



MENU

September 2020

WIJNEN

Domaine Gassier
Nostre Païs

Domaine Loewe
Alsace

Alma de Autor

GERECHTEN

AMUSE

Tempura van sardine

VOORGERECHT

Gentse waterzooi

TUSSENGERECHT

Garnalenkroket, tomatensalsa en
peterseliesabayon

HOOFDGERECHT

Eend met vergeten groenten en knolselderij

NAGERECHT

Appeltaart

* = voordelig alternatief

AMUSE Tempura van sardine

4 kleine rode bietjes
4 kleine Chioggia bietjes
6 el olijfolie
2 el PX azijn
2 tl korianderpoeder
½ tl sumac
peper
zout

30 blaadjes salie
75 g spinazie
3 tn knoflook
1½ el olijfolie
peper
zout

240 g verse, jonge
geitenkaas
2 el olijfolie
citroensap
zeezoutflakes

12 sardines
250 g tempurabloem
250 ml water (spa rood)

Bereiding groenten

Kook de bietjes en Chioggia bietjes apart gaar in ruim water.

Pel vervolgens de bietjes en snijd van elke soort 12 dunne (2 mm) plakjes. Snijd de rest in julienne.

Maak aan met olijfolie, azijn, korianderpoeder, sumac, peper en zout.

Bereiding saus

Blanceer de salie en spinazie.

Knijp goed uit en blender in de Magimix met knoflook, zout, peper en olijfolie tot een mooie gladde saus.

Breng over in een spuitflesje.

Bereiding kaas

Roer de geitenkaas glad met olijfolie, citroensap en zout.

Bereiding sardines

Maak van de bloem en ijskoud water een glad, niet te dun beslag.

Dompel de sardines in het beslag en frituur op 180 °C goudbruin.

Uitserveren

Leg op ieder bord een schepje geitenkaas.

Leg de bietjes er op en daar bovenop de sardines.

Druppel de saliesaus eromheen.

VOORGERECHT Gentse waterzooi

3 l water
1 grote kip
4 preistengels
6 stengels bleekselderij
4 uien
4 wortelen
½ bol knoflook
4 takjes tijm
1 bosje peterselie
4 blaadjes laurier
2 takjes rozemarijn
15 zwarte peper korrels
2 kruidnagels
50 g boter

6 vastkokende
aardappelen
3 wortelen
2 preiwitten
2 selderstengels
zout
2 dl room
1 eidooier
peper
50 boter

1 bosje gehakte
peterselie

Bereiding bouillon

Maak de kip schoon en verdeel in stukken, kruid met peper en zout.
Maak alle groente schoon en snijd in stukken.
Verwarm de boter in een ruime pan en stoof daarin de groenten een paar minuten.
Voeg de stukken kip toe en laat deze een paar minuten mee stoven.
Voeg de kruiden toe.
Overgiet nu alles met het water en laat alles ongeveer 30 minuten gaar sudderen.
Haal de kip uit de bouillon en zeef de rest van de bouillon.
Verwijder het vel van de kip, haal het vlees van de botten en snijd het grove stukken.

Bereiding waterzooi

Schil de aardappelen en snijd in blokjes van 1½ cm. Kook de aardappels gedurende 5 minuten.
Maak de wortelen, preiwitten en bleekselderij schoon en snijd in julienne.
Verwarm de boter in ruime pan en stoof de groente.
Voeg de kip toe aan de groenten en overgiet met ongeveer 1,5 liter van de gezeefde bouillon.
Voeg 150 ml van de room toe.

Klop de eidooier los en voeg de rest van room erbij (lison)

Haal de waterzooi van het vuur, wacht een paar minuten tot het iets is afgekoeld en roer dan de lison erdoor.

Het is belangrijk dat de soep niet te heet is wanneer de lison wordt toegevoegd omdat het risico bestaat dat deze dan schift.

Uitserveren

Verdeel de waterzooi over warme diepe borden, werk af met de gehakte peterselie en serveer direct uit.

TUSSENGERECHT Garnalenkroket, tomatensalsa en peterseliesabayon

1 kleine wortel
1 kleine ui
1 stengel bleekselderij
½ l gevogelte bouillon
½ kg garnalenafval
1 bouquet garni (bosje peterselie stengels laurier en tijm)

6 g gelatineblaadjes
80 g boter
100 g bloem
250 ml melk
250 ml basisfond
50 ml room
2 eierdooiers
cayennepeper
tabasco
300 g gepelde garnalen
2 el fijngehakte peterselie

3 eieren
panko
bloem

Bereiding basisfond

Reinig en snijd (eminceer) de groenten.

Sueer ze in een beetje boter aan in een pan zonder te kleuren, voeg dan het garnalen afval toe en zet het vuur hoog en kleur goed aan.

Voeg het bouquet garni toe, bevochtig met de fond, breng aan de kook en laat 25 min zachtjes sudderen op laag vuur.

Passeer door een fijne zeef.

Zet weg en houd apart.

Bereiding kroketvulling

Week de gelatine in ruim koud water (minstens 15 minuten).

Smelt de boter in een pan met dikke bodem en laat de boter bruisen, maar voorkom dat de boter bruin wordt. Roer met een garde de gezeefde bloem door de boter. Laat 1 à 2 minuten garen tot de massa goudkleurig is en de massa loslaat van de pan.

Giet nu geleidelijk de bouillon en de melk bij de roux, door steeds wat vocht toe te voegen als de vorige hoeveelheid is opgenomen. Blijf roeren! Laat de ragout al roerend even doorkoken tot de bloem gaar is. Proef en haal de pan van het vuur als de ragout glanst en niet meer melig smaakt.

Klop de eidooiers los met room en roer dit mengsel door de gemaakte ragout.

Voeg de uitgelekte gelatine toe en meng heel goed, tot alle gelatine is "opgenomen".

Breng de ragout nu op smaak met de cayennepeper, zout en een paar druppels tabasco.

Roer nu de garnalen door de ragout en tot slot de fijngehakte peterselie.

Zet direct afgedekt met plasticfolie in de koeling of eerst even in de vriezer onder regelmatig omscheppen. laat zo lang mogelijk in de koeling staan. (Normaliter een nacht).

Bereiding kroket

Als de vulling genoeg is opgesteven kunnen er quenelle's gemaakt worden van de massa, gebruik een vaste maat b.v. een ijslepel.

Doe dit in de buurt van de koelkast, zodra er een paar zijn gevormd op een plaat legen met bakpapier zet direct weer terug in de koelkast.

Als ze allemaal zijn gevormd weer bij de eerste beginnen.

Zet drie schalen gereed, 1 bloem, 1 geklopt ei, 1 panko.

Wentel de mooie quenelle's door de bloem, dan door het ei en dan door de panko.

Zet direct terug in de koelkast, tot een ½ uur voor gebruik frituur.

Zet de frituur aan op 180 °C.

1 rode ui
4 rijpe tomaten
bieslook
20 g kappertjes
balsamicoazijn
olijfolie
honing
tabasco
frisee sla

1 bos platte peterselie
gastrique:
1 dl water
10 geplette peperbollen
peterselie stengels van
de bos
10 ml witte balsamico
3 eierdooiers
cayennepeper
zout
3 el peterseliepuree
6 el vocht (gastrique)

12 takjes peterselie
3 citroenen

Bereiding tomatensalsa

Versnipper de ui.
Ontvel de tomaat (emondeer) en snijd in mooie fijne brunoise.
Meng met de bieslook, kappertjes, ui, azijn, olijfolie, honing en tabasco.
Zet weg tot gebruik en laat de smaken goed vermengen.
Was en droog de frisee sla.

Bereiding peterseliesabayon

Snijd de stengels van de peterselie gebruik deze in de gastrique.
Houd wat blaadjes apart voor de afwerking.
Wrijf de rest van de peterselieblaadjes met een koksmes op een snijplank of vijzel tot puree, zet weg tot gebruik.
Bereid de gastrique met de peterseliestengels.
Laat afkoelen en een ½ uur trekken, zeef voor gebruik.
Klop een sabayon van de gastrique en eierdooier.
Kruid af met wat cayennepeper en zout.
Werk de sabayon af met de peterseliepuree.

Uitserveren

Frituur de peterselie.
Schik wat frisee sla op de gereedstaande borden, schep hier de tomatensalsa op.
Bak de garnalenkroketen af in de frituur.
Trek een dikke lijn over het bord van de sabayon.
Schik de kroket erop.
Werk af met wat overgehouden peterselie.
Serveer eventueel met een kwart citroen erbij.

HOOFDGERECHT Eend met vergeten groenten en knolselderij

400 g knolselderij
2½ dl room
2½ dl water
1 tl karwijzaad
300 g aardappel
zout
nootmuskaat
groene snijplank
maatbeker
pan, Magimix

1 flespompoen
peper en zout
2 el ganzenvet
groene plank
pan

500 g gemengde
boschampignons
(cantharellen, gele
stekelzwammen)
2 el xeresazijn
2 el pijnboompitten
koekenpan

6 eendenfilets
koekenpan

1 romanescokool
1 paarse wortel

Bereiding knolselderij

Schil de knolselderij en snijd in grove plakken.

Doe de knolselderij samen met aardappel, water en karwijzaad in een pan en kook tot alles gaar is.

Pureer het geheel samen met een klontje boter tot een smeùige massa. Breng op smaak met paper, zout en nootmuskaat.

Bereiding pompoen

Schil de pompoen en snijd in kleine blokjes.

Stoof de pompoen gaar in twee eetlepels ganzenvet.

Voeg peper en zout toe.

Bereiding bospaddestoelen

Maak de paddenstoelen schoon en snijd de grote exemplaren in stukken.

Bak de paddenstoelen kort voor uitserveren op in wat olijfolie en voeg als ze bijna beetgaar zijn de xeresazijn en de pijnboompitten toe.

Maak af met een klontje boter en kruid met peper en zout.

Bereiding eendenfilets

Maak inkepingen in de vetlaag en kruid met peper en zout. Bak de filets op de vetkant in een droge pan op middelhoog vuur. Bak het vet rustig krokant in ongeveer 10 minuten.

Draai de filets dan om en bak nog een paar minuten.

Haal de filets uit de pan, dek losjes af met folie en laat minstens 10 minuten rusten voor het snijden

Bereiding romanescokool en paarse wortelen

Scheur van de romanescokool kleine roosjes af en blancheer ze tot beetgaar.

Snij de paarse wortelen in julienne en kook ze beetgaar.

vene cress

Uitserveren

Portioneer de eendenfilets.

Verwarm de knolselderij tot 70 °C.

Bak alle groenten even in een klontje boter.

Maak een mooie compositie van alle ingrediënten en werk af met een paar blaadjes vene cress.

NAGERECHT Appeltaart

9 g gelatinepoeder
45 ml water
250 ml Griekse yoghurt
165 g mascarpone
115 g poedersuiker
17 g yopol
(yoghurtpoeder)
Sap van 1 ½ limoen
35 ml rabarbersap
250 ml room

100 g witte chocolade
100 g bloem
20 g boter

154 g suiker
50 ml water
40 ml glucose
75 ml warm water
15 ml sinaasappelsap
15 ml citroensap
20 g kaneelsuiker
10 ml vanille azijn
1,2 g xantana
360 g jonagold appels
180 g pink lady appels
50 g abrikoos

Bereiding yoghurtmousse

Meng het gelatinepoeder met ijskoud water en laat het 20 minuten weken.

Meng de Griekse yoghurt met mascarpone, poedersuiker, yoghurtpoeder en limoensap met een garde goed door elkaar.

Verwarm het rabarbersap en los hier de geweekte gelatine in op.

Voeg de gelatinemassa bij de yoghurtmassa en meng deze goed door elkaar. Klop de room lobbij en spatel er vervolgens door, zodat er een mousse ontstaat.

Spuit de mousse met een spuitzak in een siliconen bolvorm en vries hem in. Laat de bol voor het uitserveren kort ontdooien op het bord (bevroren opmaken).

Bereiding chocoladecrunch

Smelt de chocolade en boter.

Meng de bloem erdoor en giet het mengsel op een Silpat-matje en bak het in ca. 12-20 minuten in een oven van 160 °C. Blijf regelmatig omscheppen. Laat het afkoelen tot krokant.

Bereiding appelcompote

Kook 150 g suiker, water en de glucose in een steelpan tot een goudkleurige karamel. Blus de karamel met het warm water.

Breng het sinaasappelsap, het citroensap, 4 g suiker, de kaneelsuiker en vanilleazijn aan de kook en meng het geheel met de karamel.

Laat de massa afkoelen en mix de xantana door de koude massa.

Snijd de 2 soorten appels in brunoise.

Snijd de abrikozen in brunoise

Meng 180 g jonagoldblokjes, 180 g pink lady blokjes en abrikozen met de karamelsiroop.

Bak de appelmassa in een oven van 180 °C gedurende 10minuten. Schep regelmatig om, zodat de appels gelijkmatig garen.

Meng na het bakken de resterende 180 g jonagold door de warme appels.

Bewaar in de koeling tot gebruik.

300 ml melk
3 g citroenschil
60 g suiker
75 g eierdooier
30 g roompoeder
30 g boter
7 ml citroen-
concentraat

Bereiding crème patissière

Verwarm de melk met citroenschil in een pan en laat het geheel 25 minuten indikken.

Zeef de melk en verwarm deze opnieuw.

Roer de eierdooier met de suiker en het roompoeder glad met een garde en voeg hier een derde deel van de warme melk aan toe.

Meng en giet terug in de pan. Kook onder voortdurend roeren met een garde tot een lobbige crème patissière.

Haal de crème van het vuur en laat afkoelen tot 37 °C. Voeg er de zachte boter en citroenconcentraat aan toe.

Bewaar in een spuitzak in de koeling.

Uitserveren

Maak een compositie van de ingrediënten.