



MENU

Oktober 2020

WIJNEN

Pencarrow
Sauvignon blanc

H. Lun
chardonnay

Stefan Winter
Weissburgunder

Les Complices
Languedoc

GERECHTEN

AMUSE

Sous-vide oesters

VOORGERECHT

Open lasagne, gerookte schelvis en asperge
velouté

TUSSENGERECHT

Kalfszwezerik en krab

HOOFDGERECHT

Lamsfilet met erwten en zeebanaan

NAGERECHT

Mango, witte chocolade, vadouvan en olijfolie

* = voordelig alternatief

AMUSE Sous-vide oesters

50 ml zonnebloemolie
8 g verse dragon
vacuumeermachine
vacumeerzak
steelpan
kom
staafmixer

12 oesters
vacuumeermachine
vacumeerzakken
sous-vide apparaat

100 g jonge verse
geitenkaas
(Chavroux)
100 g wakame
zwart sesamzaad
zeef
kommetje

Bereiding kruidenolie

Vacumeer de dragon en blancheer deze in de zak gedurende 2 minuten (op deze manier verlies je geen kleur en smaak in het water).
Koel terug in ijswater.
Blend de dragon met de olie zeer fijn en laat zo lang mogelijk in de koeling rusten.

Bereiding oesters

Verwarm het sous-vide apparaat voor op 54 °C.
Vacumeer de oesters (wikkel 2 oesters in vier vellen keukenpapier om zakperforatie te voorkomen).
Verwarm de oesters 30 – 45 minuten in de sous-vide.
Open de oesters, giet de vloeistof af (of bewaar voor een dressing) en gooi het platte kapje weg.

Uitserveren

Zeef de kruidenolie.
Doe wat kaas en wakame in de halve schelp, leg de oester erop en maak af met de kruidenolie en sesamzaad.

VOORGERECHT Open lasagne, gerookte schelvis en asperge velouté

200 g pastabloem
1 ei
2 eidooiers
1 el oijfolie
zout
pastamachine
kom
stekers

750 g dunne groene
asperges
steelpannetje
kom
groene plank

800 g schelvisfilet
1 liter melk
5 dl crème fraîche
zout en peper
rookpan
rookmot
pan
pannetje
blauwe plank

Bereiding pasta

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed tot een soepel deeg.
Verpak het deeg in plastic folie en laat ongeveer 30 minuten rusten.
Draai er met de pastamachine vellen van.
Steek nu 36 rondjes uit de vellen met een doorsnee van 7 à 8 cm.
Dek de rondjes af en bewaar tot gebruik.

Bereiding asperges

Snijd de asperges af zodat u punten van 10 cm lang overhoud. Bewaar de onderkanten voor de velouté.
Blancheer de punten 1 à 2 minuten beetgaar en koel direct terug in ijswater.

Bereiding schelvis

Zout de schelvis en rook deze gedurende 10 minuten.
Pocheer de schelvis in de melk, tot het vlees vlokkerig wordt. Neem de vis uit de melk en laat hem afkoelen.
Ontvel de vis en verdeel hem in vlokken.
Verwarm de crème fraîche in een pannetje op laag vuur en roer er de visvlokken door.
Breng op smaak met zout en peper.

Onderkanten van de
asperges
olijfolie
2 grote sjalotten
100 g jonge spinazie
2 takjes dragon
6 dl visbouillon
60 ml slagroom

pan
staafmixer
zeef
kom

3 el bieslook
60 g boter
12 kwarteleitjes

pan
steelpan

Bereiding aspergevelouté

Snijd de onderkanten van de asperges fijn. Bak ze samen met de fijngesneden sjalotten circa 2 minuten in wat olijfolie. Voeg de spinazie en de fijngesneden blaadjes van de dragon toe en laat deze slinken. Voeg de visbouillon toe en laat alles 10 minuten zachtjes koken. Pureer de saus met een staafmixer of in de keukenmachine. Zeef de saus en druk het vocht goed uit de massa. Doe het vocht terug in de pan en voeg de slagroom toe.

Uitserveren

Smelt de boter.
Verwarm de asperge-schelvissaus en de velouté.
Kook in ruim water met zout de pasta in 1-2 minuten beetgaar. Giet af en schep hem om met de gesmolten boter.
Kook de kwarteleitjes 1 ½ minuut, pel ze en schep ze om met een beetje van de asperge-schelvissaus.
Leg midden op het bord een pastarondje. Schep hierop wat van de schelvis, dek af met een tweede pastarondje. Leg daarop weer wat schelvis en eindig met een pastarondje. Leg tenslotte bovenop het kwarteleitje. Schep er wat van de aspergevelouté omheen.
Werk af met de aspergepunten en bieslook.
Serveer direct.

TUSSENGERECHT Kalfszwezerik en krab

6 dl kalfsjus
2 tl 5 spicespoeder
2 vanillestokjes
50 g boter
steelpannetje
zeef

1 kg kalfszwezerik
2 stengels bleekselderij
1 wortel
1 prei
2 tn knoflook
korianderkorrels
jeneverbessen
peperkorrels
2 dl azijn
bloem
olie
groene plank
rode plank
pan
bakpan

6 stronkjes witlof
Citraensap
Zonnebloemolie
Olijfolie
pan
pan
citruspers
bakpan

Bereiding 5-spicesjus

Breng de kalfsjus met de 5 spices, de vanillestokjes en de boter aan de kook.
Haal de pan van het vuur en laat deze minimaal 10 minuten trekken.
Zeef de vanille er uit.

Bereiding kalfszwezerik

Spoel de zwezerik af met koud water.
Snijd de groenten fijn.
Breng de zwezerik met de groenten, knoflook, kruiden, azijn, peperkorrels in 3 liter water aan de kook.
Haal de pan van het vuur en laat de zwezerik in het vocht afkoelen.
Pel de vliezen van de zwezerik en rol, vlak voor het serveren licht door de bloem.
Bak de zwezerik 3 à 4 minuten in de olie.

Bereiding witlof

Haal vier van de buitenste bladen van de witlof af en houd ze apart. Snijd ze kort voor het uitserveren mooi en maak ze aan met olijfolie en zout.
Breng water aan de kook met zout en citroensap. Kook de witlofstronkjes hierin beetgaar.
Laat de gekookte witlof goed uitlekken en halveer de stronkjes. Bak ze kort voor het uitserveren in de zonnebloem olie.

1 ei
1 tl mosterd
zonnebloemolie
zout en peper
8 krabbenpoten
(voorgekookt)
mengbeker
bamix
kom

Oost-Indische kers

Bereiding krab

Maak mayonaise volgens het basisrecept.
Spoel de krabben onder koud water en maakt ze schoon.
Meng het krabvlees met 2 à 3 el mayonaise.

Uitserveren

Vul de witlofblaadjes met het krabvlees.
Maak een mooie compositie van witlofschuitjes, witlofstronkje en zwezerik.
Druppel er de 5 spicesjus rond.
Werk af met Oost-Indische kers.

HOOFDGERECHT Lamsfilet met erwten en zeebanaan

½ kg lamsbotten
½ prei
1 winterpeen
½ ui
2 stengels bleekselderij
15 g peperkorrels
5 takjes tijm
3 laurierblaadjes
2 tn knoflook
3 dl rode wijn
80 g boter
ovenschaal
groene plank
bolzeef
pan
garde

20 g peterselie
5 g dragon
1 tn knoflook
20 g olijfolie
50 g boter
25 g panko
peper
zout
groene plank
deegrol
bakpapier

Bereiding saus

Zet de lamsbotten in een oven van 220 °C tot ze mooi bruin zijn. Zet ze vervolgens onder in een pan met koud water en breng ze aan de kook. Schuim deze geregeld af. Snijd alle groenten grof. Voeg als het aan de kook is, alle andere ingrediënten behalve de rode wijn toe en laat zo lang mogelijk zachtjes koken. Passeer door een bolzeef. Laat de saus inkoken. Voeg de wijn toe en laat inkoken tot 4 dl. Bind de saus met koude boter.

Bereiding croute

Hak de groene kruiden met de knoflook zeer fijn.. Meng met de olijfolie en zachte boter en vervolgens de panko. Breng op smaak met peper en zout. Rol dit mengsel dun uit tussen 2 bakpapiertjes en vries in.

500 g doperwten
50 g boter
steelpan
kom
keukenmachine
spuitzak

2 bollen knoflook
50 g suiker
25 g roomboter
peper
zout
pan
keukenmachine

300 g krielaardappelen
1 l zonnebloemolie
2 tn knoflook
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
ovenschaal
groene plank

12 groene asperges
foelie
boter
bakpan
pan

Bereiding doperwten

Blancheer 200 g doperwten en koel ze in ijswater.
Kook de rest van de doperwten gaar en draai met roomboter glad in de keukenmachine.
Zeef de crème.
Doe de crème in een spuitzak en houdt warm.

Bereiding knoflookcrème

Maak de knoflook schoon en breng vervolgens 5 maal aan de kook. Giet het, als het aan de kook is, steeds af en breng het opnieuw met koud water aan de kook.
Draai in de keukenmachine een crème van de knoflook met de boter en suiker.
Breng op smaak met peper en zout.

Bereiding aardappel

Konfijt de krieltjes met knoflook, tijm en laurier in de zonnebloemolie, in een oven van 110 °C totdat ze beetgaar zijn.
Laat ze afkoelen.
Snijd de aardappelen door midden

Bereiding asperges

Verwijder het houterige deel van de asperges.
Kook de asperges beetgaar in water met foelie en voldoende zout.

1200 g lamsfilet
100 g zeebanaantjes
bakpan
bakpan
brûleebrander

Vorbereiding uitserveren

Braad de lamsfilet tot een kerntemperatuur van 48 °C.

Laat vervolgens 10 minuten rusten.

Proportioneer de croute en bedek het lamsvlees met de croute en brand af met een brûleebrander.

Snijd de asperge in 3 stukjes en warm op in een weinig boter.

Stoof de doperwten in wat boter.

Bak de aardappel op de snijkant in de pan waar het lamsvlees in gebakken is.

Verwijder de vlezige blaadjes en hardere strengen van de zeebanaantjes.

Uitserveren

Schik de asperge stukje op het bord met een klein beetje doperwtencrème eronder om schuiven te voorkomen.

Spuit naast de asperges een dopje erwtencrème met daarop de opgewarmde doperwten.

Leg vervolgens de gegrilde aardappels en morieljes op het bord.

Spuit wat koude knoflookcrème naast het geheel.

Vervolgens plaats je de lamsfilet naast de groenten.

Lepel de saus over het lamsfilet.

NAGERECHT Mango, witte chocolade, vadouvan en olijfolie

100 g roomboter
10 g vadouvan
100 g amandelpoeder
100 g suiker
100 g bloem

pan
kom
zeef
bakplaat

150 g eierdooier
120 g cava of procecco
120 g suiker
350 g slagroom
225 g witte chocolade
2 gelatineblaadjes

kommetje
pan
kom
kitchen-aid
ringen
dienblad
spuitzak

Bereiding crumble van vadouvan

Laat de roomboter samen met de vadouvan au bain-marie smelten, zodat de vadouvan zijn smaak kan afgeven aan de boter.
Giet het geheel na 30 minuten af door een fijne zeef.
Vermeng alle ingrediënten met elkaar.
Crumble het deeg door het met beide handen te wrijven, stop op tijd maak geen deegbal.
Verkruiemel het op een gereedstaande bakplaat met silpat.
Laat de crumble gedurende ± 3 uur (zo lang mogelijk) op kamertemperatuur uitdrogen.
Bak het deeg af in een oven van 175 °C tot goudbruin.

Bereiding witte chocolademousse

Wel de gelatine in koud water.
Smelt de chocolade au bain-marie.
Klop de eidooiers, de suiker en de cava au bain-marie luchtig met een garde.
Los dan de gewelde gelatine op in de warme eiermassa.
Klop de slagroom lobbijg.
Spatel als de eiermassa rond kamertemperatuur is de lobbige slagroom en de gesmolten witte chocolade voorzichtig erdoor.
Verdeel de massa over 12 gereedstaande ringen of siliconen ronden.
Laat opstijven in de vriezer.
Wat over is van de mousse in een spuitzak overbrengen en in de koelkast plaatsen.

120 g suiker
45 g water
130 g slagroom
50 g witte chocolade
steelpannetje
suiker-thermometer
maatbeker
kom
spuitzak

4 rijpe mango's
50 g olijfolie
kailan bloemmetjes
lemon cress
venkeltopjes
groene plank
stekers

Bereiding toffee

Breng de suiker met het water aan de kook en laat karamelliseren tot 191 °C.
Blus af met de slagroom en meng de witte chocolade erdoor.
Schenk, als het geheel is doorggekookt, in een bak en plaats deze afgesloten in een koele ruimte.
Als deze is afgekoeld overbrengen in een spuitzak.

Vorbereiding uitserveren

Schil de mango's en snijd 12 mooie plakken van 3-4 mm en steek even groot uit als de vorm waar de mousse in zit.
Snijd van de rest mooie vormen of steek wat vormen uit.
Haal de mousse uit de vriezer een 15 minuten voor uitserveren en plaats deze tussen twee plakken van de verse mango.
Zet gelijk weg op gereedstaande borden.
Versier de bovenkant met wat toefjes van de overgebleven witte chocolademousse.
Strooi de crumble van vadouvan over het geheel en bord en steek nog wat over gebleven verse mango ertussen.
Spuit nu enkele dopjes van de toffee ertussen.
Maak het geheel af met wat takjes, bloemen en blaadjes.
Als laatste enkele druppels van de olijfolie.