



MENU

april 2018

## WIJNEN

Saint Véran

Rully

Rully

## GERECHTEN

### AMUSE

Sushi "bowl – zalm & mierikswortel

### VOORGERECHT

Zwezerik – witlof – saffraan & mosterd

### TUSSENGERECHT

Heldere bouillon van kwartel –  
kwartelei gepocheerd - kervel

### HOOFDGERECHT

Kabeljauw – prei - serano –  
Langoustines – langoustinecrème –  
Kerrieolie

### NAGERECHT

Gebakken appel – mascarpone-  
honingijs & hazelnootroom

\* = voordelig alternatief

<b>Ingrediënten</b>		
<b>Sushivinaigrette</b>		
50	ml	sushi-azijn
100	ml	olijfolie extra vergine
50	ml	sojasaus
½	tl	gember, geraspt
½		limoen (rasp en sap)
<b>Zalm</b>		
600	g	zalm (vuil gewicht)
		olijfolie voor besprenkelen
1		citroen (sap ervan)
		zout
		zwarte peper versgemalen
<b>Roomsaus</b>		
4	el	zure room
1	tl	geraspte mierikswortel
15	ml	witte wijnazijn
		peper en zout
1		limoenen rasp ervan
<b>Sushirijst</b>		
150	g	sushirijst
60	ml	sushi azijn
60	ml	sojasaus
1		limoenen sap & rasp ervan
1	tl	wasabi
1	tl	gember, geraspt
		Peper en zout zo nodig

## **AMUSE: Sushi “bowl” – zalm & mierikswortel**

### **Bereiding vinaigrette:**

- Meng alle ingrediënten voor vinaigrette tot een geheel: zorg voor een homogene massa;

### **Bereiding zalm:**

- Snijd de van vel en eventuele andere ongerechtigheden ontdane zalm in gelijke blokjes circa 20 x 20 mm;
- Besprenkel de blokjes met wat olijfolie en het sap van de citroen en kruid met het zout en de versgemalen zwarte peper.

### **Bereiding roomsaus:**

- Maak de zure room aan met de geraspte mierikswortel, de witte wijnazijn, peper en zout plus de rasp van de twee limoenen;

### **Bereiding sushirijst:**

- Kook de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking;
- Breng de lauwwarme rijst op smaak met sushiazijn, sojasaus, het limoensap en –rasp, wasabi en de geraspte gember; voeg zout en peper naar smaak – zo nodig – toe.

1		<b>Rammenas</b> rammenas (niet te klein)	<b>Bereiding rammenas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maak de rammenas schoon en schil zo nodig;</li> <li>• Snijd de rammenas op de snijmachine (stand 7-8) en zet op ijswater: 5 rondje plakjes p.p.</li> </ul>
1	el	<b>Sesamzaad</b> sesamzaad zwart	<b>Bereiding sesamzaadjes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meng de sesamzaadjes en rooster de gemengde sesamzaadjes in een hete koekenpan “tot ze opspringen” (dan zijn ze licht gebruind). En zet weg tot gebruik.</li> </ul>
1	el	sesamzaad wit	
2		<b>Avocado</b> avocado's	<b>Bereiding avocado's:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal het vruchtvlees uit de avocado's en snijd in mooie lengte-partjes. Zet afgedekt weg tot gebruik.</li> </ul>
12		shisobladen	<b>Vorbereiding voor het uitserveren en uitserveren:</b> Neem een diep bord. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meng de zalm voorzichtig met de sushirijst en schep in de schaaltes;</li> <li>• Werk af met de plakjes rammenas, de avocadopartjes, het gemengde sesamzaad en shisoblad voor de garnering;</li> <li>• Giet als laatste wat de sushivinaigrette rondom.</li> <li>• Serveer de roomsaus er apart bij of maak “dopjes” als laatste onderdeel van de opmaak.</li> </ul>

**Wijnadvies: Saint Véran**

## VOORGERECHT: Zwezerik – witlof – saffraan & mosterd

<b>Ingrediënten</b>		
<b>Zwezerik</b>		
800	g	hartzwezerik
600	ml	melk
3	takjes	tijm
3	takjes	rozemarijn
3	bl	laurier
12	st	jeneverbessen, gekneusd peper en zout
12	sneetjes	wit zuurdesem brood olijfolie
<b>Vinaigrette</b>		
200	ml	room
1,5	g	saffraandraadjes
200	ml	kippenbouillon
1,5	el	mosterd
10	ml	Xeresazijn peper en zout suiker
<b>Witlofsalade</b>		
3	st	Jonagold appels
3	st	witlofstonkjes (kleine)
30	g	gemalen Parmezaanse kaas
1	bakje	mosterdsla

### **Bereiding zwezerik:**

Chef: zwezerik bij binnenkomst in pekelwater ( 3 scheppen zout op 1 liter water) zetten

- Spoel de zwezerik grondig onder koud water tot alle bloeddeeltjes verwijderd zijn;
- Leg de zwezerik in een pan met de melk en vul aan met water tot ze net onderstaan;
- Voeg tijm, rozemarijn, laurier en jeneverbessen toe en breng tot aan het kookpunt;
- Laat ze 1 uur zacht garen (tegen kookpunt);
- Laat de zwezerik vervolgens afkoelen en pel ze met behulp van een klein mesje en breng hoog op smaak met peper en zout; bewaar afsnijdsel zwezerik: zie voorbereiding uitserveren.
- Rol de zwezerik dan in de sneetjes brood (zie hieronder) en bak ze voor het opdienen aan alle kanten in een pan met olijfolie;
- Zuurdesembrood: Op de snijmachine zo dun mogelijke boterhammen snijden, vervolgens: korst verwijderen / met deegroller zo dun mogelijk uitrollen.

### **Bereiding vinaigrette:**

- Kook de room met de saffraan en de kippenbouillon in tot de helft;
- Giet door een fijne zeef;
- Meng de mosterd en de azijn erdoor;
- Breng op smaak met peper en zout en een snufje suiker;
- Laat afkoelen.

### **Bereiding witlofsalade:**

- Snijd de appels en de witlof in reepjes; overblijvende stukken in “grove frietjes snijden”.
- Marineer ze voor het opdienen kort in de mosterdvinaigrette;
- Rasp de kaas erover.

### **Uitserveren:**

Leg de zwezerik op een bord;

Schep de salade van witlof erover/ernaast en versier met enkele blaadjes mosterdsla en grove “appelfrietjes”

### **Wijnadvies: Rully**

### Tussengerecht: Heldere bouillon van kwartel met gepocheerde kwarteleitjes en kervel

		<b>Ingrediënten</b>	<b>Bereiding bouillon:</b>
		<b>Bouillon</b>	
300	g	prei	• Groenten: Was en snijd de prei, winterwortel, ui en bleekselderij;
300	g	winterwortel	• Haal de filets van de kwartels;
300	g	ui	• Verhit wat olie in een ruime pan en bak de fijngehakte kwartelkarkassen & pootjes zeer goed aan;
100	g	bleekselderij	• Voeg de tomatenpuree toe en bak deze eveneens zeer goed mee om te ontzuren;
6		kwartels	• Doe er de grof groente bij en bak deze eveneens zeer goed aan;
		arachideolie	• Blus af met de azijn en wijn;
1	el	tomatenpuree	• Voeg 2 liter water toe en de laurier, tijm, peper en de grof gesneden tuinkruiden en breng aan de kook;
50	ml	balsamicoazijn	• Laat zo lang mogelijk trekken;
250	ml	rode wijn	• Passeer de bouillon en laat inkoken tot 1½ liter.
4		laurierblaadjes	• Pocheer de kwartelfilets ca. 2 min in de hete bouillon en snijd ze daarna in reepjes.
4	takjes	verse tijm	
1	tl	witte peperkorrels (geneusd)	
6	el	tuinkruiden: bieslook – kervel - peterselie en dille grof gesneden	
		<b>Kwarteleitjes</b>	<b>Bereiding kwarteleitjes:</b>
24		kwarteleitjes	• Zet een pannetje met kokend water en een scheutje azijn klaar;
		azijn: een scheutje	• Breek de kwarteleitjes voorzichtig een voor een boven het kokende azijnwater en pocheer ze; leg weg tot uitserveren op een klaarstaand bord.
		<b>Kervel</b>	<b>Uitserveren:</b>
¼	bosje	kervel	• Leg de kwarteleitjes in de voorverwarmde soepborden samen met de in reepjes gesneden kwartel en wat kervel.
			• Schenk de kokende bouillon aan tafel in de borden.

## HOOFDGERECHT: Kabeljauw – gestoofde prei – gepaneerde langoustines – langoustinesaus & kerrieolie

		<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding kerrieolie:</b>
		<b>Kerrieolie</b>	
15	g	sjalot gesnipperd	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zweet de gesnipperde sjalot zachtjes aan in wat van de sojaolie en voeg de kerriepoeder toe;</li></ul>
70	ml	sojaolie	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laat nu voorzichtig warm worden;</li></ul>
2/3	tl	kerriepoeder	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voeg nu de overige olie toe en zet afgedekt – zo lang mogelijk – weg tot gebruik.<ul style="list-style-type: none"><li>○ Bereiding thuis: liefst 24 uur laten staan tot gebruik;</li></ul></li></ul>
		Serano ham	Bereiding serano: snijd 12 dunne plakken serano ham; snijstand machine noteren . . . .
12	plakjes	Serano ham	
		<b>Langoustinesaus</b>	<b>Bereiding langoustinesaus:</b>
4		sjalotten	<ul style="list-style-type: none"><li>• Groenten: snijd de sjalotten, de champignons en de venkel in schijfjes; de basilicum, rozemarijn en tijm niet te fijn;</li></ul>
8		witte champignons	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bak de gehakte langoustinekoppen – inclusief de gehakte harnassen van de 12 langoustines (zie “kabeljauw en langoustines”) – hard aan in olijfolie en voeg vervolgens de tomatenpuree toe en ontzuur; voeg nu de groenten en laat alles opnieuw lekker (en stevig) aanbakken;</li></ul>
½		venkel	<ul style="list-style-type: none"><li>• Blus nu af met de cognac: laat “wegkoken”, voeg vervolgens de witte wijn en de bouillon toe; zo nodig wat water toevoegen zodat de ingredienten net onder de vloeistof staan;</li></ul>
6	blaadjes	basilicum	<ul style="list-style-type: none"><li>• Laat op een matig vuurtje trekken en zeef de saus; Zie verder voorbereiden uitserveren.</li></ul>
3	takjes	rozemarijn	
3	takjes	tijm	
50-75	ml	olijfolie;	
400	g	langoustinekoppen	
15	g	tomatenpuree	
30	ml	cognac	
250	ml	witte wijn	
400	ml	gevogelbouillon	
		<b>Kabeljauw &amp; langoustines</b>	<b>Bereiding Kabeljauw en langoustines:</b>
1000	g	kabeljauw (schoon gewicht)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwarm de Sous-Vide op 52 C;</li></ul>
		peper en zout	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maak de kabeljauw – indien noodzakelijk – schoon, kruid met peper &amp; zout en wat vadouvan, verdeel in 12 stukken, en breng over in enkele vacumeerzakken;</li></ul>
		iets vadouvan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Breng de zak(ken) over in de Sous-Vide ongeveer 25 minuten voor het uitserveren, laat 22 minuten garen.</li></ul>
12		langoustines	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maak de langoustines schoon en kruid met peper en iets zout, klop de eiwitten los; zie verder voorbereiding uitserveren.</li></ul>
		peper en zout	
2		eiwitten	

1	kleine	<b>Groenten en aardappel</b> spitskool vadouvan naar smaak
50	g	boter peper en zo nodig zout
4	st	aardappelen (12 chips) olijfolie om te bakken

**(Voor)bereiden groenten en aardappel en kabeljauw:**

- Snijd de spitskool in repen snijden en verwijder de nerf; bak kort aan (maar niet bruin, de kool moet “beet” houden) in wat olijfolie en kruiden met peper, iets zout en een weinig vadouvan;
- Verhit de frituurpan en bak hierin de schijfjes aardappel crispy; of kies voor “aardappelspaghetti”
- De kerrieolie staat klaar;
- Saus: verwarm de langoustinesaus en voeg circa 200 ml room toe, meng goed en laat even doorkoken om (het vet in) de room goed te laten vermengen met de saus; voeg zn. peper en/of zout toe.
- De kabeljauw wordt uit de Sous-Vide gehaald, op een warm bord gelegd en even “gebruind” met een brander;
- Langoustines: droog de langoustines met keukenpapier, haal de langoustines de bloem, dan door het losgeklopte eiwit en vervolgens door panko en frituur.

12	st	<b>Vorbereiden uitserveren</b> jonge mini preien
200	ml	(circa) room voor de saus peper en zout zo nodig saus bloem en paneermeel

**Vorbereiden uitserveren:**

- Preitjes: Was de preien en stoof gaar in circa 5 minuten (niet te gaar/moet eveneens bite houden) in boter met iets water; halveer de preitjes en breng op smaak met peper en zout;
- Alle overige onderdelen van het gerecht staan klaar of worden gebakken of gefrituurd.

**Uitserveren:**

1. Maak een mooie compositie op het bord: Start met de groenten op het bord > leg hierop de kabeljauw > hierop een gedrapeerd plakje serano met de langoustine en werk af met het krokant van aardappel en drapeer de saus er omheen.
2. Druppel op de saus de kerrieolie.

**Wijnadvies: Rully**

## NAGERECHT: Gebakken appel met mascarpone-honingijs en hazelnootroom

### Ingrediënten:

#### IJS

225	g	suiker
2	el	honing
250	g	mascarpone
3	el	crème fraîche
3	el	Griekse yoghurt
½		sinaasappel

#### Gebakken appel

60	g	boter
120	g	donkere basterdsuiker
6		niet te grote fris zure appels (Breaburn of Granny Smith)
2	el	roze peperkorrels
½		vanillestokje
375	ml	appelsap peper
45	ml	armagnac

### Bereiding mascarpone-honingijs

- Verwarm de suiker en de honing met 700 ml water in een pan en roer tot de suiker en honing zijn opgelost. Laat afkoelen;
- Meng de mascarpone, de crème fraîche en de Griekse yoghurt in een blender. Schenk het suikerwater erbij en laat de blender nog even draaien tot alles goed is gemengd;
- Rasp de sinaasappelschil en voeg deze bij het mascarponemengsel;
- Draai tot ijs in de ijsmachine.

### Bereiding gebakken appel:

- Verwarm de oven voor op 190 °C;
- Klop de boter op kamertemperatuur romig;
- Doe de basterdsuiker in een schaaltje
- Schil de appels en halveer horizontaal (donutvorm) en bestrijk ze rondom met boter en zet ze vervolgens in het schaaltje met de basterdsuiker. Druk met de hand de suiker op de appel, zodat deze goed bedekt is. Leg alle appels in een ovenschaal;
- Laat de appels 10 minuten garen in de oven;
- Kneus intussen de peperkorrels in een vijzel. Snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit;
- Verwarm de peperkorrels, het vanillemerg en de peul en eventueel versgemalen zwarte peper met het appelsap tot het merg is opgelost;
- Haal de schaal uit de oven en schenk het appelsapmengsel over de appels. Zet de schaal terug in de oven en laat nog 15 minuten garen, controleer gaarheid en laat zo nodig nog 5-10 minuten garen. Bedruip de appels om de 5 minuten;
- Schep de armagnac over de appels en laat nog 5 minuten staan;
- Laat hierna de appels 10 minuten afkoelen. Bedruip de appels tijdens het afkoelen met het sap. Zet de appels hierna in een afgesloten bak in de koeling;
- Kook het sap in tot 1/3 zodat er een stroop ontstaat.



<b>Hazelnootroom</b>		
100	g	hazelnoten
120	g	poedersuiker
100	ml	slagroom
½		limoen

#### **Bereiding hazelnootroom:**

- Verwarm de oven voor op 180 °C;
- Rooster de hazelnoten 8 minuten de oven. Laat ze iets afkoelen en hak ze grof;
- Verwarm een koekenpan op laag vuur en voeg de grof gehakte noten toe. Bestrooi ze met 100 g van de poedersuiker en roer tot de suiker is opgelost en er een dun laagje karamel om de hazelnoten is gevormd. Laat de noten afkoelen;
- Klop de slagroom stijf met de rest van de suiker;
- Rasp de schil van de halve limoen en voeg deze met ¼ van de hazelnoten door de slagroom;
- Bewaar de rest van de hazelnoten in een afgesloten bakje.

6		vijgen
---	--	--------

#### **Vorbereiding uitserveren:**

- Verwarm de oven voor op 180 C;
- Verwarm de appels 4 minuten in de oven;
- Snijd elke vijgen in zes partjes.

1	bakje	blauwe bessen munt
---	-------	-----------------------

#### **Uitserveren:**

- Trek met op ieder bord een streep van de appelstroop;
- Zet in het midden van de streep een appel;
- Maak quenelles van de hazelnootroom en het ijs en leg deze naast de appel;
- Garneert met partjes vijg en blauwe bessen, de apart gehouden hazelnoten en een blaadje munt.