



## MENU

Januari 2019

### WIJNEN

Sancerre

Assyrtiko

\*Macon Chardonnay

Pissarres Priorat

Serre Due Palme

### GERECHTEN

#### AMUSE

Oester 'ROYALE' met hazelnoot, chorizo ibérico & zuring

#### VOORGERECHT

Heilbot – courgettepappardelle – schorseneer en passievruchtensaus

#### TUSSENGERECHT

Oude brokkelkaas met roggebrood en paddenstoelen

#### HOOFDGERECHT

Longhaas met tarte tatin van groene kool, gorgonzola- en pepersaus

#### NAGERECHT

Langzaam gebakken kweepeer – crema catalana – Predo Ximenez-gelée & acaciahoninggranita

\* = voordelig alternatief

## AMUSE Oester 'ROYALE' met hazelnoot, chorizo ibérico & zuring

75 g chorizo ibérico  
1 dl extra vierge olijfolie

### Bereiding chorizo-olie

Zet de sous-vide klaar op 70 °C.  
Snijd de chorizo ibérico in dunne plakjes met behulp van de snijmachine en trek deze samen met de olijfolie vacuüm.  
Laat het geheel vervolgens in de sous-vide gedurende 1 ½ uur trekken.  
Druk daarna het geheel door een fijne zeef.

3 oesters 'creuze'  
1 dl rode wijnazijn  
40 g gepasteuriseerd  
eiwit  
2 dl extra vierge olijfolie

### Bereiding oestercrème

Steek de oesters open en los breng het oestervlees over in een gereed staande kom van de keukenmachine, zorg dat er geen harde stukjes van de schelp of onreinheden bij zitten.  
Draai de oesters samen met de rode wijnazijn en het eiwit in de keukenmachine fijn.  
Voeg vervolgens straalsgewijs olijfolie toe tot er een gladde crème van de oester ontstaat.  
Breng de crème op smaak met peper en zout en breng over in een spuitflesje. Bewaar koel.

24 hazelnoten  
100 g chorizo ibérico  
12 oesters 'creuze'  
2 dl cava brut

### Bereiding oesters

Bruineer de hazelnoten in een pan. Crush de gebruikte hazelnoten grof met de platte kant van een koksmees.  
Snijd 12 zeer dunne plakjes van de chorizo ibérico met de snijmachine, leg ze op bakpapier en bak ze krokant in een oven van . 160 °C  
Bewaar de chips op keukenpapier om eventueel overtollig vet op te kunnen nemen.  
Snijd de overige chorizo ibérico in zeer fijne brunoise.  
Steek de oesters open en los en haal het oestervlees eruit, let op onreinheden.  
Zet een pan met water op het vuur laat deze koken op laag vuur, zorg voor een beslagkom met een platte bodem die in deze pan past zonder dat deze het kokende water kan raken. Giet de cava in deze gereedstaande kom en laat deze opwarmen tot max. 80 °C.  
**Indien er cava over is deze bewaren voor de volgende groep. Het is niet erg als de bubbels er uit zijn!**

12 blaadjes bladzuring

### Uitserveren en presentatie

Pocheer de oesters in de champagne van 80 °C.  
Schud de oestercrème in het spuitflesje en spuit wat in een amuse kommetje.  
Dresseer de lauwwarme oester op de crème van oester.  
Lepel de chorizo- olie rondom de crème.  
Verdeel de brunoise van chorizo en de crunch van hazelnoot erover.  
Steek op de gepocheerde oester de krokante chips van chorizo en als laatste de bladzuring

## VOORGERECHT Heilbot – courgettepappardelle – schorseneer en passievruchtensaus

900 g heilbot (schoon  
gewicht)  
zeezout  
zwarte peper

1 courgette

1 raapje  
100 g schorseneren  
100 g beukenzwammen  
100 g zeekraal

6 passievruchten  
250 ml dessertwijn  
150 ml room

60 ml zonnebloemolie  
1 el gehakte  
bladpeterselie  
1 el gehakte koriander  
boter

### Bereiding heilbot

Maak de heilbot zo nodig schoon en verdeel in gelijke stukken van c.a. 60-70 g p.p.  
Zet weg tot gebruik.

### Bereiding courgettepappardelle

Was de courgette en schaaft hiervan 24 mooie “dunne lange” schijven (pappardelle) en leg de schijven naast elkaar in een glazen schaal, eventueel op papier zodat uitlopend vocht kan worden opgenomen.

### Bereiding groenten

Was het raapje, snijd in brunoise en blancheer kort beetgaar in kokend iets gezouten water; bewaar het water voor het koken van de schorseneren.

Maak de schorseneer schoon en kook beetgaar in het kookwater van het raapje; snijd in julienne en zet weg tot gebruik.

Reinig de beukenzwammen zorgvuldig en bak net voor het uitserveren in een hete pan met wat boter beetgaar.

Was de zeekraal en spreid uit op een bord met keukenpapier om te drogen.

### Bereiding saus

Schep de zaadjes en het sap van de passievruchten in een pan met een dikke bodem en voeg de dessertwijn toe.

Kook het mengsel in tot de helft en schenk de room erbij. Laat het mengsel zachtjes koken tot de saus zo dik is als room.

Voeg flink wat peper en zout toe en maak eventueel op smaak met een beetje suiker; zet apart.

### Vorbereiding voor het uitserveren

Bak de heilbotfilets in een hete koekenpan met dikke bodem en de zonnebloemolie zonder ze te bewegen tot ze goudbruin en gaar zijn (duur is afhankelijk van de dikte van de filets circa 1-1,5 minuten); keer de vis nu en voeg de boter en de gehakte kruiden erover; de filets zijn gaar als ze veerkrachtig aanvoelen). Bestrooi met peper en zout.

Verwarm de saus voorzichtig onder voortdurend roeren.

Stoof de zeekraal kort en hete boter.

### Uitserveren

Zet een ring op elk bord, drapeer hierin per ring de courgettepappardelle (1-2 p. ring) en vul de ring nu met het mengsel van de groenten.

Leg de heilbot hierop en drapeer de saus er omheen.

## TUSSENGERECHT Oude brokkelkaas met roggebrood en paddenstoelen

200 g oude brokkelkaas  
(b.v. Rypenaer VSOP)

2 dl slagroom  
120 g eidooier  
4 dl melk  
400 g roggebrood  
100 g suiker  
3 g zout

750 g champignons  
2 sjalotten  
1 teen knoflook  
2 takjes tijm  
¼ bos bladpeterselie

brickdeeg

1 bakje witte  
beukenzwammen  
boter

3 grote champignons  
Eekhoortjesbroodpoeder  
Tahoon cress

### Bereiding Brokkelkaas

Snij 36 dunne plakjes (krullen) van de kaas op de snijmachine (stand 10).

### Bereiding Roggebroodijs

Verbrokkel het roggenrood in de keukenmachine en draai met melk fijn. Doe over in een pan met slagroom, dooiers, suiker en zout. Verwarm al roerend tot 80 °C en laat afkoelen. Zeef de massa (druk zoveel mogelijk door de zeef) en draai er ijs van in de ijsmachine.

### Bereiding Duxelles

Houd 3 champignons apart en snij de champignons in brunoise. Snipper de sjalotten en knoflook en fruit ze in wat olijfolie. Voeg champignons en tijm toe en stoof beetgaar. Haal van het vuur de voeg gesneden peterselie toe. Houd warm in de warmhoudkast.

### Bereiding Brickdeeg

Snij rondjes langs een ring van 8 cm uit het brickdeeg. Bak de rondjes krokant in een oven van 170 °C tussen twee bakmatjes.

### Bereiding Paddenstoelen

Stoof de beukenzwammen gaar in een beetje boter en breng op smaak met zout. Laat wat afkoelen.

### Vorbereiding uitserveren

Snij de champignons in flinterdunne plakjes op de snijmachine (stand 8). Maak rondjes van 7-8 cm van de duxelles midden op de borden. Verdeel de plakjes kaas over de duxelles. Leg een quenelle ijs op de kaas. Verdeel de plakjes champignons en brick dakpansgewijs naast de kaas. Decoreer het geheel met beukenzwammen. Strooi wat eekhoortjesbroodpoeder over het geheel.

## HOOFDGERECHT Longhaas met tarte tatin van groene kool, gorgonzola- en pepersaus

6 **kleine** groene kooltjes  
12 plakjes bladerdeeg  
300 g suiker

2 sjalotten  
1 dl rode wijn  
40 g ingelegde  
peperkorrels  
4 dl vleesfond  
100 ml crème fraîche

100 ml melk  
125 ml room  
250 g gorgonzola  
50 g eierdooier

3 rode uien  
100 ml rode wijn  
1½ el rietsuiker  
1 el balsamico azijn  
1 mespuntje 5-spice  
kruiden

### Bereiding tarte tatin van groene kool

Verwarm de oven voor op 220 °C.

Snijd de kleinste groene kooltjes die je kunt vinden in plakken van 1 cm dik en gaar ze 5 minuten in de stoom oven. Laat ze uitlekken op een doek tot ze droog zijn.

Prik de bladerdeeg met een vork door en steek ze uit zodat ze in een klein stalen bakje (10 cm doorsnee) passen.

Breng de suiker samen met wat water in een pan met dikke bodem aan de kook. Roer niet meer in de pan zodra het mengsel kookt. Eventuele suikerkristallen aan de zijkant van de pan kun je wegvegen met een nat kwastje. Je kunt de pan wel voorzichtig heen en weer bewegen wanneer het mengsel aan de ene kant eerder bruin wordt dan aan de andere kant. Laat de suiker doorkoken tot een goudbruine karamel. Let op dat je de suiker niet te lang door laat karamelliseren, hij wordt dan te donker en bitter van smaak.

Voeg een lepel karamel in elk bakje. Plaats de plakken groene kool op de karamel en vouw er bladerdeeg omheen. Bak de tartes tatin 10 minuten in de oven.

### Bereiding pepersaus

Snijd de sjalotten fijn en fruit ze licht. Voeg de rode wijn toe en laat deze inkoken tot er ongeveer twee eetlepels vocht over is. Voeg de ingelegde peperkorrels en de vleesfond toe en breng dit even aan de kook. Maak het geheel af met crème fraîche. Zeef tot een gladde saus.

Breng op smaak met peper en zout.

### Bereiding gorgonzolasaus

Meng de melk, de room en de eierdooier. Breng aan de kook en blijf roeren met een garde. Voeg al roerend de gorgonzola toe. Zeef het mengsel en schenk het warm in een kistje. Gebruik 2 gaspatronen.

Breng op smaak met peper en zout.

### Bereiding uiencompote

Pel de uien, snijd doormidden en vervolgens in halve maan plakken.

Verhit wat boter en/of olijfolie in een koekenpan en bak hierin de uien zacht. Doe dit gedurende 10 minuten op middelhoog vuur.

Voeg vervolgens de wijn, rietsuiker, balsamico en 5-Spice kruiden toe. Breng aan de kook op middelhoog vuur en laat 10 minuten inkoken.

1440 g longhaas

### **Bereiding longhaas**

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Ontvlies de longhaas en bestrooi met zout en peper. Bak het vlees 3 minuten op hoog vuur, om en om. Haal het vlees uit de pan en laat 10 minuten rusten. Zet het vlees vervolgens in de oven tot het vlees een kerntemperatuur heeft van 55 °C.

Snijd mooie plakken van het vlees.

Bieslook, gesnipperd

### **Uitserveren**

Leg op elk bord een tarte tatin met daarnaast de plakjes vlees. Leg aan de ene kant een lepel pepersaus en spuit aan de andere kant de gorgonzolasaus. Leg op elk bord uiencompote met een beetje bieslook erop

## NAGERECHT Langzaam gebakken kweeper – crema catalana – Predo Ximenez-gelée & acaciahoninggranita

2 kweeperen (groot)  
225 g suiker  
1 vanillestokje

### Bereiding kweeperpuree

Verwarm de oven op 140 °C en schil de kweeperen, snijd ze in kwarten en verwijder het klokhuis. Hak het vruchtvlees in kleine blokjes en leg ze in een pan met dikke bodem. Strooi de suiker erover en schenk er water over tot het geheel net onderstaat. Roer op laag vuur tot de suiker is opgelost. Schraap het merg uit het vanillestokje en voeg bij het kweeper suiker mengsel. Zet het vuur hoger en breng de siroop aan de kook en zet vervolgens het vuur uit.

Giet de inhoud vanuit de pan over in een emaille ovenschaal en dek af met aluminiumfolie, plaats in de voorverwarmde oven. Laat de kweeperen zo lang mogelijk (max 3 uur) in de oven staan tot ze zeer zacht zijn.

Giet vervolgens af als ze nog heet zijn en bewaar de siroop!

Pureer de kweeper met wat siroop glad in keukenmachine of blender; meng er wat meer siroop bij als de puree te dik is en laat het mengsel volledig afkoelen; zet tot gebruik in de koelkast.

75 g acaciahoning  
285 ml water  
½ bl gelatine

### Bereiding acaciahoninggranita

Week de gelatine in koud water. Breng de honing met het water in een pan aan de kook en roer enkele malen.

Kook de honingsiroop tot deze begint te schuimen en schenk dan door een fijne zeef in een wijde kom.

Knijp het blaadje gelatine uit en roer door de, tot 75 à 80 °C afgekoelde siroop tot het blaadje is opgelost.

Laat het mengsel – onder af en toe roeren – volledig afkoelen.

Schenk in een ondiepe bak en zet in de diepvries of tot het deels bevroren is vergeet niet tussendoor te kijken, wanneer de randen aanvriezen gaat het snel. Roer de ijskristallen met een vork door het vloeibare deel in het midden en herhaal deze handeling tot een korrelige structuur is ontstaan.

190 ml Pedro Ximenez  
sherry  
1,5 bl gelatine

### Bereiding Pedro Ximenez-gelée

Verhit de sherry in een kleine pan op laag vuur. Week intussen de gelatineblaadjes in koud water.

Neem de sherry van het vuur bij een temperatuur van maximaal 90 °C.

Voeg nu de uitgeknepen gelatine toe aan de sherry en laat de pan voorzichtig ronddraaien tot de gelatine is opgelost; laat het mengsel afkoelen. Zet weg in de koelkast en haal het ca. een half uur voor het uitserveren uit de koelkast.

Pureer de gelée met de staafmixer, en voeg deze alvast op het bord. Denk hierbij alvast na over de compositie, het mengsel zal opnieuw opstijven op het bord.

250 g slagroom  
40 ml volle melk  
¼ vanillestokje  
30 g suiker  
2 verse eidooiers

125 ml volle melk  
125 ml room  
3 takjes munt (alleen de  
  blaadjes)  
30 g fijne tafelsuiker  
3 eidooiers (groot)  
20 g custardpoeder

1 ei  
35 g suiker  
5 g bruine suiker  
snufje zout  
40 g boter  
45 g bloem  
1¼ g bakpoeder  
5 g vloeibare honing  
vanille-essence

### **Bereiding crema Catalana**

Schenk slagroom en melk in een pan met dikke bodem.

Schraap het merg uit het stokje en voeg merg en stokje toe aan het melk/slagroommengsel. Breng langzaam aan de kook. Neem de melk van het vuur zodra deze langs de rand begint te borrelen. Klop de suiker en eidooiers in een ruime kom.

Giet de melk zeer langzaam met een dunne straal en onder voortdurend kloppen bij het suiker/eidooiermengsel.

Schenk daarna door een fijne zeef in een schone pan met bolle bodem. Klop nu met een flexibele garde tot de massa dikker wordt, laat het mengsel op laag vuur garen totdat het dik genoeg is om de achterkant van een lepel te bedekken. (Het hoort de bolle kant van een lepel te bedekken en een spoor achter te laten wanneer je met je vinger over de lepel gaat maar het spoor mag niet doorlekken).

Neem van het vuur, schenk door fijne zeef in wijde kom; laat afkoelen onder af en toe roeren, zodat er geen vel op komt.

Dek af en zet tot gebruik in de koelkast.

### **Bereiding muntvla**

Breng melk en room aan de kook in een pan met dikke bodem. Neem direct van het vuur en voeg de munt toe; laat 30 minuten trekken en afkoelen.

Meng de custard met de suiker en klop de suiker, custard en eidooiers. Zeef de muntroom erbij en schenk het mengsel in een schone pan.

Roer op laag vuur tot de massa dikker wordt (net zo dit als de crema catalana).

Schenk het mengsel door een fijne zeef in een wijde kom en laat afkoelen (dek af of roer regelmatig ter voorkoming van een vel). Schenk de muntvla in een kan.

### **Bereiding madeleines**

Verwarm de oven op 180 °C.

Klop eerst het ei in een keukenmachine los. Voeg dan de suiker, bruine suiker en een snufje zout en klop tot een witte massa.

Smelt de boter licht en laat wat afkoelen, maar moet nog wel net lopend en/of zacht zijn. Voeg nu de boter, de honing en de vanille-essence of het merg van een ½ vanillestokje toe en roer met de mixer of keukenmachine tot alles gemengd is (niet langer dan nodig).

Vermeng de bloem met de bakpoeder, zeef en meng alles kort tot een gladde massa. Laat het beslag in de koelkast wat opstijven (circa 15 min.).

Vet de madeleine-vorm in en bebloem echt heel goed. Er mag echt een lekker laagje bloem in de vormpjes zitten. Reden: beslag neemt bloem op en gaat vastzitten aan de vorm. Spuit of lepel in elke vorm een beetje (theelepels) in de vorm en bak in circa 10 minuten gaar in de oven.

### **Uitserveren**

Maak een mooie compositie op de borden.