



## **MENU**

### **Oktober 2016**

#### **WIJNEN**

**Pinot Blanc**

**Vernaccia di San Gimignano**

**Mo Reserva Tollo Montepolciano d'Ambruzzo**

#### **GERECHTEN**

##### **AMUSE**

**Gerookte forel & mierikswortelsaus**

##### **VOORGERECHT**

**Kwartelhammetje & courgette**

##### **TUSSENGERECHT**

**Zilte aardappelsoep - lamsoor &  
bieslook**

##### **HOOFDGERECHT**

**Longhaas – kapunata -  
aardappelschuim**

##### **NAGERECHT**

**Notencake met witte chocolademousse  
gekarameliseerde peer &  
boerenjongens**

\* = voordelig alternatief

## AMUSE: GEROOKTE FOREL MET MIERIKSWORTELSAUS

3		<b>Ingrediënten</b> <b>Forel</b> verse forellen peper en zout viskruiden	<b>Bereiding forel:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Steek de BGE aan, laat even goed doorbranden, laat de temperatuur dalen tot ca 100 °C en voeg natte houtsnippers toe juist voor het plaatsen van de vis in de BGE; ; Plaats vervolgens de convectoren in de BGE met de pootjes omhoog &gt; hierop past het rooster en daarop plaats men de natte plank. Zie bolletje hieronder van dit item:</li><li>• Neem een schaalpje, vul met houtsnippers en week zo lang mogelijk tot start roken!</li><li>• Maak de forellen schoon, de kop blijft eraan;</li><li>• Dep de forellen goed droog;</li><li>• Wrijf de forellen aan de binnenzijde in met de viskruiden, peper en indien nodig wat zout;</li><li>• Rook de forellen op een natte houten plank gedurende 25 a 30 minuten;<ul style="list-style-type: none"><li>○ Let op dat de temperatuur niet te hoog oploopt! Dan is de vis te gaar en niet gerookt genoeg en dan kan de plank gaan branden!</li></ul></li></ul>
3	el	<b>Mierikswortelsaus</b> geraspte verse mierikswortel	<b>Bereiding mierikswortelsaus:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Maak een saus van vers geraspte mierikswortel *), fijn gesnipperde sjalot en peterselie en zure room.</li><li>• Maak de saus op smaak met peper en zout</li></ul> <p><i>*) indien er geen verse mierikswortel is, kan gebruik worden gemaakt van de geraspte mierikswortel uit een potje</i></p>
1		sjalot	
2	el	gehakte peterselie zure room (naar behoefte) peper en zout peper en zout	
6	sneetjes	bruin brood	<b>Vorbereiding voor het uitserveren:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Haal de forellen uit de BGE, haal het velletje er nu voorzichtig af en <b>fileer</b> ze.</li><li>• <u>Fileren betekent alle graten eruit! ook de kleine graatjes.</u></li><li>• Bruin brood roosteren.</li></ul> <b>Uitserveren:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Leg op een bord een ¼ deel van de forel met een streep mierikswortelsaus.</li><li>• Snij de toast diagonaal door en versier de forel met een toefje groen.</li></ul>

**Wijnadvies: Pinot Blanc**

## VOORGERECHT: KWARTELHAMMETJE & COURGETTE

### Ingrediënten

#### Kwartelhammetje

6		kwartels
		peper en zout
		bloem om te paneren
2		eieren losgeklopt
100	g	panko
100	g	sesamzaadjes (wit)

#### Courgettes

3	st	courgettes groen
1	st	courgettes geel
		iets zout

#### Zalf

1	bosje	platte peterselie
2	tn	knoflook
100	g	wilde spinazie
25	g	slagroom
		klontje boter

### Bereiding kwartelhammetje:

- Maak de kwartels schoon en halveer ze; Fileer de borstjes en de pootjes van het karkas;
- Verwijder het vlees aan de onderkant van het kwartelpootje en schraap het botje mooi schoon;
- Maak van de pootjes nu een mooi “hammetje” en rol de filets mooi op; en behandel het verder “als ware het een hammetje”;
- Bestrooi de hammetjes met peper en zout en leg ze strak op een rooster dat geschikt is voor de BGE;
- Rook de kwartelhammetjes circa 3-5 minuten op de BGE;
- Bak ze vervolgens – maximaal 8-10 minuten - afgedekt in een voorverwarmde oven van 180 °C gaar; laat bekoelen;
- Haal nu de hammetjes door de bloem, de losgeklopte eieren en paneer ze in het mengsel van panko en sesamzaadjes (verhouding 1:1); zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

### Bereiding courgettes:

- 2 groenen courgettes: je werkt als volgt: snijd de gewassen courgettes in de lengte doormidden en steek er nu 24 rondjes uit met een diameter van ca. 3 cm en vervolgens snijd je ieder rondje op een dikte van 1,5 cm. Eventueel zaad aan de onderzijde (in het midden) verwijder je voorzichtig met een lepeltje;
- Blancheer de 24 rondjes met wat zout in ruim water; koel terug en zet weg tot gebruik.
- Snijd de 3e groene courgette en de gele courgette in lange dunne plakken (op de snijmachine of mandoline), blancheer en laat afkoelen op een schone theedoek;

### Bereiding zalf van spinazie etc.:

- Pluk de peterselie en blancheer > koel in ijswater; blancheer eveneens de tenen look;
- Breng de spinazie met de slagroom aan de kook met iets peper en zout en blender in Thermomix of Bamix tot een mooie zalf; monteer met een klontje boter en houd warm;

½  
½

**Paprika**  
rode paprika  
gele paprika

30 ml  
15 ml  
15 ml

**Vinaigrette**  
druivenpitolie  
hazelnootolie  
knoflookazijn  
peper en zout naar smaak

boter  
peper en zout

tuinkers

**Paprika**

- Maak een ragfijne brunoise (max. 2x2 mm) van de gele en rode paprika;

**Vinaigrette:**

- Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette tot een homogene massa en breng op smaak met peper en zout. Zet weg tot gebruik.

**Vorbereitung voor het uitserveren:**

- **Hammetjes:** frituur de licht gerookte en in de oven verder gegaarde en gepaneerde hammetjes mooi bruin;
- Groene courgette rondjes: besprenkel ze met wat gesmolten boter, breng op smaak met peper en zout en houd ze lauwwarm / zo blijven ze “glanzen”;
- Zet alle overige ingrediënten klaar;

**Uitserveren:**

1. Steek de kwartelhammetjes met een prikkertje op de licht beboterde lauwwarme courgetterondjes;
2. Vouw de plakjes courgette mooi op het bord, besprenkel ze met de vinaigrette en bestrooi ze met de ragfijne brunoise van paprika; en garneer met tuinkers
3. Trek een dikke druppel zalf van de spinazie etc. tussen de hammetjes en de courgette.

**Wijnadvies: Vernaccia di San Gimignano**

## TUSSENGERECHT: ZILTE AARDAPPEL SOEP - LAMSOOR & BIESLOOK

		<b>Ingrediënten</b>
500	g	aardappelen (schoon gewicht)
1,2	l	kippenbouillon
		olijfolie en 10 g boter
1	tn	knoflook
1	st	ui
250	g	lamsoor of zeekraal *)
1	bosje	bieslook
		peper
		Worcestershire sauce
		tabasco

### **Bereiding soep:**

- Schil de aardappelen en snijd ze daarna in blokjes;
- Breng de aardappelen met bouillon aan de kook en kook de aardappels ca. 10 minuten gaar;
- Giet de aardappels af en **BEWAAR** de bouillon;
- Wrijf de aardappelen door een zeef en voeg weer toe aan de bouillon;
- Fruit in wat olijfolie en de boter de fijngesneden knoflook, gesnipperde ui, de lamsoor of zeekraal en de bieslook gedurende 5 minuten ( bewaar wat blaadjes van lamsoor of zeekraal voor de garnering);
- Voeg het mengsel toe aan de soep en mix het geheel met een staafmixer tot een mooie homogene massa;
- Breng zo nodig op smaak met wat peper, met naar wens en smaak aangevuld door een weinig tabasco en/of Worcestershire sauce;
- Laat het geheel nog ca. 15 minuten zachtjes doorkoken.

24		blaadjes lamsoor of zeekraal
		24 sprietjes bieslook
enkele	druppels	olijfolie extra vergine

### **Uitserveren:**

- Schep de soep in mooie glazen;
- Garneer met een paar blaadjes lamsoor of zeekraal en wat druppels olijfolie.
- Leg op de glazen (kruislings) 2 sprietjes bieslook.

*\*) Er zal lamsoor of zeekraal worden geleverd. Beide zeegroenten zijn geschikt voor dit gerecht. De werkwijze is identiek.*

## HOOFDGERECHT: LONGHAAS - KAPUNATA - AARDAPPELSCHUIM

### Ingrediënten:

#### Longhaas

1	stuks	longhaas
3	tl	gerookte paprikapoeder
2	tl	zwarte peper
1	tl	chilivlokken
3	tl	venkelzaad
30	ml	olijfolie

#### Kapunata

1		aubergine
3	st	rode paprika
3	st	gele paprika
2	st	sjalot
2	tn	knoflook peper en zout

#### Saus

		parures (afsnijdsel van het vlees)
200	ml	rode wijn
2	st	sjalot
2	tn	knoflook
2	takjes	tijm
900	ml	runderbouillon koude boter 100 – 150 g

### Bereiding longhaas:

- Snijd de longhaas in de lengte langs de zeen (spier) in het midden door, zodat er 2 mooie haasjes overblijven (gebruik de parures voor de saus);
- Meng de kruiden door elkaar en wrijf ze in een vijzel zeer fijn; passeer dan door een fijne zeef;
- Wrijf de longhaas aan alle kanten in met de olijfolie vervolgens met het specerijenmengsel; laat minimaal 15 minuten intrekken;
- Stook de Big Green Egg op tot 250 °C;
- Leg het vlees op de BGE en schroei in maximaal 10 minuten beide zijden mooi bruin aan; keer het vlees hierbij regelmatig;
- Laat nu rusten tot voorbereiding uitserveren;
  - dit om de vleessappen de kans te geven om zich te zetten (zet niet koel weg).

### Bereiding kapunata:

- Rooster de paprika's op de BGE tot ze aan alle kanten zwart geblakerd zijn;
- Stop de paprika's nu in een plastic zak en laat het velletje los komen;
- Snijd dikke plakken van ongeveer 8 mm van de aubergine en rooster ook even kort aan op de BGE aan beide zijden;
- Rooster ook de knoflook en de sjalot in een vuurvaste schaal, ingesmeerd met wat olijfolie; zorg wel dat de knoflook en de sjalot niet verbranden (eventueel afdekken met folie);
- Ontvel nu de paprika's en vang het sap uit de paprika's op en bewaar;
- Snijd van alle groeten nu een fijne brunoise van ongeveer 4 mm (verwijder eventueel de zaadlijsten van de aubergine);
- Meng nu alle ingrediënten door elkaar, voeg het sap van de paprika's toe en kruid af met peper en zout;
- Dit gerecht kan zowel als koude of warme salade worden doorgegeven.

### Bereiding saus:

- Bak de parures van het vlees aan in een sauspan en voeg de sjalotten, knoflook en tijm toe;
- Blus af met rode wijn en laat inkoken; Als de rode wijn bijna is ingekookt voeg de runderbouillon toe en laat deze tot 2/3 inkoken;
- Zeef de inhoud van de pan door een fijne zeef; zet weg tot voorbereiden uitserveren;

<b>Aardappelschuim</b>		
900	g	kruimige aardappelen
210	g	boter
450	ml	room
200	ml	aardappelkookvocht
2	handen	houtsnippers peper en zout

<b>Bereiding krokantje</b>		
100	g	poedersuiker
70	g	gezeefde bloem
60	g	gesmolten boter
3		eiwitten
1 – ½	st	gemalen chili iets zout

koude boter naar smaak  
peper en zout  
zn. Xantana

#### **Bereiding aardappelschuim:**

- Week de houtsnippers zo lang mogelijk in water;
- Verwarm de BGE tot 100 °C.
- Schil de aardappelen en kook ze in licht gezouten water, giet af en vang het kookvocht op;
- Wrijf de aardappelen door een Passe-vite (= roerzeef);
- Doe de boter in een ovenschaal;
- Strooi de geweekte houtsnippers nu over de gloeiende houtskool;
- Plaats de Convector met de pootjes naar beneden in de BGE, Zet het schaalje met boter op de convector en sluit de deksel en rook de boter ongeveer 15 minuten;
- Neem de boter uit de BGE;
- Meng de boter, de room en maximaal 200 ml van het kookvocht door de fijngezeefde aardappelen;
- Breng op smaak met fijn zout en peper; Meng de massa nog eens goed in de Magimix en zeef;
- Doe het mengsel in een sifon en vul met 2 patronen (controleer?)
- Zet weg tot gebruik in een warm water bak van 70 °C.

#### **Bereiding krokantje:**

- Smelt de boter en meng alle ingrediënten door elkaar;
- Doe het beslag in een spuitzak met een fijne spuitmond;
- Neem een bakplaat bekleed met boterpapier;
- Spuit nu in een wild verband over de plaat wat slierten, zorg wel dat er geen grote hopen beslag op elkaar komen;
- Bak goudbruin af in een oven van 180 °C.

#### **Voorbereiding voor het uitserveren:**

- Zorg voor warme borden naar eigen inzicht;
- Zorg dat de BGE op 200 °C staat;
- Gaar de longhaas in de BGE verder af tot een kerntemperatuur van net boven de 50 °C en keer een paar keer;
- Warm de saus op en werk af met koude boter doormiddel van een staafmixer en breng op smaak met peper en zout; bind zo nodig met wat xantana.
- Voor een warme kapunata zet deze dan even in de BGE of heel even in een gloeiend hete wok;
- Breek het krokantje; dit hoeft niet in gelijke stukken.

**Uitserveren:**

- Haal de longhaas uit de BGE laat even een paar minuten rusten en keer om;
- Haal de borden uit de warmkast;
- Spuit het aardappelschuim in een mooie vorm op het bord;
- De kapunata naar eigen inzicht bij warme bereiding eventueel tegen het gerecht; koud zeker niet!
- Trancheer nu het vlees dwars op de draad in mooie dunne plakken verdeel over de borden en kruid zo nodig af met fleur de sel;
- Druppel op een speelse manier de saus over de borden.
- Werk af met het krokantje.

**Wijnadvies: Mo Reserva Tollo Montepolciano d'Ambruzzo**

Informatie:

**KAPUNATA** = een ratatouille echter zonder tomaat

**LONGHAAS:** Komt van de achtervoet , onder de dunne lende. De longhaas is de spier van het rund die de longen laat bewegen. Eigenlijk gaat het om een onderdeel van het middenrif :twee kleinere spieren in een V-vorm, die met elkaar verbonden zijn door een sterk vlies of membraam.

Longhaas wordt ook wel verward met de jodenhaas maar deze komt uit een ander gedeelte van het rund.



## NAGERECHT: NOTENCAKE MET WITTE CHOCOLADEMOUSSE - GEKARAMELISEERDE PEER EN BOERENJONGENS

### Ingrediënten:

#### Cake

500	g	ongezouten noten: amandelen – hazel-, wal- en pistachenoten
1		vanillestokje
210	g	roomboter (kamertemperatuur)
375	g	suiker
2		sinaasappels rasp ervan
5		eieren (kamertemperatuur)
50	g	bloem
50	ml	Grand Marnier

#### Chocolademousse

90	g	witte chocolade (callets)
130	g	slagroom
½		blaadje gelatine
1	st	steranijs
60	g	eiwit
12	g	suiker

### Bereiding cake:

- Verwarm de oven op 165 °C; Verspreid de gemengde noten over een bakplaat en rooster ze in circa 5 minuten goudbruin; schep halverwege om en laat afkoelen; verhoog de temperatuur van de oven naar 175 °C voor de cake!
- Vet een flinke vierkante of rechthoekige bakvorm in en bekleed de bodem met bakpapier;
- Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit en doe dit samen met de zachte boter, de suiker, de geraspte sinaasappelschil in de mengkom van de keukenmachine en klop zeer luchtig;
- Voeg de eieren één voor één toe; voeg het volgende ei pas toe als het ei goed onder de massa is gemengd;
- Doe 450 gram van de (afgekoelde) noten met de bloem in een keukenmachine en maal grof; bewaar de overige noten voor de garnering.
- Spatel de bloem en het notenmengsel met de Grand Marnier door het beslag;
- Verdeel het beslag gelijkmatig over de ingevette bakvorm en bak in circa 20 minuten gaar in de voorverwarmde oven;
- Neem uit de oven en laat bekoelen op een rooster.

### Bereiding witte chocolademousse:

- Doe de chocolade in een mengkom;
- Breng de helft van de slagroom (65 g) met de steranijs in een klein pannetje aan de kook; zet het vuur uit en laat 15 minuten trekken;
- Week intussen de gelatine in ruim koud water;
- Breng de slagroom opnieuw aan de kook; neem van het vuur, knijp gelatine uit en roer door de room;
- Schenk door een zeef over de chocolade en roer glad; laat afkoelen tot kamertemperatuur;
- Klop intussen de eiwitten stijf met de suiker en klop de resterende slagroom lobbijg;
- Spatel eerst het eiwitmengsel en vervolgens de slagroom door de chocolade; schep in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de koelkast;

		<b>Karamelsaus</b>
½		Vanillestokje
300	ml	Slagroom
25	G	Glucosestroop
125	G	suiker
		<b>Peer</b>
3		peren
5	el	boerenjongens incl. aanhangend vocht
		<b>Vanilleroomijs</b>
500	ml	melk
1		vanillestokje
150	gr	suiker
4		eidooiers
250	ml	room
		poedersuiker
1		Atsina cress sinaasappel

#### Bereiding karamelsaus:

- Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit;
- Breng het vanillemerg met de slagroom in een klein pannetje aan de kook;
- Zet het vuur uit en laat 15 minuten trekken;
- Meng intussen de glucosestroop in een pannetje door de suiker en voeg zoveel water toe tot het de consistentie heeft van “drijfzand”.
- Laat dit op hoog vuur karameliseren, schud af en toe de pan maar roer niet!!, en blus af met de hete room.
- Roer voorzichtig en zodra de karamel weer gesmolten: zeef de massa;
- Laat afkoelen en doe in een spuitflesje.

#### Bereiding peer:

- Schil de peren en snijd in kwarten;
- Verwijder het klokhuis en snijd het vruchtvlees in gelijke blokjes van 1x1 cm.;
- Verwarm een antiaanbakpan en doe er een klein klontje boter in en bak de stukjes peer rondom aan; zet dan het vuur uit en schep de boerenjongens erbij en wacht tot het vocht – door de warmte van de pan – is verdampt en roer er een klein beetje van de karamelsaus door;
- Laat vlak voor het uitserveren indien nodig nog uitlekken in een zeef.

#### Bereiding vanilleroomijs:

- De melk en de room + het in de lengte doorgesneden vanillestokje samen aan de kook brengen; en 15 minuten laten trekken;
- De dooiers met de suiker ruban kloppen;
- Een gedeelte van de kokende melk bij de ruban schenken onder voortdurend roeren;
- Nu deze inhoud bij de overgebleven vloeistof gieten en
- Terug op het vuur, al roerend met een houten lepel, verwarmen tot 82 °C. Dit heet: porter à la nappe.
- Laten bekoelen (eventueel in een bak ijswater) en vervolgens hiervan ijs draaien in de ijsmachine.

#### Uitserveren:

- Hak de apart gehouden noten grof en snijd de cake in mooie blokjes van gelijke grootte en bestuif met poedersuiker;
- Verdeel de cakeblokjes, gehakte noten, gekarameliseerde peer met boerenjongens over de borden;
- Spuit de chocolademousse en karamelsaus erbij en leg op ieder bord een mooie quenelle vanilleroomijs.
- Garneer met Atsina cress (smaak: zoethout / zoete anijs) en rasp van de sinaasappel