



MENU

Maart 2016

WIJNEN

Chivite of klein glaasje Wodka
* Rhône Belleruche

Chivite
* Rhône Belleruche

Vecrima Godello
* Rhône Belleruche

Beaumes de Venise

* alternatieve keuze; ook lekker

GERECHTEN

AMUSE

Tonijntartaar - bloody mary -
sorbetijs

VOORGERECHT

Thaise viskoekjes

TUSSENGERECHT

Paprikasoep – port - zalm

HOOFDGERECHT

Zeeduivel – kerrie – knolselderij &
radicchiosalade

NAGERECHT

Warm gekarameliseerde ananas –
basilicumijns - sinaasappelsaus

AMUSE: Tonijntartaar met bloody mary sorbetijs

Bereiding Sorbetijs

3		sjalotten
1 ½		komkommer
1		rode pepers
12	rijpe	tomaten
30	ml	citroensap
2	el	tomatenpuree
2	el	vloeibare glucose
40	ml	wodka
		peper en zout

Bereiding tonijn

800	g	tonijn van "sashimi" kwaliteit
1		rode peper zonder pitjes
		zeezout
		zwarte peper
		chiliolie

Bereiding ijs:

- Doe de gepelde, grof gesneden sjalotten, de geschilde komkommer zaad verwijderd en in stukken gesneden met de rode pepers (zonder zaadjes en zaadlijsten) in de blender of keukenmachine;
- Maal alles tot een gladde puree;
- Ontvel en halveer de tomaten, verwijder het zaad en verdeel verder in stukjes en doe dit bij de sjalotten en komkommer in de blender en maal opnieuw tot een gladde puree;
- Wrijf het mengsel door een fijne zeef en gooi de pulp weg;
- Doe het citroensap, de tomatenpuree, de glucose, de Wodka en een beetje van de saus uit de blender in een pannetje en verwarm licht om de alcohol uit de wodka wat te verdampen;
- Voeg dit toe aan het mengsel in de blender en maal alles tot een glad mengsel; Proef en breng zo nodig op smaak met peper en zout;
- Laat het mengsel draaien in de ijsmachine tot het vrij stevig is en zet in de vriezer tot de massa bevroren is.

Bereiding tonijn:

- Snijd de tonijn in blokjes van 1,5 – 2 cm en schep ze om met de zeer fijngehakte rode peper;
- Voeg wat zout, gemalen zwarte peper en een paar druppels van de chiliolie toe.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Rooster kort pijnboompitjes (evenveel als het aantal blokjes tonijn).
- Leg kleine muntblaadjes (of reepjes muntblad) klaar (evenveel als blokjes tonijn).

± 5 el pijnboompitjes
muntblaadjes
ketjap asin

Uitserveren:

- Trek een streep van Ketjap Asin (eventueel wat verdikt met een verdikkingsmiddel) in de lengte van een lang bord een stukje uit het midden;
- Leg daarnaast op gelijke afstand uit elkaar een klein (of een in de lengte gehalveerd) muntblaadje, evenveel als er tonijnblokjes per bord beschikbaar zijn (bv. 3);
- Leg een tonijnblokje op de blaadjes zodanig dat er een stukje muntblad uitsteekt;
- Leg op ieder blokje een geroosterd pijnboompitje;
- Serveer een mooi bolletje Bloody Mary sorbetijs ernaast in een apart schaalpje.
- Strooi met behulp van een theezeefje een waas Cayennepeper langs de blokjes tonijn.

Wijnadvies: Chivite of een klein glaasje Wodka of *Rhône Belleruche

VOORGERECHT: Thaise viskoekjes

Ingrediënten

Voor de koekjes

800	g	kabeljauw
1		Aardappel groot
5		eiwitten
5		limoenblaadjes
60	ml	vissaus
3	cm	gemberwortel
2		kleine rode chilipepers
1	bosje	lente-ui zeer fijn gesnipperd
3	tn	knoflook
12	takjes	koriander

Tomaten curry

3		tomaten
¼		rode peper
8	takjes	koriander
1	thl	zout
1	thl	knoflook
1		limoen (sap ervan)
2		limoenen in 12 partjes

Salade

½	krop	sla
100	g	taugé
1		winterwortel (klein)
60	ml	arachideolie
20	ml	vissaus
15	ml	zoete chilisaus

Bereiding viskoekjes:

- Verwijder eventuele graten uit de vis en mix de vis met de eiwitten in een keukenmachine tot een vispuree, die niet geheel fijn is; *gebruik eiwitten van het nagerecht!*
- Schil de aardappel, kook deze gaar in wat gezouten water en prak deze dan fijn.
- Rasp de knoflook en de gember;
- Verwijder de zaadlijsten en de pitjes uit de chilipepers en snijd ze zeer fijn; Hak de korianderblaadjes fijn;
- Meng nu de zeer fijn gesneden fijngeprakte aardappel, gemberwortel, chilipepers, lente-ui, knoflook, vissaus en koriander door de vismassa.
- Laat zo lang mogelijk “trekken” met de 5 limoenblaadjes;

Bereiding tomaten curry:

- Dompel de tomaten enkele seconden in kokend water; ontvel ze en verwijder zaad en zaadlijsten;
- Snipper de sjalot, de 8 takjes koriander (incl. steeltjes) en de knoflook;
- Pers de limoen uit;
- Doe alle fijngesneden ingrediënten voor de curry in een maatbeker (inclusief het zout) en mix zeer fijn met de Bamix of in de keukenmachine; zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding salade:

- Was de sla en snijd in repen van circa ½ cm.; was de taugé en verwijder de uiteinden; schil de kleine winterwortel en rasp in slices;
- Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette en zet beide bereidingen afgedekt weg tot gebruik.

120 ml arachideolie (voor bakken)

cassave krupuk

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Vispuree -koekjes: Verwijder de limoenblaadjes en breng verder (zo nodig) op smaak met grof zeezout. Vorm met licht bevochtigde handen (of gebruik hiervoor een ringetje) kleine schijfjes van ongeveer 1 volle eetlepel vispasta (3 stuks p.p.); en bak de vispuree-koekjes aan beide zijden in de hete arachideolie en laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Salade: Meng de vinaigrette door het salademengsel;
- Tomaten-curry: breng zo nodig op smaak en zet klaar.
- Cassave krupuk: breng de olie in de friteuse op temperatuur (180 °C.) en bak hierin de krupuk.

Uitserveren:

- Verdeel de salade over de borden en leg hierop de drie warme vispuree-koekjes.
- Drapeer de tomaten curry ernaast of trek een streep of cirkel naast/om de salade en werk af met een stuk(je) krupuk per persoon.

Wijnadvies: Chivite of *Rhône Belleruche

Soep: Paprikasoep – port - zalm

Ingrediënten

		Soep
7	st	gele paprika
2	st	sjalotten
2		bleekselderij stengels
2	tn	knoflook
350	ml	witte port
1	l	kippenbouillon
2	el	honing
		peper en zout
		olijfolie
		Zalm:
350	g	verse zalm
2	st	sjalotten (groot)
2	el	bieslook
1		ei hard gekookt
3	st	augurk (middel groot)
75	ml	olijfolie
40	ml	crème fraîche
		peper en zout
		Vorbereiding uitserveren
1		rode paprika
		jonge rucola
		extra vergine
		peper en zout

Bereiding soep:

- Snij alle ingrediënten in grove stukken en zet deze zachtjes aan in een hoge pan met wat olijfolie;
- Blus af met de port en voeg de bouillon en honing toe.
- Laat een uur zachtjes koken, tot dat alles gaar is.
- Meng met een staafmixer alle ingrediënten, en wrijf door een bolzeef.
- Doe de resterende “pulp” nog een keer in een maatbeker en mix nog eens met de Bamix; druk vervolgens weer door de bolzeef en voeg toe aan de soep; dit geeft een “bindend” effect aan de soep.
- Maak op smaak met peper en zout.

Bereiding zalm:

- Snij de zalm in fijne brunoise.
- Snipper de sjalotten, snij de bieslook fijn, hak het ei en de augurken fijn.
- Meng alles met de olijfolie en crème fraîche en breng op smaak met peper en zout.
- Maak met twee eetlepels *drie* mooie quenelles per bord. Zet afgedekt weg tot gebruik.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Was de paprika en snij in kleine brunoise;
- Snipper de jonge rucola fijn;
- Doe de hete paprikasoep in goed schenkende kannen.

Uitserveren:

Leg de quenelles van zalm in voorverwarmde borden;
Serveer de paprikasoep + gesnipperde rucola uit aan tafel.

Wijnadvies:

HOOFDGERECHT: Zeeduivel met kerrie – knolselderijfrietjes – pittige tomatensaus

		Ingrediënten:
		Knolselderij frietjes
1	st	knolselderij (groot) of 2 kleine exemplaren
6	tn	knoflook
		tijm
snuf		zeezout (flinke snuf)
1-1,5	l	gesmolten eendenvet arachideolie voor frituur
		Vis:
12	st	“noten” zeeduivel a 100 g
3	thl	milde kerriepoeder zeezout arachideolie voor bakken
		Groenten:
1	krop	radicchio
200	g	kastanje champignons
2	st	sjalotten
2	tn	knoflook
1		rode peper
30	ml	witte wijnazijn
75	ml	olijfolie extra vergine peper en zout
½	el	Dijon mosterd
½	el	vloeibare honing peper en zout
100	g	hazelnoten

Bereiding knolselderij frites:

- Schil eerst de knolselderij door eerst de boven- en onderkant van de knolselderij te snijden om vervolgens met het mes de vorm van de knol te volgen. Let erop, dat je hierbij ook de binnenrand onder de schil verwijdert.
- Snijd nu de knolselderij in reepjes van 1 cm dik; indien te lang: halveer ze.
- Leg de plakjes knolselderij in een pan en voeg de gekneusde ontvelde knoflook, de tijm (6 takjes) en het zout toe.
- Schenk het gesmolten eendenvet erop; neem een groot stuk keukenpapier en druk dit in de pan;
- Zet de pan op laag vuur en laat de selderijreepjes in 12-15 minuten gaar worden;
 - Dit kan ook in een oven natuurlijk op bijv. 100 °C. controleer bij elke werkwijze regelmatig de gaarheid met een prikker.
- Laat de knolselderijreepjes na garen direct uitlekken op een met keukenpapier beklede bakplaat, zodat alle overtollige vet wordt geabsorbeerd. Laat volledig afkoelen! Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

Bereiding vis:

- Maak de zeeduivel zo nodig schoon en rol door het mengsel van zeezout en milde kerrie; zet afgedekt weg tot gebruik in de koelkast;

Bereiding groenten:

- Verwijder de niet mooie buitenste blaadjes van de kroppen radicchio; snijd in zeer dunne slices; en zet koud weg in de koelkast tot gebruik;
- Maak de kastanje champignons schoon, snijd in plakken van 3-4 mm; zet weg tot gebruik.
- Snijd de sjalotten zeer fijn, zo ook de knoflook en de rode peper, ontdaan van pitjes en zaadlijst; en zet eveneens weg tot gebruik;
- Maak van de witte wijnazijn, de olijfolie, peper en zout, mosterd en vloeibare honing een mooie vinaigrette; breng op smaak met peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik.
- Bak de hazelnoten zacht aan tot ze kleuren in een koekenpan met zeer weinig olijfolie; laat bekoelen en hak ze in grove stukken.
- Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

Tomatenketchup:		
500	g	trostomaten
75	g	fijne tafelsuiker
1	thl	witte peperkorrels
2	thl	zout
		olijfolie om te druppelen
3	tn	knoflook
1	bosje	basilicum met de stelen
500	ml	tomatensap
		zeezout en zwarte peper

Bereiding tomatenketchup:

- Verwarm de oven op 180 °C.
- Hak de tomaten grof en meng ze in een kom met de suiker, de peperkorrels, het zout en een scheutje olijfolie;
- Verdeel de tomaten over een braadslee; sprenkel er nog wat olijfolie over en zet 1 uur in de oven
- Roer het mengsel 1 tot 2x door elkaar tot de tomaten gaar en licht gekaramelliseerd zijn.
- Voeg nu de in dunne plakjes gesneden knoflook, de basilicum en het tomatensap toe en roer alles even goed door; zet het geheel nog 30 minuten terug in de oven;
- Pureer vervolgens het tomatenmengsel in de blender of keukenmachine. Zeef de puree door een fijne zeef; en laat nu inkoken tot $\frac{3}{4}$ van de hoeveelheid; laat bekoelen tot lauwwarm of koud.
 - Noot: in een gesteriliseerde pot: bewaartijd 2 weken in koelkast.

Voorbereiding uitserveren:

- Knolselderijfrietjes: verhit de arachideolie in de frituurpan tot 180 °C (of in een andere geschikte, zware, diepe pan; een stukje brood begint bij deze temperatuur onmiddellijk te sissen);
- Frituur de knolselderijfrietjes in meerdere sessies gelijkmatig goudbruin en knapperig aan de buitenkant. Strooi er wat zout over en houd ze warm!
- Vis: verhit een dun laagje arachideolie in een koekenpan en bak hierin de porties 4-5 minuten; draai ze om en om tot alle kanten gelijkmatig goudbruin kleuren; leg ze op een voorverwarmd bord en laat nog enkele minuten staan.
- Groenten: Smoor de sjalotjes met de knoflook en de rode peper zachtjes aan gedurende 3 min.;
 - Voeg nu de kastanje champignons toe en bak hard aan gedurende enkele minuten tot ze beetgaar zijn;
 - Meng intussen de gesneden radicchio met een deel van de vinaigrette en voeg nu de gare en warme champignonmassa toe. Meng goed en voeg vrijwel alle hazelnoten toe;

Uitserveren:

- Maak een warm bord op met de knolselderij frietjes, wat salade en de heerlijke vis;
- Drapeer er wat tomatenketchup bij of geef apart.

Wijnadvies: Vecrima Godello of * Rhône Belleruche

NAGERECHT: warm gekarameliseerde ananas – basilicumijs - sinaasappelsaus

		Ingrediënten:	Bereiding ijs:
		Ijs	
400	ml	melk	• Klop de eidooiers met de suiker ruban. <i>Eiwitten voor Voorgerecht!</i>
16	bl	basilicum	• Verwarm de melk tot kookpunt met merg uit vanille stokje en het vanillestokje. Laat minimaal 15 minuten trekken;
½		vanillestokje	• Giet een gedeelte van de melk al roerend op de ruban. Haal het vanillestokje uit de melk;
120	g	suiker	• Breng alles over in de pan; verwarm de massa al roerend tot net 82-84 °C.
3		eidooiers	• Klop de slagroom lobbijg en meng deze - als de melk massa is afgekoeld – voorzichtig bij elkaar;
200	ml	room	• Draai er roomijs van in de ijsmachine, voeg op het laatst net voor het ijs dik is de zeer fijn gesneden basilicum toe.
			• Schep er mooie grote bollen (quenelles) van en leg deze in de vriezer tot gebruik.
		Ananas 1:	Bereiding ananas 1:
1	grote	rijpe ananas boter suiker	• Ananas schillen en in 12 plakken snijden van 1 cm dik, hart verwijderen.
			• De ananassen bakken in boter en bestrooien met suiker.
			• Zet (afgedekt) weg tot gebruik.
		Saus:	Bereiding saus:
200	g	suiker	• In een koekenpan karamel maken met boter en suiker.
25	g	boter	• Blussen met de sinaasappelsap en laten inkoken.
250	ml	vers geperst sinaasappelsap Grand Marnier	• Op smaak brengen met Grand Marnier.
		Ananas 2:	Bereiding ananas 2:
½		ananas suiker	• De ananas op de snijmachine snijden in schijven van 1 a 2 mm.
			• Het hart verwijderen.
			• Suikerstroop maken van 4 delen water en 5 delen suiker.
			• De ananas schijven wentelen in de suikerstroop, overtollige stroop er af laten lopen. Schijven op een bakmatje leggen, en 2 uur laten drogen in de stoomoven (<i>bovenin i.v.m. "waaien"</i>) van 80 graden.
			• Na 1 uur omdraaien, anders breken ze bij het verwijderen van het bakmatje!

Pistache crumble	
40	gr pistache noten
6	gr cacao
45	gr suiker
45	gr boter

basilicumblaadjes
geklopte slagroom
crumble

Bereiding crumble:

- Maak een kruimeldeeg door de boter te smelten in een steelpannetje;
- Voeg vervolgens de andere ingrediënten toe en roer enkele minuten tot alle suiker is opgelost;
- Breng de crumble-massa over op een keukenpapier leg er een 2^e vel keukenpapier bovenop en rol uit met een (deeg)roller;
- Maak na bekoelen van de massa hiervan een crumble.

Uitserveren:

- De warme ananas (1) in het midden van een bord leggen.
- Wat saus rond en op de ananas gieten;
- De quenelle basilicumijs op de ananas leggen.
- Zet er een schijf gedroogde ananas tegenaan.
- Versier met een blaadje basilicum, wat slagroom en de pistache crumble.

Wijnadvies: Beaume de Venise