



**MENU**  
**september 2017**

**WIJNEN**

Pouilly Fumé

Fioris Bianco

Tohu Pinot Noir

Crozes Hermitage

**GERECHTEN**

**AMUSE**

Eitje - gerookte zalm - Big Green Egg

**VOORGERECHT 1**

Scheermessen met baconvinaigrette

**Tussengerecht**

Tournedos: eendenborst & courgette

**HOOFGERECHT**

Lamsnek – uistrukturen – rode biet -  
Aardappel- en uien-aardappelpuree

**NAGERECHT**

Soufflé van vanillekwark – kletskep -  
vanille roomijs

## AMUSE: Eitje - gerookte zalm op de Big Green Egg (BGE)

Ingrediënten

**BGE**

handvol wood chips for smoking

**Amuse gebruikt van 12 eieren de eierschalen en van 5 hiervan de inhoud. De overgebleven eierinhoud komt naar het nagerecht.**

**Vorbereiden BGE:**

- Week een handje "wood chips for smoking" in water; Vul de vuurkorf met houtskool;
- Leg hierin 3 aanmaak blokjes en steek deze aan en laat het deksel open;
- Onderschuif helemaal open, zo komt er een optimale luchtstroom, na 15 min hebben we een mooi vuurtje;
- Sluit de deksel en temper de luchtstroom door de onderschuif half te sluiten, en sluit de margrietschuif bijna helemaal, breng de temperatuur op 85-90 graden;

**Zalmtartaar**

120 g aardappel schoon gewicht  
200 g rauwe zalm vuil gewicht  
5 augurken (klein of 3 groot)  
1 sjalot klein  
olijfolie  
peper en zout  
12 lege eieren (schalen)

**Bereiding zalmtartaar:**

- Schil de aardappels en snij deze in kleine brunoise en kook deze met wat zout beetgaar, giet af, spoel koud en laat op doek afkoelen, snij de zalm en augurken ook brunoise, snipper de sjalot;
- Meng alles door elkaar en breng op smaak met olijfolie peper en zout;
- "Onthoofd" de eieren en vang hierbij de inhoud zorgvuldig op zonder dat eigeel kapot gaat;
- Houd van vijf eieren de inhoud voor de bereiding van de Vadouvan mayonaise, de inhoud van de overige 7 eieren gaat naar het nagerecht!
- Vul de eieren tot iets onder de rand, en zet de eieren op een propje aluminium folie direct op de "converter steen" van de BGE, waardoor de eieren verder van het vuur af staan en geen vlam kunnen vatten. Plaatsing direct op het rooster kan dit wel veroorzaken.

**Uitgebakken mosterd**

2 el grove mosterd  
250 ml zonnebloemolie

**Bereiding uitgebakken mosterd:**

- Doe de mosterd in een pan, schenk de zonnebloemolie erbij, breng aan de kook en blijf roeren;
- De mosterdzaadjes mogen niet aanbranden, schenk zodra de mosterd zaadjes krokant zijn het mengsel door een fijne zeef; *bewaar de olie om de vadouvan-mayonaise te maken. (!)*

		<b>Vadouvan mayonaise</b>
5		eieren
1 ½	el	witte wijnazijn
1	thl	Vadouvan (gezeefd)
200	ml	mosterdolie
		zout en citroensap
		eventueel peper

vadouvan mayonaise  
uitgebakken  
mosterdzaadjes

#### **Bereiding Vadouvan mayonaise:**

- Roer voor de mayonaise, de eieren au-bain-marie met de witte wijnazijn en vadouvan los; let op: slechts kort verwarmen! Er mag geen stolling ontstaan. Klop van het vuur verder op zoals bij mayonaise.
- schenk de mosterdolie al roerend druppelsgewijs bij het eimengsel; maak op smaak met zout en citroensap en zo nodig wat peper.
- Doe het lauwarme mengsel in een sifon, vul met 2 patronen en schud krachtig.

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

- Laat de woodchips uitlekken en strooi over de gloeiende houtskool. Leg het rooster op de BGE en plaats de eieren erop. Rook de eieren 6 – 8 minuten.
- De zalmtartaar hoeft niet helemaal gaar te zijn, hij is smeüiger als hij nog wat rauw of rosé is. Neem de eitjes uit de rook, en vul af met de vadouvan mayonaise en schep er wat uitgebakken mosterd en serveer uit;

#### **Wijnadvies: Pouilly Fumé**

## VOORGERECHT 1: Gegrilde scheermessen met baconvinaigrette

### Ingrediënten

1	kg	<b>Scheermessen</b> scheermessen (= 1 verpakking van minimaal 36-40 stuks)
		<b>Baconvinaigrette</b>
100	g	gerookt ontbijtspek
100	ml	olijfolie
30	ml	balsamicoazijn
		grof zeezout
		grove zwarte peper
1		citroen: sap ervan
1	el	kappertjes
1		sjalot
2		citroenen
½	bosje	platte peterselie
½	bosje	koriander

De Big Green Egg (BGE) is al in gebruik voor de Amuse: zorg dat de temperatuur  $\neq 250$  °C is.

### Bereiden scheermessen:

- Begin met het schoonspelen van de scheermessen onder stromend water en laat ze goed uitlekken op een theedoek.

### Bereiding baconvinaigrette:

- Snijd het ontbijtspek in dunne plakken (snijmachine stand 14) en gril deze onder de salamander of in een oven tot ze krokant zijn;
- Laat afkoelen op keukenpapier en hak ze fijn tot een crumble;
- Meng de olie, azijn, pezo, citroensap, kappertjes en sjalot in een pannetje en warm op tot lauw/warm;
- Let op! Niet de bacon erdoor doen! Zie verder voorbereiding voor het uitserveren

### Vervolg scheermessen:

- BGE is 250 C. Vet het rooster in met olijfolie.
- Vouw de scheermessen open en leg ze met de vleeskant op het rooster, schroei 30 sec aan.
- Snijd de citroenen in partjes en gril deze kort aan beide zijden.

### Uitserveren:

- Verdeel de scheermessen over de borden, besprenkel met de lauw warme vinaigrette en garneer met ontbijtspek crumble, de gegrilde citroenpartjes en de fijn gesneden peterselie en koriander.

**Tijd over:** Tijd over bak een mooi rustiek brood om de vinaigrette mee op te deppen

**Wijnadvies:** Fioris Bianco

## Tussengerecht: Tournedos van eendenborst met courgette

### Ingrediënten:

#### Tournedos

6	el	keukengaren 12 x 25 cm
		gedroogd poeder van cepes (= eekhoortjesbrood)
1,5	el	grof gemalen peper
1	el	Provençaalse kruiden
6		eendenborstfilets
3		courgettes (normale grootte)
		zout

### Vorbereiding Tournedos:

- Leg het keukengaren in gezouten water;
- Meng het gedroogde poeder van de cepes met de peper en de Provençaalse kruiden;
- Snijd de eendenborstfilets over de lengte in 3 mm dikke plakken; 24 plakken;
- Leg steeds 2 plakken eendenborst, elkaar iets overlappend, in de lengte aan elkaar en wissel vet- en vleeskant af;
- Snijd de courgettes met een mandoline of op de snijmachine (stand 15) in de lengte in plakken;
  - Noot: Restanten van de courgette naar eigen fantasie eventueel gebruiken bij de bordopmaak en/of anderszins.
- Leg de plakken courgette op de plakken eendenborst, en bestrooi ze met het gemengde poeder van cepes en peper plus zout;
- Rol de repen eendenborst met courgette stevig op tot tournedos en bind ze op met keukengaren;
- Maak op deze manier 12 tournedos;
- Knip het overtollige touw eraf; dit om verbranden op de BBQ te voorkomen;
- Laat nu rusten tot gebruik.

### Uitserveren:

Zorg voor een goed hete BBQ, (Big Green Egg) temperatuur 200 °C.

Rooster de tournedos aan elke kant 5 minuten boven de smeulende houtskool.

### Wijnadvies: Tohu Pinot Noir

## Hoofdgerecht: Lamsnek – structuren van ui – rode biet – uien-aardappelpuree

		Ingrediënten
		<b>Vlees en saus:</b>
1		grote ui (of 2 kleine)
50	g	winterwortel
200	g	prei
		olijfolie en boter
2	tn	knoflook (fijngesneden)
50	ml	rode port
200	ml	rode kookwijn
500	ml	kippenfond (bruin)
2	takjes	tijm
2	bl	laurier
2	takjes	rozemarijn
1500	g	lamsnek
		peper en zout
		<b>Uien-aardappelpuree</b>
500	g	uien grof gesneden
50	g	boter
2	tn	knoflook
2	bl	laurier (vers)
2	takjes	tijm
500	g	aardappels
15-30	ml	goede (natuur)azijn
500	g	aardappelen
2		eidooiers
		melk naar behoefte
		peper en zout
		azijn naar smaak

### Bereiding :

- Bouillon: Snijd de ui, winterwortel en prei in grove stukken terwijl de pan op het vuur wordt gezet met wat olijfolie en boter; bak hierin de gesneden groenten op hoog vuur goed aan en voeg – terwijl het vuur lager staat – de knoflook toe en laat even mee garen;
- Voeg nu de rode wijn en de port toe en laat wat inkoken; voeg vervolgens de bruine kippenfond toe; Zodra alles kookt worden de gekneusde kruiden toegevoegd;
- Snijd het vlees in gelijke stukken van 2x2 cm en kruid met peper en zout; Zet een braadpan op het vuur en verhit deze tot heet! voeg vervolgens wat olijfolie en boter toe; Schroei nu in gedeelten de stukken vlees rondom dicht en bruin;
  - voeg nooit te veel in één keer toe; dan komen de sappen vrij en die moeten in het vlees blijven; zodra het 1<sup>e</sup> deel is dichtgeschroeid: uit de pan halen en vervolgens de overige stukken vlees op dezelfde wijze bruinen
- Voeg nu de stukken vlees tezamen en voeg eveneens de bouillon toe; gaar nu en gebruik zn. de snelkookpan;
- Zodra het vlees gaar is: haal het vlees uit de pan en zet afgedekt weg tot gebruik; de saus wordt verder ingekookt en waar nodig op smaak gebracht; zet afgedekt weg tot gebruik.

### Bereiding uien-aardappelpuree

- Smelt een flinke klont boter in een ruime pan of een stoofpot op een matig vuur;
- Stoof de uien in de hete boter; roer regelmatig in de pan, zodat de uien gelijkmatig garen;
- Pel de tenen knoflook, snijd fijn en plet de stukjes vervolgens tot pulp. Laat de knoflook meestoven met de uien;
- Rits de blaadjes van de takjes tijm en hak ze zo fijn mogelijk met een scherp mes;
- Doe de snippers tijm en het laurierblad bij de uien.
- Laat verder garen (ongeveer 15 minuten) en voeg zo nodig nog wat boter toe; de uien mogen licht kleuren, maar zeker niet bruinen; haal de uien uit de pan, voeg de azijn toe en maak aanbaksels los; mix tot puree met de Bamix;
- Maak nu een mooie aardappelpuree door de gekookte aardappelen te pureren, door de pureeknijper de drukken en vervolgens 2 eidooiers, die in wat melk zijn losgeklopt toe te voegen;
- Meng nu de aardappelpuree en de uienpuree door elkaar en smaak, zo nodig, af met peper, zout en wat azijn.

24	st	<b>Zilveruitjes:</b> zilveruitjes (vers)
300	ml	rode bietensap
2		<b>Crème van rode bieten</b> rode bieten
		kruidnagel zo gewenst
1		laurierblaadje
2		jeneverbessen
1		appel (Granny)
20	ml	rode wijn
≠ 10	ml	balsamico azijn peper en zout
		boter naar smaak peper en zout naar smaak
24	witte	cocktailuitjes
24	rode	cocktailuitjes fleur de sel en zwarte peper
1		rode biet (gekookt)
		Vene cress

#### **Bereiding zilveruitjes:**

- Verwijder het velletje van de zilveruitjes en probeer zo veel mogelijk het uitje in tact te laten;
- Kook de uitjes vervolgen in het bietensap gaar;

#### **Bereiding crème van rode biet:**

- Kook de bieten gaar in water met de laurier, jeneverbes en zo gewenst kruidnagel
- Laat ze in hun schil afkoelen en schil de bieten daarna;
- Snijd de bieten in stukjes en stoof dit met de in stukjes gesneden appel en de rode wijn
- Blender de bieten tot een zalf in een keukenmachine en breng op smaak met de balsamicoazijn en zo nodig peper en zout;
- Breng de massa over in een spuitzak en leg weg in de warmhoudkast tot uitserveren;

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

- Saus: warm de saus op en voeg onder voortdurend kloppen in gedeelten de boter toe; smaak zo nodig af met peper en zout;
- Cocktailuitjes: Gril de witte en rode cocktailuitjes (*gekleurd in wat bietensap*) en kruid ze met fleur de sel en zwarte peper;
- Zilveruitjes: zorg dat deze warm zijn;
- Uienaardappelpuree: maak zo nodig warm voor uitserveren en smaak af;
- Vlees: het vlees wordt fel aangebraden in een klaarstaande pan met wat boter/olie;
- Saus: de saus is ingekookt tot sausdikte en zo nodig op smaak gebracht;
- Crème van rode biet: ligt in de warmhoudkast klaar
- De gekookte rode biet: snijd in zeer fijne brunoise van gelijke grootte.
- 

#### **Uitserveren:**

Maak een mooie compositie op het bord en serveer uit met enkele takjes vene cress.

#### **Wijnadvies: Crozes Hermitage**

## Nagerecht: Soufflé van vanillekwark

		Ingrediënten
		<b>Gekonfijte citroenen</b>
2		(bio)citroenen
100	g	suiker
25-50	g	suiker extra
		<b>Vanilleroomijs</b>
650	ml	melk
½		vanillestokje
20	G	glucosestroop
200	g	suiker
3		eidooiers
340	ml	room
		<b>Soufflé</b>
45	g	zachte boter (beboteren)
60	g	kristalsuiker (besuikeren)
6		eieren
1,5		vanillestokje
120	g	witte basterdsuiker
500	g	magere kwark
25	g	maïzena

**Belangrijk: Via de bereiders van de Amuse ontvangen de makers van het nagerecht 7 eiwitten en dooiers!!**

### Bereiding gekonfijte citroenschil:

- Was de citroenen grondig; Snijd de schil van 2 (bio)citroenen zeer dun af (dunschiller) en zorg dat je lange “schillen” krijgt; Schraap zo nodig het witte deel aan de binnenkant weg;
- Doe de schillen in een steelpannetje en giet er zoveel water over tot ze onder staan.
- Breng aan de kook en laat ± 10 min. op laag vuur koken; Giet af en herhaal dit proces nog twee keer.
- Snijd de schillen in flinterdunne reepjes van circa 0,5 cm;
- Verwarm 100 g fijne kristalsuiker met 250 ml water in een pan op laag vuur en roer tot de suiker is opgelost. Voeg de reepjes citroen toe en laat ± 20 min. zachtjes koken.
- Schep de reepjes op een met bakpapier bekleed dienblad en gebruik 2 vorken om ze los te maken.
- Laat ± 10 – 20 minuten rusten. Schep om met extra suiker.

### Bereiding vanilleroomijs:

- De melk en de room + het doorgesneden ½ vanillestokje en de glucosestroop samen aan de kook brengen; en 15 minuten laten trekken;
- De dooiers met de 200 gram suiker ruban kloppen;
- Schenk een gedeelte van de kokende melk bij de ruban onder voortdurend roeren;
- Giet vervolgens dit mengsel inhoud bij het overgebleven melkroommengsel;
- Zet de pan terug op het vuur en verwarm al roerend met een houten lepel tot 82-83 °C. Dit heet: porter à la nappe.
- Laat de massa nu, afgedekt met plasticfolie, afkoelen (eventueel in een bak ijswater) en draai vervolgens tot een mooi vanilleroomijs in de ijsmachine.

### Bereiding soufflé:

- Zet de soufflébakjes met een inhoud van 1 dl. klaar en beboter de binnenzijde heel dun via een opgaande beweging;
- Bestrooi de bakjes vervolgens heel dun met de kristalsuiker; draai tijdens het besuikeren elk bakje zodat het aan de binnenkant helemaal met een dun laagje kristalsuiker wordt bedekt;
- Split de eieren, let op: er mag geen spatje eigeel in het eiwit terecht komen.
- Snijd 1 ½ vanillestokje in de lengte open en schraap het vanillemerg eruit;
- Meng de eidooiers met de basterdsuiker, de maïzena, de kwark en het vanillemerg.



<b>Klets kop</b>		
20	gr	bloem
62,5	gr	witte basterd suiker
25	gr	gemalen amandelen(poeder)
50	gr	zachte boter
15	ml	sinaasappelsap
½		citroen (sap ervan)

#### **Bereiding klets koppen**

- Meng de bloem, basterdsuiker, snufje zout, kaneel en gemalen amandelen goed door elkaar;
- Meng de suiker en de zachte boter, voeg het sinaasappelsap toe;
- Meng nu het bloemmengsel er in delen doorheen, zodat er geen klontjes ontstaan ;
- Laat dit mengsel 15 minuten rusten
- Maak kleine hoopjes deeg op bakpapier, houd voldoende afstand en bak de klets koppen 6-8 minuten op 180 °C; let op voor verbranden en kijk regelmatig;
- Laat de klets koppen op keukenpapier op de werkbank afkoelen.

<b>Karamelsaus</b>		
150	g	suiker
ca 200	ml	room

#### **Bereiding karamelsaus:**

- Laat 150 g suiker met 2 eetlepels water smelten in een steelpannetje en gaar tot een goudbruine saus. Niet roeren maar de pan rondbewegen!
- Blus af met de room tot een mooie gladde saus.

120	g	poedersuiker
-----	---	--------------

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

- Verwarm de oven op 180 °C (geen heteluchtoven!!!);
- Soufflé: klop het eiwit stijf in een zeer schone kom en voeg tijdens het kloppen – in gedeelten – de poedersuiker toe;
- Schep het “geslagen” eiwit door het kwarkmengsel en vul hiermee de bakjes;
- Ga met een (schone) duim langs het randje aan de bovenkant van elk soufflébakje, zodat de soufflé mooi egaal tot de rand aan de bovenkant kan rijzen en er niet aan vastplakt;
- Zet de soufflés vlak voor het uitserveren van het hoofdgerecht in het midden van de oven;
- Laat de soufflés in circa 15-20 minuten rijzen en goudbruin bakken; open daarna voorzichtig de oven en neem de soufflés eruit.

12		viooltjes
----	--	-----------

#### **Uitserveren:**

- Maak een mooie compositie op het bord en werk af met een eetbaar viooltje.