



MENU

November 2019

WIJNEN

Beaujolais Classic

Beaujolais Classic

Bon Remède

Les Complices, Languedoc

GERECHTEN

AMUSE

Schorseneren met oesters en rösti

VOORGERECHT

Aubergine met rouleau van kwartel

TUSSENGERECHT

Griet met mosterdkorst

HOOFDGERECHT

Hazenrug

NAGERECHT

Chocolade moelleux met appelsorbet

* = voordelig alternatief

AMUSE Schorseneren met oesters en rösti

12 schorseneren
1 citroen
325 ml natuurazijn
165 g suiker
500 ml melk
foelie
olijfolie (extra vierge)

600 g stevige
aardappels
40 g boter
pezo

24 oesters

crème fraîche
wat zalmeitjes
pezo

Bereiding schorseneer

Was de schorseneren goed en schil ze. Bewaar de geschilde schorseneren in citroenwater.

Snijd de schorseneren met een mandoline of dunschiller in linten in zijn geheel, zorg voor 12 x 5 mooie linten en snijd deze op gelijke lengte van ± 10 cm af.

Verwarm de azijn met 125 ml water en de suiker tot het kookpunt. Haal van het vuur en doe er direct de gelijk gesneden linten schorseneer hierin.

Kook alle restanten van de schorseneren in de melk, 250 ml water en een paar blaadjes foelie in 30 minuten gaar.

Pureer de gare schorseneren met een blender en hang ze als hangop in een doek, vang het kookvocht op.

Breng na het uitlekken de puree op smaak met wat olijfolie, peper en zout, voeg eventueel nog wat van het opgevangen vocht toe.

Bereiding rösti

Schil en rasp de aardappels en maak een rösti door ze te bakken in boter gemengd met wat olie.

Gebruik hiervoor een rvs ring van 6 cm, leg deze in een pan en vul steeds met een lepel van de rösti mengeling, haal de ring er gelijk af en vul weer met een lepel.

Bak de rösti's gaar op half vuur en keer regelmatig.

Breng op smaak met peper en zout.

Bereiding oesters

Maak de oesters open en vang het vocht op in een pan.

Verwarm de oestervocht tot 40 °C en laat de oesters 30 seconden wellen in dit vocht.

Uitserveren

Roer de crème fraîche door en kruid deze af met zout en peper, breng over in een spuitzak.

Haal de schorseneerlinten uit de marinade en laat op een doek uitlekken en leg dakpansgewijs op een bord.

Schep schorseneren crème erop dan daar weer bovenop de oesters. Dan de röstirondjes en vervolgens een toef crème fraîche en wat zalmeitjes

VOORGERECHT Aubergine met rouleau van kwartel

3 aubergines
1 el mirin
1 el sesamolie
3 el lichte sojasaus
1 el rijstazijn
1 el ahornsiroop
1 el geraspte verse
 gember
3 tn knoflook
5 bosuien
3 el wit sesamzaad
3 el zwart sesamzaad

12 kwarteltjes
2 dubbele kipfilets
slagroom
3 eierdooiers
200 g shiitakes
12 kwarteleitjes
ganzenvet

100 ml witte wijn
1 l kippenfond
eventueel wat room

Bereiding aubergine

Snijd de uiteinden van de aubergines en schil ze indien nodig.

Snijd 1 aubergine in reepjes en bak deze in olijfolie met een geplet teentje knoflook kruid af met peper en zout.

Snijd van de andere 2 aubergines mooie plakken op de mandoline en bak deze af in een pan met weinig olie een beetje knapperig kruid af met peper en zout.

Maak de dressing door de mirin, sesamolie, sojasaus, rijstazijn, ahornsiroop, gember en 2 tn knoflook door elkaar te roeren.

Snijd de aubergine in langen repen, verdeel de dressing over de aubergine en houd warm.

Rooster de sesamzaadjes in een droge pan.

Snijd de bosuitjes in dunne ringen.

Bereiding rouleau van kwartel

Snijd de borsten van de kwarteltjes en probeer ze aan elkaar te houden. Gebruik de karkassen voor de saus.

Leg de borsten met de huidkant tussen slagersfolie, sla plat en kruid met zout en peper.

Snijd de kipfilets klein en draai tot farce met de dooiers en een scheutje slagroom. Breng op smaak met zout en peper.

Snijd de shiitakes in repen en bak krokant in wat olie en boter. Breng op smaak met zout. Laat de shiitakes afkoelen.

Leg 4 kwartelborsten 2 om 2 strak tegen elkaar op slagersfolie. Smeer wat farce op de borsten en daarop wat shiitakes. Rol strak op tot een rol en draai strak met de slagersfolie.

Doe de rollen in vacuümzakken en gaar ze 45 minuten op 62 °C in de sous-vide.

Maak een confit van de pootjes, laat een pannetje met ganzenvet warm worden ± 70 °C en leg de boutje hier in voor ongeveer een uur.

Bak de kwarteleitjes in een poffertjes pan au bain-marie.

Bereiding saus

Hak de kwartelkarkassen en de restanten klein.

Zet ze flink aan in een ruime pan. Laat bakken tot de aanbaksels in de pan bruin zijn.

Haal de pan van het vuur en schaaft de aanbaksels los.

Zet weer aan tot wederom een laag bruine aanbaksels ontstaat. Schraap weer los en voeg de wijn toe.

Kook de wijn in en voeg de kippenfond toe en laat zachtjes inkoken.

Zeef de saus en beng op smaak met zout en peper (eventueel binden met wat beurre manie van het tussen gerecht).

Uitserveren

Bruin het rouleau aan beide kanten in en hete pan met wat olie.

Snijd de rouleau in mooie plakken.

Verdeel de aubergine over de borden en bestrooi met bosui en sesamzaad.

Schik de rouleau het confit boutje en het eitje hiernaast.

Nappeer met de saus.

TUSSENGERECHT Griet met mosterdkorst

1 savooiekool
1 dl olijfolie

Bereiding savooiekool

Maak de bladeren van de kool los, kies 6 mooie bladeren uit.

Verwijder de dikke nerf uit de bladeren en verdeel gelijk door de helft.

Blancheer de 12 bladeren in gereedstaand kokend water met wat zout, haal deze met een schuimspaan uit en koel direct terug in ijswater.

Gebruik het blancheer water voor de volgende bereiding van de kool.

Droog de bladeren goed af, leg ze op een bakplaat en besprenkel met een beetje olijfolie, plaats er een raster op.

Laat ze nu \pm 1 uur drogen in de Rational oven op 100 °C, hete lucht uitgezet, draai om de 10 minuten.

Als ze droog zijn op een rooster leggen en in de warmhoudkast.

De overige savooiekool fijn cisseleren en koken in het gereedstaande water, als het gaar is direct terug koelen in ijswater.

Laten uitlekken.

75 g witbrood zonder
korst
1 el mosterd, fijn
1 el mosterd, grof
30 g geklaarde boter
peper en zout

Bereiding mosterdkorst

Draai het witbrood zonder korst in een keukenmachine heel fijn en vermeng met alle ingrediënten, breng op smaak met peper en zout.

Rol de massa tussen twee vellen bakpapier uit tot ongeveer 2 mm dikte en laat opstijven in de koelkast.

Snijdt voordat ze helemaal hard is bij op de maat van de Griet filets.

200 g hazelnoten
zonder vlies

Bereiding hazelnoten

Rooster in een pan met een beetje olijfolie.

Maal de hazelnoten, maar niet te fijn.

Laat uitlekken op keukenpapier.

250 kastanje
champignons
2 sjalot
400 ml groentebouillon
100 ml witte wijn
pezo
80 g boter
80 g bloem

Bereiding champignon jus

Meng de 80 g boter en 80 bloem door elkaar. (Beurre manie)

Snijdt de sjalot en de champignons fijn.

Bak de sjalot glazig, voeg de champignons toe en bak deze 5 minuten mee.

Voeg de witte wijn toe en laat deze verdampen, voeg nu de groentebouillon toe en kook een minuut of 8.

Mix met een staafmixer, bind eventueel met wat van de beurre manie tot een mooie lopende saus.

Houd warm tot gebruik.

1 hele Griet 1,5 kilo
100 g geklaarde boter
peper en zout

1 grote truffelaardappel

3 dl room
peper
zout
nootmuskaat
eventueel een beetje
boter

Bereiding griet

Fileer de Griet van de graad en snijd het vel er vanaf, leg de buikfilets op elkaar.

Portioneer hem in 12 gelijke stukken van gewicht.

Verhit de geklaarde boter tot ca. 55 °C en gaar daarin de grietfilets, zodat ze boterzacht blijven.

Leg een plak op maat gesneden mosterdkorst op de filets en gratineer verder onder de salamander of de grill in een oven.

Bereiding truffelaardappel

Snijd de truffelaardappel met de mandoline in fijne schijfjes, was met water en droog goed na met keuken papier.

Frituur de schijfjes op 130 °C zeker niet warmer en wacht tot ze krokant zijn.

Breng over in een schaal met keuken rol en kruid de truffelchips af met peper en zout.

Houd eventueel warm in de warmhoudkast.

Voorbereiding uitserveren

Warm de savooiekool terug op met de room en afkruiden met gemalen peper, zout en nootmuskaat.

Uitserveren

Zet een soepkom op het bord en leg een ring van de hazelnoot rond de kom, trek deze nu van het bord.

Giet wat van de champignon jus in de ring van hazelnoot.

Werk nu verder af met de romige savooi, griet met mosterdkorst, chips van truffelaardappel en het krokantje van het blad van de savooiekool blad.

Eventueel nog een takje groene kruiden uit de koelkast.

HOOFDGERECHT Hazenrug

1 ui
1 wortel
2 tn knoflook
1,5 dl rode wijn
750 ml wildfond
karkassen van de haas
jeneverbessen
tijm
laurier
30 g boter

2 sjalotten
3 el Luikse stroop
75 ml cognac
1,5 dl rode wijn
basissaus
30 g boter
35 g pure chocolade

24 raapjes
1 takje tijm
olijfolie
grof zeezout
peper

4 vellen brickdeeg
olijfolie
tijm
3 rijpe mango's

Bereiding basissaus

Maak de ui en de wortel schoon en snijd in grove stukken.
Hak de karkassen van haas in kleine stukken en kleur ze aan in de boter
Voeg de gesneden groente en de geplette knoflook toe en laat meebakken.
Haal de karkassen en groente uit de pan en blus de pan af met de rode wijn. Laat de braadsappen los koken.
Voeg de wildfond, jeneverbessen, tijm en laurier toe.
Doe de karkassen en groente weer in de pan en laat anderhalf uur sudderen.
Passeer de saus door een puntzeef

Bereiding saus

Stoof de versnipperde sjalotten aan in gesmolten boter.
Voeg de stroop toe en laat ze blond karamelliseren.
Voeg de chocolade toe en laat deze smelten.
Flambeer met de cognac en blus met de rode wijn en de basissaus.
Laat alles zachtjes sudderen gedurende 30 minuten.
Giet de saus door een fijne puntzeef en breng eventueel op smaak.

Bereiding raapjes

Duw met de steker cilinders uit de raapjes, snijd hierna mooie gelijke plakjes van de cilinders en zorg ervoor dat je 36 gelijkwaardige plakjes overhoud deze plakjes moeten c.a. 2 cm hoog zijn.
Doe de raap plakjes in een vacuümzak en voeg peper, grof zout, tijm en een scheut olijfolie toe.
Vacumeer en stoom ze voor het uitserveren gedurende 20 minuten gaar in de stoomoven.

Bereiding garnituur

Schil de mango's en snijd er 12 dunne plakjes af. Leg deze op bakpapier en droog ze in de oven op 100 °C.
Snijd de vellen brickdeeg doormidden, smeer de brickdeegvellen in met olijfolie, leg er wat blaadjes tijm op en plooi ze tot een rechthoek. Snijd ze vervolgens door de helft en leg ze op een bakmatje. Bedek ze met een tweede matje en zet er een verzaard bakblik op. Bak voor het uitserveren in ongeveer 7 minuten af in een oven van 170 °C.
Snijd de rest van de mango 24 kubussen van 2 bij 2 cm. Pureer het resterende vruchtvlees met de staafmixer.

6 enoki paddestoelen

8 hazenrugfilets
200 g pistachenoten
50 g mycryo
3 el mosterd

300 g eendenlever
mycryo
2 el ganzevet
peper
zout

tijm

Bereiding paddenstoelen

Reinig de paddenstoelen en snijd de enoki paddestoelen in de lengte middendoor, snijd vervolgens de halve paddestoelen nogmaals door.

Bereiding Hazenrugfilets

Laat de pistachenoten kleuren in een droge pan, laat ze afkoelen en hak de pistachenoten fijn in blender.

Kruid de filets met peper en zout en wrijf er de mycryo overheen .

Strijk met een kwast wat mosterd op de filets.

Vorbereiding voor het uitserveren

Stoom de raapjes 20 minuten gaar in de stoomoven, haal ze uit de vacuümzak en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Bak het brickdeeg ongeveer 7 minuten in een oven van 170 °C.

Bak de paddenstoelen gaar in de boter en kruid ze.

Bak de hazenruggen mooi rosé (niet warmer dan 46 °C kern) in het ganzenvet haal ze uit de pan en wentel ze door het pistachenoten mengsel en laat kort rusten (niet afdekken met aluminiumfolie, eventueel in oven op 45°C)

Snijd de eendenlever in 24 blokjes van 2 bij 2 cm en kruid ze met zout en peper.

Bestrooi ze met wat mycryo en bak in een hete pan met antiaanbaklaag.

Zorg dat de saus warm is.

Uitserveren

Plaats 3 raapcilinders op het bord. Leg hier de enoki paddenstoelen tegen aan.

Leg vervolgens de gedroogde mango op het bord en plaats hier de vierkantjes van mango en de eendenlever op, werk af met wat mango puree. Doe de saus op het bord en leg hier de getrancheerde hazenrug stukjes op, werk af met wat enoki paddenstoelen en het brickdeeg.

NAGERECHT Chocolade moelleux met appelsorbet

6 grote Granny Smith
appelen
1 citroen (sap van)
6 dl water
300 g suiker
6 el glucosestroop

Bereiding appelsorbet

Pers de citroen uit in een schaal.

Was de appels grondig.

Snij de appels in vieren en verwijder het klokkenhuis, meng gelijk met het citroensap.

Leg de appelpartjes op een met bakpapier beklede gastronormplaat en plaats de appel voor \pm 1 uur in diepvries.

Breng de suiker met het water aan de kook tot de suiker volledig is opgelost, voeg dan de glucosestroop toe, haal van het vuur en roer door, laat wat afkoelen tot lauw-handwarm.

Doe de ijskoude appelpartjes in de Magimix met het cutter mes erin en hak ze fijn, voeg al draaiende een derde van de afgekoelde siroop toe en draai net zolang tot dat er een gladde puree ontstaat.

Voeg er de overige siroop aan toe en draai het geheel tot ijs in de sobetiere. Let op dat je niet te lang draait; het ijs wordt dan korrelig; het moet nog soepel zijn. Maak met een ijslepel 24 bolletjes en leg deze op een plaat in de vriezer.

470 g pure chocolade
druppels
360 g fijne suiker
9 eieren
4 dooiers (eiwit voor de
meringue)
225 g bloem
470 g boter
55 g cacao poeder

Bereiding chocolade moelleux

Smelt de chocolade au bain-marie tot dat deze gesmolten is.

Smelt de boter zacht vloeibaar.

Zeef de bloem en cacao poeder zodat alle klontjes er uit zijn.

Klop in de kitchenaid met draad garde de eidooiers samen met de hele eieren en de suiker op tot een ruban.

Laat de mixer nu rustig draaien.

Voeg de gesmolten chocolade toe totdat deze is opgenomen de vloeibare boter.

Haal de beslagkom uit de machine en meng handmatig de bloem en cacao nu onder het beslag.

Zet 12 kleine inox ringen klaar en besmeer deze met boter in aan de binnenkant.

Bestuif de vormen met een beetje bloem klop het teveel aan bloem er terug uit.

Zet een oven gereed op 200 °C.

Breng het moelleux beslag over in een spuitzak en laat op keukentemperatuur liggen.

Na het hoofdgerecht: vul de gereedstaande ringen voor 90%

Bak de moelleux nu op de timer precies 7-8 minuten af , haal uit de oven en verwijder de vorm. Laat 2 minuten rusten/afkoelen en geef onmiddellijk door op gereedstaande borden.

Bereiding limoendressing

Pers de limoen en meng deze met de room. Maak met een rasp wat zeste van de limoen en voeg deze toe.

Klop met de staafmixer de room wat lobbiger (geen slagroom van maken). Breng over in spuitzak.

2 dl room
1/2 limoen

40 g eiwit (van
bereiding moelleux)
40 g fijne suiker
40 g poedersuiker
citroensap
150 g chocolade
druppels puur

Bereiding meringue

Neem een stalen kom van de kitchenaid en de draadgarde, reinig deze met citroensap.

Klop het eiwit stijf en voeg tijdens het kloppen de suikers beetje bij beetje toe.

Als het eiwit gaat pieken is het goed en kan het worden overgebracht in een spuitzak met een rond spuitje.

Spuit nu 40 dopjes op een bakpapier en bak ze voor een 90 minuten af in een oven van ± 100 °C.

Laat afkoelen.

Tempereer de chocolade:

Smelt de chocolade al roerende Au bain-marie laat deze niet warmer worden dan 45 °C.

Haal uit de au bain-marie en laat al roerende terug koelen tot 32 °C.

Nu is de chocolade klaar voor gebruik en zouden bijvoorbeeld de meringues gedopt en de borden gegarneerd kunnen worden, dit geheel naar eigen inzicht.

Uitserveren

Maak een compositie van de moelleux, meringue en appelsorbet.