



MENU

September 2021

Reopen CGZ

WIJNEN

Von Der Mark
weißburgunder

Sao Miquel
viognier

Gassier
viognier

Cairanne d'Alary La brunote
of
J.P. Brun Pinot Noir

* = voordelig alternatief

GERECHTEN

AMUSE

coquille, lamsoor en bloemkool

VOORGERECHT

inktvis, kerrie en mozzarella

TUSSENGERECHT 1

kreeft, appel en stroopwafel

TUSSENGERECHT 2

bramen

HOOFDGERECHT

duif, erwten en rattes

NAGERECHT

vanille en kastanje honing

AMUSE Coquille, lamsoor en bloemkool

150 ml St Bernardus
tripel
47,5 g eiwitpoeder

1 bloemkool
2 el boter
10 ml room
10 ml melk
1 tl citroensap
1 tl olijfolie

8 sjalotjes
10 champignons
20 ml Noilly Prat
50 ml St. Bernardus
tripel
40 ml gevogeltebouillon
1,5 limoen

1 romanesco
300 g lamsoor
4 el boter
peper

24 coquilles
fleur de sel
peper
30 ml olijfolie
3 el citroensap

Bereiding bierkruim

Klop het bier op met de eiwitpoeder. Spuit het op een met bakpapier belegde oven plaat en bak af in een voorverwarmde oven van 90 °C, gedurende 2 uur. Verkruimel als het afgekoeld is.

Bereiding bloemkoolcrème

Fruit de roosjes van de bloemkool in de boter. Voeg de room en de melk toe en kruid naar smaak met peper en zout.

Kook de bloemkool gaar en giet af in een zeef.

Maal de roosjes in een keukenmachine zeer fijn.

Maak een mooie emulsie door er nog wat boter, citroensap en olijfolie aan toe te voegen.

Bereiding bier-limoenjus

Snijd de sjalotjes en champignons fijn.

Fruit de sjalotjes en champignons in boter en blus af met Noilly Prat en de helft van het bier.

Reduceer het geheel tot een derde en voeg de gevogeltebouillon en het sap van 1,5 limoen toe.

Laat het mengsel licht inkoken en zeef de jus.

Voeg de rest van het bier toe en klop op.

Bereiding lamsoorsalade

Snijd de romanesco in roosjes en fruit ze in boter.

Laat de lamsoor zacht boter stoven en kruid met peper.

Bereiding coquilles

Snijd 12 coquilles in dunne plakken en marineer die in olijfolie, citroensap, zout en peper.

Snijd de overige 12 coquilles doormiddel en bak de helften kort, om en om, in een hete koekenpan. Breng na het bakken op smaak met fleur de sel en peper.

Uitserveren

Smeer de bloemkoolcrème mooi dun op een bord. Leg hierop de gebakken en gemarineerde coquilles, de romanesco en gestoofde lamsoor.

Dresseer het gerecht met takjes munt en citroenrasp en decoreer met de bier kruim.

Serveer de bier limoenjus er apart bij.

VOORGERECHT Kleine pijlinktvisjes gevuld met pistou, tempura tentakels, kerrierisotto en mozzarella

24 kleine pijlinktvisjes

1 ui groot
2 teentjes knoflook
20 g pijnboom pitten
2 gekonfijte rode
paprika
bosje basilicum
200 g witte bonen
gekookt
100 g tuinbonen
gekookt
50 ml gevogeltefond

4 sjalotten
2 teentjes knoflook
20 g kerrie poeder
200 ml olijfolie
200 g risotto rijst
400 ml witte wijn
600 ml gevogelte
bouillon
75 ml room
40 g geraspte
Parmezaan
30 g boter

Bereiding schoonmaken inktvis

Trek eerst (voorzichtig) de kop, tentakels en ingewanden uit de inktvis.
Het is belangrijk dat je goed voelt wat je doet, zodat je alles er in één keer uit trekt en niets kapot maakt.
Snijd dan de tentakels van de inktvis net onder de ogen van de kop eraf.
Druk met je vingers het harde deel van de tentakels naar boven.
Zo kun je de harde bek wegtrekken tussen de tentakels, deze is scherp, dus gooi je weg.
Spoel goed af en droog af, bewaar de tentakels voor de tempura bereiding.
Trek de plastic-achtige rug pen uit het lijfje van de inktvis.
Pel het paarse vliesje van de inktvis zak af, doe dit onder stromend water in een bakje.
Spoel de inktviszak en de tentakels grondig af en dep droog met keukenpapier, zet koel weg tot gebruik.

Bereiding Pistou

Snipper de ui en de knoflook fijn.
Bruineer de pijnboom pitten.
Snijd de paprika in fijne reepjes en snijd de basilicum fijn.
Fruit voor de pistou de ui aan in olijfolie, voeg de knoflook toe en fruit mee, laat niet kleuren.
Meng de gekookte witte bonen, gekookte tuinbonen, gesneden gekonfijte paprika, basilicum, geroosterde pijnboom pitten en de fond erdoor kruid af met peper en zout.
Vul de inktvis zakjes hiermee op en sluit deze met een prikker.
Kruid af met peper en zout.
Bak deze in olijfolie, wacht hiermee zo lang als mogelijk tot bereiding uitserveren.

Bereiding kerrierisotto

Snipper de sjalot en de knoflook fijn.
Fruit de gesnipperde sjalot met de kerrie en de helft van de gesnipperde knoflook aan in 3 el olijfolie, voeg de risottorijst toe.
Laat meebakken en blus af met witte wijn, laat indampen tot alle vloeistof door de rijst is op genomen, Voeg de warme bouillon in gedeeltes toe, voeg halverwege de room toe.
Als de rijst bijna gaar is haal de pan van het vuur en voeg de Parmezaanse kaas, boter en de rest van de olijfolie toe.
Meng dit door het rijstmengsel.
Zorg dat de rijst niet te papperig wordt.

400 ml ijswater
2 eieren
250 g bloem
50 g maïzena
snufje zout en suiker

extra maïzena
peper en zout

½ el inktvis inkt
1 tl rode wijn azijn
8 el olijfolie

limon cress

Bereiding tempura beslag

Meng in een kom met een garde het ei met 300 ml van het ijskoude water.
Klop er met je garde snel de bloem, de maïzena, een snufje suiker en zout door.
Niet te lang kloppen en het is juist goed als er nog klontjes in het beslag zitten.
Is het beslag te dik, klop er dan nog een beetje ijskoud water door.
Zet een frituur aan op 180 °C met schone arachideolie.
Kruid de tentakels van de inktvis af met peper en zout bestrooi deze met een beetje maïzena uit een klein zeefje. Klop deze af en haal ze voorzichtig door het tempura beslag, en bak deze af in de gereedstaande frituur, niet te veel te gelijk max 6.
Laat uitlekken op keukenpapier, houd warm.

Bereiding inktvisolie

Meng inkt, azijn en olie door elkaar, kruid af met peper en zout.

Uitserveren

Zorg dat alle componenten warm, net gebakken en uitgelekt klaarstaan.
Leg op elk bord twee gevulde kleine inktvis lijfjes, maak mooie quenelle's van de kerrierisotto leg deze ertussen, schik ook de tempura bereide tentakels op het bord een paar druppels van de bereide olie.
Werk als laatste af met een paar blaadje limon cress

TUSSENGERECHT 1 Kreeft, appel, komkommer en stroopwafel

6 liter water
Bosje bleekselderij
2 ui
2 wortel
3 prei
2 citroenen
3 tenen knoflook
3 takjes tijm
4 mespuntjes
cayennepeper
zout
30 peperbollen

3 kreeften van ± 600 g

3 granny smith
peper
olijfolie

Bereiding Court bouillon

Neem een grote pan waarin de kreeften passen en vul deze met het water.
Snijd alle groenten in grove stukken, de citroen in plakjes, kneus de peperkorrels.
Voeg alle ingrediënten aan het water toe en breng aan de kook.
Laat het geheel 15 minuten op een zacht vuurtje trekken.
De bouillon is klaar om te gebruiken.

Bereiding kreeften

Kook de kreeft in kokende bouillon ± 5 minuten per 500 g en 1 minuut extra per 100 g meer.
Koel de kreeft na het koken vlug af eventueel op ijs.

Maak de kreeften schoon, verwijder het darmkanaal.

Houd het vlees van de scharen en het mooie deel van de rug apart zet koel weg tot gebruik, snijd de rest van het vlees in brunoise.

Schil de appel en snijd deze in brunoise (schillen naar appelcrème).

Meng de brunoise van kreeft en appel met de mayonaise (zie bereiding kreeftenmayonaise) van kreeft hangend en een scheutje olijfolie.

Rest mayonaise naar dresseren uit serveren.

pantser van de kreeften
2 stengels bleekselderij
2 wortels
½ venkelknol
1 rode ui
1 el tomatenpuree
2 tl paprika poeder
scheutje cognac
1 liter visbouillon

2 eidooier vers
250 ml zonnebloemolie
2 tl azijn
2 tl citroensap
1 tl mosterd
snuf zout en peper
100 ml kreeftenfond

225 g zachte boter
150 g rietsuiker
2,5 g zout
3 g kaneelpoeder
125 g melk
75 g ei
300 g bloem

1 bloemkool
1 snufje madras kerrie
1 mespunt kurkuma
100 ml azijn
100 ml water
100 g suiker

Bereiding Kreeftenfond

Pel en snipper de ui, snijd de wortel en bleekselderij fijn. Hak het pantser fijn en voeg toe aan de groenten. Schep alles goed door elkaar. Verwarm ± 5 minuten op hoog vuur breng op smaak met peper en zout, voeg paprika en tomatenpuree toe en ontzuur. Schenk de cognac erbij en flambeer, blus af met de visbouillon. Laat een uurtje koken zeef en kook verder in tot ± 150 ml.

Bereiding Kreeftenmayonaise

Draai de eidooier, de olie, azijn, citroensap, zout, peper en mosterd tot een basis mayonaise. Meng er de gereduceerde kreeftenfond onder.

Bereiding wafels

Draai de boter zalvig, voeg de suiker het zout en de kaneel toe. Voeg na enige tijd de melk en ei toe en als laatste de bloem. Verdeel het deeg in balletjes ter grootte van een pingpongbal. Leg een balletje deeg in een wafelijzer, bak mooi gaar in ca. 4 minuten.

Bereiding zoetzuur van bloemkool

Verdeel de bloemkool in zeer kleine roosjes. Verwarm de Madras kerrie, kurkuma, azijn, suiker en het water tot het kookpunt. Haal de pan van het fornuis, doe de bloemkoolroosjes in het zoetzuur en laat het geheel afkoelen.

1 granny smith
100 ml witte wijn
30 g suiker
sap van ½ citroen
Eventueel wat groene
kleurstof

2 granny smith
100 ml witte wijn
Sap van ½ citroen
20 g roomboter
1 mespuntje xantana
olijfolie

1 komkommer
1 g agar agar
20 ml olijfolie
1 mespuntje
wasabipoeder
1 scheutje
Worchestersaus
witte peper gemalen
zout

lemon cress

Bereiding appelbolletjes

Verhit de witte wijn met de suiker en het sap van de uitgeknepen citroen.

Was en schil de appel, kook de schillen in de witte wijn, passeer het vocht door een zeef en kleur eventueel wat bij met groene kleurstof.

Draai met een parisienneboor bolletjes uit de appel.

Doe de bolletjes met het vocht in een vacuümzak trek vacuüm en plaats gedurende ± 15 minuten in een stoomoven van 75 °C.

Bereiding appelcrème

Was de appels, verwijder het klokkenhuis en snijd de appels in stukken.

Kook de appels met schil en de schillen van de bereiding kreeft gaar in de witte wijn en citroensap.

Blender fijn met een keukenmachine en voeg de roomboter toe.

Bind de massa iets met de xantana.

Opmonteren met de olijfolie.

Doe een lepel van de crème in de vacuüm zak bij de appelbolletjes.

Breng de rest over in een spuitflesje om bij het dresseren toefjes op het bord te spuiten.

Bereiding nage

Schil de komkommer en draai deze fijn in een keukenmachine, zeef en vang alle vocht op.

Verwarm het sap samen met de wasabi, Worchestersaus en agar agar.

Laat de gel afkoelen, voeg daarna olijfolie toe en klop los met een garde, breng op smaak met peper en zout.

Zet weg tot gebruik

Uitserveren

Zet een oven warm op 140 °C

Neem een rond bord.

Doe de kreeftsalade in een ronde steker ter grootte van de wafel en plaats in het midden van het bord.

Druk aan met de wafel.

Snijd het vlees van de scharen en de kreeft in mooie stukken 3 per bord.

Bedruip deze stukjes royaal met olijfolie en bestrooi met peper.

Dresseer alvast de overige ingrediënten (appelbolletjes, zoetzuur van bloemkool) op het bord.

Garneer het gerecht met lemoncress, toefjes appelcrème en kreeftenmayonaise.

Verdun de komkommernage met wat olijfolie, schep een paar toefjes van de nage op het bord.

Doe de stukken kreeft gedurende 1 minuut in de oven. Verdeel over de borden en serveer uit.

TUSSENGERECHT 2 Spoom, een verfrissende tussengang. Bramen ijsje en bramen likeur

1 kilo bramen
(diepvries)
200 g gelei suiker
2 st limoen
2dl water
0,75 dl bramen likeur
8 druppels mint aroma
Snuf peper

12 cocktail/champagne
glazen

12 verse bramen (1pp)

12 cocktail prikkers

Bereiding Bramen sorbet

Haal de bramen door de sapcentrifuge, of maal ze fijn in een keukenmachine en druk alle vocht door een fijne zeef.

Houd vocht apart.

Meng de overgebleven pulp aan met 1 dl water en breng aan de kook.

Laat 1 min. trekken en druk nogmaals licht door een fijne zeef.

Pers de limoenen.

Breng alle sap, suiker, het limoensap en water aan de kook.

Voeg dan de bramenlikeur en de druppels mint aroma toe en laat alles zachtjes ongeveer 20 een klein beetje inkoken.

Voeg wat verse zwarte peper naar smaak toe.

Haal de pan van het vuur, doe de massa in een gereedstaande gastronom bak en laat de massa afkoelen in een koeling.

Als de massa goed is afgekoeld, afdraaien in de sorbetière.

Zet de glazen koud

Bramen macereren

Neem een klein beetje van de afgekoelde massa apart en leg daar de verse bramen in.

Afwerking en presentatie

Doe de losse bramen per stuk aan een prikker.

Schep 1 bolletje ijs in het glas en steek een prikker met 1 braam in.

HOOFDGERECHT Duif, erwten en rattes

6 anjouduiven van ca.
500 g
ganzenvet
160 g boter
3 sjalotten
6 tn knoflook
3 takjes tijm
3 blaadjes laurier
50 ml cognac
600 g bruine fond
20 salieblaadjes

500 g rattes
aardappelen

700 g diepvrieserwten
200 ml
gevogelbouillon
50 ml room 40%
10 muntblaadjes
6 blaadjes dragon
maïzena/xantana

4 uien
melk
100 g bloem

Bereiding duiven

Maak de duifjes schoon (pootjes en filet er af)

Leg de filet weg tot gebruik.

Verwarm het ganzenvet tot 90 °C en konfijt de pootjes 2 uur.

Hak de kaskassen fijn.

Ontvet de pan, braad de karkassen aan. Stoof er gedurende 4 minuten de fijngehakte sjalotten en knoflook in. Voeg salie, laurier en tijm aan toe en blus met cognac. Bevochtig met de bruine fond.

Laat tot een derde inkoken met. Giet door een zeef.

Bereiding rattes

Kook de aardappelen heel in de schil, in gezouten water tot ze gaar zijn.

Snijd ze doormidden en zet weg tot gebruik.

Bereiding erwtencrème

Kook de erwten 4 minuten in ruim kokend water tot ze volledig gaar zijn.

Koel ze af in ijswater. Houd enkele erwten apart voor de afwerking.

Pureer de erwten in een keukenrobot met de bouillon, dragon en munt tot een gladde zalf.

Giet door een fijne zeef. Warm de crème op met een scheutje room en kruid met zout en peper.

Is de crème te dun? Maak hem dikker met maïzena (papje) of xantana.

Bereiding crumble van ui

Snijd de uien in zeer fijne ringen en laat 15 minuten weken in de melk.

Haal de ringen door de bloem en frituur op 140 °C tot ze goudgeel zijn.

Laat ze uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.

Zorg dat ze volledig droog en afgekoeld zijn. Hak ze dan fijn.

300 g verse snijbonen
boter
250 g cantharellen

Bereiding groenten

Snijd de snijbonen schuin in kleine stukken.

Blancheer ze 2 minuten in kokend water en bak ze kort aan in boter. Breng op smaak met zout en peper.

Borstel de cantharellen en bak ze aan in boter en kruid met peper en zout.

Vorbereiding uitserveren

Kruid de duivenfilet met zout en peper. Bak ze langs alle kanten aan in de boter. Overgiet regelmatig met het braadvocht.

Haal ze uit de pan en laat rusten.

Houd de filet warm.

Grill de rattes op de gesneden kant, ruitmotief.

Uitserveren

Trek enkele strepen erwtencrème op het bord.

Verdeel de snijbonen over de borden.

Leg op de snijbonen duivenborst en het pootje.

Leg wat erwtjes op het bord en verdeel de cantharellen.

Leg de afgegrilde rattes op het bord.

Leg een lepeltje crumble van ui naast de duivenborst.

Werk af met erwtscheuten en de saus.

erwtscheuten

NAGERECHT Entremets met vanille en kastanje honing

62,5 g boter
2,5 ei
112,5 g suiker
75 g bloem
40 g aardappelzetmeel
3,75 g bakpoeder
62,5 g amandelschilfers

100 g water
25 g kastanjehoning

2,5 blaadjes gelatine
250 g room
2,5 mespuntjes vanille
poeder of extract
87,5 g eidooier
62,5 g acaciahoning
175 g kastanjehoning

Bereiding lichte biscuit uit de Savoie

Verwarm de oven voor op 160 °C (hetelucht).

Smelt de boter op een zacht vuur.

Klop het ei en de suiker tot het mengsel in de volume toeneemt en wit wordt.

Zeef de bloem, het aardappelzetmeel en bakpoeder samen. Voeg dit evenals de gesmolten boter toe aan het ei-suiker mengsel.

Spatel alles zachtjes door elkaar.

Strijk het beslag uit op een bakplaat met bakpapier en bestrooi met de amandelschilfers. Zorg ervoor dat er nadien voldoende ringen uitgestoken kunnen worden.

Bak de biscuit ongeveer 15 minuten.

Na afkoelen de ringen uitsteken (diameter van 10cm).

Bereiding siroop

Verwarm het water en de honing al roerend.

Bestrijk de biscuits met de siroop.

Zet de biscuit in de diepvries.

Bereiding cremeux met kastanjehoning

Week de gelatine in ruim koud water.

Breng de room aan de kook met de vanillepoeder.

Breng tegelijkertijd de acacia- en kastanjehoning aan de kook tot ong. 150 °C.

Giet de kokende room al roerend op de honing.

Giet dit mengsel op de eidooiers. Meng alles goed. Zet alles terug op het vuur en breng tot 83 °C.

Knijp de gelatine uit en voeg deze toe aan je honingroom.

Giet het mengsel in kleine bakvormpjes (dit wordt later de vulling van de taartjes).

Zet het geheel in de diepvries.

5 blaadjes gelatine
262,5 g room
1,25 vanillestok
2,5 eidooiers
12,5 g maïzena
37,5 g suiker
150 g melk
525 g room

Bereiding vanillemousse

Week de gelatine in ruim koud water.
Breng de 262,5 g room aan de kook.
Haal de pan van het vuur, schraap de vanillestok leeg en laat 30 minuten trekken.
Meng het eigeel, de maïzena en suiker met de klopper. Voeg de melk toe en meng opnieuw.
Kook op laag vuur alles zoals banketbakkersroom, blijf roeren.
Knijp de gelatine uit en smelt ze op een zeer laag vuur.
Schenk de gesmolten gelatine op de banketbakkersroom.
Verwijder de vanillestok uit de room en giet die op je mengeling. Meng heel goed.
Klop de 525 g room op tot slagroom. Spatel voorzichtig de 2 bereidingen door elkaar en ga direct door met de opbouw van je entremets.

Voor de opbouw

Pak nu de bakringen (10 cm). Span hier een stuk huishoudfolie strak overheen.
Giet 3/4 van de vanillemousse in de bakringen zorg ervoor dat er geen luchtballen in komen.
Ontvorm nu de cremeux uit de bakvormpjes en plaats deze in/op de mousse.
Let op, de honing zal niet helemaal uitgehard zijn omdat deze niet volledig hard wordt.
Giet nu derest van de vanillemousse in de ring en strijk hem glad.
Let de biscuit op de mousse en duw hem er in tot de mousse aan de rand komt.
Strijk glad en bewaar je entremets in de vriezer.

75 g boter
75 g honing
75 g bloem
75 g eiwit

Bereiding honing tuille

Verwarm de oven voor op 170 °C.
Smelt de boter. Meng de bloem met de honing en eiwit. Voeg de gesmolten boter toe.
Strijk het beslag uit en bak de tuilles gaar in ongeveer 8 minuten.
Breek ze in stukken als ze afgekoeld zijn.

50 ml water
200 g suiker
175 ml room
20 g boter, op
kamertemperatuur

Bereiding karamelsaus

Doe het water en de suiker in een hoge pan en breng het aan de kook. Laat het koken tot een goudbruine karamel ontstaat.
Verwarm intussen de slagroom tot tegen het kookpunt.
Voeg als de karamel goudbruin is de room toe en roer goed door elkaar. Let op, dit gaat spetteren!
Blijf de massa rustig doorroeren tot het een gladde saus is.
Haal de saus van het vuur, voeg de boter en een snufje zout toe en roer nog even goed door.
Roer de karamelsaus tijdens het afkoelen nog een paar keer door om de vorming van suikerkristallen in je saus tegen te gaan

Afwerking

Haal de entremets (op tijd) uit de diepvries.
Werk af met de karamelsaus en tuilles.