



MENU

December 2019

WIJNEN

Le caillou

Vermentino

Domaine Loew

Tempus

GERECHTEN

AMUSE 1

Gerookte makreel met cranberry, limoen en sushi-gember

AMUSE 2

Pétoncles met fijne groenten

VOORGERECHT

Zalm toro met zure room en zwarte knoflook

TUSSENGERECHT

Mossel-mosterdsoep

HOOFDGERECHT

Fazant met mosterd-vijgensaus

NAGERECHT

structuren van chocolade en amandel

AMUSE 1 Gerookte makreel met cranberry, limoen en sushi-gember

250 gram gerookte
makreelfilet
100 gram roomkaas
75 gram zure room
1 el dille
2 limoenen
zout
peper

30 cranberries
50 ml water
2 el suiker

4 sneetjes casinobrood
olijfolie

25 g sushi gember

Bereiding makreel

Verwijder het vel en eventueel graatjes van de gerookte makreel en doe de filet in de Magimix.

Voeg de roomkaas en zure room toe en mix, zorg dat het mengsel niet te fijn wordt.

Breng op smaak met peper en zout.

Rasp de schil van de limoen en zet apart voor de afwerking (de helft voor amuse 1, de andere helft voor amuse 2).

Voeg de dille en het sap van 1½ limoen toe.

Mix opnieuw kort om alles goed te mengen.

Doe het mengsel in een kom en bewaar koel tot gebruik.

Bereiding cranberries

Doe de cranberries in een pan, voeg het water en de suiker toe.

Kook de cranberries op middelmatig vuur 6-8 minuten totdat de bessen zacht zijn. Haal van het vuur en laat afkoelen.

Bereiding toast

Verwijder de korsten van de casino boterhammen en rol ze dun uit.

Snijd elke boterham in drie stroken en bestrijk licht met wat olijfolie.

Plaats de stroken tegen een opstaande rand op een bakplaat zodanig dat er een licht gebogen vorm ontstaat.

Bak de toast in de oven op 200 °C of onder de grill goudbruin.

Vorbereiding uitserveren

Snijd de sushigember in dunne reepjes.

Plaats op elk bord de toast.

Doe op het uiteinde van de toast wat van het makreelmengsel.

Werk af met een cranberry, gember en wat van de limoenzestes.

AMUSE 2 Pétoncles met fijne groenten

1 winterwortel
½ venkel
1 sjalotje
1 gele paprika
peper
zout
2 tomaten
1 bosui
bieslook
olijfolie

12 pétoncles
olijfolie
1 takje citroentijm
olijfolie

chardonnay azijn
rasp van limoen
grof zeezout

Bereiding groenten

Schil de paprika met een dunschiller.

Snijd de wortel, venkel, paprika en sjalotje in fijne brunoise en stoof aan in olijfolie.

Start met de harde groenten, eerst de wortel, dan de venkel, de sjalot en vervolgens de paprika. Breng op smaak met peper en zout.

Plisseer de tomaten en snijd ze in fijne brunoise.

Maak de bosui schoon en snijd deze samen met de bieslook fijn.

Bereiding pétoncles

Was de pétoncles grondig en dep ze droog.

Wrijf het vruchtvlies in met olijfolie en strooi er een beetje citroentijm op.

Zet deze even in een voorverwarmde oven van 180 °C.

Uitserveren

Doe de tomaat, de bosui en bieslook en de groentenmix bij de pétoncles en verfris met chardonnay-azijn.

Voeg wat geraspte limoen (van amuse 1) en peper en grof zeezout toe.

VOORGERECHT Zalm toro met zure room en zwarte knoflook

1,2 kilo zalm filet met
vel

25 ml sushiazijn
25 ml rijstwijn
5 ml sojasaus

1 venkel
arbequina olijfolie
pezo
50 g rode dulse
50 g zeesla
20 ml Sambai azijn

50 g zwarte knoflook
20 ml Sambai azijn
175 ml zure room
pezo

500 ml kreeftenbisque
(deze is gemaakt in
het maand menu
mei)
3 stuks zoethout

Bereiding zalm

Snijd de huid van de zalm af en doe dit zo dicht als mogelijk tegen de huid.
Maak de huid schoon, droog de huid in een oven van 100 °C voor ongeveer 1½ uur.
Verdeel de rest van de zalm in 36 gelijke rechthoekige stukken en leg ze op een gastronom plaat, dek af met folie en zet koel weg.

Bereiding Sambai azijn

Meng de ingrediënten met elkaar.

Breiding venkelsalade en zeewier mengeling

Snijd van de venkel dunne plakken op de snijmachine (stand 10), maak aan met wat arbequina olijfolie, kruid ligt af met wat zout en peper.
Zet weg tot gebruik.
Was de zeewieren grondig en sla droog in een doek, snijd fijn, meng met de Sambai azijn tot een dressing.
Zet weg tot gebruik.

Bereiding zwarte knoflook crème

Het maken van zwarte knoflook is een tijdrovende bezigheid en duurt te lang, de techniek is wel leuk om te weten en een keer te doen.
(het fermenteren van rauwe knoflook kan op 70 °C bij een luchtvochtigheid van 75% gedurende 30 dagen dit zou je kunnen doen in een rijstkoker)

Meng de zwarte knoflook in de keukenmachine met de Sambai azijn en de zure room, breng op smaak met peper en zout.
Breng over in een spuitzak.

Bereiding kreeftenbisque

Kook de bisque op en laat deze tot 300 ml inkoken.
Voeg het zoethout kort toe ongeveer 1 à 2 minuten en zeef deze er weer uit.

Voorbereiding uitserveren

Haal de zalmhuid uit de oven en breek deze in stukken.
Haal de zalm op de gastronomplaat een half uur voor uitserveren uit de koeling.

vanille olijfolie
gember
sakura cress

Uitserveren

Warm de bisque kreeftenbisque op.

Rasp een beetje gember in de vanille-olijfolie.

Haal de folie van de zalm en brand de zalm met een brûlée brander tot bruin aan de bovenzijde.

Maak een mooie compositie van zalm, venkelsalade, zeewiersalade en zwart knoflook-crème .

Prik wat krokantjes van de zalmhuid op de compositie.

Schep een paar eetlepels van de warme bisque om het gerecht en bedruppel de bisque met een paar druppels van de gember-vanille-olijfolie.

Werk het gerecht nu af met wat blaadjes sakura cress.

Tussengerecht: Mossel-mosterdsoep

2 kg mosselen
witte wijn

Visgraten
2 sjalotten
2 preien
bleekselderij
3 tn knoflook
2 takjes tijm
1 fles witte wijn
100 g boter
110 g bloem
3 dl room
3 eierdooiers
grove Zaanse mosterd

1 eiwit
35 g bloem
35 g boter
1 tl zout
35 g poedersuiker
25 g grana padano
2 el mosterdzaad

mosterdress

Bereiding mosselen

Breng een scheut witte wijn in een ruime brede pan aan de kook. Voeg de mosselen toe en laat ze met de deksel erop stomen tot alle schelpen open staan. Niet te lang laten stomen.

Bewaar het kookvocht voor de soep.

Haal de mosselen uit de schelpen. Doe ze in een bakje met kookvocht zodat de mossels onderstaanen dek af. Bewaar in de warmhoudkast.

Bereiding velouté

Spoel de graten goed schoon en snij/hak in kleine stukken. Zet de graten aan in een ruime pan. Laat de graten goed karamelliseren.

Voeg gesneden sjalotten, prei, bleekselderij, knoflook en tijm toe en eveneens karamelliseren.

Blus af met witte wijn en roer alle aanbaksels los.

Laat de wijn inkoken en zet alles onder water en laat 30 minuten trekken. Zeef de bouillon.

Smelt de boter. Roer de bloem met behulp van een houten lepel door de boter en verhit de roux rustig op laag vuur tot hij een bal vormt en van de pan loslaat.

Neem de roux van het vuur en voeg een beetje van de bouillon toe. Roer het geheel goed glad met een garde en voeg nu al roerend de rest van de bouillon toe.

Roer mosterd naar smaak door de soep en naar behoefte kookvocht van de mosselen.

Verwarm de soep vlak voor het opdienen.

Klop slagroom en dooiers los (liaison). Haal de soep van het vuur en meng de liaison door de soep met behulp van de staafmixer.

Breng over in een kan.

Bereiding tuille

Roer eiwit, bloem, poedersuiker, zout en zachte boter tot een egaal beslag. Meng geraspte Grana Padano door het beslag en breng over in een spuitzak.

Spuit langwerpige tuilles op bakpapier en strijk dun uit met een vochtig paletmes. Bestrooi met mosterdzaadjes.

Bak de tuilles af in een oven van 175 °C tot krokant.

Laat afkoelen op de plaat.

Uitserveren

Leg de mosselen in een kring op de borden. Schenk de velouté in de borden en versier met de tuille en cress.

HOOFDGERECHT Fazant met mosterd-vijgensaus

6 fazanten
6 takjes tijm
150 g ganzenvet

karkassen fazant
2 ui
1 winterwortel
1 prei (wit)
4 tn knoflook
olijfolie (scheut)
1 l gevogelte fond
200 ml witte wijn
5 vijgen
2 el grove mosterd
peper en zout

200 g vastkokende
aardappels
100 g mager rookspek
in plakken van 4 mm
dikte
80 g sjalot
1 grote knoflookteen
olijfolie (scheut)
½ el kerriepoeder
100 g zwarte linzen,
Beluga linzen
1 courgette

Bereiding Fazant

Vul de sous-vide met warm water van een graad of 50 zet de temperatuur op 53 °C.

Fileer de bouten en de filets van het karkas.

Maak de filets schoon en kruid deze af met peper en zout.

Doe 4 filets bij elkaar in een vacuüm zak, voeg 2 takjes tijm en 1 el ganzenvet toe. Vacumeer de zakken en leg ze gedurende 2 à 3 uur 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 1 à 2 uur.

Bereiding mosterd vijgensaus

Hak de karkassen in stukken, halveer de uien, snijd de wortel en het prei wit in stukken, plet de bolletjes knoflook onder een mes.

Leg de gehalveerde uien met de snijkant in een braadpan en bak deze tot de snijkant donkerbruin is, voeg wat olijfolie toe en dan de karkassen van de fazant kleur deze licht aan, voeg de wortel, prei en knoflook toe en fruit aan, blus af met de wijn en laat de wijn verdampen.

Voeg de gevogelte fond toe en laat tot het kookpunt komen, zet het vuur zodat de saus net aan de kook blijft, sluit de deksel van de pan en laat deze ongeveer een uur stoven.

Zeef de saus en zet weer terug op vuur, houd tegen aan de kook.

Schil de vijgen, snijd deze in stukken en voeg deze toe aan de saus. Laat de vijgen stuk koken terwijl de saus inkookt tot ± 5 dl.

Pureer de saus met een staafmixer breng op smaak met de mosterd peper en zout.

Bereiding aardappel-linzen

Schil de aardappelen en snijd in blokjes van 4x4 mm (brunoise).

Kook kort tot beetgaar in licht gezouten water en spoel direct af met koud water. Laat uitlekken op een zeef, zet weg tot gebruik.

Snijd het spek in brunoise van 4 mm. Bak het spek op laag vuur uit in een droge pan. Maak sjalot en knoflook schoon en snijd fijn.

Voeg wat olie bij het spek en fruit de sjalot en knoflook mee, schep nu alles naar de zijkant van de pan en voeg eventueel nog een beetje olie toe, fruit hierin de kerrie en meng alles door elkaar. Bewaar tot afwerken gerecht.

Kook de linzen in ca. 12 minuten beetgaar in water zonder zout. Spoel ze daarna koud, zet weg tot gebruik.

Verwijder de zaadlijsten uit de courgette en snijd brunoise van 4x4 mm. Zet afgedekt weg.

24 groene asperges

150 g bruine
beukenzwammen
boter
peper en zout

1,5 dl room
geklaarde boter
peper en zout

Maldon zout

Bereiding groene asperges

Snijd de harde uiteinden van de asperges royaal weg. Schil 4 cm van de onderkant.

Snijd de asperges in gelijke lengtes van \pm 8-10 cm en kook ze in 2 minuten beetgaar in gezouten water. Spoel direct koud, zet weg tot gebruik.

Snijd de afgesneden onderkanten in schijfjes van $\frac{1}{2}$ cm dikte en laat deze rauw. Zet weg tot gebruik.

Bereiding bruine beukenzwammen

Snijd de beukenzwammen los en bak kort in de boter op hoog vuur, kruid af met peper en zout.

Vorbereiding uitserveren

Zorg dat de boutjes warm zijn.

Haal de filets uit de vacuüm zakken en braad op hoog vuur heel snel rondom bruin in de geklaarde boter.

Laat de filets rusten op een snijplank onder alufolie.

Verwarm het kerriemengsel en voeg de courgette toe, doe na enkele minuten de aardappel blokjes en de linzen erbij en verwarm alles, voeg de room toe en laat volledig verdampen en breng op smaak met peper en zout.

Bak de aspergeschijfjes beetgaar in boter, breng op smaak.

Verwarm de aspergekopjes ook in de boter, breng op smaak.

Warm de saus goed door en proef af.

Uitserveren

Trancheer de filets kruid eventueel na met wat Maldon zout.

Maak op het bord mooie compositie van alle ingrediënten.

NAGERECHT structuren van chocolade en amandel

3 bl gelatine
2 dl amandelmelk
4 dl room
6 eiwitten
100 g suiker
1 limoen

50 g chocolade
190 g amandelpraliné
20 g cacaoboter
84 g amandelschilfers
90 g feuilletine

2 dl bosbessensap
60 g suiker
½ citroen
2 g agar-agar

120 g bloem
100 g gesmolten boter
20 g cacao-poeder
10 g bruine suiker
6 g zout
20 g tapiocazetmeel

Bereiding amandelparfait

Week de gelatine in koud water.

Verwarm de amandelmelk en los de uitgeknepen gelatine hier op.

Klop de room tot yoghurt-dikte.

Meng, als de amandelmelk begint te dikken, de room door de amandelmelk.

Klop de eiwitten op en voeg de suiker lepel per lepel aan toe.

Spatel de eiwit voorzichtig door het amandel-roommengsel en parfumeer met rasp en sap van de limoen.

Portioneer in vormpjes en vries in.

Bereiding praliné

Smelt de chocolade, amandelpraliné en cacaoboter samen.

Rooster de amandelschilfers en voeg toe.

Voeg tenslotte de feuilletine toe en meng rustig.

Laat in kleine vormpje opstijven.

Bereiding bosbessengelei

Meng de suiker met het bosbessensap en het sap van de citroen.

Mix de agar-agar erdoor en kook 1 minuut door.

Stort uit op een plateau en laat opstijven.

Steek er rondjes met een doorsnee van 4 à 5 cm uit.

Bereiding crumble van chocolade

Meng alle ingrediënten tot een geheel.

Verkruimel het deeg over een bakplaat en bak bij 120 °C tot goudbruin en krokant.

1 bl gelatine
110 g chocolade
150 ml room
28 g suiker
68 g eierdooiers
24 ml
passievruchtensap

4 plakjes bladerdeeg,
3 el. honing
125 g. amandelen.
100 g suiker
40 g eiwit

200 g chocolade

30 g chocolade
6 passievruchten

12 bosbessen

Bereiding chocolademousse

Week de gelatine in koud water.

Klop sabayon van eierdooiers, suiker en passievruchtensap. Voeg hieraan de uitgeknepen gelatine aan toe.

Smelt de chocolade.

Meng de chocolade met de helft van de room, dan de sabayon en dan de andere helft van de room.

Doe dit in een spuitzak met ronde spuitmond en zet koud weg.

Bereiding amandelstaafjes

Verwarm de oven voor op 200°C.

Hak de amandelen grof.

Bestrijk de plakjes bladerdeeg met honing. Snij daarna elk plakje in 5 repen van 2 x 10 cm.

Leg de reepjes op een beklede bakplaat en strooi de amandelen over het deeg.

Bak de reepjes 10 minuten in de oven op 200 °C.

Laat afkoelen.

Meng de suiker en het eiwit.

Haal de amandelstaafjes door dit mengsel en leg op een bakmatje.

Bak af in een oven van 150 °C tot het suiker kristalliseert.

Bereiding chocoladekrullen

Smelt de chocolade au bain-marie. En stort het in een dunne laag uit op een ijskoud marmeren blad.

Als de chocolade gestold is met een paletmes dunne krullen afsteken.

Voorbereiden uitserveren

Smelt de chocolade au bain-marie.

Haal het vruchtvlees uit de passievrucht.

Uitserveren

Trek een lijn van gesmolten chocolade. Leg daar een lijn chocolademousse op.

Strooi in het midden de crumble en plaats er de amandelparfait op.

Plaats de praliné ervoor met de gelei van bosbes erop. Leg een bosbes hier bovenop.

Werk af met een beetje gekarameliseerde amandelstaafjes een schepje passievrucht en wat chocoladekrullen.

Overschot aan chocolade kan teug bij de voorraad. Deze kan opnieuw gesmolten worden!