



MENU

OPEN DAG 1 APRIL 2017

WIJNEN

GERECHTEN

VOORGERECHT

**Tartaar van kabeljauw - bietensalade
zure room en haringkaviaar**

TUSSENGERECHT

**Wildzwijn – op dambord van
knolselderij en koolraap**

HOOFDGERECHT

**Eendenborst – couscous en
oven gedroogde tomaten**

NAGERECHT

**Hangop – limoncellogelei – viooltjes
& Merengue**

AMUSE: Tartaar van kabeljauw - bietensalade - zure room en haringkaviaar

		Ingrediënten	
		Tartaar van kabeljauw	
1000	g	kabeljauw	Bereiding kabeljauw: <ul style="list-style-type: none"> • Smeer de kabeljauw licht in met olijfolie extra vergine en kruid met vers gemalen peper; • Vacumeer de kabeljauw (in 2 stukken) in vacumeerzakken; • Gaar de kabeljauw gedurende 20 minuten in de Sous-vide op 52 °C; • Haal de kabeljauw uit de Sous-vide en laat in de zak afkoelen; • Haal de kabeljauw na afkoelen uit de vacumeerzak en trek de kabeljauw in kleine stukjes om er een tartaar van de kunnen maken; • Snipper de sjalot en bladselderij ragfijn en meng voorzichtig voor de “tartaar” van kabeljauw; kruid zo nodig met wat peper en/of zout en zet afgedekt weg tot gebruik. Bereiding rode bieten: <ul style="list-style-type: none"> • Ontvel de gekookte bieten en snijd ze in zeer fijne brunoise en vermeng deze met de zeer fijn gesnipperde sjalotten en de gemengde azijn en olijfolie (extra vergine); • Breng op smaak met zeezout en zwarte peper • Zet afgedekt weg tot gebruik Bereiding kappertjes: <ul style="list-style-type: none"> • Droog de kappertjes en knijp zo nodig nog wat vocht eruit; Snipper de kappertjes en vermeng ze met de zure room; Zet afgedekt weg tot gebruik; Casinobrood: <ul style="list-style-type: none"> • Rol de sneden casinobrood in de lengte plat en snijd in vier repen; • Bestrijk het brood aan beide zijden met wat olijfolie om breken te voorkomen; • Plaats de repen om grote bakringen of omgekeerde soepkommen en knoop er een “rollade” touwtje omheen; • Bak het brood in een voorverwarmde oven van 160 °C goudbruin; kijk regelmatig! Presentatie: <ul style="list-style-type: none"> • Plaats op het bord een steker (ring) en schep hierin een laagje bietenmengsel, daarop een laagje kabeljauw en daarop een laagje zure room en verwijder de steker; • Druk de broodring in 2 helften voorzichtig onder de bieten en garneer het geheel met wat haringkaviaar, wat bietensap en wat overgehouden zure room; plaats een kappertje op de salade en werk af met wat groen.
		olijfolie extra vergine	
		peper en zout	
2	st	sjalot	
		bladselderij	
		Bieten	
4	st	gekookte rode biet	
4	st	(bananen)sjalot	
30-45	ml	(frambozen)azijn	
45	ml	olijfolie extra vergine	
		zeezout en zwarte peper	
		Kappertjes	
500	g	zure room	
4	el	kappertjes	
		Casinobrood:	
2		hele casinobroden , in de lengte gesneden 1 cm dik	
		haring kaviaar	
		bietensap	
12		kappers met steel	

Wild zwijn op dambord van knolselderij koolraap en basilicumpesto

1000	g	Wildzwijn wild zwijnfilet peper en zout	Bereiding wildzwijn: <ul style="list-style-type: none"> • Maak zo nodig het wildzwijn schoon en snijd de filet in 2 gelijke delen; Bewaar eventueel de afsnijdsels; Kruid het wild zwijn met peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik;
1500	g	Knolselderij en koolraap knolselderij (groot)	Bereiding knolselderij en koolraap: <ul style="list-style-type: none"> • Schil de knolselderij en koolraap en snijd ze vervolgens in plakken van 1 cm dikte en vervolgens in vierkante blokjes van gelijke grootte; bewaar alle afsnijdsels!!
1500	g	koolraap (groot)	<ul style="list-style-type: none"> • Kook beide groenten apart beetgaar, giet af (bewaar het kookvocht) en zet even opzij;
200	g	boter in blokjes	<ul style="list-style-type: none"> • Kook nu in het opgevangen kookwater de afsnijdsels en maak hiervan een mooie mousseline;
± 200	ml	room olijfolie extra vergine (zo nodig) peper en zout (zo nodig)	<ul style="list-style-type: none"> • Pureer de knolselderij en de koolraap en voeg nu de in blokjes gesneden boter toe, roer goed door; Voeg nu de room en zo nodig wat olijfolie extra vergine toe en druk door een zeef; Breng op smaak met peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik;
2	bos	Basilicumpesto basilicum	Bereiding basilicumpesto: <ul style="list-style-type: none"> • Maak van de fijn gesneden basilicum (zonder stelen), de fijngesneden knoflook, de iets gebruikte pijnboompitten, wat peper en zout met de Bamix een mooie verse pesto.
2	tn	knoflook	Bereiding saus: <ul style="list-style-type: none"> • Gaar de gesnipperde ui en knoflook in wat olie; voeg de runderbouillon toe en laat zo lang mogelijk trekken en tot de helft inkoken;
4	el	pijnboompitten peper en zout olijfolie extra vergine	<ul style="list-style-type: none"> • Breng de massa over in een mengbeker en mix met de Bamix (staafmixer); zeef vervolgens; • Breng opnieuw over in de mengbeker en meng de in stukjes gesneden koude boter er doorheen; Breng op smaak met peper en zout;
1		Bereiding saus afsnijdsels wild zwijn ui, gesnipperd	Vorbereiding voor het uitserveren: <ul style="list-style-type: none"> • De borden zijn warm, de basilicumpesto staat klaar; de saus staat klaar;
2	tn	knoflook gepeld en gesnipperd	<ul style="list-style-type: none"> • Smelt wat boter in een pan, voeg 25 g suiker toe en verwam hierin de blokjes knolselderij en koolraap;
500	ml	runderbouillon olijfolie	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Wildzwijn</u>: zet een grote koekenpan op het vuur met wat olie en boter en bak hierin de klaarstaande gekruide stukken wildzwijn mooi bruin met kerntemperatuur van 60-62 °C;
100	g	boter peper en zout	Uitserveren: Maak op de voorverwarmde borden een dambord van de knolselderij en koolraap, plaats hierop een bolletje puree en leg hierop enkele reepjes wildzwijn; Maak af met dopjes basilicumpesto en wat saus. Garneer met rode cress.
		rode cress	

Hoofdgerecht: Eendenborstfilet, couscous en ovengedroogde tomaatjes

		Ingrediënten:
		eendenborsten
6	st	eendenborst
		peper en zout
		Tomaten
24	st	rijpe Pomodori of Roma tomaten
3	el	rietsuiker
150	ml	olijfolie
30	ml	balsamicoazijn peper en zout
		Uien
4	st	ui
60	ml	olijfolie
		Couscous
500	g	couscous
500	ml	kippenbouillon
1	el	saffraandraadjes
		Labne
400	g	uitgezakte yoghurt peper en zout
± 100	ml	olijfolie extra vergine
15	g	fijngehakte munt

Bereiding eendenborst:

- Maak de eendenborsten schoon, bestrooi ze met peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik;

Bereiding tomaten:

- Verhit de oven op 150 °C en leg de – over de lengte gehalveerde – tomaten op een met bakpapier beklede bakplaat en bestrooi ze met de rietsuiker, de olijfolie en de balsamicoazijn en wat peper en zout; laat de tomaten zo lang mogelijk in de oven drogen;

Bereiding uien:

- Bak de in ringen gesneden, schoongemaakte uien in een grote koekenpan met de olijfolie in 10-12 minuten op hoog vuur gaar; schep ze zeer regelmatig om tot ze donkerbruin zijn;

Bereiding couscous:

- Maak de couscous volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking en gebruik hiervoor de warme klaarstaande kippenbouillon; voeg de saffraandraadjes toe;

Bereiding labne:

- Meng de uitgezakte yoghurt met wat zout en voeg in gedeelten de olijfolie toe; roer steeds tot de olijfolie is opgenomen in de yoghurt;
- Breng op smaak met peper en zout en uitgeperste knoflook en voeg voor het opdienen de fijngesneden munt toe. Zet afgedekt weg tot gebruik;

Vorbereiding voor het uitserveren:

De eendenborsten worden gebakken in een voldoende grote koekenpan met heel weinig olijfolie; Steeds om en om: 3 minuten op de velzijde en 1 minuut op de vleeszijde tot een kerntemperatuur van 55 – 65 °C is bereikt;

De tomaten, uien, couscous zijn warm en staan samen met de labne klaar;

Uitserveren:

Leg op de voorverwarmde borden een mooie hoeveelheid van de couscous, drapeer hier tegenaan de in plakjes gesneden eendenborst, verdeel de tomaatjes en labne er rondom en werk af met takjes munt;

Nagerecht: Hangop en limoncellogelei, viooltjes en merengue

		Hangop
2	l	yoghurt
150	g	suiker
1		vanillestokje
50	g	hazelnootolie
		Limoncello gelei
100	g	water
1		limoen
50	g	suiker
100	g	limoncello
2	g	agar-agar
2	g	gelatine
5	g	limoenrasp
		Merengue
60	g	eiwit
100	g	suiker
20	g	rozenwater
		Amandelkrokant
150	g	amandelsnippers
70	g	suiker
40	g	eiwit
		Viooltjes
36		viooltjes
		poedersuiker
500	g	aardbeitjes

Bereiding hangop (dag van te voren)

- Laat de yoghurt 12 uur in een theedoek boven een pan in de koelkast uitlekken;
- Na 12 uur: de hangop mengen met de suiker en de hazelnootolie. Doe in een spuitzak, leg koel;

Bereiding limoncello gelei

- Verwarm het water, sap van limoenen en voeg de suiker toe;
- Breng aan de kook en voeg – als de suiker is opgelost – de agar-agar toe;
- Laat iets afkoelen (< 90 °C) en voeg de geweekte gelatine toe;
- Haal van het vuur en voeg limoncello & limoenzestes toe; meng goed;
- Schenk in een schaal zodat een laagje van ½ cm ontstaat. Zet weg tot voorbereiding;

Bereiding merengue:

- Doe de eiwitten met de helft van de suiker in een grote ontvette metalen kom;
- Klop de eiwitten met een foodprocessor op middelhoge snelheid tot het schuimig wordt en voeg nu de andere helft van de suiker toe;
- Als er witte (glazige) pieken ontstaan is de merengue goed;
- Voeg nu voorzichtig draaiend het rozenwater toe. Vul een spuitzak met het mengsel;
- Spuit nu op een met bakpapier beklede bakplaat zeer kleine “pareltjes” en bak deze 45 – 60 minuten op 100 °C;

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 uitserveren en Uitserveren:

De bloemblaadjes van de viooltjes plukken en bestrooien met poedersuiker. De aardbeien wassen en drogen, in kleine brunoise snijden en bestrooien met poedersuiker; Limoncello in blokjes van ½ cm snijden; Spuit de hangop op het bord en schik de gelei, merengue, aardbei en viooltjes erop. Garneer met de stukjes amandelkrokant