="list-style-type: none">• Maak van het afval een mooie aardappelpuree met boter en melk; zet afgedekt weg tot gebruik.
12		Groenten: zwarte wortels klein formaat *)	Bereiding groenten: <ul style="list-style-type: none">• Schil en halveer 6 zwarte wortels en stoof deze in boter; voeg tijm en knoflookteentje toe en gaar onder deksel en kruid met peper en zout;
1	tn	boter	<ul style="list-style-type: none">• Wanneer ze gaar zijn laat je het vocht verdampen en de wortels licht karameliseren;
		tijm	<ul style="list-style-type: none">• Schil de overige 6 zwarte + oranje en gele wortels en laat ze apart garen (zodat ze hun eigen kleur behouden) onder deksel; Versnijd ze daarna in verschillende grootte en/of vorm (met loof voor hoogte / idem onderzijde en/of slices etc.
		knoflook	<ul style="list-style-type: none">• Snijd de spitskool in lange fijne repen;
		peper en zout	
12		oranje wortels klein formaat	
12		gele wortels klein formaat	
¼		spitskool	

*) Speel met de hoeveelheid wortel. De grootte van de wortels kan per dag verschillen. Varieer met hoogte, dikte en vorm. Laat eventueel overschot liggen voor de volgende groep. Zo kan de inkoper ook zijn inkoop hierop aanpassen; wortels blijven lang goed.

Bereiding saus:		
30	ml	olijfolie
		afsnijdsel van het vlees
2		sjalotten
1	tn	knoflook
2	takjes	tijm
1		laurierblad
15	ml	sherryazijn
250	ml	rode wijn
1		glasje rode port
6		peperkorrels
125	ml	kippenbouillon
125	ml	kalfsbouillon
		zn. zeezout en zwarte peper

koude boter
peper en zout

blaadje rucola

Bereiding saus:

- Verhit de olie en bak hierin de afsnijdsels bruin;
- Voeg de sjalotten, knoflook fijngehakt en gepeld, tijm en laurier toe en fruit op middelhoog vuur gedurende 5-6 minuten; Roer af en toe.
- Voeg de sherryazijn toe en roer om te deglaceren;
- schenk nu de wijn en de port erbij en laat op hoog vuur inkoken,
- Voeg nu de gekneusde peperkorrels en de beide bouillons toe;
- Breng alles zachtjes aan de kook en kook de saus 20 minuten; schep af en toe het schuim van de oppervlakte;
- Zeef de saus door een zeef boven een schone pan en laat daarna zachtjes inkoken tot de gewenste dikte voor het verder daarna afmaken van de saus met zo nodig wat zeezout of peper;

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Hertenkalf: laat het vlees een 6-10 minuten garen in de oven van 200 °C; controleer de kerntemperatuur 55-60 (rood) / 60-65 (rosé) laat 10 minuten rusten voor het vlees aan te snijden!
- Gevulde aardappelen: Warm op in een voorverwarmde oven van 150 °C; Zorg dat ze niet uitdrogen;
- Wortels: Bak de wortels zeer kort nog even aan in wat boter en kruid met peper en zout;
- Spitskool: bak de spitskool zeer kort in boter en kruid met wat peper en zout;
- Warm de aardappelpuree op;
- Saus: verwarm de saus, breng over in een maatbeker met wat koude boter en mix tot een mooie homogene saus; breng zo nodig nog op smaak met peper en zout.

Uitserveren:

Leg de zwarte wortel centraal op het bord met alle garnituren er prachtig omheen “gedrapeerd” met als laatste de in “roosjes” gedraaide plakjes biet; Werk af met een blaadje rucola
Serveer de saus er apart bij aan tafel.

Wijnadvies: Maray of Fioris

NAGERECHT: Poire Belle Hélène – new style

Ingrediënten:

Crèmeux van peer

1	bl	gelatine
85	ml	melk
85	ml	room
35	g	peer (Boiron)
½		vanillestokje
40	g	fijne suiker
1		eidooiers
125	g	boter (kamertemperatuur)

Vanille-ijs

6		eidooiers
150	g	suiker
375	ml	melk
200	ml	room
1		vanillestokje

Chocolade ganache

150	g	pure chocolade 80%
225	ml	room
125	ml	peer (Boiron)
3	bl	gelatine

Bereiding crèmeux van peer:

- Week de blaadjes gelatine in ruim koud water;
- Voeg de melk, de room, de puree van peer, het open gesneden vanillestokje en de helft van de suiker samen en laat dit opkoken;
- Maak nu eerst een ruban (van de 1 eidooier en de andere helft van de suiker);
 - Klopt hiervoor eerst de eidooiers wit en voeg vervolgens de suiker toe; blijft kloppen tot de massa wit is van structuur en de suiker is opgenomen;
- Voeg nu het kokende melkmengsel toe aan de ruban en *vaner* – onder voortdurend roeren – verder op laag vuur tot een temperatuur van 80 °C is bereikt;
- Voeg nu de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en laat de massa afkoelen tot lichaamstemperatuur; Dit is nu Crème Anglaise.
- Klop nu de boter luchtig in de keukenmachine;
- Spatel 250 gram van de Crème Anglaise door de luchtige botermassa;
- Breng over in een spuitzak en laat verder afkoelen tot gebruik.

Vaneren is het langzaam garen van de dooiers om de saus te binden!!!

Bereiding vanille-ijs:

- Verwijder het merg uit het open gesneden vanillestokje;
- Laat de melk met de room en het vanillestokje + vanillemerg even opkoken;
- Klop een mooie ruban van de 6 eidooiers en de suiker;
- Voeg nu het gekookte melk- en roommengsel – waaruit het vanillestokje is verwijderd – toe aan de ruban en laat - onder voortdurend roeren - het mengsel afkoelen tot 80 °C.
- Laat – eventueel op ijswater – de ijsmassa verder terugkoelen en draai er vervolgens in de ijsmachine een mooi vanille-ijs van.

Bereiding chocolade ganache:

- Chocolade crème: Warm 75 ml van de room op en giet dit over de stukjes chocolade en meng tot een homogene massa (eventueel au-bain-marie);
- Breng nu de puree van peren aan de kook en voeg de in koud water geweekte blaadjes gelatine toe;
- Giet deze massa op de chocolade crème en meng goed;
- Laat afkoelen tot circa 37 °C;
- Klop de overige 150 ml. room op en spatel deze voorzichtig door de reeds afgekoelde massa van peer en chocolade; behoud hierbij zo veel als mogelijk de luchtige structuur;

Amandelcrumble

50	g	bloem
50	g	boter
50	g	poedersuiker
50	g	amandelpoeder

Perengelei

100	g	peer (Boiron)
10	g	citroensap
30	g	water
2	g	agar-agar

Fantasie van chocolade

150	g	chocolade puur 80% bakpapier
-----	---	---------------------------------

Fantasie van peer

3		peren Conference
100	g	suiker
20	ml	Poire William

Lemon cress

- Verdeel in ovale silpatvormpjes en laat opstijven in de koelkast.
- Vervolgens invriezen om daarna in bevroren toestand te storten op een dienblad om te laten ontdooien.

Bereiding amandelcrumble:

- Meng alle ingrediënten met koude handen goed door elkaar;
- Doe dit snel tot er een kruimelige massa ontstaat;
- Breng deze massa over op een silpat en bak af in een voorverwarmde oven van 180 °C.
 - Houd de crumble goed in de gaten: zodra de kleur licht bruin is uit de oven halen; de garing gaat nog even door.

Bereiding perengelei:

- Breng alle ingrediënten tezamen aan de kook en laat heel even doorkoken;
- Laat vervolgens afkoelen en opstijven;
- Mix – na afkoelen – met een staafmixer en breng over in een spuitzak zonder spuitmondje; leg weg tot gebruik.

Bereiding fantasie van chocolade:

- Smelt de chocolade – au-bain-marie – tot 45 °C;
- Tempereer de chocolade terug tot 30 °C en giet deze getempereerde chocolade in een spuitflesje;
- Spuit nu verschillende – of één grote (raster)vormen chocolade op een groot stuk – klaarliggend – bakpapier en laat volledig uitharden.

Noot: alle overgebleven chocolade rasterstukken graag terugdoen bij de chocoladeparel voorraad. Dit kan opnieuw gebruikt worden.

Bereiding fantasie van peer:

- Schil de peren (met een dunschiller);
- Haal zo veel mogelijk parisienne bolletjes uit de peren;
- Zet deze bolletjes aan in een pan met weinig boter en de suiker tot ze mooi kleuren en beetbaar zijn;
- Blus af met de Poire William en flambeer!
- Laat vervolgens afkoelen.

Uitserven:

Zet alle ingrediënten klaar en maak een – vooraf besproken – mooie creatie op het bord en versier met lemon cress. Versier met de lemon cress.