



MENU

December 2018

WIJNEN

Reuilly
(Sauvignon uit de Loire)

St. Veran
(Chardonnay uit Bourgogne)

Arjolle
(Chardonnay uit Côte de Tongue, Frankrijk)

Pissarres
(Grenache en Carignan, uit Priorat, Spanje)

* = voordelig alternatief

GERECHTEN

AMUSE 1
Sint-Jakobsschelpen, erwtes en
gerookte eendenborst

AMUSE 2
Gekonfijte aardappel, ham en
tomatencompote

VOORGERECHT
Flespompoenvelouté – gebakken oesterzwam –
Parmezaanchips en tortellini met
paddenstoelen en zwarte truffel

TUSSENGERECHT
Kabeljauw, amontillado, schorseneer,
cranberry en kippenlever

HOOFDGERECHT
Hollandse ree met cranberries, ananas en
enoki-champignons

NAGERECHT
Haagse hopjes en gezouten mascarpone

AMUSE 1 Sint-Jakobsschelpen, erwtjes en gerookte eendenborst

3 uien
4 tn knoflook
4 stengels bleekselderij
2 preistengels
¼ knolselderij
1 winterwortel
3 kruidnagels
4 takjes peterselie
4 laurierblaadjes
peper
zout
2½ l water

500 g tuinerwtjes
1 l groentebouillon
125 ml room

120 g gerookte
eendenborst

24 coquilles st. Jacques

olijfolie

Bereiding bouillon

Snijd de groenten in grove stukken.

Stoof eerst de ui samen met de knoflook (deze mag gekneusd in de schil erbij) aan een klein beetje olijfolie in een diepe soeppan. Voeg vervolgens ook de bleekselderij, prei, knolselderij en wortel toe. Laat dit alles enkele minuten stoven tot de groenten glazig zijn. Blus het geheel na enkele minuten af met wat water en voeg vervolgens ook de peper, kruidnagels, peterselie en laurierblaadjes. Voeg de rest van het water toe en breng het geheel tot dicht bij het kookpunt, laat de bouillon nooit koken, dan kook kookt de smaak eruit en wordt hij “blind”.

Laat de bouillon 45 – 60 minuten onafgedekt doorgaren. Schuim eventueel af.

Giet de bouillon door een zeef.

Deze bouillon wordt gebruikt voor amuse 1 en het voorgerecht!

Bereiding erwtjes

Kook de erwtjes in de heldere groentebouillon tot ze zacht zijn. Laat uitlekken, maar bewaar het kookvocht.

Mix de erwtjes met de staafmixer en meng er wat kookvocht en de room bij tot je een mooie smeùige saus krijgt.

Breng de saus goed hoog op smaak met peper en zout.

Bereiding gerookte eendenborst

Snijd de gerookte eendenborst in julienne.

Bereiding Coquilles st. Jacques

Bak de coquilles in wat olijfolie ongeveer één minuut aan elke kant.

Uitserveren

Maak een spiegeltje van de erwtensaus op het bord, leg er een coquilles in en leg daarop de julienne van eendenborst.

Druppel eventueel wat olijfolie op de erwtensaus

AMUSE 2 Gekonfijte aardappel, ham en tomatencompote

3 grote aardappelen
3 el Provençaalse
kruiden
olijfolie

6 tomaten
1½ ui
3 takje tijm
3 teentjes knoflook
45 g suiker
45 g witte wijnazijn

2 eidooiers
1 tl mosterd
200 ml olijfolie
1 blikje ansjovis

24 haricots verts
6 lange radijzen
12 beukenzwammen
6 lente uien
takjes kervel
6 plakken ham

Bereiding gekonfijte aardappel

Schil de aardappelen en snijd ze op de snijmachine in 12 schijven van 2 cm dikte.

Steek de plakken uit met een ronde uitsteekvorm van ca. 4 cm doorsnede. Was de schijven 2 maal en dep ze goed droog!

Leg de aardappelschijven in een ovenschaal en kruid ze met Provençaalse kruiden, peper en zout en besprenkel ze met olijfolie. Je kan naar smaak nog andere kruiden toevoegen, zoals kurkuma voor een mooie gele kleur bv.

Gaar de aardappels gedurende 15 à 20 minuten in de voorverwarmde oven op 180 °C. Controleer regelmatig op kleur. Laat ze uitlekken op keukenpapier en laat ze volledig afkoelen.

Bereiding tomatencompote

Emondeer de tomaten (d.i. dompel de tomaten kort in kokend water om zo makkelijk de schil vel te verwijderen) verwijder het vel, snijd de tomaten in vieren en verwijder de pitjes vervolgens in blokjes van 1x1 cm,. Stoof het tomatenvlees in olijfolie samen met de fijngehakte ui, de tijm en de geperste knoflook.

Karamelliseer met suiker en blus af met witte wijnazijn.

Laat de tomatencompote uitlekken (vang het vocht op) en afkoelen.

Houd een gedeelte van de compote achter. Pureer de rest van de compote met een staafmixer.

Bereiding ansjovismayonaise

Meng de eidooiers met de mosterd en wat peper en zout (weinig ivm zout in de ansjovis) tot een egaal geheel.

Voeg nu al kloppend heel rustig, druppelsgewijs de olijfolie toe tot gewenste dikte (dit kan minder zijn dan de aangegeven 200ml).

Als alle olie is toegevoegd en er een mooie romige mayonaise is ontstaan. Laten vervallen deze zin

Maak een puree van de ansjovis met een gedeelte van de olie uit het blik en meng die goed door de mayonaise.

Zet koel weg tot gebruik

Vorbereiden uitserveren

Kook de haricots verts in kokend gezouten water en verfris onmiddellijk op ijswater om de kleur te fixeren.

Snijd de radijzen in dunne plakjes.

Snijd de beukenzwammen door de helft.

Dik het vocht dat van de tomatencompote overgebleven is met een beetje tomatencompote.

Snijd de lente-ui in schuine stukjes (en sifflet). Hak de kervel fijn en portioneer de ham

Uitserveren

Presenteer de ham, tomatencompote en een torentje ansjovismayonaise op de aardappelschijven. Garneer met haricots verts, plakjes radijs, beukenzwam (die net vóór het presenteren kort, heftig is gebakken) en de lente-ui en kervel.



VOORGERECHT Flespompoenvelouté – gebakken oesterzwam – Parmezaanchip en tortellini met paddenstoelen en zwarte truffel

Enkele saffraandraadjes
15 ml kokend water
250 g Italiaanse
pastabloem "00"
¼ tl zeezout
2 eieren
3 eidooiers
15 ml olijfolie

1 aardappel (voor de
binding)
20 g boter
250 g kastanje-
champignons
zeezout
zwarte peper
2 tl truffelolie
pastadeeg

1 flespompoen circa
750 g
45 ml olijfolie
2 sjalot
25 g boter
1 l groentebouillon
(wordt bereidt door
amuse 1)
35 ml room

Bereiding pastadeeg

Week de saffraan 5 minuten in het kokende water. Doe de bloem en het zout in een kom . Voeg de eieren, de dooiers en de olijfolie en de saffraan met het vocht toe. Meng het geheel.

Kneed enkele minuten tot het glad en enigszins veerkrachtig is. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat het voor gebruik minimaal 30 minuten rusten.

Bereiding champignon-truffeltortellini

Kook de aardappel gaar en pureer deze door een zeef. Snijd de champignons in kleine stukjes.

Verhit een braadpan en voeg de boter en de champignons toe; bestrooi vervolgens met zeezout en zwarte peper; bak gedurende 5-7 minuten op hoog vuur en roer regelmatig. Kook het eventuele vocht uit de champignons in. Schep de champignons in een kom en meng ze met de truffelolie en net genoeg gepureerde aardappel voor de binding. Voeg zo nodig nog peper en zout toe; dek de kom af met folie en laat in de koelkast opstijven. Vorm er vervolgens 24 balletjes van.

Rol het *pastadeeg* nu dun uit met de pastamachine, leg op een met bloem bestoven werkblad en steek 24 rondjes van 10 cm uit; druk een balletje vulling op een helft van het rondje, vouw dubbel zodat er een halvemaan ontstaat. Druk nu de randen goed op elkaar zodat er geen lucht in de tortellini achterblijft. Wikkel het halvemaantje nu rond de pink en druk de uiteinden op elkaar en vouw de rand om: zo ontstaat een tortellini.

Bereiding Velouté

Schil de flespompoen, snijd doormidden en verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in stukjes. Verhit de olijfolie in een grote pan met een dikke bodem en bak de gesnipperde sjalot zachtjes in circa 5 minuten; laat ze niet verkleuren. Voeg de stukjes pompoen toe, de boter en wat water peper en zout. Roer gedurende 8-10 minuten op middelgroot vuur. . Schenk 600 ml hete bouillon erbij tot het geheel onderstaat en laat sudderen tot alles zacht en gaar is.

Neem de pompoen van het vuur en schep de room erdoor. Mix de velouté met een staafmixer tot een glad mengsel.

Giet de velouté door een zeef over in een schone pan en roer er de rest van de hete bouillon door tot de velouté iets dikker dan room is. Breng op smaak en houd warm.



60 g geraspte
Parmezaanse kaas
zwarte truffelpuree

1 el olijfolie
klontje boter
12 oesterzwammen
2 el gehakte
bladpeterselie

Bereiding Parmezaanchips

Verwarm de oven voor op 200 °C. Strooi steeds een volle eetlepel in een gelijkmatig laagje op een bakplaat bedekt met een silpat en leg schepje truffelpuree in het midden. Zet de bakplaat in de oven tot de randen van de kaas goudbruin worden. Laat afkoelen en herhaal tot je voldoende parmezaanchips (één per persoon) hebt.

Bereiding oesterzwam

Verhit vlak voor het uitserveren de olijfolie en de boter in een koekenpan tot de boter begint te bruisen. Bestrooi de oesterzwammen met peper en zout en bak ze in 2 à 3 minuten tot de randen goudbruin zijn. Schep af en toe om. Schep de peterselie erdoor en schep het mengsel in een voorverwarmd bord.

Voorbereiden uitserveren

Kook de tortellini circa 6 minuten in een pan kokend gezouten water tot beetgaar en laat ze goed uitlekken.

Uitserveren

Leg twee tortellini in het bord en schenk de velouté er omheen.
Sprenkel wat goede olijfolie over de velouté en garneer met de gebakken oesterzwam en Parmezaanchip.
Serveer direct uit.

TUSSENGERECHT Kabeljauw, amontillado, schorseneer, cranberry en kippenlever

100 g roomboter
1 kleine ui
100 ml ammontillado
300 ml droge witte wijn
Claro
1 citroen, sap van
zout
6 g lecithine

6 schorseneren van
gelijke dikte
1 citroen, sap van
500 ml water
500 ml melk
zout

50 g gedroogde
trompettes de la
mort

700 g winterwortelen
100 g cranberry
1 l wortelsap
1 citroen
zout

Bereiding saus van amontillado

Snij de boter in blokjes en zet koud weg.

Snij de ui zeer fijn.

Fruit de ui in boter aan, zonder te kleuren.

Blus af met de witte wijn, en kook voor de helft in, voeg de ammontillado toe.

Haal van het vuur en voeg de lecithine toe doormiddel van een staafmixer, warm nu nog wat door.

Haal de pan van het vuur en roer de koude boter er nu in klontjes door, zodat er een mooie emulsie ontstaat.

Breng op smaak met wat citroensap, en eventueel een extra scheutje niet-gekookte amontillado en zout.

Zet weg tot gebruik.

Bereiding schorseneren

Was de schorseneren goed en schil ze daarna.

Leg ze na het schillen direct in gereedstaand koud water met citroensap, om verkleuren te voorkomen.

Verdeel eventueel de schorseneren in de lengte zodat ze een gelijke dikte krijgen

Kook ze daarna in een passende pan met het water, melk en zout in ± 8 minuten gaar.

Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

Bereiding poeder van trompettes de la mort

Verwarm de droge paddenstoelen in een droge koekenpan. Zo komen de smaken nog meer naar boven.

Snijd ze nu wat fijn en maal ze tot poeder in een vijzel, zeef en zet weg tot gebruik.

Bereiding wortel – cranberry puree

Schil de wortels, snijd ze in de lengte in vieren en snijd de kern eruit.

Haal de zeste van de citroen en pers uit.

Kook de wortels samen met de cranberry en de helft van de zeste in het wortelsap gaar in ± 15 minuten.

Giet af door een zeef, maar bewaar het kookvocht.

Draai daarna alles in een keuken machine tot een fijne puree, breng op smaak met zout, peper en citroensap.

Gebruik wat van het kookvocht om de puree af te slappen tot een mooie puree.

Zet weg tot gebruik.

150 g roomboter
2 sjalotten
400 g kippenlevers
200 ml witte wijn
peper en zout
50 ml room
12 dunne sneetjes van ±
4 mm licht desem
brood

3 staart stukken
kabeljauw filet
6 el zonnebloemolie
150 g roomboter
peper en zout

6 stengels bieslook

Bereiding kippenlevercrème

Snijd 100 g roomboter in blokjes en zet koel weg.
Snipper de sjalotten fijn.
Bak de kippenlevers stevig aan op hoog vuur in 50 g roomboter.
Voeg de sjalotten toe en fruit aan.
Blus af met de witte wijn en kook deze volledig in.
De levertjes zijn nu gaar.
Pureer de levermassa in een keukenmachine en voeg blokje voor blokje de 100 g boter toe tot een gladde massa.
Meng de room door en breng op smaak met zout en peper.
Wrijf de crème door een bolzeef en bewaar koud in een spuitzak.
Snijd 12 plakjes van het zuurdesem op de snijmachine 4 mm en droog 10 minuten in een oven van 100 °C.

Bereiding kabeljauw in bruine boter

Portioneer de kabeljauw in 12 mooie filets.
Kruid de filets af met peper en zout.
Bak de filets in een bakpan op hoog vuur in de olie.
Zet, als de vis begint te kleuren, het vuur laag en voeg de boter toe.
Laat deze bruin worden, maar niet verbranden.
Schep met een lepel de hete bruisende boter steeds over de vis (arroseren).

Uitserveren

Rol de schorseneren door de trompette de la mort poeder snijd ze daarna doormidden, leg ze op een oven plaat en warm even door in een gereedstaande stoomoven 120° C.
Warm de saus lichtjes au bain-marie op.
Warm de puree ook au bain-marie goed door.
Schuim de amontilladosaus op met een staafmixer door hem steeds van boven naar beneden te bewegen.
Lepel een dot wortel-cranberry op het bord en maak er met de bolle kant van de lepel een kleine cirkel van.
Leg de helften schorseneren met de snijkant naar boven op het bord (½ schorseneer per bord).
Leg de filets erbij, met twee eetlepels schuim van de amontilladosaus.
Spuit op de toast de kippenlevercrème afgewerkt met fijngesneden bieslook.

HOOFGERECHT Hollandse ree met cranberries, ananas en enoki-champignons

250 ml bietensap
3 el maïzena
balsamicoazijn
1 kleine ananas
tijm
rozemarijn
kruidnagel
steranijs
zwarte peperkorrels
boter
zout

1 kg hertenbotten
1 dikke prei
1 winterwortel
500 g tomaten
50 g knolselderij
zwarte peperkorrels
(even geplet)
3 foelieblaadjes
4 laurierblaadjes
1 takje tijm
4 liter water
6 dl port

1 kg aardappelen
30 g peterselie
25 g boter
150 ml melk
nootmuskaat
peper
zout

Bereiding garnituur

Verwarm het bietensap, laat indikken met maïzena en breng op smaak met balsamicoazijn en zout.

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Schil de ananas schoon, halveer overdwers en verwijder de kernen, maar houd ze heel. Vul de ananas met de tijm, rozemarijn, kruidnagel, steranijs en peperkorrels.

Pak de ananas in aluminiumfolie in en leg ze op een bakplaat. Bak de ananas 45 minuten in de oven.!

Bereiding saus

Verwarm de oven voor tot 250 °C. Laat de botten in een braadslee in de oven bruin worden.

Was de groenten, maak ze schoon en snijd ze in stukken.

Doe de botten in een pan, met het water. Breng aan de kook en schep het bovendrijvende schuim eraf.

Doe dan de groenten en kruiden erbij. Laat de bouillon zo lang mogelijk op een laag vuur staan.

Zeef de bouillon en kook in tot een kwart. Van de oorspronkelijke vier liter water plus het vocht uit de groenten houd je uiteindelijk één liter over.

Maak de reejus door 8 dl wildfond in te koken met rode port. Breng op smaak met peper en zout.

Eventueel kan de saus aan het einde gebonden worden door er koude boter door te roeren.

Bereiding peterseliepuree

Schil de aardappelen, snijd in gelijke stukken en kook ze in ruim water met eventueel zout in 20 min. gaar.

Knijp de aardappel door de pureeknijper. Snijd de peterselie fijn.

Voeg de boter, melk, peterselie en nootmuskaat toe en breng op smaak met peper en zout.



2 bakjes enoki-
champignons
2 sjalotjes

1200 g reerug

250 g cranberries
125 g suiker
2 dl water

kersen

Bereiding enoki-champignons

Maak de enoki-champignons schoon, was ze goed een stoof ze gaar met boter en de fijngesneden sjalotjes.

Bereiding reerug

Maak de reerug schoon en ontvlies. Vouw de reerug dubbel en zet vast met een prikker.

Strooi peper en zout op de reerug, bak de reerug mooi op kleur en gaar verder in een oven van 170 °C tot een kerntemperatuur van 50 °C. Laat rusten.

Bereiding cranberries

Kook de cranberries met suiker en water tot ze openknappen.

Uitserveren

Maak alle garnituren warm en snijd het vlees in plakjes en de ananas in kleine reepjes.

Doe de bietensap in een spuitflesje en spuit een raster van bietensap op het bord. Leg het vlees op het bord en dresseer met ananas, enoki-champignons, peterseliepuree en cranberries.

Serveer de reejus apart.

NAGERECHT Haagse hopjes en gezouten mascarpone

3 gelatine blaadjes
45 g suiker
25 g glucosestroop
200 ml water
10 g Puro Colombia
Koffie Poeder
200 ml slagroom
30 ml Licor 43 Baristo

75 g suiker
75 g bloem
75 g amandelpoeder
15 g koffiempoeder
15 g cacaopoeder
75 g zachte boter

40 Haagse hopjes
500 g mascarpone
30 g poedersuiker

100 ml koffie
50 g suiker
2 g agar-agar

honeycress

Bereiding ijs

Week de gelatine in koud water
Verwarm de suiker, glucosestroop en water in steelpan
Los de koffiempoeder hierin op.
Doe de gelatine hierbij en laat oplossen.
Doe de slagroom en licor 43 Baristo hierbij en roer goed door.
Draai hier ijs van in de ijsmachine.

Bereiding crumble

Verwarm de oven voor op 160°C.
Meng de suiker met de bloem, de amandelpoeder, de koffiempoeder en de cacaopoeder. Wrijf zachte boter er met de hand doorheen. Leg bakpapier op een bakplaat en verdeel de crumble over het papier. Bak in 35 minuten goudbruin en knapperig.

Bereiding hopjeschips, hopjescrème en mascarponecrème

Verwarm de oven voor op 170 °C. Maal de hopjes in de keukenmachine. Strooi ¼ van het poeder met behulp van een bolzeef op bakpapier en zet 1 minuut in de oven zodat er een flinterdun laagje ontstaat. Laat afkoelen.
Maak de hopjescrème door de rest van het poeder op laag vuur op te lossen in wat water. Laat afkoelen en voeg dit bij 250 g mascarpone.
Roer tot een homogeen mengsel.
Maak de mascarponecrème door de rest van de mascarpone te mengen met de poedersuiker en een snufje zout en dit los te kloppen met een garde.

Bereiding koffiegel

Kook de koffie kort met de suiker en agar-agar. Stort de vloeistof uit in een bak en laat opstijven.
Draai het opgesteven mengsel glad met een staaf mixer en doe het in een spuitflesje.

Uitserveren

Leg een quenelle hopjes-crème op de bord. Leg daar een quenelle mascarponecrème tegen.
Leg daar een schep crumble voor, met daarop het koffie-ijs.
Maak af met puntjes koffiegel en wat honeycress.
Zet als laatste een hopjes-chip in de quenelle hopjes-crème.

