



## MENU MAART 2014

### WIJNEN

CHEVERNY  
of  
TOURAINÉ

ASSYRTIKO  
of  
CHEVERNY

CHIVITE  
of  
CHEVERNY

MAESTRELLE  
of  
MARAY

### GERECHTEN

**AMUSE**  
CEVICHE VAN ZEEBAARS



**VOORGERECHT**  
TOMPOUCE VAN MAKREEL EN BRIOCHE MET VINAIGRETTE  
EN GECONFIJTE CITROEN



**TUSSENGERECHT**  
TWENTSE COUSCOUS



**HOOFDGERECHT**  
ANJOUDIJF MET POMPOEN EN KNOFLOOK



**NAGERECHT**  
VENKELMOUSSE MET SINASAPPEL

## CEVICHE VAN ZEEBAARS

### Ingrediënten: ceviche

2		sjalotten
2	tn	knoflook in dunne plakjes
1/4	bos	koriander fijngesneden
1/4	bos	munt fijngesneden
½		rode chilipeper gesnipperd
35	gr	verse gember fijn gesnipperd
2	st	citroengras in dunne ringetjes
4	bl	verse kaffir (limoenblaadjes) gesneden
75	ml	vissaus
35	ml	limoensap (vers geperst)
1		limoenen zestes ervan
75	ml	sushiazijn
200	ml	kippenbouillon peper van de molen en zout

7 **Zeebaarsfilets** zonder graat  
(100 gram per stuk)

### Jalapeñocrème

30	ml	Jalapeñosap(groene tabasco)
30	ml	kippenbouillon
20	gr	eiwit
± 150	ml	druivenpitolie
15	ml	sushi-azijn
15	ml	limoensap
½		limoen (zeste ervan) zout

### Bereiding ceviche:

- Meng alle ingrediënten voor de ceviche met een Bamix of blender goed door elkaar.

### Zeebaars:

- Ontvel de zeebaars en verwijder eventueel aanwezige graatjes. Dit laatste kan ook na het marineren.
- Leg de filets van de zeebaars zo lang mogelijk in de cevichemarinade.

### Jalapeñocrème:

- Mix het Jalapeñosap met de kippenbouillon, de sushi-azijn, het limoensap en het eiwit.
- Klop als bij een mayonaise op met de druivenpitolie en verfris met de zeer fijn gesneden (spuitflacon!) limoenschil.
- Breng op smaak met zout, eventueel extra citroensap en zet in spuitflacon koud weg tot gebruik.

		<b>limoen eiwit:</b>
30	ml	water
60	gr	suiker
40	gr	eiwit
13	gr	suiker
2	gr	citroenzuur
1		limoen (zestes ervan)
30	ml	limoenen (sap ervan)

#### Voor het limoeneiwit:

- Kook het water en de suiker tot 127 °C. Als het suikerwater circa 110 °C is start dan met het opkloppen van het eiwit.
- Zodra het eiwit vrijwel geheel is opgeklopt: Voeg geleidelijk de suiker toe tot je een glanzend en “pieken trekkend” eiwit hebt.
- Giet nu – als het suikerwater 127 °C is – dit suikerwater *langs de rand in een dun straaltje* op de nog draaiende opgeklopte eiwitten. Klop koud.
- Spatel met een pottenlikker nu het citroenzuur, de limoenzestes en het limoensap onder het eiwit. Voorzichtig!
- Strijk het mengsel **3-4 mm dik** uit op een matje of liever bakpapier en droog circa 1,5 uur tijd in een oven op 90-100 °C.
  - Steek er met een kleine steker ronde “markeringscirkels” in halverwege de droogperiode (dit betekent af en toe voelen aan de merengue).

9		jonge wortelen
9		groene asperges
1		zoete ui

#### De groenten:

- De worteltjes en de asperges worden in dunne schijfjes gesneden en beetgaar geblancheerd.
- Daarna besprenkeld met wat ceviche marinade.
- De zoete ui wordt in zeer dunne lamellen gesneden op de mandoline.

fleur de sel  
Szechuan peper

#### **Presentatie / uitserveren:**

- Haal de zeebaarsrolletjes uit de marinade, dep ze droog, verwijder zo veel mogelijk de aanhangende zichtbare ingrediënten uit de cevichemarinade en kruid met fleur de sel en Szechuan peper. Snijd de filets in mooie schuine stukjes; ongeveer 5 per persoon.
- Dresseer een streep lauwwarme groenten op het bord en leg hier tegenaan de gemarineerde stukjes ceviche van zeebaars ;
- Drapeer de rauwe ui tussen / over de streep.
- Smit de jalapeño crème in druppels langs/tussen de ingrediënten;
- Lepel royaal de cevichemarinade erover en werk af met de enkele blaadjes zilverzuring en de rondjes (of stukjes) limoenschuim.

#### **Wijnadvies: Cheverny of Touraine**

## TOMPOUCE VAN MAKREEL EN BRIOCHE MET VINAIGRETTE EN GECONFIJTE CITROEN

### **Ingrediënten:**

#### **briochebrood**

Maak een briochebrood van 800 gram volgens basisrecept

#### **makreel**

1200	gr	makreel(grote exemplaren)
100	gr	serranoham
3	gr	transglutaminase

#### **vinaigrette**

30	gr	kappertjes
1/4	bosje	platte peterselie
1	st	sjalot
1	dl	Olijfolie extra virgine

#### **geconfijte citroen**

4	st	citroen
2	dl	water
200	gr	suiker

### Bak eerst een briochebrood:

- Volgens basisrecept en laat uit het blik afkoelen op een rooster.
- Snijd het brood doormidden en snijd, met de snijmachine, een kwart slag gedraaid de korst van de langszijde eraf (2mm dik), snijd vervolgens op de snijmachine 16 plakken van 5 mm. Druk niet te hard aan want anders haal je geen 16 plakken.

### Makreel:

- Maak de makreel schoon. Knip het zenig uiteinde van de staart en snijd de zijkanten bij.
- Snijdt de vis in twee filets, laat het vel er aan. Snijd de filets in de lengte door midden, je krijgt dan in totaal 16 lange filets (uitgaande van 4 vissen). Bestrooi de filets aan beide zijden met zout en laat ze 5 minuten rusten met de vleeszijde naar boven tot er vocht uit begint te lopen.
- Dep droog.
- Snijd overtollig vet van de ham. Snijd de ham in stukken die groot genoeg zijn om de filets mee te bedekken en er rondom iets uit te steken. Leg de bijgesneden ham apart.
- Strooi de transglutaminase door een zeer fijn theezeeffje op de vleeszijde van de filets. Leg de ham op een van de filets en leg een andere filet erop met de velzijde naar boven, kop aan staart, bovenop.
- Doe dit zo met alle vis. Leg de vispakketjes per vier, met behulp van een bevochtigd palletmes, in een vacuümzak en vacuümeer. Leg weg op kamertemperatuur.

### Vinaigrette:

- Schep de kappertjes, het gesnipperde sjalotje en de fijngehakte peterselie om met de olijfolie en een snufje zout.

### Geconfijte citroen:

- Snijd 36 partjes uit de citroen.
- Breng in een steelpan het water en de suiker tot net onder de kook, roer tot de suiker opgelost is.
- Giet de siroop op de parten citroen en laat die afkoelen tot kamertemperatuur.

- 1 bakje waterkers
- 2 stuks rode peper

Ca. 20 minuten voor het uitserveren:

- Leg de vis gedurende 12 minuten in een waterbad van 61 °C.
- Haal de makreel uit de zak en verdeel elke pakketje overdwers in tweeën.
- Maak een tompouce van brood en vis. Leg de vis op een plak brood en bak met de broodzijde naar beneden in weinig boter aan beide zijden goudbruin, druk het geheel iets aan zodat brood en vis aan elkaar plakken.
- Snijd de tompouces aan alle kante netjes recht, zorg dat ze allemaal gelijk zijn (afmeting ca. 4 x 10 cm).
- Houd de tompouces warm in de oven.

**Uitserveren:**

- Snijd de spaanse peper in fijne brunoise. Besprenkel de borden met vinaigrette. Schik de tompouce van makreel, de parten citroen en de blokjes spaanse peper. Garneer met waterkers.

**Wijnadvies: Assyrtiko of Cheverny**

## TWENTSE COUSCOUS

### Ingrediënten

		frituurolie
5	el	kappertjes
40	gr	wilde rijst
<b>bloemkool</b>		
2		bloemkolen (heel laten!!)
100	gr	roomboter
150	gr	hazelnoten
45	ml	witte balsamicoazijn
400	ml	room
	snufje	cayennepeper
150	ml	crème fraîche
100	gr	cornichons (kleine augurkjes)
300	gr	piccalilly
100	gr	boerenjongens

### Bereiding wilde rijst en kappertjes:

- Verhit de olie tot 200 °C.
- Droog de kappertjes zorgvuldig, frituur ze en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Pof de rijst in een glazen bakje in de magnetron op de hoogste stand (ca. 3 minuten).

### Bloemkool:

- Raps het oppervlak van één bloemkool rondom met een grove rasp tot korreltjes met de structuur van couscous; bewaar de rest.
- Verhit 2 eetlepels boter in een pan met antiaanbaklaag en bak hierin de bloemkoolkorrels in 3-4 minuten gaar.
- Rooster de hazelnoten en hak ze fijn. Meng de bloemkoolcouscous met de hazelnoot en de kappertjes en breng op smaak met 15 ml. balsamicoazijn en peper en zout.
- Kook de 2<sup>e</sup> hele bloemkool gaar in water met zout.
- Kook de restant van de 1<sup>e</sup> bloemkool in de room met 600 ml. water en zout naar smaak.
- Verdeel de bloemkool, die in het water is gegaard in vieren! En kleur donker met een brander. Verdeel ik kleine roosjes.
- Pureer de 2<sup>e</sup> bloemkool (in room gekookt en afgietvocht bewaren) met de cayennepeper en de rest van de balsamicoazijn, de rest van de boter en de crème fraîche . Breng op smaak met peper en zout.
- Maak verder af met *de helft* van de in zeer fijne brunoise gesneden cornichons en eventueel wat van het opgevangen kooknat.

Piccalilly: Pureer met staafmixer en wrijf daarna door een zeef. Breng op smaak met witte balsamico.

### **Uitserveren:**

- Trek een mooie brede streep in slingervorm op een lang bord van de bloemkoolcrème. Drapeer hierop en ernaast de geroosterde (stukjes en roosjes) bloemkool met de bloemkoolcouscous. Garneer met de piccalillycreme, de boerenjongens en de rest van de cornichons.

### **Wijnadvies: Chivite of Cheverny**

## ANJOU DUIF MET POMPOEN EN KNOFLOOK

6		<b>Anjou duiven:</b> panklaar
8	takjes	tijm
		zeezout en peper
200	gr	roomboter
3	tn	knoflook

### pootjes en karkassen

		boter
1	kleine	winterwortel
1		ui
1		prei
2	tn	knoflook
400	ml	kalfsbouillon

### flespompoen

1 ½	st	flespompoen
3	el	boter
1		sinaasappel (rasp ervan)

24		(rode) mini- <b>uitjes</b> (geschild)
3	eetl	suiker
5	eetl	honing
60	ml	rode wijnazijn
20	gr	boter

1000	gr	<b>zoete uien</b>
50	gr	boter
		peper en zout

### Bereiding duiven:

- Verwarm de oven op 170gr.
- Meng de helft van de tijmblaadjes met wat zeezout en peper; bestrooi de duiven hiermee
- Verhit de boter in een braadpan en bak de duiven rondom aan.
- Voeg de geplette knoflook en de rest van de tijm toe en zet de pan 5-6 minuten in de voorverwarmde oven.
- Neem de duiven uit de pan en laat rusten. Snijd na het rusten de borstjes van de karkassen en zet afgedekt weg tot gebruik.

### Saus van pootjes en karkassen:

- Snijd alle groenten fijn en hak de duivenkarkassen in (kleine) stukken
- Verhit de boter en sauteer hierin de groenten.
- Voeg de karkassen toe en bak stevig aan.
- Blus met wat cognac en flambeer.
- Voeg de kalfsbouillon toe en vul zo nodig aan met wat water.
- Laat zo lang mogelijk trekken.
- Zeef de bouillon en kook in tot sausdikte.

### Flespompoen: Schil de pompoen en snijd in blokjes van 1x1 cm.

- Kook de pompoen en water met zout. Schep na 3-4 minuten de helft van de stukjes pompoen uit het water in een vergiet en laat uitlekken.
- De rest van de pompoen wordt gaar gekookt en gepureerd met een blender of staafmixer en afgemaakt met 3 eetlepels boter en de sinaasappelrasp.

### Uitjes: Kook de geschilde uitjes in water met zout beetgaar.

- Verhit de boter in een braadpan met de suiker en laat dit (lichtbruin) karameliseren;
- Voeg nu de gekookte uitjes en de honing toe.
- Schenk de azijn erbij en laat verdampen. Voeg nog wat boter toe en laat afkoelen.
- Halveer de uitjes.

### Zoete uien: Schil de uien en snijd ze in dunne plakken.

- Verwarm de boter in een (braad)pan en bak de uien op een lage temperatuur. Bestrooi met peper en zout.

100 gr pompoenpitten  
4 takjes tijm  
3 te knoflook

- Gaar de uien met het deksel op de pan en voeg zn. wat water toe.
- Rooster de pompoenpitten ondertussen en hak ze na het roosteren en afkoelen fijn en meng er de fijngesneden tijm door.
- Hak de gare uien tot een compote, verwarm opnieuw en voeg de fijn gesneden knoflook toe.
- Roer hierdoor eveneens de helft van geroosterde pompoenpitjes met de tijm en breng op smaak met zout.

#### **Vorbereitung voor het uitserveren:**

1. Duivenborsten: aanbraden tot rosé.
2. Saus opwarmen en afmaken met wat room.
3. Pompoencrème voorzichtig verwarmen en “op smaak brengen”.
4. Pompoenblokjes: licht verwarmen met wat boter. Voeg wat tijm toe en breng op smaak met peper en zout.
5. Zoete ui: verwarmen en op smaak brengen;
6. Mini-uitjes: voorzigt opwarmen.
7. Zet rest van de geroosterde pitjes klaar.

#### **Uitserveren:**

- Trek over voorverwarmde borden een streep van de pompoenpuree.
- Leg een lepel uiencompôte op de pompoenstreep.
- Leg de halve mini-uitjes tussen de uiencompote.
- Verdeel de blokjes pompoen over de streep.
- Leg op ieder bord een voorgesneden duivenborstje.
- Drapeer de saus over de duivenborst en maak af met
- De geroosterde pompoenpitjes en wat zeezout met het restant van de takjes tijm.

#### **Wijnadvies: Maestrelle of Maray**



## VENKELMOUSSE & SINAASAPPEL

### venkel coulis

2	st	venkel
50	gr	suiker
2	dl	water
3	st	steranijs
		venkel mousse
300	gr	venkelcoulis
35	gr	suiker
150	gr	eidooier
75	gr	eiwit
225	ml	room
10	bl	gelatine

### sinaasappel doorhaal

3	dl	sinaasappelsap gezeefd
3	gr	agar-agar

### Sinaasappel-botercreme

2	st	eieren
300	gr	boter
30	gr	cacaoboter
2	st	sinaasappel
100	gr	suiker
1	bl	gelatine

### Venkelcoulis:

- Snij de venkel brunoise, breng het water met de suiker en steranijs aan de kook en voeg de venkel toe.
- Draai het vuur laag en trekken tot de venkel gaar is. Pureer de venkel en haal door een zeef.

### Venkelmousse:

- Klop de eiwitten stijf en zet koud weg. Klop de slagroom half geslagen en zet koud weg.
- Week de gelatine in koud water. Verwarm de venkelcoulis met de suiker, klop de eidooiers op in een keukenmachine. Als de coulis 85°C is voeg je  $\frac{3}{4}$  deel van de coulis toe aan de eidooiers en klop het geheel koud.
- Los daarna de gelatine op in de rest van de coulis. Spatel eerst de venkel/gelatine door de koud geslagen eierdooier, daarna de eiwitten en laatst de slagroom. Meng alles tot een homogene massa.
- Bekleed pvc-cilinders van 5 cm doorsnede met foliestroken en vul af met de mousse.
- Als ze bevroren zijn: prik een sate prikker in de cilinders en plaats terug in de vriezer.

### Sinaasappeldoorhaal:

- Kook het sinaasappelsap met de agar-agar op, laat het sap gezeefd even doorkoken en laat afkoelen tot 80 °C.
- Houd de venkelcilindertjes vast aan de prikker en haal ze twee keer door de sinaasappelsap.
- Zet weg tot gebruik.

### Sinaasappelbotercreme:

- Haal zestes van de sinaasappels met een zesteur en pers de sinaasappels uit. Doe de eieren, sap, zestes en suiker in een au-bain-marie pan en verwarm al kloppend tot 80 °C.
- Neem van het vuur, klop terug tot ca. 40 °C voeg boter, cacaoboter en gelatine toe klop tot geheel terug gekoeld is, leg weg in een spuitzak.

<b>tuilebeslag</b>		
100	ml	sinaasappelsap
125	gr	zachte boter
125	gr	bloem
175	gr	poedersuiker
3	gr	steranijspoeder
	snufje	zout

<b>chocoladedruppel</b>		
250	gr	witte chocolade
12	st	plasticstrip

Tuiles:

- Meng alle ingrediënten door elkaar en laat zo lang mogelijk rusten. Daarna in gewenste vorm dun uitsmeren en afbakken gedurende 5 tot 7 minuten op 175 °C. (Het mooiste is om platte ronde koekjes te maken met een doorsnede van 5 cm, maak daarvoor een mal uit een stukje karton).

Chocoladedruppel:

- Doe 100 gr chocolade in een au-bain-marie-pan , verwarm de chocolade tot 45°C.
- Laat het water weglopen en meng de rest van de chocolade erdoor tot de temp 32 °C bedraagt.
- Haal de strip voorzichtig door de chocolade. Zorg dat de chocolade maar op een zijde van de strip terecht komt. Laat wat uitdruipen en vouw in een traanvorm en zet vast met een paperclip. Laat uitharden op een koele plaats.

**Presentatie**

Zet de chocolade druppel recht op het bord ( met de punt naar boven) en plaats de venkelcilinder plat in de druppel.

Spuit drie evenwijdige strepen sinaasappelboter crème op het bord en steek daar enkele tuilles in. Druppel evt. wat (opgewarmd) sinaasappeldoorhaal op het bord.