



MENU

Januari 2020

WIJNEN

Domaine de l'Arjolle
Muscat petits grains

Terres Dorées
Chardonnay Classic Beaujolais

L'Exclus d'Alary

GERECHTEN

AMUSE

Bloemkoolmousse met gerookte paling, zoetzure
groentjes en mosterdzaad

VOORGERECHT

Zeeduivel met gegrilde groenten en paprikasaus

TUSSENGERECHT

Crèmesoep met gerookte vis

HOOFDGERECHT

Kalfswang met gepofte groenten

NAGERECHT

Compositie van Baileys

AMUSE Bloemkoolmousse met gerookte paling, zoetzure groentjes en mosterdzaad

375 g bloemkoolroosjes
450 ml slagroom
3 eiwitten
10 gram agar-agar

Bereiding mousse

Bekleed 12 metalen rechthoekige vormpjes met plasticfolie.

Breng de bloemkoolroosjes in licht gezouten water aan de kook. Zet het vuur lager en laat ca. 10 minuten koken tot de bloemkoolroosjes zacht zijn. Giet de bloemkoolroosjes af.

Pureer de roosjes met de staafmixer of in de Magimix en wrijf door een zeef.

Verwarm 150 ml slagroom tot tegen het kookpunt en voeg dan de agar agar toe, laat enkele minuten mee verwarmen en roer goed door tot de agar-agar is opgelost in de room. Haal van het vuur en laat een beetje afkoelen.

Klop 300 ml room lobbij. Klop de eiwitten stijf.

Spatel de opgeklopte eiwitten door de lobbij geklopte room.

Meng nu de room met agar-agar door de bloemkoolpuree, spatel daarna het room-, eiwitmengsel erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Vul de vormpjes met het mengsel. Zet koel weg (hoeft niet in de koelkast).

15 g geel mosterdzaad
350 ml sushiazijn
1 sjalot
3 bloemkoolroosjes
6 radijsjes

Bereiding garnituur

Verwarm het mosterdzaad met 200 ml sushiazijn in een pannetje tot net onder het kookpunt. Zet het vuur lager en laat ca. 45 minuten zachtjes garen. Voeg eventueel wat water toe als er teveel vocht verdampt. Als je de mosterdzaadjes makkelijk kunt doorbijten zijn ze gaar.

Laat afkoelen en zet weg tot gebruik.

Pel de sjalot. Snijd de sjalot, radijs en de bloemkoolroosjes in dunne plakjes. Leg ze in drie afzonderlijke bakjes.

Verwarm 150 ml sushiazijn en schenk dit over de drie aparte groenten (i.v.m. kleuring). Zet weg tot gebruik.

6 gerookte palingfilets
dille

Uitserveren

Laat de groente en mosterdzaadjes goed uitlekken.

Snijd de palingfilets op lengte van de vormpjes met bloemkoolmousse.

Leg nu op elk bord de bloemkoolmousse en leg hierop de palingfilets met de mooie kant naar boven.

Garneer het bord verder met de groenten, het mosterdzaad en een takje dille.

VOORGERECHT Zeeduivel met gegrilde groenten en paprikasaus

1,2 kg zeeduielfilet
24 plakjes pancetta

6 rode paprika's
2 aubergines
2 courgettes

2 uien
½ bol knoflook
4 rode paprika's
olijfolie
3 el sherryazijn
1 tl cayennepeper
½ tl pimentón (gerookt
paprikapoeder)

Bereiding zeeduivel

Snijd de zeeduielfilet in 12 gelijke mootjes.

Wikkel om ieder mootje een plakje pancetta en bewaar afgedekt in de koelkast.

Bereiding gegrilde groenten

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Leg de paprika's op een bakplaat en rooster ze ca. 30 minuten tot het vel is zwartgeblakerd (keer de paprika's halverwege).

Haal de paprika's uit de oven en doe ze in een plastic zak of in een schaal en dek deze af met folie. Laat de paprika's enigszins afkoelen.

Verwijder nu het vel, de steel en de zaadlijsten. Steek met een steker van 4 cm rondjes uit de paprika.

Snijd van de aubergines 24 plakken van ongeveer 1cm dik. Steek met een steker van 4 cm rondjes van de aubergine. Bestrooi ze met zout en laat 5-10 minuten staan zodat er wat vocht uit onttrokken wordt.

Snijd van de courgettes 36 ronde plakken van ongeveer een halve cm dik.

Gril de aubergine en courgette plakken aan beide zijden zodat aan beide kanten een mooie grillruit ontstaat.

Maak nu in een ovenschaal 12 torentjes van steeds 1 plak courgette, aubergine, paprika, courgette, aubergine, paprika en tenslotte courgette. Zet vast met een prikker en bewaar afgedekt.

Bereiding paprikasaus

Pel de ui en snijd in grove stukken.

Kneus de knoflook in de schil.

Verwijder de stelen en zaadlijsten van de paprika's en snijd het vruchtvlees in stukken van ongeveer 1 cm.

Verwarm 8 el olijfolie in een koekenpan.

Voeg de ui en knoflook toe en bak rustig tot de ui glazig is. Voeg de paprika toe, zet het vuur lager en laat met het deksel op de pan ca. 20 minuten zachtjes garen. Schep de groenten af en toe om. Voeg indien nodig een scheutje water toe.

Wrijf het mengsel door een zeef en roer er de sherryazijn, cayennepeper, pimentón en zout naar smaak door. Laat afkoelen en bewaar in de koelkast tot gebruik.

1 rode ui
6 el citroensap
20 cherrytomaatjes
7 takjes basilicum,
7 takjes koriander
7 takjes peterselie
4 takjes munt
6 el olijfolie

½ bosje munt
½ bosje basilicum
½ bosje peterselie
2 tn knoflook
2 el kappertjes
3 ansjovisfilets
1 el mosterd
2 el wittewijnazijn
6 el olijfolie
20 zwarte olijven
zonder pit

2 bollen mozzarella
3 el zonnebloemolie

Bereiding antiboise

Pel en snipper de ui, doe in een schaaltje, voeg 2 el. citroensap toe en laat 10 minuten staan.
Snijd de cherrytomaatjes in vieren.
Pluk de blaadjes van de kruiden en hak deze fijn.
Voeg de tomaatjes, kruiden, olijfolie en resterende citroensap toe aan de uien. Breng op smaak met peper en zout.
Zet afgedekt weg.

Bereiding olijventapenade

Pluk de blaadjes van de kruiden en pel de knoflook.
Doe ze met de overige ingrediënten behalve de olijven in de keukenmachine en maal fijn.
Voeg de olijven toe en laat deze kort meedraaien zodat deze voor een grove structuur in de tapenade zorgen.

Voorbereiding uitserveren

Verwarm de oven voor op 200 °C.
Snijd de mozzarella in 12 plakken. Bestrooi de groentetorentjes met peper en zout en leg op ieder torentje een plak mozzarella.
Verwarm voor de zeeduivel de zonnebloemolie in een koekenpan en bak hierin de mootjes rondom goudbruin. Haal de pan
Doe de vis in een ovenschaal en zet deze samen met de groentetorentjes in de oven en warm in ongeveer 4 minuten op. Haal de pancetta van de zeeduivel en gooi deze weg.
Verwarm de paprikasaus en voeg indien deze te dik is wat water toe.
Haal van het vuur en monteer de saus door er 2-4 el olijfolie beetje bij beetje door te roeren.
Zet op ieder bord een groentetorentje, haal het stokje er uit en schep wat van de antiboise op het bord.
Haal de pancetta van de zeeduivel en gooi deze weg.
Leg de vis op het bord en leg op elk mootje wat olijventapenade.
Werk af met de paprikasaus.

TUSSENGERECHT Crèmesoep met gerookte vis

2 stuks zalmforel 700 -
900 g
1 citroen
1 ui
2 takjes tijm
3 dl witte wijn
6 bolletje geplette
zwarte peper
2 laurier
2 stengels bleekselderij
peterselie stengels
2 tn knoflook
boter

150 g gesmolten boter
rookmot OAK
peper
zout

3 sjalotten
100 g boter
75 g bloem
1,5 l visfumet
3 dl witte wijn (Mâcon
village)
1 komkommer
3 dl room
pezo uit de molen
cayennepeper
peterselie groen

Bereiding visfumet

Ontschub de zalmforel en fileer de filets van de graat, leg afgedekt weg op een koele plaats tot gebruik.

Maak van de graten een visfumet:

LET OP: DE FUMET MAG IN GEEN GEVAL KOKEN, DAN WORDT DEZE BITTER.

Spoel de graten en kop goed af onder koud stromend water, haal de ogen uit de kop en hak de graat in grove stukken.

Stoof de grof gesneden bleekselderij en ui aan in een beetje bruisende boter.

Doe de visresten er bij en laat enkele minuten meestoven. Blus af met de witte wijn.

Voeg 1,5 liter koud water toe en breng tegen de kook aan, voeg dan gelijk de geplette peperbollen, de tijm, de laurier en de peterselie stengels toe. Voeg dan de in plakken gesneden citroen en de geplette teentjes knoflook toe.

Breng de fumet terug tegen de kook aan en laat deze 30 minuten zachtjes sudderen.

Zeef de fumet, zet weg tot latere bereiding.

Bereiding roken van de zalmforel filets

Zet de rookoven klaar en plaats onderin 2 eetlepels van de rookmot.

Plaats de lekbak er boven op, zet het rookrooster er nu in.

Snijd de buikwand van de filets, zodat je de mooie dikke stukken visfilets overhoudt. Bestrijk de visfilets met de gesmolten boter, breng op smaak met peper en zout en leg deze op het rooster, sluit nu de rookoven en zet hem op het vuur, zodra hij rookt kan het vuur laag en laat de vis ongeveer 10 -15 minuten roken. De rooktijd is afhankelijk van de dikte van de filets.

Laat de vis afkoelen in de rookoven.

Bereiding crèmesoep

Pel en snipper de sjalotten en bak in de boter glazig. Voeg de bloem toe en bak deze ongeveer een minuut mee.

Giet al roerende met een garde de visfumet en de witte wijn toe en breng al roerend tegen de kook aan en laat 5 minuten sudderen.

Schil de komkommer en snijd hem in de lengte in vieren, verwijder het zaad en snijd de repen in kleine brunoise.

Doe ze in de soep en laat warm worden.

Roer de room door de soep en voeg naar smaak zout, peper en een mespuntje cayennepeper toe.

Haal de filets uit de rookoven en verwijder het vel en breek het visvlees in stukjes en verdeel deze over de uitgekozen borden of kommen.

Schenk aan tafel de warme soep er op en werk af met wat peterselie groen over gehouden van de stengels

Hoofdgerecht: Kalfswang met gepofte groenten

2 kg kalfswang
2 winterwortels
3 uien
¼ knolselderij
3 dl rode wijn
2 dl kalfsfond
1 klein blikje
tomatenspuree

12 bospenen
2½ dl kippenfond
2 courgettes
12 groene asperges
2 tn knoflook
olijfolie

1 kg kruimige
aardappels
3 dl room
120 g boter
1 à 2 dl kookvocht van
aardappel

25 g suiker
balsamico azijn

Bereiding kalfswang

Verwijder vliezen en overtollig vet van de kalfswangen. Zet de wangen aan op hoog vuur in een hete pan met wat olie. Haal de wangen uit de pan en breng ze over in een snelkookpan.

Zweet de gesneden groenten in wat boter in dezelfde pan als de wangen en doe de groenten ook in de snelkookpan. Doe de tomatenspuree in de pan. Laat ontzuren en blus af met rode wijn en kalfsfond.

Breng dit ook over in de snelkookpan en breng de pan op druk (stand 2). Laat 40 minuten op druk garen en haal van het vuur.

Spoel de pan af onder koud water, zodat de druk verlaagd. Doe de pan open en controleer de gaarheid van het vlees.

Indien het vlees nog niet gaar is nog 5 à 10 minuten onder druk verder garen.

Haal vlees en groenten uit de pan en laat het vocht tot een derde inkoken.

Bereiding groenten

Schil de bospeen snijd 4 cm van het puntje af en kook ze beetgaar in de kippenfond. De puntjes iets korter dan de dikke stukken.

Haal de peentjes uit de fond en koel in ijswater. Bewaar de fond.

Snijdt de courgettes schuin in plakken van 1 cm. Bestrooi de courgette met zout en laat 10 minuten staan en dep ze dan goed droog.

Snijdt het onderste van de asperges blancheer de asperges in gezouten water.

Verwarm olie met gesnipperde knoflook tot 60 °C. Doe de asperges bij de olie en knoflook en laat marinieren tot vlak voor het opdienen.

Bereiding aardappelschuim

Schil de aardappels een kook ze gaar in gezouten water.

Giet af en bewaar het kookvocht.

Pureer de aardappels met een pureeknijper.

Meng puree met room en boter. Voeg het kookvocht toe tot er een mengsel ontstaat met yoghurt dikte en breng op smaak met zout en peper.

Zeef de puree en schenk in een ISI-fles en breng op druk met 2 patronen.

Schud krachtig en houd warm in de warmhoudkast.

Voorbereiding uitserveren

Warm de wangen op in de saus.

Doe peentjes terug in de fond, voeg de suiker toe en kook het in tot stroperig. Houd warm.

Grill de courgette op de hete grillplaat. Besprenkel de plakken met balsamico en houd warm.

Grill de asperges op de hete grillplaat.

Portioneer de wangen.

boter

Uitserveren

Monteer de saus met wat koude boter.

Schik de groenten op de borden en leg de kalfswang met saus ertegen.

Spuit wat aardappelschuim op de borden.

NAGERECHT Compositie van Baileys

200 ml slagroom
1 bl zoete
gecondenseerde
melk
250 ml whiskey
1 el nescafé
2 el chocoladesiroop
(Monin)

100 g witte chocolade
30 ml slagroom
110 g suiker
150 ml Baileys
160 g eierdooier
5 bl gelatine
citroenrasp

75 g witte chocolade
75 g cacaoboter
Matcha theepoeder

400 ml Baileys
250 ml slagroom
225 ml melk
5 g ijsstabilisator
120 g suiker
135 g eierdooier

Bereiding Baileys

Giet alle ingrediënten in een blender en mix het kort tot alles vermengd is.

Bereiding Baileys crèmeux

Toast witte chocolade 10 minuten in een oven van 160 °C.

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Meng chocolade, slagroom, suiker en Baileys en breng aan de kook.

Klop de eierdooiers op en giet al roerend het Baileys-mengsel bij de dooiers.

Breng over in een pan en verwarm alles tot 82 °C. Los de gelatine erin op. Breng op smaak met citroenrasp.

Giet de crèmeux in een siliconen vorm en zet in de vriezer.

Bereiding brush-laag

Smelt de cacaoboter en los de chocolade erin op.

Kleur de chocolade lichtgroen met matchapoeder.

Strijk de chocolade over de bevroren Baileys-crèmeux en laat ze ontdooien tot gebruik.

Bereiding Baileysroomijs

Kook de Baileys in tot de helft en zeef deze.

Roer de stabilisator los met een paar lepels suiker. Meng Baileys, stabilisator, melk, slagroom en suiker en breng aan de kook.

Klop de eierdooiers op en giet al roerend het Baileys-mengsel bij de dooiers.

Breng over in een pan en verwarm tot 82° C.

Laat afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

50 g boter
25 g bloem
65 g suiker
15 g amandelpoeder
½ dl sinaasappelsap
sinaasappelrasp

50 g hazelnoten
20 g suiker

Bereiding sinaasappeltuille

Smelt de boter. Meng alle ingrediënten door elkaar en laat in de koeling even opstijven.
Smeer dunne tuilles op bakpapier en bak ongeveer 6 minuten af in een oven van 160 °C.

Bereiding hazelnootpraliné

Doe suiker met een scheutje water in een rvs-pannetje en laat tot karamel koken.
Voeg hazelnoten toe en bedek alle noten met karamel.
Stort massa op een stuk bakpapier en laat afkoelen.
Breek in stukken en draai tot gruis in de Magimix.

Uitserveren

Maak laagje praliné in een ring van 8 cm.
Leg de cremeux en ijs op de praliné.
Versier met tuilles