



MENU

november 2017

WIJNEN

Reguenco de Melgaço Alvarino

*

Rully

*

Naar keuze H Lun of geen wijn

Chat. Gilbert et Gaillard, Saint Chinian

* Divins Galets, Plan de Dieu, Côtes du Rhône

* = voordelig alternatief

GERECHTEN

AMUSE

Thaise tomatenbouillon – meloen – gamba's

VOORGERECHT

Schol – jonge wortel – kool & laurier

TUSENGERECHT

Schelpjes en escabeche

Sorbet van meloen

HOOFDGERECHT

Damhart met krokante kruidenkorst

cannelloni van spitskool –

Hazelback aardappel - kerrie - gemberuitjes

Wortel en knolselderij

Pompoen – hazelnoot – gezouten boterrijs

AMUSE: Thaise tomatenbouillon – meloen – gamba's

		Ingrediënten
		Tomatenbouillon
12		tomaten (rijp)
60	ml	olijfolie extra vergine
3		sjalotjes
3	tn	knoflook
		peper en zout
3	st	citroengras
3		limoenblaadjes
± 2		citroenen schil ervan
6	peulen	kardemom
1	l	kippenfond
3	bl	gelatine
		sushiazijn naar smaak?
		Gamba's – Galia meloen *)
18		gamba's
4-5	st	meloenbolletjes

koriander

Bereiding tomatenbouillon:

- Snijd de tomaten in vieren en verwijder de zaadjes;
- Verwarm de olie en fruit hierin de in ringetjes gensneden sjalotjes en in dunne plakjes gesneden knoflook;
- Bestrooi vervolgens met versgemalen peper en zout naar smaak;
- Voeg nu de stukken tomaat toe en stoof even mee; vervolgens worden alle citroensmaken (gekneusd citroengras, limoenblaadjes en de schil van citroen) toegevoegd met de gekneusde kardemom en de kippenfond;
- Breng het geheel aan de kook en laat zachtjes inkoken tot 600 ml.
- Week intussen de blaadjes gelatine in koud water;
- Zeef de bouillon door een schone (nagemaakte) passeerdoek;
- Verwarm de bouillon tot ongeveer 80 °C en los de gelatine hierin op; laat de bouillon volledig bekoelen (moet iets binding hebben). Het best gaat dit in een platte schaal in de diepvries; af en toe even roeren. Zet vervolgens in de koelkast eveneens onder af en toe roeren.

Bereiding gamba's en meloen:

- Maak tijdens het trekken van de bouillon de gamba's schoon, verwijder het darmkanaal en halveer in de lengte; zie verder voorbereiding voor het uitserveren;
- Maak de meloen schoon en maak kleine meloenbolletjes.

Vorbereiding voor het uitserveren

- Meloen: verdeel de bolletjes meloen over de klaarstaande 12 glazen coupes (op poot);
- Bouillon: verdeel hierover de koude bouillon; laat voldoende lang chamberen.
- Garnalen: bak de gamba's a la minute en snijd nog een keer door de helft en verdeel over de glazen (vier stukjes per glas); uiteraard kunnen de gamba's ook gehalveerd geserveerd worden;
- Garnering: Garneer met enkele blaadjes koriander en een paar druppels olijfolie extra vergine
- Serveer uit!

Wijnadvies: Reguenco de Melga

Sorbet (rest van de meloen)

± 600	g	rest van meloen
175	g	suiker
175	g	water
1		citroen (sap ervan)
1	glaasje	likeur naar keuze

SORBET VAN MELOEN (uitserven voor het hoofdgerecht) = 2^e bereiding van de meloen:

Doe alle ingrediënten in de Magimix en cutter goed fijn;

- Doe in ijsmachine en draai sorbetijs van;
- Zet weg in diepvries;
- Zet kleine gaasjes in diepvries en verdeel de sorbetijs hierover;
- Garneer voor uitserven af (zie voorraad koelkast).

VOORGERECHT: Schol – jonge wortel – jonge kool - laurier

		ingrediënten
		Schol:
6	st	schol voor bereiden van:
12	st	filets van 100 g peper en zout
		Jonge kool
½		jong kooltje (blad “groenig”)
		Lente-uitjes
12		lente-uitjes
		Worteltjes 1^e bereiding
12	st	miniworteltjes (met loof)
3	st	laurierblad klontje boter peper en zout
		Bouillon van laurier
6	st	champignons (wit)
3	st	sjalot
3	st	knoflook (fijn gesnipperd)
12	st	laurierblad (vers) iets boter
500	ml	kippenbouillon peper en zout zn.
		Crème van wortel
450	g	jonge wortel
1		sjalot, fijngesnipperd
2	tn	knoflook, fijngesnipperd boter; peper en zout
1	bl	laurier
1	takje	tijm
200	ml	kippenbouillon

Bereiding schol:

- Maak de schol schoon en verdeel de filets in 12 stukken van gelijke grootte;
 - Van de graten wordt een visbouillon: zie apart document en vries in.
- Kruid de filets met peper en zout; zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

Bereiding jonge kool:

- Steek ongeveer 36 rondjes met Ø van circa 2,5 cm uit de kool; steker in koude keuken.
 - Indien het koolblad te dik is: blancheer enkele minuten in heet water; Bij mooi dun blad is blancheren niet nodig; zie verder voorbereiding voor het uitserveren

Bereiding lente-uitjes:

- Maak de lente-uitjes schoon en stoof ze gaar in wat boter; pas op voor verbranden.

1^e Bereiding worteltjes:

- Was de 12 miniworteltjes met het loof, maak schoon met dunschiller en kook ze in water beetgaar. Zet weg tot gebruik en zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

Bereiding bouillon van laurier:

- Stoof de fijngesnipperde champignons en eveneens gesnipperde sjalot, de knoflook, de laurier in wat boter en voeg de kippenbouillon toe; kook 10 minuten en laat vervolgens afgedekt trekken, zeef, kruid met peper en kook in tot circa 200 ml. Ontvet zo nodig en breng op smaak met zout en peper indien gewenst.

Bereiding crème van wortel:

- Stoof de wortelen, snipperde sjalot en knoflook aan in wat boter en voeg vervolgens de laurier, tijm en kippenbouillon toe en kook gaar; Giet af en bewaar kookvocht.
- Verwijder de kruiden en maak een mooie gladde crème met een keukenmachine of Bamix onder toevoeging – naar behoefte – van het achtergehouden kookvocht, zeef zo nodig;
- maak af met een klontje boter (indien gewenst) en peper en zout naar smaak.

12	st	scholfilet Mycryo
200	g	roomboter
± 1	st	citroen (sap ervan)
12		dikke rondjes toast van zuurdesembrood koolrondjes lente-uitjes wortelcrème laurierbouillon xantana

Vorbereiding voor het uitserveren

- Schol: Druppel wat citroensap op de klaarliggende scholfilets, bestrooi de vis met een dunne laag Mycryo en bak ze in een pan met wat boter snel om en om bruin; zet in oven van 50 °C. tot gebruik;
- Toast: Kruid de – uit zuurdesembrood gestoken – rondjes (vormen staan in koude keuken) toast met een diameter van 5 cm en bak ze in de overgebleven boter (voeg zonodig nog ietsjes boter toe) waarin de schol is gebakken;
- 1^e bereiding wortelen: doe iets boter in een passende koekenpan, en verwarm voorzichtig de wortelen, zodat ze net warm zijn en gaan glanzen maar zeker niet bakken;
- Koolrondjes: wentel de koolrondjes *zeer* kort in de achtergebleven boter of voeg nog iets toe;
- Lente-uitjes: Kruid met peper en zout en bak eveneens aan in een koekenpan met wat boter;
- De wortelcrème is warm en zit in een spuitzak met kartelmondje;
- Laurierbouillon: is warm en kan in een kannetje apart worden uitgeserveerd; bind zo nodig iets met xantana.

Uitserveren: maak een mooie compositie op het bord en serveer uit.

Wijnadvies: Rully

TUSSENGERECHT: schelpjes - escabeche

Ingrediënten:

Escabeche

1		ui (groot)
2	st	rode paprika
6	tn	knoflook
		olijfolie
		cayennepeper, zout
300	ml	droge witte wijn
900	ml	kippenbouillon
200	ml	sushi-azijn

Mossels en kokkels

2	kg	mossels
1	kg	kokkels
		boter / 100 ml witte wijn
2		stelen bleekselderij

Scheermessen

1	kg	scheermessen
		arachideolie
		peper en zout
2	tn	knoflook
		tijm en rozemarijn naar smaak
100	ml	witte wijn

Kappertjes

60	st	kappertjes
----	----	------------

Avocado

2	st	rijpe avocado
± 40	ml	olijfolie
1		citroen rasp en sap ervan
		peper en zout

Bereiding escabeche:

- Snijd de ui, paprika en knoflook brunoise en zet deze aan in de olijfolie;
- Kruid met de cayennepeper en zout en blus af met witte wijn en laat de alcohol eruit koken;
- Voeg nu de kippenbouillon en sushiazijn toe en breng aan de kook;
- Laat 1 uur zachtjes koken en haal van het vuur;
- Laat nog even trekken en passeer door een zeef zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding mossels en kokkels

- Was de mossels en de kokkels;
- Doe wat boter in een wokpan, laat heet worden en voeg de fijngesneden bleekselderij toe;
- Voeg de mossels en kokkels toe, blus af met witte wijn en stoom ze kort tot ze net open gaan.

Bereiding scheermessen:

- Spoel de scheermessen grondig en zet aan in de hete olie;
- Kruid met peper en zout, voeg de fijngesnipperde knoflook, tijm en rozemarijn toe;
- Blus af met witte wijn en laat 1 minuut garen. Breng over in een klaarstaande schaal en zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding kappertjes:

- Spoel de kappertjes goed af en dep ze droog; zet afgedekt weg tot gebruik;
- Zie verder voorbereiding voor het uitserveren

Bereiding avocado:

- Schil de avocado's en snijd in blokjes van 1x1 cm.;
- Marineer de avocado in het mengsel van olijfolie, citroenrasp en –sap plus peper en zout.

3 st **Tomatenblokjes**
Tasty Tom tomaten: *ter grootte van mandarijn*

1 **Vorbereiding uitserveren**
rode puntpaprika

escabeche
alle zeevruchten
geplisseerde tomaat, avocado
kappertjes, puntpaprika
bieslook + wat kruiden die in
de keuken aanwezig zijn

Bereiding tomatenblokjes:

- Plisseer de tomaten, snijd in vieren, haal de zaadjes en zaadlijsten eruit en snijd brunoise;
 - *Zijn de tomaten groter dan mandarijngrootte: neem dan naar verhouding minder!*
- Zet afgedekt weg tot gebruik.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Blancheer de puntpaprika en snijd in dunne reepjes;
- Haal de mossels, kokkels en scheermessen uit de schelpen;
 - Bewaar van de scheermessen de mooie stukken;
- Zorg dat de escabeche heet is.

Uitserveren:

1. Giet de escabeche in een heet (soep)bord en leg aan één zijde van het bord de zeevruchten;
2. Werk af met de tomaat, avocado, kappertjes, puntpaprika, bieslook en zo gewenst andere kruiden, die in de koelkast aanwezig zijn.

Wijnadvies: H. Lun of geen wijn

Hoofdgerecht: Damhert met krokante kruidenkorst – cannelloni van spitskool – Hazelback aardappel – kerrie- gemberuitjes – wortel & knolselderij

Ingrediënten:

Jus van Damhert

1	kg	botjes van damhert (fijn gehakt)
50	ml	arachideolie
30	g	tomatenpuree
1		ui
2	tn	knoflook
½		wortel
½		prei
1	takje	tijm
1	takje	rozemarijn
1	tl	paprikapoeder
		zwarte peper versgemalen
		zout

1,25	l	kippenbouillon
		Kruidenkruim
12		sneetjes casinobrood
1	el	peterselie fijngehakt
1	el	dragon fijngehakt
100	g	zachte boter
1	tn	knoflook
		peper en zout

Cannelloni spitskool

2	st	spitskool
80	g	boter
20	g	room
		zwarte peper versgemalen
		zout
		nootmuskaat versgemalen

Vorbereiding jus van damhert:

- Begin met schoonmaken van het de damhertfilet en voeg de parures bij de botjes van damhert;
- Start nu de bereiding van de jus van damhert: snel beginnen heeft veel tijd nodig; Zet de botjes en parures aan in de olie op hoog vuur, als deze goed gekleurd zijn voeg dan tomatenpuree toe;
- Ontzuur de tomatenpuree door even goed mee aan te bakken;
- Voeg nu de alle gesneden groenten toe en fruit even mee,
- Voeg de kippenbouillon toe, en breng aan de kook.
- Schep het schuim eraf en voeg nu de kruiden toe.
- Draai de vlam naar een middelhoog vuur, laat zo lang mogelijk trekken.
- Zeef en laat inkoken tot de juiste smaak en dikte (gebruik eventueel een paar pannen en verdeel hier de jus in zodat het snel kan inkoken). Breng de ingekookte jus op smaak met verse zwarte peper en zout en zeef door een natgemaakte doek.

Bereiding kruidenkruim:

- Snijd de korsten van het brood
- Smelt de boter.
- Hak de peterselie en de dragon grof.
- Pers de knoflook.
- Meng nu alles in een keukenmachine en breng op smaak met zout en peper.
- Zet weg tot gebruik.

Bereiding cannelloni van spitskool:

- Snijd 24 buitenste bladeren van de spitskool en kook deze beetgaar in water met zout;
- Haal ze met een schuimspaand uit de pan en koel gelijk terug in ijswater;
- Snijd de rest van de kool julienne en blancheer in water met zout wat nog klaar stond beetgaar;
- Breng nu hoog op smaak met zout, peper, room, boter en nootmuskaat;
- Rol de vulling nu in de grote bladeren strak op tot een cannelloni (een rolletje)
- Zet deze weg met de sluiting naar beneden op een beboterde gastronorm plaat tot gebruik

		Knolselderij en worteltjes
120	g	wortel – schoongemaakt
120	g	knolselderij – schoongemaakt zout
		Kerrie- gemberuitjes
36	st	zilveruitjes
80	g	boter
2	tl	kerrie
200	ml	kippenbouillon
45	ml	gembersiroop
		Hasselback aardappels
12	st	aardappels ± 6-7 cm groot
4	tn	knoflook
±150	g	boter (zacht tot gesmolten) peper en zout naar smaak
		Damhartfilet
12	st	damhartfilets a 120 g
150	g	boter zwarte peper versgemalen zout

Bereiding knolselderij en worteltjes:

- Snijd de wortel en de knolselderij in kleine blokjes van 5 mm en kook afzonderlijk beetgaar in water met zout;
- Haal de groenten met een schuimspaan uit het water en koel in ijswater; en zet weg tot gebruik.

Bereiding kerrie- gemberuitjes:

- Om de zilveruitjes te pellen zet je deze eerst 15 minuten in warm water;
- Schil (ontdoe) de zilveruitjes van hun velletje;
- Smelt de boter en roer de kerrie door de boter;
- Voeg hieraan de bouillon en de gembersiroop toe en breng aan de kook,
- Breng op smaak met zout en voeg de zilveruitjes toe en laat op laag vuur zacht garen.

Bereiding Hasselback aardappels:

- Verwarm de oven op 200 °C;
- Was de aardappels grondig, maar schil ze niet; snijd vervolgens in plakjes van 4 mm breed, de aardappel niet mag worden doorgesneden, maar wel zo diep mogelijk worden ingesneden; trucje: leg de aardappel tussen 2 *platte* houten lepels; de aardappel mag niet zijn doorgesneden.
- Snijd de knoflook in flinterdunne plakjes en steek 4 plakjes knoflook tussen elke aardappel;
- Smeer nu in met boter en voeg peper en zout naar smaak toe.
- Leg de aardappels in een ovenschaal en bak ze af in ongeveer 45 minuten tot ze zacht zijn binnenin en knapperig aan de buitenkant
- Als de aardappels nog te hard zijn, dek ze dan af met aluminiumfolie en verlaag eventueel de oven naar 180 °C. en gaar zo lang als nodig is na.

Bereiding Damhartfilet vlak voor het uitserveren circa 30 minuten voor uitserveren:

- Klaar de boter en bestrooi de filets met versgemalen zwarte peper en zout;
- Verhit de geklaarde boter en bak de filets nu snel om en om aan tot ze mooi rosé is vanbinnen;
- Laat de filets nu 15 minuten rusten in een oven van 50 °C.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Warm de canneloni's op in de stoomoven; warm de uitjes zachtjes op onder acht roeren;
- Breng de kruidenkorst aan op de damhartfilets en gratineer onder de salamander zodat er een lichtbruin korstje ontstaat;
- Warm de jus door en maak af.

Uitserveren: maak een mooie compositie op het voorverwarmde bord van alle ingrediënten.

Wijnadvies: Chat. Gilbert et Gaillard, Saint Chinian of * Divins Galets, Plan de Dieu, Côtes du Rhône

Nagerecht: Pompoen – hazelnoot – gezouten roomboterijs

		Ingrediënten
		IJS
525	ml	melk
225	g	pompoenpuree Boiron
90	g	gezouten boter
150	g	suiker
6		eidooiers
		Pompoencrème:
2	St	butternut pompoen
3	el	suiker
		wat xantana
		Cake:
75	g	boter
110	g	suiker
3		eieren
110	g	zelfrijzende bloem
75	g	hazelnooten (gebroken)
35	g	honing
150	g	pompoenpuree Boiron

Bereiding van het ijs:

- Laat de melk opkoken samen met de pompoenpuree;
- De gezouten boter smelten en licht “bruinen” tot hazelnootboter;
- Klop de suiker en dooiers tot ruban;
- Voeg het melk- en pompoenmengsel en de hazelnootboter nu samen.
- Roer deze melk/pompoen/hazelnootmassa nu onder de ruban;
- Zet de massa terug op het vuur en blijf roeren maximaal 80° C (porter à la nappe);
- Wanneer de maximale binding is bereikt, giet de massa over in gereed staande schaal (pan blijft te lang warm en laat de eiermassa doorgaren) koel zo snel mogelijk af;
- Als de massa koud is turbineren tot ijs.

Bereiding: Gekarameliseerde pompoen crème:

- Gebruik de hals van de pompoen eerst voor de (gegrilde gemarineerde pompoen > zie hieronder);
- Snijd de rest van de butternut pompoen overlangs in vieren;
- Pak de stukken pompoen afzonderlijk in met aluminiumfolie;
- Gaar deze in een oven van 200° C tot het vruchtvlees zacht en gaar is;
- Haal met een lepel het vruchtvlees eruit;
- Draai nu een gladde massa met suiker en de xantana in de cutter (pas op met de xantana);
- Plaats in de koelkast tot gebruik.

Pompoencake: *gebruik de zwarte Silpat met de 24 ovalen vormen*

- Zorg dat alle ingrediënten op gelijke temperatuur zijn; boter op kamertemperatuur;
- Draai de boter zacht en wit en meng de suiker erdoor; klop opnieuw tot “wit”;
- Voeg de eieren 1 voor 1 toe, en wacht met het toevoegen van het 2^e ei, tot de massa homogeen is, zo ook met het 3^e ei;
- Voeg nu de gezeefde bloem toe;
- Meng de rest van de ingrediënten onder;
- Vul nu kleine siliconen vormpjes met het beslag;
- Bak de cakejes gaar in ± 8min in een voorverwarmde oven van 180° C.;
- Koel af en zet weg tot gebruik.

		Praliné crème
190	ml	melk
3		ei dooiers
75	g	suiker
12	g	maïzena
2	el	praliné

		Gegrilde gemarineerde pompoen
2	st	pompoenhalzen
100	ml	karnemelk
100	ml	honing
1		nootje gember
1		limoen: de zestes hiervan sap van halve citroen
50	g	suiker
		Notencrumble
50	g	hazelnooten
2	el	sesamzaadjes
2	el	suiker

pompoen gemarineerd
marineervocht + xantana
noten crumble
pralinécrème
pompoencrème

lemon cress

Praliné- crème tapisserie:

- Kook de melk op;
- Meng de dooiers en de suiker tot een ruban;
- Voeg de gezeefde maïzena toe aan de ruban en meng;
- Giet de melk op de ruban en breng aan de kook;
- Voeg de praliné toe en roer door tot een homogene massa;
- Giet over in een klaarstaande schaal of kom, en overdek met plasticfolie en laat afkoelen;
- Zet weg tot gebruik.

Gegrilde gemarineerde pompoen:

- Snij dunne plakjes van 2 mm met de snijmachine;
- Steek nu met ringstekers drie rondjes van verschillende grote per persoon uit;
- Steek alle rondjes van de pompoen, karnemelk, honing, gember, zestes van limoen en de suiker in een vacuümzak en vacumeer;
- Laat 2,5 uur marinieren of zoveel langer als mogelijk is; Kook in warm water tot beetgaar ± 8-10 min.
- Bewaar het marineervocht: zie voorbereiding voor het uitserveren

Notencrumble:

- Brand alle noten in een pan met een antiaanbaklaag;
- Als de noten beginnen te kleuren strooi er dan de sesam over; en zodra deze sesamzaadjes beginnen te “knappen” bestrooi het geheel met suiker en laat karameliseren;
- Giet nu over in een koude klaarstaande pan met een anti aanbak laag.
- Laat afkoelen.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Haal de gemarineerde pompoen uit de vacuümzakken leg ze op een plaat die onder de salamander kan; Leg zeer kort onder de salamander zodat de pompoen dat karameliseren;
- Marineervocht pompoen: laat de marinade inkoken en bind zo nodig met ietsjes xantana;
- Crumble: Cutter de noten tot een gelijkmatige fijnheid/zeker niet te grof;
- Roer de pralinécrème glad en zet in en spuitzak weg;
- Roer nu ook de pompoencrème wat glad;

Uitserveren:

Maak met alle ingrediënten een “mooi bordje” en werk af met lemon cress.