



MENU

Februari 2018

WIJNEN

Pouilly Fumé

Recit Roero Arnais

Pouilly Fumé

Pouilly Fumé

GERECHTEN

AMUSE

Gravadlax a la minute

VOORGERECHT

Kreukels – garnalen - bouillon

TUSSENGERECHT

Tonijn – salade van groene boontjes -
kwarteleitjes

HOOFDGERECHT

Zacht gerookte schelvis - schorseneren
Westmalle Tripel - citrus crumble

NAGERECHT

Ananas - kokoskletsoppen -
lycheesorbet

* = voordelig alternatief

Amuse: Gravadlax a la minute

Ingrediënten

Gravadlax

1	kg	zalmfilet met vel
50	g	grof zeezout
75	g	suiker
2		limoenen: zestes ervan / sap naar de gin-fizz
100	ml	gin
½	bosje	dille
1	el	venkelzaad
		zwarte peper

Rauwe komkommer

2		komkommers
		rijstazijn
		peper en zout

Komkommergelei

300	g	komkommer sap
1	g	gelatineblaadje groot
30	ml	rijstazijn
20	g	suiker
2	g	agar

Bereiding Gravadlax:

- Ontvel de zalm (indien nodig);
- Snij de zalm in zeer dunne plakjes (carpaccio);
- Meng alle ingrediënten door elkaar;
- Breng de helft van de marinade over op een schaal;
- Leg hierop, dakpansgewijze, de dunne zalmplakjes en verdeel nu de andere helft van de marinade over de zalmplakjes;
- Laat de zalm zo lang mogelijk marinieren.

Bereiding rauwe komkommer:

- Schil de komkommer en snijd in de lengte zeer dunne plakken, van het vaste vruchtvlees.
- Steek hier een paar kleine ringetjes uit met een klein stekertje: 3 stuks per persoon;
- Breng op smaak met een beetje rijstazijn, peper en zout.

Bereiding komkommergelei:

- Maal de overgebleven komkommer fijn in een keukenmachine, zeef het vocht van de komkommer en vang op;
- Week de gelatine in koud water;
- Meng 200 g komkommersap, rijstazijn, de suiker en de agar door elkaar;
- Laat dit even opkoken om de agar zijn werk te laten doen;
- Voeg de gelatine toe bij 85 °C en roer door;
- Roer nu het overgebleven komkommer sap erdoor;
- Stort de massa op of in een vlakke braadslee zodat er een kleine dunne laag ontstaat;
- Zet koud weg tot gebruik.

Gin-fizz mousse		
75	ml	tonic
30	g	suiker
70	ml	gin
130	ml	limoensap
150	g	eiwit
35	g	Procrema

verse dille

Bereiding Gin-fizz mousse:

- Verwarm de tonic en laat de suiker erin oplossen;
- Voeg de gin en het limoensap toe en laat afkoelen;
- Meng nu het eiwit en de Procrema erdoor en mix het geheel goed door elkaar;
- Breng nu over in een chiffonfles en steek er twee gaspatronen op;
- Controleer de substantie en zet koel weg tot gebruik.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Steek de geleij uit met een grote ring zodat er een voldoende grote spiegel op het bord komt;
- De vis uit de marinade halen, eventueel afwrijven en/of droogdeppen.

Uitserveren:

1. Leg de geleiring eerst op het bord.
2. Schik hierop de fijngesneden gravadlax.
3. Schik naar eigen inzicht de komkommer en de mousse op het bord en werk af met wat verse dille.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

Voorgerecht: kreukels – garnalen – bouillon

		Ingrediënten
		Kreukels
1000	g	kreukels
10	g	zout
25	g	boter
½		rode peper
1		sjalot
		Bisque
1	kg	garnalenkoppen
1	kleine	winterwortel
1		ui - middelgroot
1	stengel	bleekselderij
2	el	tomatenspuree
		cognac
		tijm
		laurier
1	tn	knoflook
300	ml	witte wijn
500	ml	visbouillon (staat klaar)
		Kreukels & garnalen
		kreukels
300	g	grijze garnalen
1		sjalot
1		zure appel
1		eigeel voor maken mayonaise
		arachideolie
		peper en zout

Bereiding van de kreukels:

- Spoel de kreukels in een vergiet en roer goed door elkaar zodat het zand eruit gaat.
- Breng een pan met water aan de kook en voeg zout, boter en fijngesnipperde rode peper en sjalot toe.
- Als het water kookt de kreukels toevoegen en als het water opnieuw kookt nog 5 min. koken;
- Daarna in het warme water wegzetten tot de kreukels nodig zijn voor verdere bereiding.

Bereiding van de bisque:

- Bak de koppen aan in olijfolie, doe de grofgesneden groenten erbij met de tomatenspuree en bak
- zeer goed aan;
- Flambeer met de cognac;
- Voeg de tijm, laurier en knoflook toe, gevolgd door de wijn en de visbouillon;
- Laat 15 minuten zacht koken, en zeef;
- Kook de bisque nu in tot de gewenste hoeveelheid/dikte;

Bereiding kreukels-garnalenmengeling:

- Haal de kreukels uit de schelp en verwijder het darmkanaal en meng ze met de garnalen;
- Snipper de sjalot en snijd de appel in (zeer) kleine brunoise en druppel iets citroensap erop om verkleuring tegen te gaan;
- Maak een mayonaise van eigeel, arachideolie en wat peper en zout;
- Meng nu appel, sjalot, kreukels, garnalen en mayonaise en breng zo nodig op smaak met peper en zout;
- Zet weg tot gebruik;

Uitserveren:

Bisque: wordt uitgeserveerd in een espressokopje tezamen met het garnalenmengsel

Wijnadvies: Recit Roero Arneis

Tussengerecht: Gebakken tonijn – salade van groene boontjes – kwarteleitjes

		Ingrediënten:
		Salade
300	g	slamengeling
3		tomaten
		peper
250	g	haricots verts
18		kwarteleitjes
		Dressing
60	ml	olijfolie
60	ml	balsamicoazijn
		peper en zout
		Uienringen
3		uien
300	ml	melk
6	el	bloem
		Tonijn
1	kg	tonijn
300	g	sesamzaad
		arachideolie
18		olijven

Bereiding salade:

- Was de sla, laat uitlekken in een vergiet en meng;
- Verwijder het kroontje van de tomaten en kerf met een office mes een kruisje in de tomaat;
- Dompel de tomaat 10 seconden onder in een pan met kokend water. Haal de tomaat eruit met een schuimspaan en doe hem meteen in een bak met ijskoud water;
- Verwijder het vel met een office mes, snijd de tomaat in brunoise; breng op smaak met wat peper.
- Maak de boontjes schoon en kook ze beetgaar in kokend gezouten water. Als de boontjes beetgaar zijn afgieten en onmiddellijk terug koelen;
- Kook de kwarteleitjes gedurende 3 minuten in licht gezouten water;
- Verfris de eitjes onder koud stromend water en pel ze en snijd ze midden door.

Bereiding dressing:

- Bereid de dressing door de olie en azijn te vermengen met een garde;
- Breng op smaak met peper en zout.

Bereiding uienringen:

- Pel de uien en snijd ze op de mandoline in fijne schijven;
- Haal de uienringen door de melk en de bloem en bak ze goudgeel in een frituurpan op 180 °C;
- Laat ze uitlekken op een keukenpapiertje.

Bereiding tonijn:

- Proportioneer de vis in 12 gelijke stukken en haal deze door de sesamzaadjes;
- Verwarm de olie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak de tonijn 2 à 3 minuten per zijde;
- Snijd elke portie eventueel in 3 stukken.

Uitserveren:

- Haal de sla en boontjes door de vinaigrette en schik dit op het bord;
- Plaats de tonijn er op;
- Werk af met gehalveerde eitjes, tomaat, olijven en de gefruite ui.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

Hoofdgerecht: Zacht gerookte schelvis – schorseneren – Westmalle tripel – citruscrumble

		Ingrediënten	Bereiding schelvis:
		Schelvis	
2		schelvissen	<ul style="list-style-type: none">• Fileer de vis, verwijder eventuele graten, maar laat het vel eraan zitten;<ul style="list-style-type: none">○ Van de graten wordt 500ml visbouillon getrokken voor de volgende groep.
150	g	grof zout	<ul style="list-style-type: none">• Bedek de vis met het grove zeezout;
		<i>Siroop</i>	
1	flesje	Westmalle tripel	<ul style="list-style-type: none">• Laat een half uur rusten in de koelkast. Spoel nadien af en dep droog;
1		citroen sap van	<ul style="list-style-type: none">• <i>Siroop</i>: Kook de Westmalle tripel met suiker en citroen in tot siroop dikte;
30	g	suiker	<ul style="list-style-type: none">• Portioneer naar het aantal personen en lak de vis met de siroop;• Zet weg tot voorbereiden uitserveren.
		Crumble van citrus	Bereiding crumble van citrus (start direct met deze bereiding):
2		sinaasappels (rasp ervan)	<ul style="list-style-type: none">• Laat de geraspte sinaasappel- en citroenschillen in een oven van 80°C drogen tot ze krokant zijn;
2		citroenen (rasp ervan)	
25	g	hazelnoten	<ul style="list-style-type: none">• Rooster de noten in een droge koekenpan en maal daarna fijn in de Magimix of met de Bamix;
30	g	boter	<ul style="list-style-type: none">• Meng nu alle andere ingrediënten en strooi dit mengsel uit op bakpapier en bak 15 minuten in een oven van 150°C;
45	g	boekweitbloem	
10	g	suiker	
3	g	fleur de sel	
½	tl	komijn	
½	tl	kardemom	
½	tl	kurkuma	
		Biermosterd	Bereiding biermosterd:
300	ml	Westmalle tripel	<ul style="list-style-type: none">• Meng alle ingrediënten door elkaar;
1200	ml	water	<ul style="list-style-type: none">• Zet alles samen op en laat zachtjes koken tot alle vocht is verdwenen.
35	g	mosterdzaad	<ul style="list-style-type: none">• Pas op voor aanbranden blijf hierbij!
8	g	suiker	
100	ml	bierazijn	
		zout	

		Gepaneerde schorseneren
6		grote schorseneren
50	g	boter
100	ml	melk
		wat zout
1	el	poederkoffie
100	g	panko
		bloem
		snufje cacaopeper
		olijfolie
1		eiwit
		Crème van schorseneren
		afsnijdsel van de schorseneren
100	ml	melk
100	ml	water
25	g	boter
		peper en zout
		Schorsenerensliertjes:
2		lange rechte schorseneren
		olijfolie

Bereiding schorseneren: Meteen mee beginnen in verband met de gaartijd

- Was en schil de schorseneren en snijd ze in frietjes van 10x5 mm en 8 cm lang; 3 stuks p.p;
- bewaar de afsnijdsels voor de crème;
- Vacumeer de frietjes met de boter en melk en een beetje zout;
- Laat deze nu sous-vide vacuümgaaren gedurende 60 minuten op 90°C;
- Koel af in een ijsbad en haal daarna de schorseneren uit de zak;
- Meng koffiëpoeder met de panko en cacaopeper;
- Klop het eiwit los, haal de frietjes vervolgens door achtereenvolgens bloem, eiwit en panko

Bereiding crème van schorseneren:

- Zet de afsnijdsels (van de zes schorseneren zie bereiding hierboven) op in melk en water;
- Giet af als ze gaar zijn; bewaar wat kookvocht voor eventueel gebruik: zie hieronder;
- Mix glad met boter en eventueel wat kookvocht;
- Kruid af met peper en zout; Breng over in een spuitzak en houd warm tot gebruik.

Bereiding schorsenerensliertjes:

- Was de schorseneren zeer grondig, schil ze niet en snijd ze met een dunschiller in lange slierten.
- Spoel in koud water met een beetje citroensap.
- Dep ze goed droog net voor het frituren.

Voorbereiding voor het uitserveren:

- Frituur de fijne slierten schorseneren op 150 °C tot ze goudgeel zijn;
- Bak de gepaneerde schorseneren in een pan met olijfolie;
- Gaar de vis in een rookoventje ongeveer 4 à 5 minuten eventueel met wat mosterdzaad. Houd warm in een oven van 100 °C.

Uitserveren:

Laat een korstje op de vis komen door de vis met de velkant naar boven onder de salamander; Begin met de opmaak van het bord en leg de vis met de velkant naar boven; Breng nu citrus crumble, biermosterd en crème van schorseneren aan op de vis; Werk af met een paar gepaneerde schorseneren en een sliertje gefrituurde schil; Kijk in de koelkast voor eventueel nog een takje groene kruiden, naar keuze, voor de afwerking

Wijnadvies: Pouilly Fumé

NAGERECHT: Ananas met kokoskletsoppen en lycheesorbet

Ingrediënten:

Ananas

1 ananas

Marinade

1½ sinaasappel

1½ citroen

2 vanillestokjes

½ l water

300 g suiker

1 tl Szechuan peper

3 kruidnagel

2 kaneelstokjes

2 steranijs

Kokoskletsoppen

90 g poedersuiker

45 g zachte boter

45 g vloeibare honing

15 g bloem

15 g gemalen kokos

Bereiding carpaccio van ananas:

- Schil de ananas met een koksmes. Snijd eerst de boven en onderkant weg en zet de ananas rechtop op een snijplank. Snijd de schil van boven naar onder weg; verwijder de overgebleven bruine stukjes;
- Snijd de ananas in zeer dunne schijven met de snijmachine.;
- Verwijder de harde kern met een uitsteker.;
- Zet de schijven weg tot de marinade klaar is.

Bereiding marinade

- Pers de sinaasappelen en citroenen uit;
- Snijd de vanillestokjes in de lengterichting middendoor;
- Breng het water, het fruitsap en alle andere ingrediënten in een pan aan de kook;
- Leg de ananasschijven in de marinade en breng terug aan de kook;
- Giet de marinade in een platte schaal met hoge rand en laat de ananas erin afkoelen;
- Laat zo lang mogelijk in de koelkast marineren.

Bereiding kokoskletsoppen:

- Doe alle ingrediënten in een mengkom en roer ze met een spatel tot een kleverig deeg;
- Laat het deeg minstens 1 uur opstijven in de koelkast;
- Rol het deeg eerst tot knikkergrote bolletjes en rol het daarna uit tot strookjes en leg ze op een bakmatje op een bakplaat.
- Bak de kletsoppen in een voorverwarmde heteluchtoven op 180 °C tot ze een donkere karamelkleur krijgen;
- Laat de koekjes eerst wat afkoelen en vorm daarna een tuille door ze rond de metalen deegrol te vouwen;
- Laat de koekjes afkoelen tot ze hard worden.

Sorbetijs

4	blikken	lychees (560 gram per blik)
1		eiwit
100	g	poedersuiker
1		Citroen (sap ervan)

40	g	gemalen kokos
70	g	suiker
12		ananaskers (physalis)
1		limoen (zestes)

Bereiding sorbetijs:

- Zet 12 lychees apart voor de garnering;
- Doe de rest van de inhoud van de blikken lychees uitgelekt in de blender, mix fijn en passeer het door een fijne puntzeef;
- Voeg het eiwit, de poedersuiker en het citroensap aan de lychees toe;
- Laat het mengsel een tijdje rusten in de koelkast;
- Draai het tot sorbet in de ijsmachine. Schep over in een schaal en zet het in de diepvriezer.

Vorbereiding uitserveren & uitserveren:

- Schep wat gezeefde marinade in een sauspan. Breng dit aan de kook en laat inkoken tot sausdikte;
- Laat afkoelen;
- Strooi de gemalen kokos op een bakblik en laat kort kleuren onder de grill.
- Meng de gebrande kokos met de suiker.
- Leg een aantal schijfjes ananas strooksgewijs op een bord;
- Leg de kletsoppen schuin over de ananas.
- Napeer de ananas met de ingekookte marinade;
- Bestrooi de koker met wat kokosmengsel.
- Werk het geheel af met een bol sorbetijs, wat lychee, een ananaskers en limoenzestes.