



MENU

Maart 2017

WIJNEN

Rully

Chardonnay Classic Beaujolais

Sancerre

Divins Galets Plan de Dieu Rhône

GERECHTEN

AMUSE

Komkommer - zeewier & carabinero

VOORGERECHT

Coquille St. Jacques - bloedworst

TUSSENGERECHT

Carpaccio van skrei - groentemarinade

HOOFDGERECHT

Parelhoen - asperge - champignons
& bereidingen van pastinaak

NAGERECHT

Jonagold met yoghurt -
amandelkrokant & ijs van tarte tatin

* = voordelig alternatief

AMUSE: Komkommer - zeewier & carabinero

Ingrediënten

Komkommers

2		komkommers
		<i>Marinade</i>
50	ml	nori bouillon
2		citroenen (sap ervan)
½	thl	suiker
½	thl	zout

Zeewiersalade

25	gr	gedroogde wakame
20	gr	gedroogde Dulce palmara
15	ml	rijstazijn
10	ml	sesamolie
10	ml	sojasaus
½	thl	suiker

Meloen

½		meloen (charentais)
		<i>marinade</i>
1		citroenen sap ervan
½		vanillestokje (merg ervan)
1	thl	honing
1	mespunt	gerasppte gember

Bereiding komkommer:

- Was de komkommer, snijd hem in delen van 10 – 12 cm lengte en snijd dan met schil in de lengterichting in plakken van 0,3 cm. Gebruik niet het middengedeelte met zaadjes.
- Maak van de Nori bouillon, citroensap, suiker en zout een marinade; zorg dat suiker en zout zijn opgelost; Meng de 12 plakken komkommer met de marinade;
- Laat de komkommer met marinade nu zo lang mogelijk marinieren.

Bereiding zeewieren / salade:

- Spoel de beide gedroogde zeewieren goed af en week ze gedurende 15 min. in koud water;
- Laat de zeewieren hierna uitlekken, snij in fijne stukken en laat in de goed gemengde overige ingrediënten zo lang mogelijk trekken.

Bereiding meloen:

1. Halveer de halve meloen en verwijder de pitten, snijd deze kwarten in parten, snijd het vruchtvlees van de schil en dan in stukjes van 1x1 cm. Bewaar de afgesneden restjes; zie ad 5;
2. Marinade: Vermeng het sap van de citroenen, merg van het vanillestokje, honing en vers geraspte gember;
3. Meng de stukjes meloen van 1x1 cm met de marinade en marineer zo lang mogelijk;
4. Laat vervolgens de gevacumeerde stukjes meloen van 1x1 cm uitlekken. Vang de marinade op!
5. Pureer nu de resten van de meloen met *de helft van de opgevangen marinade* en bind met wat xantana.

		Carabineros / gamba's
12	st	carabineros
½	thl	zeezout
2	thl	citroenolie

Bereiding Carabineros:

- Pel carabineros, snijd ze in de lengte doormidden en verwijder het darmkanaal; meng de citroenolie met het zeezout en marineer de halve carabineros zo lang mogelijk.

		Krokant hennepzaad
40	g	water
25	g	suiker
25	g	boter
25	g	hennepzaad

Bereiding krokant van hennepzaad:

- Breng het water met de suiker aan de kook. Laat koken tot je een karamelkleurige stroop krijgt;
- Neem de pan van het vuur en voeg de boter toe en roer tot homogene massa;
- Roer nu de hennepzaadjes onder de massa en laat op een matig vuur garen zonder verbranden;
- Giet uit op een siliconenmatje en leg er nog een siliconenmatje op. Rol de karamelpasta met een deegrol uit. Laat afkoelen en maak er een crumble van.

		Vorbereiding uitserveren
25	ml	arachideolie
		<i>helft opgevangen dressing</i>
		<i>meloen</i>
		zeezout

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Komkommer: haal de plakken komkommer uit de marinade, laat ze uitlekken;
- Meng de arachideolie door de resterende helft van de meloendressing (overgebleven van de gemarineerde meloen) en breng eventueel op smaak met wat zeezout.
- Laat de gamba's uitlekken / de meloenstukjes waren al uitgelekt,
- Bak de carabineros zeer kort aan;

handvol groene shiso cress

Uitserveren:

1. Leg in het midden van een langwerpig bord een plak komkommer;
2. Verdeel de gehalveerde carabineros op de komkommer;
3. Spuit aan één zijde 3 dopjes van de meloenpuree en leg aan de andere zijde wat meloenblokjes;
4. Druppel wat dressing over de komkommerplakjes;
5. Garneer af met zeewier (salade) en wat shiso cress.

Wijnadvies: Rully

VOORGERECHT: Coquille St. Jacques - bloedworst - vinaigrette van linzen

24	st	Ingrediënten: coquille st. Jacques	Vorbereiding Coquille St. Jacques en bloedworst:
600	g	bloedworst	<ul style="list-style-type: none">• Maak de coquille St. Jacques – zo nodig goed schoon; zet een pan klaar;• Snijd de bloedworst in 24 plakjes van gelijke dikte van 5 mm en steek ze uit met een plastic steker maat 50;
½	st	Crème van flespompoen: flespompoen	Bereiding flespompoen:
2	tenen	knoflook	<ul style="list-style-type: none">• Halveer (zo nodig) en schil vervolgens de halve flespompoen en verwijder de zaadlijsten;• Snijd de pompoen in gelijke stukken en doe deze in een ovenschaal met de gekneusde knoflook, enkele takjes tijm, wat peper en zout en een scheut olijfolie (de pompoen is bedekt met een dun laagje olie);• Gaar de pompoen gedurende circa 30-40 minuten in een voorverwarmde oven van 150 °C tot de pompoen mooi gaar is; controleer enkele malen.• Doe de stukken gare pompoen in een keukenmachine en draai fijn;• Breng de pompoenpuree over in een voldoende grote maatbeker en mix nog eens met de Bamix onder toevoeging van de slagroom (zo nodig) en – in gedeelten – de olijfolie; proef tussendoor en smaak af met zo nodig peper en zout. Zet afgedekt weg tot gebruik.
enkele	takjes	tijm peper en zout	
± 30	ml	olijfolie extra vergine	
± 20	ml	slagroom	
2	st	Bereiding linzen: sjalot olijfolie	Bereiding linzen:
100	g	groene du Puy linzen	<ul style="list-style-type: none">• Reinig de sjalot en snipper deze zeer fijn; fruit deze vervolgens lichtjes aan in wat olijfolie;• Voeg nu de linzen toe, evenals de gevogeltebouillon en een paar “draaien” uit de pepermolen;• Stoof de linzen zachtjes gaar (duur circa 30 minuten), giet af, maar bewaar het vocht, en laat afkoelen;
200	ml	gevogelte bouillon <i>Na garing</i>	<i>Ongeveer 1 uur voor het uitserveren, start u met de bereiding “na garing”:</i>
1		sjalotje (zeer fijn gesnipperd)	<ul style="list-style-type: none">• Weeg van de gegaarde linzen 200 gram af;• Voeg hieraan toe het zeer fijn gesnipperde sjalotje, gevolgd door beetje bij beetje de olijfolie extra vergine en sherryazijn naar smaak;<ul style="list-style-type: none">○ mocht het schiften, dan is dat zeker niet erg!• Indien gewenst kan nog iets van het opgevangen kookvocht worden toegevoegd. Maar pas op: het vocht mag er niet “uitlopen” bij opdienen;• Zet afgedekt weg tot gebruik; zie verder voorbereiding voor het uitserveren.
± 25	ml	olijfolie extra vergine sherryazijn naar smaak	

wat olie
wat boter

wat peterselie

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Coquille St. Jacques: Bak de Coquille St. Jacques in een licht geoliede pan, schroei ze mooi aan een zijde dicht en bestrooi met wat peper en zout zodra ze uit de pan komen; laat heel even rusten in een voorverwarmde oven van 60 °C. Snijd 12 coquilles doormidden;
- Bloedworst: bak de bloedworst om en om in een pan en maak af met een klontje boter voor een mooie nootsmaak;
- Linzen: zet de linzen (even) in de warmhoudkast of verwarm licht, zodat ze op kamertemperatuur komen en voeg net voor het uitserveren zeer weinig heel fijn gesneden peterselie toe;

Uitserveren:

De borden zijn voorverwarmd;

Trek een mooie streep van de warme pompoen crème op het bord;

Leg hierop 1 Coquille St. Jacques, daar tegenaan een plakje bloedworst, dan een ½ coquilles, een plakje bloedworst en als laatste nog een ½ coquille.

Dresseer hierbij de linzen met de aanhangende vinaigrette;

Wijnadvies: Chardonnay Classic Beaujolais

Tussengerecht: Carpaccio van skrei - groentemarinade

		Ingrediënten
700	g	Carpaccio van skrei skreifilet
Groenten:		
1,5	st	courgette
1	st	venkel
1	st	(kleine) winterwortel
3	st	mooie tomaten rijk aan smaak
<i>marinade:</i>		
30	ml	sushiazijn
110	ml	olijfolie extra vergine
2	st	limoen (sap ervan) ras-el-hanout naar smaak
Krokant:		
75	g	Parmezaanse kaas
35	g	panko bieslook

Bereiding carpaccio van skrei:

- **Start zo vroeg/snel** mogelijk met de bereiding en oprollen van de skrei: de rol moet z.s.m. in de diepvries i.v.m. het bevroren; Hoe beter bevroren hoe mooier te snijden; Goed bevroren geeft mooie plakjes lager dan stand 2 op de snijmachine.
- Reinig – zo nodig de skreifilet en rol de filet dan zo strak mogelijk op in plasticfolie; Zie voor (technische) werkwijze hieronder bij EXTRA TIP!
- Leg de rol in het vriesvak, zodat deze stevigheid krijgt; zie verder voorbereiding voor het uitserveren;

EXTRA TIP: maak de rol skrei niet te DIK en ook niet te LANG. Neem een voldoende groot stuk plasticfolie en rol de skrei hierin goed strak op. Leg direct in de vriezer. Snijden: in vrijwel bevroren toestand op de snijmachine. Wanneer de rol skrei slechts half bevroren is, is het snijden niet mogelijk.

Bereiding groenten:

- Maak alle groenten schoon en snijd in (zeer) fijne brunoise van gelijke grootte.
 - Courgette: wassen, niet schillen, wel zaadlijsten verwijderen;
 - Venkel: zeer dunne slices snijden op mandoline of snijmachine;
 - Wortel: met dunschiller schoonmaken en eveneens in zeer kleine brunoise snijden;
 - Tomaten: verwijder het kroontje, snijd kruislings in; dompel even in kokend water en vervolgens direct in ijskoud water. Verwijder het velletje (emonderen) en de pitjes en zaadlijsten en snijd brunoise;
- Meng voor de marinade de sushiazijn en de olijfolie extra vergine en voeg dit toe aan de brunoise gesneden groenten; verfris – naar smaak – met limoensap en ras-el-hanout; zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding krokant:

- Rasp de Parmezaanse kaas fijn en meng met de panko en de fijn gesnipperde bieslook;
- Verdeel het mengsel over een silpat op een ovenplaat en plaats onder de grill tot het krokant een goudbruine kleur krijgt.
- Verkruimel de crumble.

rol skrei
peper en zout

opgevangen jus van tomaten
crumble Parmezaanse kaas
olijfolie Arbequina of
hojiblanca

Vorbereiding voor het uitserveren:

Carpaccio: haal de rol skreifilet uit de vriezer en doe dit zodanig op tijd dat de rol net niet geheel bevroren is (zie hierboven EXTRA TIP), maar je er wel zo dun mogelijke plakjes van kunt snijden op de snijmachine; Schik de carpaccio direct op de borden en kruid licht met peper en zout.

Groenten: laat de groenten goed uitlekken en vang het sap op: zie uitserveren

Uitserveren:

De carpaccio van skrei ligt op het bord en schik hierop de uitgelekte gemarineerde groenten; Druppel wat van de “opgevangen” jus over de groenten en strooi hierop de crumble van Parmezaanse kaas. Werk af met wat sterke olijfolie Arbequina of Hojiblanca

Wijnadvies: Sancerre

HOOFDGERECHT: Parelhoen - asperges - champignon & bereidingen van pastinaak

Ingrediënten:

Parelhoen

3	st	parelhoen peper en zout
1/2	bosje	peterselie
25	g	boter
15	ml	olijfolie

Gevogeltebouillon

1		karkas van het parelhoen
1		ui
¼		prei (mag ook groen)
1	stengel	bleekselderij
1	tn	knoflook
6	st	witte champignons
		peper en zout peterseliestelen
1		laurierblad
1	stukjes	banda foelie

Groene asperges

12	st	groene asperges zout
----	----	-------------------------

Bereiding parelhoen:

- Verwijder de poten van de parelhoenders en ontbeen ze; gebruik het onderste gedeelte bij de bereiding van de bouillon. Sla het vlees van het bovenste deel (dij) plat tussen plastic folie en kruid met peper en zout en de gehakte peterselie;
 - Bewaar de stelen van de peterselie voor de bouillon!!
- Rol nu het platgeslagen vlees op met behulp van plasticfolie. Bind de rol aan weerszijden dicht met binddraad en rol daarna strak op tussen dubbelgevouwen aluminiumfolie zodat er een mooie rol ontstaat. Gaar deze rol 25 minuten in de stoomoven op 100 °C . Controleer op gaarheid en laat zo nodig nog wat langer garen. Zet vervolgens weg;
- Verwijder de filets met vel van het karkas; zie verder voorbereiding voor het uitserveren;
- Het karkas wordt gebruikt voor de bouillon, zie hieronder.

Bereiding bouillon:

- Spoel de karkassen schoon, hak in niet te grote stukken;
- Snijd alle overige ingrediënten (behalve de kruiden) fijn en zet apart;
- Breng koud water met de gehakte karkassen en overig vlees en afsnijdsels aan de kook, zorg dat het vlees net onder staat;
- Schep met een zeef, alle bij het koken vrijkomende, eiwitten voorzichtig van het oppervlak en gooi weg. Ververs eventueel het water waarin je je zeefje schoonmaakt;
- Voeg - op het moment dat het eiwit is weggeschept - alle fijngesneden groenten toe;
- Breng terug aan de kook;
- Voeg nu de kruiden en de foelie toe;
- Laat de bouillon zo lang mogelijk trekken op een laag vuur;
- Zeef de bouillon door een puntzeef.;
- Kook de bouillon in tot 500 ml en zie verder bereiding saus.

Bereiding groene asperges:

- Verwijder mogelijke ongerechtigheden van de groene asperges maar schil ze niet;
- Kook de asperges beetgaar in water met iets zout en verdeel in diverse grootte en vormen;
- Zie verder voorbereiding voor het uitserveren

600	g	Pastinaakpuree & -brunoise pastinaak
400	ml	melk zout room naar behoefte
75	g	boter peper en zout

Saus

24	st	kastanje champignons cocktailprikkers
----	----	--

Bereiding pastinaak:

- Schil de pastinaken en maak van alle pastinaken op 100 gram na een mooie pastinaakpuree door de pastinaak te koken in een mengsel van water en melk met wat zout;
- Nadat ze gaar en afgegoten zijn even laten drogen in de pan, voeg wat room toe en pureer met de staafmixer; op smaak brengen met wat peper en zout;
- Snijd de overgehouden 100 gram pastinaak in fijne brunoise van gelijke grootte en zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

Bereiding saus:

- Kook de saus verder in tot 300 ml; Breng op smaak met peper, zout, een paar druppels citroen en zo nodig een schepje suiker. Bind de saus met wat witte roux (korrels) en laat enige minuten zachtjes koken. Controleer op dikte en voeg zo nodig nog wat roux toe.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- brunoise pastinaak: warm de brunoise van pastinaak op in wat boter;
- pastinaakcrème: warm de pastinaakcrème op;
- kastanjechampignons: Bak de champignons in wat boter, kruid met peper en zout
- groene asperges: warm de asperges op in gesmolten boter met wat peper en zout;
- parelhoen: Bak de filets prachtig gaar in boter. Bak de rol van dijvlees – waarin je na het verwijderen van de plasticfolie cocktailprikkers hebt gestoken om het vlees niet uit elkaar te laten vallen - rondom mooi bruin. Verdeel elke filet in twee stukken en snij de rol in mooie plakken
- Saus: de saus is warm en op smaak.

Uitserveren:

Schik alle ingrediënten op een bord tot een mooie compositie en werk af met groene kruiden naar keuze.

Wijnadvies: Divins Galets Plan de Dieu Rhône

NAGERECHT: Jonagold met yoghurt - amandelkrokant & ijs van tarte tatin

		Ingrediënten:
		Appelcompôte
2		Jonagold appels
20	g	boter
75	g	suiker
		snuf kaneel
		scheutje Poire William
		Ijs van tarte tatin
250	ml	melk
1		vanillestokje
50	g	eidooiër
80	g	suiker
250	g	room
150	g	appelcompote
		Yoghurtcrème
190	g	biologische yoghurt
30	ml	room
10	g	suiker
		Amandelkrokant
150	g	amandelsnippers
70	g	suiker
40	g	eiwit
		(voorbereiding) uitserveren
3		Jonagold appels
30	ml	olijfolie
1		vanillestokje (merg ervan)
		munt

Bereiding Appelcompôte:

- Schil de Jonagold appels en verwijder het klokhuis;
- Snijd de stukjes appel en fruit deze stukjes in de boter;
- Voeg vervolgens suiker en kaneel toe, roer goed om en overgiet met een scheutje Poire William;
- Laat zachtjes op laag vuur en onder gesloten deksel tot compôte koken;
- Snijd de compôte in fijne stukjes.

Bereiding ijs van tarte tatin:

- Snijd het vanillestokje in de lengte open en verwijder het merg;
- Breng de melk tezamen met het vanillestokje en het merg aan de kook en laat trekken;
- Klop de eidooiers met de suiker wit tot de massa een lint vormt bij het opheffen van de klopper;
- Voeg deze ei-suiker-massa (de ruban) toe aan de vanillemelk, die inmiddels is afgekoeld tot ongeveer 70 °C.
- Verwarm het geheel al roerend tot 85 °C.
- Zeef het mengsel, voeg de room en de (fijn gesneden) appelcompote toe en mix het geheel;
- Laat het mengsel bekoelen en draai er een heerlijk ijs van.

Bereiding yoghurtcrème:

- Laat de yoghurt zo lang mogelijk uitlekken;
- Klop vlak voor het definitief afmaken van de crème de room en de suiker op en meng hieronder voorzichtig de uitgelekte biologische yoghurt.

Bereiding amandelkrokant:

- Klop de eiwitten los en meng deze met de suiker tot een homogene massa (niet wit!);
- Voeg vervolgens de amandelsnippers toe en meng voorzichtig.
- Spreid het mengsel uit over een met bakpapier beklede oven- of bakplaat en bak gedurende 20 – 30 minuten af in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Voorbereiding voor het uitserveren en uitserveren:

- Schil de appels en verwijder het klokhuis; Snijd de appels vervolgens in brunoise (4x4 mm) en vermeng met het mengsel van olijfolie en vanillemerg; maak eventueel ook enkele schijfjes;
- Trek van de yoghurtcrème strepen op het bord (of één streep en maak kleine quenelles van de rest), werk verder tot een mooie compositie met de appelcompote, brunoise van appel en eventueel het appelschijfje en/of een (gesuikerd) muntblaadje.