



## MENU november 2015

### WIJNEN

Deetlef Chenin Blanc  
Tohu \*

Chivite Chardonnay  
Belleruche Côte du Rhône \*

Serre Due Palme  
Lergemüller \*

\* = alternatief

### GERECHTEN

#### AMUSE

Oesters in eigen vocht met citrusboter en mescal

#### VOORGERECHT

Zalm met Bois Boudran-saus & gegrilde groenten

#### TUSSENGERECHT

Pompensoep met Zeeuwse garniaaltjes

#### HOOFDGERECHT

Anjou duif met rokerige jus, geglaceerde  
peterseliewortel & kastanje champignons

#### NAGERECHT

Baba al rum en ijs van gegrilde banaan,  
hangop en rozenmerengue

## AMUSE: Oesters in eigen vocht met geklaarde citrusboter en mescal

125	g	<b>Ingrediënten</b> <b>Geklaarde boter</b> roomboter citroen (rasp ervan) fleur de sel	<b>VOORBEREIDING:</b> Maak de <b>Green Egg</b> klaar voor het koken op indirecte hitte. Breng de temperatuur naar 250 °C.
12		<b>Oesters:</b> oesters no. 2	<b>Bereiding geklaarde boter:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Laat de boter op laag vuur smelten in een steelpan;</li><li>• Schep het schuim eraf en laat de vaste bestanddelen zinken;</li><li>• Schenk de boter door een zeef in een ovenbestendige steelpan en schenk uiteraard het bezinsel niet mee;</li><li>• Breng op smaak met de citroenrasp en het zout.</li></ul>
		bieslook mierikswortel vers Mescal of rokerige whisky	<b>Voorbereiding voor het uitserveren:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Oesters: Leg de (dichte) oesters op het rooster <i>met de bolle kan naar onder</i>.</li><li>• Doe het deksel dicht en gaar de oesters 3-4 minuten.</li><li>• Neem de oesters van het rooster en</li><li>• Verwarm de geklaarde boter op het rooster terwijl de oesters worden geopend</li></ul> <b>Uitserveren:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Zet de borden klaar met wat grof zeezout;</li><li>• Leg op elk bord een oester;</li><li>• Druppel de mescal en geklaarde citrusboter over de oesters en bestrooi met de fijn gesneden bieslook.</li></ul>

Laat aan tafel een ieder die dit wil verse mierikswortel over de oester raspen.

### Wijnadvies: Deetlef Chenin Blanc of alternatief Tohu

#### Informatie:

Tijdens het garen nemen de oesters het eigen vocht op waardoor de smaak enorm toeneemt. Tevens gaan de oesters gemakkelijker open.

Truc: niet te lang garen, zodat de oesters binnenin nog net een beetje rauw zijn.

## VOORGERECHT 1: Zalm met Boudran-saus & aardappelen & geroosterde groenten

1	st	<b>ingrediënten</b> zalm vuil 1200 – 1400 gram voor 12 stukjes van 75 gram
120	ml	goede olijfolie (Picudo) peper en zout

345	g	<b>Bois Boudran-saus:</b> tomatenketchup
45	ml	sherryazijn
25	ml	worcestersaus
15	ml	lichte sojasaus
15	g	Dijon mosterd
150	ml	goede olijfolie (Picudo)
350	g	sjalotten
40	g	dragonblaadjes
30	g	platte peterselie peper en zout chilisaus zn

1200	g	<b>Aardappelen:</b> mooie aardappelen
8	tn	knoflook
8		sjalotten zeer fijn gesnipperd
200	ml	goede olijfolie (Picudo)
3	thl	grove mosterd
25	ml	witte wijnazijn zeezout en zwarte peper
15	g	platte peterselie(blaadjes)
15	g	bieslook
8	g	dragonblaadjes

### Bereiding zalm:

- Fileer de zalm en snijd de zalm in gelijke stukken van ongeveer 75 gram p.p.
- Betrooi de zalm licht met peper en zout;
- Verdeel de stukken zalm naast elkaar in verschillende vacumeerzakken (sla hierbij altijd 1/3 van de bovenkant van de zak om, zodat de bovenzijde na het vullen altijd schoon en droog is);
- Doe in elke zak een gedeelte van de olijfolie (bij 2 zakken 60 ml. per zak etc.) en voeg hierna nog wat (circa 3) klontjes boter (kamertemperatuur) per zak toe.
- Vacumeer de zakken en leg in de koeling tot gebruik.
- Vul de Sous-vide met warm water van ongeveer 50 °C. en breng de Sous-vide minimaal 20 minuten voor het uitserveren op de juiste temperatuur van 50 °C

### Bereiding Bois Boudran-saus:

- Fruit de zeer fijn gesnipperde sjalotten in wat olijfolie gedurende 5-8 minuten zonder te kleuren
- Doe de ketchup, azijn, worcestersaus, lichte sojasaus, mosterd en olie in een kom en meng goed met een garde;
- Voeg de gare sjalotten incl. de olijfolie toe aan de saus met de zeer fijn gesnipperde dragonblaadjes en platte peterselie;
- Breng op smaak – zo nodig – met wat peper en zout en/of was tabasco;
- De saus moet dik vloeibaar zijn; dus voeg zo nodig iets bouillon of water toe;

### Bereiding aardappelen:

- Doe de geschilde aardappelen en de gekneusde tenen knoflook in een pan en giet er water op tot ze net onderstaan en voeg zout naar smaak toe;
- Breng het water aan de kook en kook de aardappelen op laag vuur gaar;
- Bak intussen de gesnipperde sjalotten in wat olie tot ze glazig zijn (niet bruin!);
- Giet de aardappelen af en haal de look uit de aardappelen;
- Giet de sjalotten met de olijfolie er overheen, voeg mosterd en azijn toe en prak de aardappelen in grove stukken (met een vork want er mag geen echte puree ontstaan);
- Breng de aardappelen nu op smaak met flink wat zeezout en zwarte peper;
- Hak de kruiden en roer ze eveneens door de aardappelmassa;

		<b>Groenten &amp; dressing:</b>
1		courgette – geel
1		courgette - groen
250	g	smaakvolle kerstomaatjes
		goede olijfolie
		peper en zout
		<b>Dressing:</b>
60	ml	olijfolie
20	ml	witte wijnazijn
		peper en zout

**Afwerking:**  
 dragon blaadjes  
 peterselieblaadjes

- Serveer warm of op kamertemperatuur!

**Bereiding groenten:**

- Was de courgettes en snijd ze op een mandoline in lengteplakjes van enkele millimeters (snijmachine 12); voldoende dik om te grillen.
- Meng wat olijfolie met vergemalen peper en zout en smeer hiermee de plakken courgette in;
- Halveer de kerstomaatjes, bestrooi met peper en zet afgedekt weg tot gebruik;
- Maak een vinaigrette van de olijfolie met de witte wijnazijn en de versgemalen zwarte peper en zout; (de vinaigrette moet iets zurig smaken)

**Vorbereiding voor het uitserveren:**

- 20 minuten voor het uitserveren worden de gevacumeerde zalmmoten in het Sous-Vide-apparaat geplaatst;
- Warm de aardappelen op en zet de (warme) saus klaar;
- Rooster ruim op tijd de courgette op de grillplaat en zet warm weg;
- Bak de zalm op de velzijde in een zeer hete droge pan 30 seconden en vervolgens even op de vleeskant. Let op: niet te lang i.v.m. te ver doorgaren!

**Uitserveren:**

- Maak een spiegel van de saus op het voorverwarmde bord;
- Leg hierop wat aardappel (eventueel in een vorm) en plaats hier bovenop de gebakken zalm met de krokante velzijde omhoog;
- Werk af met de geroosterde lauwwarme courgette;
- Maak eventueel af met een takje platte peterselie en/of dragon.

**Wijnadvies:** Chivite Chardonnay of Belleruche Côtes du Rhône (alternatief)

## SOEP: Pompoensoep met Zeeuwse garnaltjes

### Ingrediënten

#### Pompoensoep:

2	kg	hokkaido pompoenen
400	g	uien
1	st	rode peper
2	tn	knoflook
60	g	gember
2	st	sereh
500	ml	vers sinaasappelsap
2	ltr	groentebouillon
400	ml	kokosmelk
		zonnebloemolie
		peper en zout
		<b>Toast:</b>
1		stokbrood groot
		zonnebloemolie
		<b>Pompoenpitten:</b>
		korianderzaad
		oregano
		venkelzaad
		peper en zoutzonnebloemolie

#### Garnalen

1000 G ongepelde garnalen

groentje

### Bereiding Soep:

- Was de pompoen, snij door de helft en haal de pitten eruit. De schil blijft er aan zitten dat geeft een mooie kleur aan de soep. Snij de pompoenen in stukken. Bewaar de pitten!!
- Snipper de ui, kneus de sereh en snij in stukken;
- knoflook, gember en rode peper fijn snijden.
- Zweet ui, gember, rode peper, knoflook en sereh even aan in een laagje zonnebloemolie;
- Voeg de pompoen toe, blus af met sinaasappelsap en groentebouillon. Kook gaar;
- Pureer de soep met een staafmixer, zeef de soep en kook ze in tot  $\frac{3}{4}$  deel;
- Voeg de kokosmelk toe en breng op smaak met peper en zout.

### Bereiding toast:

- Snij 3 dunne plakken stokbrood per persoon en steek er rondjes uit van ca. 5 cm;
- Bak de rondjes krokant en goudbruin in de zonnebloemolie.

### Bereiding pompoenpitten:

- Was de achtergehouden pitten en droog met keukenpapier. Meng de pitten nu met wat in de vijzel fijngemaakte korianderzaadjes, oregano, venkelzaadjes, peper, zout en wat zonnebloemolie.
- Leg alles op een bakmatje in een oven van 140 graden en bak ze krokant in ca. 30 minuten.

### Bereiding garnalen:

- Pel de garnalen tijdens het koken van de soep; waar mogelijk met hulp van de Amusekokers.

### Uitserveren:

- Serveer de soep in een kop of bord en geef ieder 3 toastjes met daarop garnaal en pompoenpit.
- Garneer de soep en de toast met een "groentje"

## HOOFDGERECHT: ANJOUUIF MET ROKERIGE JUS, GEGLACEERDE PETERSELIEWORTEL & KASTANJE CHAMPIGNONS

6		<b>Ingrediënten:</b> Anjou duiven grof zeezout en zwarte peper ganzenvet	<b>Bereiding duiven:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Ontdoe de duifjes van de “<u>pootjes</u>” en bedek ze 15 minuten met grof zeezout en zwarte peper;</li><li>• Verwijder eveneens de borstjes van het karkas;</li><li>• Doe de billen in een pan en vul de pan met ganzenvet tot ze net onder staan (zoek een zo goed mogelijk passende pan i.v.m. gebruik ganzenvet) en plaats minimaal 1 uur in de oven 100 °C.</li><li>• Haal de duiven leeg van binnen en kruid ze goed per peper en zout van binnen en van buiten.</li><li>• Bak de karkassen in de Green Egg flink aan;</li></ul>
150	g	<b>Jus:</b> boter	<b>Bereiding Jus:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Hak de op de Green Egg gebruikte karkassen in stukken</li><li>• Smelt de boter en stoof er de sjalotten met de look in;</li><li>• Voeg nu de fijngehakte karkassen toe en bak ze goed aan;</li><li>• Blus af met de rode wijn, voeg fond toe plus de laurierblaadjes en laat inkoken tot de helft;</li><li>• Zeef de saus;</li><li>• Werk af met een beurre manié en zwarte peper.</li></ul>
3		sjalotten	<b>Bereiding peterseliewortel:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Schil de peterseliewortel en snijd in gelijke stukken;</li><li>• Gaar de stukken peterseliewortel in de kippenbouillon met de foelie en wat zout;</li><li>• Maak een mooie puree en breng op smaak met de boter, eventueel wat suiker en zo nodig room, peper en zout;</li></ul>
2	tn	knoflook	<b>Bereiding kastanje champignons:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Maak 12 mooie grote kastanjechampignons schoon en verwijder het steeltje; Buitenzijde insmeren met olijfolie; leg weg tot gebruik</li><li>• Reinig de overige paddenstoelen met een droog doekje of een zacht borsteltje;</li><li>• Hou eventueel enkele paddenstoelen apart en snijd rauw in dunne plakjes.</li></ul>
250	ml	rode wijn	
2		laurierblad (vers)	
300	g	bruine fond wat boter en zwarte peper	
900	g	<b>Peterseliewortel:</b> peterseliewortel	
80	g	boter	
2	thl	foelie	
500	ml	kippenbouillon	
25	g	kristalsuiker Room zo nodig	
1000	g	<b>Kastanje champignons:</b> kastanje champignons	
90	g	boter zwarte peper en zout Olijfolie	

room (optioneel)

**Vorbereitung voor uitserveren:**

- Gekonfijte billen: Warm deze op in wat boter en kruid af met peper en zout;
- De borstjes: Green Egg directe hitte, temperatuur 250 °C en bak nu de borstjes circa 2 minuten aan elke zijde; kruid af met zo nodig peper en zout;
- Jus: de met beurre manié en peper en zout afgemaakte saus is warm;
- Peterseliewortel: Verwarm de peterseliewortelpuree;
- Gesneden Kastanje champignons: kleur aan in bruisende boter (90 g);
- Hele champignons: Vul met peterseliewortelpuree en plaats de gevulde champignons langs de wand van de Green Egg bij een temperatuur van 150 °C gedurende circa 15 minuten.

waterkers

**Uitserveren:**

1. Schik de plakken peterseliewortelpuree op een warm bord samen met de gebakken paddenstoelen;
2. Plaats hierbij een gekonfijt pootje en een (getrancheerd) borstje;
3. Zet een gevulde paddenstoel op het bord en
4. Werk af met wat saus;
5. Werk af met waterkers;
6. serveer de overige saus aan tafel.

**Wijnadvies:** Serre Due Palme of Lergenmüller (alternatief)

## NAGERECHT: BABA AL RHUM EN IJS VAN GEGRILDE BANAAN, HANGOP & ROZENMERENGUES

		<b>Bereiding Baba:</b>	<b>Bereiding Baba:</b>
260	g	bloem	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kneed de bloem met de gist, de suiker en de eieren tot een homogeen deeg;</li> </ul>
5,5	g	gedroogde gist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voeg nu de gesmolten boter langzaam met het zout toe;</li> </ul>
3	g	zout	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kneed er als laatste de (uitgelekte) en afgedroogde boeren jongens door;</li> </ul>
25	g	suiker	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maak hier bollen van 30 gr per stuk;</li> </ul>
160	g	eieren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neem hoge vormen en spuit deze in met een pancoating of wat boter en bestrooi met bloem;</li> </ul>
90	g	gesmolten boter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaats in elke vorm een bolletje deeg;</li> </ul>
100	g	boeren jongens	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bak de baba's gaar in 18 minuten gaar op de pizzasteen in voorverwarmde Green Egg van 220 °C.</li> </ul>
		<b>Bananenijs:</b>	<b>Bereiding bananenijs:</b>
6	st	bananen: voor puree bananen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plaats het gietijzeren rooster en verhoog de temperatuur van de Green Egg naar 200 °C.</li> </ul>
250	g	suikerwater: 1:1 water/suiker	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gril de 6 bananen 12 minuten aan iedere kant;</li> </ul>
100	g	suikerstroop	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Haal de puree van de 6 bananen en meng deze puree met de overige ingrediënten;</li> </ul>
40	g	citroensap	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat zo nodig bekoelen en draai er ijs van in circa 10 minuten;</li> </ul>
150	ml	water	<b>Bereiding rummengsel:</b>
		<b>Rummengsel:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Meng alle ingrediënten en laat hierin de baba weken tot deze zich geheel heeft volgezogen;</li> </ul>
200	ml	rum met honing	
100	ml	warm water	
		<b>Hangop:</b>	<b>Bereiding hangop:</b>
2	l	yoghurt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hang de inhoud van 2 liter yoghurt in een kaasdoek gedurende 12 uur; Start z.s.m. hiermee en geef event. wat extra druk;</li> </ul>
		honing naar behoefte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Breng de hangop op smaak met het merg uit de vanillestokjes en de honing;</li> </ul>
4		vanillestokjes (merg ervan)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voeg eventueel wat citroensap toe;</li> </ul>
		<b>Appelcompôte:</b>	<b>Bereiding appelcompôte:</b>
3		appels (Jona Gold) (brunoise)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwijder de gietijzeren rooster van de Green Egg, verlaag de temperatuur naar 150 °C en plaats een bakblik met de appelbrunoise gedurende 15 minuten op het rooster tot de appels gaar zijn; <ul style="list-style-type: none"> <li>○ De brunoise niet uitgespreid op bakblik leggen maar in een passend bakblik: gevuld, zodat vocht niet kan verdampen.</li> </ul> </li> </ul>
150	g	geleisuiker	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeef het vocht uit het bakblik en kook dit met de geleisuiker op;</li> <li>• Meng nu de gegaarde appelbrunoise erdoor en zet koud weg tot gebruik;</li> </ul>



		<b>Rozenmerengue:</b>
150	g	poedersuiker
100	g	gepasteuriseerd eiwit (of eiwit van circa 3,5 vers ei)
1 ½	thl	rozenblaadjes poeder (rozenblaadjes rozenbottelstruik)

**Bereiding Rozenmerengue:**

- Klop de eiwitten to ze vrijwel stijf zijn en voeg dan in gedeelten de poedersuiker toe tot een glanzend en stevig eiwitmengsel ontstaat;
- Meng er het rozenbladpoeder door en breng over in een spuitzak met gekartelde mond;
- Spuit nu op een bakmat of bakpapier mooie vormen en droog gedurende circa 1 uur in de oven op 100 °C.

**Serveer uit:**

Maak van alle onderdelen van dit nagerecht een mooi opgemaakt bord.