



MENU

Juni 2016

WIJNEN

Sancerre
*Picpoul de Pinet

H-Lun
*Picpoul de Pinet

Requengo de Melgaco Alvarinho
*St. Veran of Tohu

Deetlefs

* = voordelig alternatief

GERECHTEN

AMUSE
Makreel – lavas – rode biet -
peterseliewortel

VOORGERECHT
3x asperges – Ibericoham – kwarteleitje
– chorizo-ijs – krokant

TUSSENGERECHT
Zeebaars – Zeeuwse kokkels –
courgette, wortel, venkel - steranijs

HOOFDGERECHT
Filet in het groen – pomme dauphine

NAGERECHT
Clafoutis – rabarber en aardbeien

AMUSE: Gemarineerde makreel – lavas - rode biet – lavas en gedroogde peterseliewortel

		Ingrediënten	Bereiding makreel:
3		Makreel zeer verse makrelen	<ul style="list-style-type: none">• Fileer de makrelen. Laat het vel zitten en snij de middengraat eruit;• Haal het vliesje van de velkant.• Marineer de filets van makreel: zie voorbereiding voor het uitserveren. in wat citroensap met olijfolie (50 / 50) van goede kwaliteit.
2		peper en zout citroenen (sap ervan) olijfolie extra vergine	
1 zak	à 65 g	Lavaspoeder lavasblad	Bereiding lavaspoeder: <ul style="list-style-type: none">• Droog het lavasblad 2 uur in de borden warmhoudkast (bovenin) op circa 60 °C en mix tot poeder; zet weg tot gebruik.
2	st	Peterseliewortel peterseliewortels	Bereiding peterseliewortel: <ul style="list-style-type: none">• Was en schil de peterseliewortel;• Snijd op de mandoline of snijmachine (stand 6) de peterseliewortel in de lengte in dunne slices; snijd deze in de lengte in, maar niet geheel door, zodat er minimaal 3 slierten aan elkaar blijven zitten. Zet de slices gemarineerd met iets citroensap weg tot gebruik; zie verder voorbereiding voor het uitserveren;
2	st	Rode biet rode bietjes	Bereiding rode biet: <ul style="list-style-type: none">• Schil de rode bieten;• Snijd 1 bietje in dunne plakjes (snijmachine stand 6) en kook in circa 1 minuut beetgaar in gezouten water; giet af en koel direct;• Snijd ook de 2^e biet in dunne plakjes (snijmachine stand 6) en marineer in de olijfolie met citroensap naar smaak, aangemaakt met wat peper en zout; zet afgedekt weg tot gebruik.
1		citroen (sap ervan)	
30	ml	olijfolie extra vergine peper (vers gemalen) en zout	

3	citroenen (sap ervan) olijfolie extra vergine	peterselie basilicum iets koriander	<p>Vorbereiding voor het uitserveren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <u>Peterseliewortel</u>: droog de peterseliewortel ongeveer 1 uur in een oven van 80 °C; • <u>Makreel</u>: Marineer de filets 20 – 25 minuten voor het uitserveren in wat citroensap met olijfolie van goede kwaliteit en snijd de makreel daarna in de gewenste vorm. • <u>Rode biet</u>: Vorm van de gemarineerde bietplakjes mooie rozetten of andere vorm; • <u>Rode biet</u>: de geblancheerde biet wordt in schijfjes gepresenteerd; • <u>Kruiden</u>: snijd een gedeelte van de kruiden fijn en houd van elk kruid enkele blaadjes achter voor de garnering; • De <u>lavaspoeder</u> staat eveneens klaar;
1	doosje	(paarse) bloemetjes olijfolie extra vergine	<p>Uitserveren:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verdeel de makreel over de borden, leg er de blancheerde (hele schijfjes) en gemarineerde bietjes tussen en op met hierbij een quenelle kwark (aangemaakt met wat peper en zout, gesneden kruiden, gedroogde peterseliewortel en als laatste de lavaspoeder. • Werk af met wat blaadjes groen.
100	g	kwark	

Wijnadvies: Sancerre of * Picpoul de Pinet

VOORGERECHT: 3x asperges – Ibericoham – kwarteleitje – chorizo-ijs – krokant van Parmezaanse kaas

		Ingrediënten	Bereiding ijs:
		Ijs	
100	g	milde chorizo	• Snijd de chorizo in kleine stukjes ½ x ½ cm.;
200	ml	room	• Voeg room, melk en glucose toe aan de chorizostukjes, kook op en laat afkoelen (in een ijsbad);
200	ml	volle melk	• Doe er vervolgens het opgeklopte eiwit en glucose bij;
10	g	glucose	• Draai er een mooi ijs van en zet in de vriezer tot gebruik.
2		eiwitten	
		Asperges:	Bereiding 3x asperges:
12		asperges <i>2^e bereiding gekookt</i>	• <u>2^e bereiding:</u>
		<i>3^e bereiding gemarineerd:</i>	• Was en schil 12 asperges, verwijder het harde onderste gedeelte en bewaar voor de 1 ^e bereiding, kook perfect gaar in gezouten water; koel direct in ijswater en zet vervolgens weg tot gebruik.
12		asperges	• <u>3^e bereiding:</u> gemarineerde asperges.
		<i>3^e bereiding parfait:</i>	• Was en schil de asperges. Verwijder het harde gedeelte en bewaar voor de 1 ^e bereiding. Snijd op de mandoline dunne slices over de volledige lengte;
8		asperges + 24 uiteinden 1 ^e + 2 ^e bereiding	• <u>1^e bereiding Parfait van asperges:</u>
		water en melk	• kook alle uiteinden van de asperges 2 ^e en 3 ^e bereiding + de overige 8 asperges, geschild en in stukken gesneden, gaar in gelijke delen water en melk met wat zout;
4		gelatineblad (per 200 g puree)	• Giet af en pureer;
150	g	room (per 200 g puree)	• Voeg nu per 200 gram puree 4 blaadjes geweekte gelatine toe en laat afkoelen;
			• Voeg aan de bekoelde aspergemassa 150 gram licht opgeklopte room (yoghurtdikte) toe;
			• Breng de massa over in kleine ringen of in een grote schaal, waarna we tijdens het uitserveren hieruit vormpjes steken/snijden.
		Krokant:	Krokant van Parmezaanse kaas:
150	G	Parmezaanse kaas	• Rasp de kaas met een goede rasp en strooi de kaas uit op een silpatmatje en bak circa 5 minuten in een voorverwarmde oven op 175 °C. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en breek in stukken.

		Vinaigrette van Granny's
1		appel Granny Smith
40	ml	olijfolie extra vergine
15	ml	hazelnootolie
15	ml	appelazijn
		peper en zout
		Ui:
2		uien
3		eieren
50	ml	olijfolie extra vergine
50	ml	hazelnootolie
40-50	ml	appelazijn
		peper en zout
6		plakjes Ibericoham
		groene en paarse cress

Bereiding appelvinaigrette:

- Maak een homogene vinaigrette van alle ingrediënten behalve de appel;
- Was de appel maar schil ze niet. Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

Bereiding ui:

- Schil 1 ui en snijd in niet te kleine stukjes: bijvoorbeeld van boven naar beneden;
- Bak even aan in wat boter en laat vervolgens drogen in de oven. Let op voor verbranden!!
- Maak de 2^e ui schoon en snijd op de mandoline in dunne slices; zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- 1 granny: Snijd in zeer kleine brunoise – en zo mogelijk allemaal even groot. Meng direct met de klaarstaande vinaigrette.
- 2^e ui: frituur de slices op 180 °C. en laat uitlekken op keukenpapier.
- Kook de eieren gaar, pel ze en plet ze grof;
- 3^e bereiding asperges: Marineer de slierten in het mengsel (homogeen geschud) van olijfolie, hazelnootolie, appelazijn en peper en zout.
-

Uitserveren:

- Zet alle bereidingen klaar;
- Maak met alle bereidingen een mooi bord.

Wijnadvies: H-Lun of * Picpoul de Pinet

Tussengerecht: Zeebaars – Zeeuwse kokkels – courgette, wortel, venkel & steranijs

		Ingrediënten
1000	g	zeebaars (schoon gewicht)
wat		volle melk
1000	g	aardappelen (schoon gewicht)
150	g	venkel (van 1 grote venkel)
3		uien (middelgroot)

		Kokkels
60	st	kokkels
3	stengel	bleekselderij
1		kleine ui
300	ml	witte wijn en verder
250	ml	kippenbouillon
150	g	venkel (over van gebruikte venkel)
2	stuks	steranijs

		Groenten
3		courgettes
½		ui
50-100	ml	kippenbouillon
2		dunne winterwortelen
½		ui
50-100	ml	kippenbouillon

Bereiding zeebaars:

- Fileer de zeebaars en snijd de filets in mooie stukken van circa 80 gram per stuk; zet afgedekt weg tot gebruik; zie voorbereiding voor het uitserveren.
- Bewaar de afvalstukjes en zet deze op het vuur in wat melk samen met de aardappelen, de in stukjes gesneden venkel en uien;
- Als alles gaar is, blender de massa en passeer het geheel door een fijne zeef.
- Deze puree of mousseline komt straks onderaan in het bord;

Bereiding kokkels:

- Was de kokkels onder ruim stromend koud water;
- Zet ze op het vuur met de fijngesneden selderij en ui en de witte wijn;
- Zodra de kokkels gaar zijn (zeer snel) giet af en bewaar het vocht!!
- Kook het kokkelvocht samen met de kippenbouillon op en laat hierin de venkel en steranijs infuseren (trekken);
- Zeef, laat iets inkoken en zet afgedekt weg tot gebruik. Zie verder voorbereiding voor het uitserveren

Groenten:

- Was de courgettes grondig (schil niet!) en snijd op de snijmachine 24 slices en let op dat je niet het zaad meeneemt. Blancheer zeer kort; koel op ijswater en leg weg tot gebruik;
- Stoof de rest van courgette, die in kleine stukjes is gesneden aan met ½ gesnipperde ui en bevochtig met de kippenbouillon.
- Blender en zeef!
- Was de winterwortel; snijd ook hiervan zeer dunne slices (2 p.p.) blancheer tot beetgaar; koel op ijswater en leg eveneens weg tot gebruik;
- Kook de rest van de winterwortel gaar met de ½ ui in wat kippenbouillon *); blender en zeef.
- *) te weinig kippenbouillon: voeg nog iets toe.

		boter naar smaak
		peper en zout
100	g	hazelnoten
50	g	zeekraal
50	G	lamsoor

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Saus: zeef de saus en werk af met koude boter of room naar smaak. Zorg dat je schuim op je saus hebt!
- Puree van wortel – courgette en aardappelmousseline: verwarm en doe eventueel in spuitzak;
- Kokkels: zet even in een voorverwarmde oven van maximaal 50 °C.
- Zeebaars: Bak de zeebaars (gepeperd en iets gezouten) in wat olijfolie met boter zeer kort op het vel tot mooie garing is bereikt.
- Hazelnoten: Bruin de hazelnoten 5-7 minuten in een voorverwarmde oven van 160 °C. Let op: ze mogen niet verbranden. Laat afkoelen en cutter licht grof.

Uitserveren:

- Kies een mooi passend bord;
- Start met het verdelen van de aardappelmousseline op het bord en schik hierop alle overige bereidingen: (kokkels – wortel- en courgette rolletjes – wortel- en courgette mousseline – saus en hazelnootcrumble tot een mooi geheel ontstaat.
- Leg hierop de zeebaars en werk af met enkele sprietjes zeekraal en lamsoor.
- Drapeer als laatste hierover de saus.
- Eet smakelijk!!

Wijnadvies: Requengo de Melgaco Alvarinho of * St. Veran of Tohu

HOOFDGERECHT: varkensfilet in het groen – pomme dauphine

Ingrediënten:

Hazelnootboter

100	g	hazelnoten
	mespunt	zout
ca 60	ml	arachideolie

Varkensfilet

1200	g	filet van varken (1 stuk)
6	tn	knoflook
3	takjes	tijm
3	takjes	rozemarijn
75	g	geklaarde boter

Groenten

250	g	boterboontjes
250	g	sperzieboontjes
250	g	doperwten
6		sjalotten (middelgroot)
200	ml	witte wijn
50	ml	azijn
20	g	suiker
4	el	boter

Bereiding hazelnootboter:

- Verwarm de oven op 180 °C
- Spreid de hazelnoten uit op een bakplaat en rooster ze tot ze goed beginnen te kleuren en wat te ruiken;
- Laat ze afkoelen en verwijder eventuele velletjes door ze in een theedoek te rollen; (velletjes smaken bitter bij gebruik);
- Hak de hazelnoten en keukenmachine of blender grof en doe er met draaiende motor eerst het zout en daarna de arachideolie beetje bij beetje bij en laat de machine draaien tot een zachte boter is ontstaan;

Bereiding filet:

- Kruid de filet in zijn geheel met peper en zout;
- Doe een weinig boter in een pan en schroei het vlees aan elke zijde dicht;
- Voeg nu de hazelnootboter toe de knoflook, tijm en rozemarijn toe en draai nog enkele keren rond; Schep zoveel mogelijk hazelnoot boter op de filet om een mooie korst te vormen.
- Gaar verder in een stalen ovenschaal in voorverwarmde oven van 120 °C tot een kerntemperatuur van 60 °C is bereikt en overgiet hierbij elk kwartier met de geklaarde boter; haal daarna uit de oven en dek af met aluminiumfolie. Zet weg in de warmhoudkast maar zorg dat deze niet warmer is dan 55 °C
- Gebruik alle boter en aanbaksels voor de bereiding van de saus, maak de saus in de ovenschaal klaar!; zie bereiding saus;

Bereiding groenten:

- Reinig en blancheer de 2 soorten boontjes apart en laat ze schrikken in ijswater;
- Blancheer de erwtjes eveneens en laat ook schrikken in ijswater;
- Bewaar het groentenat voor de saus van het vlees.
- Glaceer de sjalotten a blanc (droog koken en garen zonder te kleuren) met de witte wijn, azijn, suiker en 4 eetlepels boter;

Groentesaus		
500	ml	kippenbouillon
1		laurierblad
100	g	kervel
100	g	daslook
2	el	boter
Overige groenten:		
8		lente-uitjes
12		korenaar asperges
Pommes Dauphine		
500	g	puree aardappelen
150	g	boter
155	ml	water
95	g	bloem
2		eieren
		peper en zout
Saus		
300	ml	kippenbouillon
150	ml	room
15	ml	olijfolie extra vergine
		dragonazijn of citroensap
		naar smaak
		peper en zout
1	el	verse dragon

Bereiding groentesaus:

- Kook de kippenbouillon i met een blaadje laurier in tot de helft;
- Mix hierin kort voor het uitserveren de geblancheerde kervel en daslook met 2 eetlepels boter en passeer door een fijne zeef; kook niet meer op!
- Breng op dikte met een beetje Xantana met behulp van een staafmixer.

Bereiding overige groenten;

- Reinig de lente-uitjes, asperges en blancheer afzonderlijk elk circa 2 minuten tot beetgaar in gezouten water met veel boter;

Bereiding pommes Dauphine:

- Kook de aardappelen met zout gaar, kook droog en draai door een fijne roerzeef;
- Breng water, samen met de boter aan de kook, voeg in één keer de bloem toe en roer tot bolvorm op het vuur;
- Doe nu in een andere pan en voeg 1 voor 1 de eieren toe. Voeg het volgende ei pas toe als het voorgaande ei is opgenomen;
- Meng twee gewichtsdelen aardappelpuree met één gewichtsdeel soezendeel; Afwegen!
- Kruid goed af met peper en zout.

Bereiding saus:

- Voeg bij de aanbaksels van het vlees, de kippenbouillon, 300 ml groentenat (zie bereiding groenten) en de room samen met wat olijfolie extra vergine toe en smaak af met peper en zout;
- Laat zachtjes “garen” en inkoken tot ca. 1/3;
- Smaak af met desgewenst nog wat dragonazijn of citroensap en voeg op het laatst 1 el verse en goed fijngesneden dragon toe; voeg eventueel nog wat peper of zout toe en breng zo nodig op dikte met wat Xantana.

50 g lamsoor

Vorbereiding voor het uitserveren:

Vlees: Bak het vlees zo nodig nog even aan en snijd in 12 of 24 plakken;

Haal de lamsoor *zeer* kort door gezouten water; en koel direct;

Glaceer de boontjes en erwtjes met de sjalot;

Zet de groentesaus (licht verwarmd) klaar;

Zet de overige groenten (lente-uitjes en asperges) klaar;

Pommes Dauphine: maak mooie quenelles tussen 2 lepels en bak deze af in de friteuse op 180 °C.

Uitserveren:

Maak een mooie compositie op het bord, voeg één/enkele blaadje(s) lamsoor toe; serveer direct uit.

Geef de saus erbij aan tafel.

Wijnadvies: Deetlefs

NAGERECHT: Clafoutis – rabarber en aardbeien

		Ingrediënten:
		Clafoutis
4		eieren
150	g	amandelpoeder
245	g	suiker
90	g	bloem
265	g	melk
335	g	room
200	g	rabarber
		event. snuf zout
		Confituur
100	g	rabarber
200	g	aardbeien
1		vanillestokje
75	g	suiker (geleisuiker 1 minuut)
		pectine
		Licht gegaarde rabarber
4	stelen	rabarber
100	ml	bosvruchtenpuree (Boiron)
1		vanillestokje
		kardemom (event. naar smaak)
		Espuma van kwark
150	g	volle kwark
150	g	room
30	g	vanillesuiker
		Kletskop
50	g	boter
115	g	suiker
55	g	bloem
40	g	sinaasappelsap (zelf persen)

Bereiding Clafoutis

- Deegmix: Mix de eieren 1 voor 1 met het amandelpoeder (Broyage 100%), de suiker en de bloem;
 - Voeg, als er geen klonters meer in zitten meng dan de melk en de room eronder + event. snuf zout
 - Snijd de rabarber in blokjes van 1x1 cm., en vul er de gewenste vormen of siliconenbakjes mee (12 stuks);
 - Giet hierover de deegmix en bak de clafoutis ongeveer 25 minuten in een voorverwarmde oven op 180 – 200 °C.;
 - De clafoutis is klaar als deze goudgeel is gekleurd en een beetje souffleert;
- Noot: wil je hem mooi kunnen snijden, vries dan in zodra de clafoutis is afgekoeld, ontvorm en snij terwijl deze nog is bevroren.

Bereiding confituur:

- Meng voor de confituur de rabarber en aardbeien “minuutsuiker” en het vanillestokje inclusief het er eerst uitgeschraapte merg – en kook gedurende ongeveer 3 minuten;
- Verwijder het vanillestokje en mix. Laat afkoelen.

Licht gegaarde rabarber

- Snijd de rabarberstelen – na wassen en waar nodig schoonmaken in stukken van circa 10 cm lengte;
- Verwarm de vruchtenpuree – eventueel aangevuld met wat water – en het vanillestokje (merg eruit schrapen en toevoegen) + event. enkele gekneusde kardemompeulen en gaar de rabarber op een zeer laag vuur; eventueel au-bain-marie.

Espuma van kwark:

- Meng alle ingrediënten en giet in een sifon; en doe er gaspatroon op (chefsavond: 1 of 2?)
- Zet direct in de koelkast tot gebruik;

Kletskop:

- Meng de half gesmolten boter met de suiker en de bloem en verdun met het sinaasappelsap; Meng zeer goed;
- Spuit bolletje op een schoon silpatmatje en bak de kletskopjes in een voorverwarmde oven van 180 °C in 6-8 minuten goudgeel.

Uitserveren:

Maak een mooie compositie op het bord van alle ingrediënten.