



## MENU

**Oktober 2021**

aangepaste versie

### WIJNEN

Von Der Mark Weissburgunder

Rully

Bon Remède

Le Caillou

### GERECHTEN

#### AMUSE

Bietjes en paling

#### VOORGERECHT

Krokante zwezerik met knolseldercrème en parelgort

#### TUSSENGERECHT

Ravioli met rivierkreeft en romige kerriebouillon

#### HOOFDGERECHT

Rogvleugel, langoustine en pastinaak

#### NAGERECHT

Tiramisu

\* = voordelig alternatief

## AMUSE Bietjes en paling

1 dl melk  
40 g witte basterdsuiker  
1 dl slagroom  
10 kruidnagels  
100 g conference peren

### Bereiding kruidnagelijns

Zet een pan met de melk, suiker, slagroom en de kruidnagels op een matig vuur en breng langzaam aan de kook.  
Laat 20 minuten zachtjes koken en haal daarna de kruidnagels er uit.  
Koel het geheel af.  
Schil de peer, haal het klokhuis er uit en cutter het in de Magimix of pers er sap van met een sapcentrifuge. Zeef door een zeer fijne zeef.  
Doe de peer bij het room/melk mengsel.  
Draai er ijs van.

150 g rode bietjes

### Bereiding gazpacho

Schil de rode bieten en cutter ze in de Magimix of pers er sap van met een sapcentrifuge.  
Zeef door een zeer fijne zeef en bewaar in de koeling.

30 g eidooier  
15 g dijonmosterd  
100 g arachideolie  
7 g rode wijnazijn  
10 g rode wijn

### Bereiding rode wijn mayonaise

Meng de eidooier en mosterd.  
Meng er de olijfolie door in een dunne straal, blijf constant kloppen tot de emulsie stijf genoeg is.  
Halveer de hoeveelheid mayonaise en geef deze aan "het voorgerecht".  
Roer door de rest de azijn en rode wijn.  
Dek de mayonaise af en zet in de koeling tot gebruik.

2 grote gele bieten  
2 ganny smith appels  
witte balsamico azijn  
peper en zout

### Bereiding tartaar van gele biet

Kook de gele bieten in 30 minuten bijna gaar (in de schil).  
Schuil de bieten en snijd vervolgens in brunoise.  
Rook de brunoise 5 minuten in de rookoven.  
Rasp de appel en meng deze met de gele bieten.  
Breng op smaak met de witte balsamico, peper en zout.

2 grote chioggia bieten  
2 el appelcider azijn  
3 el olijfolie  
peper en zout

### Bereiding chioggia biet

Kook de chioggia biet 30 minuten.  
Schil de biet en snijd op snijmachine in schijven van 1 mm.  
Marineer de schijven in de appelcider en olijfolie, peper en zout.  
Roer af en toe door en bewaar op de werkbank tot gebruik.

250 g vastkokende  
aardappelen  
4 el mayonaise  
2 el peterselie  
peper  
zout

30 g sjalot  
120 g zeekraal  
120 g paling  
peper  
zout

balsamicoazijn

### **Bereiding aardappelsalade**

Schil de aardappelen, snijd ze brunoise en blancheer ze beetgaar in gezouten kokend water.

Koel af in ijswater.

Schud het water er goed af, meng de brunoise met de mayonaise en gehakte peterselie. Breng op smaak met peper en zout.

### **Bereiding vissalade**

Snijd de sjalotten fijn en fruit ze kort aan in olie.

Verwijder de harde stukjes zeekraal en snijd in stukje van ca. 1 cm. Laat ze even meefruiten met de sjalotjes.

Laat de zeekraal afkoelen.

Snijd de paling in kleine stukje van ca. 1 bij 1 cm. Meng deze met de zeekraal.

Breng op smaak met peper en zout.

### **Uitserveren**

Maak een mooie compositie van de ingrediënten en druppel wat balsamicoazijn op het bord.

## VOORGERECHT Krokante zwezerik met knolseldercrème en parelgort

750 g hartzwezerik  
1 el zout  
1½ l kippenbouillon  
2 takjes tijm  
3 tn knoflook

½ knolselderij  
4 el boter  
4 el slagroom

200 g parelgort  
2½ tl ras el hanout  
3 rode ui  
1 rode paprika

8 el mayonaise  
2 el dijonmosterd  
6 sjalotjes  
2 el olijfolie  
6 takjes platte  
peterselie  
15 el panko  
10 el olijfolie  
5 el boter

### Bereiding zwezerik

Spoel de zwezerik ca. 30 minuten in een bak met koud water met het zout.  
Breng de kippenbouillon met de tijm en knoflook (in de schil) aan de kook. Voeg de zwezeriken toe en breng opnieuw aan de kook.  
Zet het vuur uit en laat 10 minuten staan.  
Schep de zwezeriken uit de bouillon (bewaar de bouillon) en laat ze afkoelen.  
Haal de vliezen van de zwezeriken, door ze er met een mesje vanaf te trekken.  
Dep ze droog en bewaar afgedekt in de koelkast.

### Bereiding knolseldercrème

Schil de knolselderij en snijd in gelijke blokjes.  
Voeg de kippenbouillon (bereiding zwezerik) toe en breng aan de kook. Laat koken tot de knolselderij gaar is.  
Schep de knolselderij uit de bouillon (bewaar weer) en pureer samen met de boter en de room met de staafmixer.  
Bewaar afgedekt in de koelkast.

### Bereiding parelgort

Spoel de parelgort in een zeef onder stromend water.  
Kook de parelgort in de kippenbouillon (bereiding knolseldercrème) volgens de aangegeven tijd, samen met de ras el hanout.  
Pel en snipper de ui. Verwijder de steel en de zaadlijsten uit de paprika en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes.  
Verwarm olijfolie in een koekenpan. Voeg de ui en paprika toe en bak tot de ui glazig is.  
Giet de parelgort af en voeg toe aan het ui-mengsel.  
Laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.

### Vorbereiden uitserveren

De mayonaise komt van de bereiding van de amuse. Meng 8 el mayonaise met 2 el mosterd.  
Snijd 12 plakken sjalot van 1 cm dikte. Bestrijk beide kanten met olijfolie en bestrooi met zeezout. Rooster de plakken op een hittebestendige ondergrond met een gasbrander. Bewaar ze afgedekt op kamertemperatuur.  
Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen.  
Hak voor de parelgort de peterselie fijn.  
Snijd de zwezeriken in 12 gelijke porties en dep ze nogmaals droog.  
Meng peper en zout naar smaak door de panko en strooi dit op een bordje. Bestrijk de zwezeriken met de helft van de olijfolie en wentel ze door de panko.  
Verhit de rest van de olijfolie en de boter **zeer warm** in een pan. Voeg de zwezeriken toe en bak ze in ca. 2 minuten per kant goudbruin.  
Warm intussen de knolseldercrème en de parelgort op.

12 takjes salad pea  
(erwtenscheuten)

**uitserveren**

Schep een flinke lepel van de knolseldercrème op elk bord en strijk dit uit met de bolle kant van een lepel.

Meng de peterselie door de parelgort en verdeel over de borden.

Leg er de zwezerik op het bord.

Garneer met de geroosterde sjalot en mosterdmayonaise en de salad pea.

## TUSSENGERECHT Ravioli met rivierkreeft en romige kerriebouillon

2 l water  
1½ preien  
3 stengels selderij  
1½ wortels  
2 uien  
2 tenen knoflook  
2 takjes tijm  
½ bosje peterselie  
2 laurierblaadjes  
1 takjes rozemarijn  
5 zwarte peperbolletjes  
1 kruidnagel

400 g pastabloem  
4 eieren  
1 eidooier

1,5 ui  
½ bosje peterselie  
300 g  
rivierkreeftstaartjes

### Bereiding groentebouillon

Was en snijd de prei, selderij, wortelen en uien en doe deze in een pan.  
Snijd de tenen knoflook door de helft en doe deze ook in de pan.  
Voeg alle kruiden en het water toe en breng het geheel aan de kook.  
Laat 20 tot 25 minuten sudderen.  
Voeg peper en zout toe.  
Zeef de bouillon en bewaar tot gebruik.

### Bereiding ravioli

Kneed van de pastabloem, de eieren, de eidooier en een snufje zout een mooi soepel deeg.  
Kneed het deeg ongeveer 10 minuten of totdat deze echt soepel aanvoelt.  
Wikkel het deeg in plasticfolie en laat hem 1 uur rusten in de koelkast.  
Pel en snipper de ui.  
Verhit wat boter in de pan en fruit de ui aan.  
Was de peterselie, maak hem goed droog en hak fijn.  
Hak de rivierkreeftstaartjes grof.  
Meng de ui, rivierkreeft en peterselie.  
Breng op smaak met peper en zout  
Verdeel het pastadeeg in 2 stukken en rol beide stukken uit met de pastamachine tot langwerpige dunne plakken.  
Maak op 1 plak hoopjes van de rivierkreeftvulling met telkens er 4 cm tussen.  
Leg de 2<sup>e</sup> plak erbovenop en maak kleine “kussentjes” van de vulling. Zorg dat er geen lucht tussen de pastavellen zit.  
Druk de randen goed op elkaar.  
Steek uit met een steker van 4½ à 5 cm.  
Bewaar tot uitserveren.

5 tl kerrie  
400 ml slagroom  
1 l groentebouillon

fijngesneden basilicum

### **Bereiding kerriebouillon**

Fruit de kerrie ca 3 minuten aan in olie.

Blus af met 100 ml groentebouillon en de slagroom.

Voeg de overige groentebouillon toe en breng aan de kook en breng op smaak met peper en zout.

Bewaar tot uitserveren.

### **Uitserveren**

Breng water met zout aan de kook.

Kook de ravioli voorzichtig in 5 minuten beetgaar.

Verwarm de kerriebouillon.

Server de ravioli in diepe borden, schenk de kerriebouillon er overheen en bestrooi met fijngesneden basilicum.

## HOOFDGERECHT Rogvleugel, langoustine en pastinaak

300 g wijting filet  
3 dl room  
3 eiwitten  
orange pepper  
6 g zout  
150 g langoustinevlees

schalen van de  
langoustine  
1,5 dl cognac  
1,5 ui  
3 stengels selderij  
1 prei  
3 dl witte wijn  
1 l visbouillon  
15 witte peperbollen  
zout

2 grote rogvleugels  
farce

375 g pastinaak  
3 navelsinaasappels  
gehakte citroenmelisse  
olijfolie

### Bereiding farce

Maak de wijting filets schoon.

Ontdoe de langoustines van de schalen, zodanig dat er 150 g langoustinevlees over blijft. De schalen zijn voor de saus  
Snijd de wijting files in blokjes en doe het samen met het langoustinevlees in Magimix en maal fijn.

Voeg de eiwitten, orange pepper en zout toe en draai het geheel glad.

Doe de massa in een mengkom, zet deze op ijs, en voeg geleidelijk de room toe.

Rol de farce tot een "worst" in gladfolie en stoom in ca. 7 minuten in een stoomoven van 80 °C.

Snijd de worst in schijven van ongeveer 1 cm dikte.

### Bereiding langoustine saus

Snijd de ui, selderij en prei.

De langoustineschalen aankleuren in olijfolie.

Flambeer de langoustineschalen.

Doe de ui, selderij en prei nu in de pan.

Voeg nu de wijn, de visbouillon en de witte peperbollen toe.

Breng tegen het kookpunt aan en laat 25 minuten trekken.

Zeef de inhoud van de pan en reduceer de saus.

### Bereiding rogvleugel

Fileer de rogvleugels.

Kruid met peper en zout.

### Bereiding pastinaak salade

Maak de pastinaak schoon.

Snijd de pastinaak paysanne (gelijke ruitjes)

Kook de paysanne gesneden pastinaak beetgaar. Koel direct in ijswater.

Maak de sinaasappel schoon en snijd in partjes.

Voeg de pastinaak toe aan de sinaasappel partjes samen gehakte citroenmelisse en meng met de olijfolie.

Breng op smaak met peper en zout.



2 pastinaken

### **Bereiding chips van pastinaak**

Schil de pastinaak.

Trek met een dunschiller lange slierten.

Frituur de slierten op 170 °C tot ze licht bruin kleuren.

Laat uitlekken op papier en breng op smaak met wat zout.

150 g zeekraal  
rasp van 1 sinaasappel  
50 g boter

### **Uitserveren**

Bak de farce-schijven in geklaarde boter.

Bak de rogvleugel in boter.

Stoof de zeekraal in boter en kruid hem met peper.

Warm de saus op en werk af met 50 g koude boter en de rasp van 1 sinaasappel.

Splits de lamellen van de rogvleugel.

Dresseer nu alle elementen mooi op het bord en serveer uit.

## NAGERECHT Tiramisu

100 g eierdooiers  
200 g suiker  
65 g geraspte amandelen  
80 g patentbloem  
65 g eiwitten  
60 g vloeibare boter

35 ml amaretto  
40 ml koffielikeur  
15 ml amandelmelk

45 g suiker  
¼ vanillestokje  
1 tonkaboon  
45 g bruine suiker  
200 ml sterke koffie  
40 g eierdooier  
75 g zachte gezouten  
boter  
15 g boter  
3 g gelatine

### Bereiding amandelbiscuit

Klop de eierdooiers en 100 g suiker in 5 minuten luchtig.  
Spatel vervolgens voorzichtig 50 g suiker, de geraspte amandelen en de bloem erdoor.  
Klop de eiwitten op en voeg voorzichtig de rest van de suiker toe.  
Spatel dit luchtig door het eerste mengsel. Doe er vervolgens de boter bij.  
Strijk het geheel op een siliconen matje en bak 10 minuten in een oven van 180 °C.  
Snijd tot slot in smalle repen (als bodem ban taartje). Let op: doe dit niet op de siliconen mat!

### Bereiding koffiecocktail

Meng alle ingrediënten. Besprenkel de vloeistof over de repen amandelbiscuit tot ze licht vochtig zijn.  
Laat ze vervolgens invriezen.

### Bereiding cremeux van koffie

Doe de suiker in een klein pannetje. Schraap de merg uit de vanille stok en voeg toe aan de suiker. Voeg de tonkaboon toe en karamelliseer dit mengsel.  
Smelt de bruine suiker erbij en roer met een houten lepel.  
Blus af met de sterke, nog warme espressokoffie.  
Giet het mengsel door een zeeg en verwijder de tonkaboon (eet deze nooit op!)  
Voeg er de in koud water geweekte gelatine aan toe.  
Doe er de eierdooier bij en klop met een klopper tot een gladde crème pâtissière.  
Laat garen tot 84 °C en vervolgens afkoelen tot 37 °C.  
Voeg er de boter met een handmixer deel voor deel aan toe.  
Laat in een diepvries en vervolgens in een koelkast opstijven.  
Maak met 2 lepels mooie quenelles en vries ze verder in.

270 g mascarpone  
30 ml melk  
175 g suiker  
60 ml water  
90 g eidooier  
6 g gelatine  
200 ml room

4 g gelatine  
100 ml water  
100 g suiker  
200 g pure chocolade

115 g eiwit  
130 g bloem  
100 g bloedsuiker  
65 g suiker  
30 ml room  
½ vanille stokje  
20 g zachte boter

### **Bereiding mascarpone mousse**

Meng de mascarpone met de melk.

Kook de suiker met het water. Giet de eidooier erbij en roer goed door met een klopper. Warm al roerend tot 84 °C.

Haal de pan van het vuur en giet deze massa in een kom van de keukenmachine en laat met een klopper draaien op gemiddelde snelheid. Zo verkrijgt je een pâte à bombe.

Zodra de pâte à bombe verdubbeld is in volume, weeg dan 210 g hiervan af.

Smelt de in koud water geweekte en uitgeknepen gelatine op een zacht vuur in een pannetje. Voeg er een eetlepel pâte à bombe aan toe en roer door. Spatel deze massa bij de overige pâte à bombe en roer door.

Voeg deze massa vervolgens bij de mascarpone en spatel tot slot de lobbige geklopte room toe.

Giet de mousse in een spuitzak. Spuit een dunne laag mousse op de biscuit. Laat ze verder invriezen.

Laat de overgebleven mousse verder opstijven in de koelkast.

Maak als het opgesteven is 12 quenelles. En laat invriezen.

### **Bereiding chocoladeglaze**

Kook het water en de suiker. Los hierin de gelatine op.

Smelt de chocolade au bain-marie. Voeg 80 g van het suikerwater toe en roer door.

Haal de mascarpone mousse uit de diepvries en overgiet ze met de warme chocoladeglaze.

Laat verder ontdooien in de koelkast.

### **Bereiding tuile**

Draai alle ingrediënten, behalve de boter, met een platte deeghaak glad in een kom van de keukenmachine.

Voeg de zachte boter in kleine stukjes toe en laat draaien tot een egale massa.

Breng de massa over in een spuitzak en spuit er lange dunne repen van op een bakmat.

Bak de tuile 8 minuten in een oven van 150 °C.

Open de oven, haal er een voor een de tuiles uit en draai ze meteen om een houten of metalen cilinder en geef ze vorm. Dit proces moet snel gebeuren omdat de tuiles buiten de oven meteen krokant en fragiel worden. Je kunt de bakplaat eventueel terug in de oven schuiven om bij te warmen.

300 g broyage (50/50  
poedersuiker/amandel-  
poeder)  
110 g eiwit  
150 g suiker  
35 ml water  
100 ml room  
1 el oploskoffie  
30 g glucose  
200 g melkchocolade

### **Bereiding macarons**

Zeef de broyage.  
Vermeng de broyage met de helft van het ongeklopte eiwit.  
Kook de suiker met het water tot 118 °C.  
Klop de andere helft van de eiwitten op en voeg de warme suikersiroop straalsgewijs toe. **Klop tot het koud is.**  
Roer de eiwitten gedoseerd met behulp van een spatel krachtig door de pasta tot je de juiste dikte bereikt om bolletjes te spuiten.  
Spuit de macarons op een bakplaat en bak ze 13 minuten in een oven van 150 °C.  
Warm een beetje room op en los daar de oploskoffie in op.  
Vermeng met de rest van de room.  
Breng samen met de glucose aan de kook.  
Giet in drie gelijke delen over de chocolade en roer voorzichtig om met een spatel.  
Breng op smaak met fleur de sel. Laat het mengsel opstijven in een spuitzak in de koelkast.  
Spuit een klein dopje tussen 2 macaronhelften en draai voorzichtig op elkaar.  
Laat vervolgens rusten.

90 g suiker  
25 g bloem  
90 g eierdooier  
140 g eiwitten  
90 g amandelpoeder  
15 g cacao poeder  
kartonnen bekertjes

### **Bereiding sponscake**

Meng de ingrediënten in een keukenrobot in gegeven volgorde.  
Giet het mengsel door een zeef en vul een spuitfles. Zet onder druk met 3 patronen en schud stevig.  
Vul een kartonnen bekertje voor 1/3 met het mengsel.  
Laat 30 seconden garen in de microgolfoven op vol vermogen.  
Draai het bekertje om en laat afkoelen.  
Pluk stukjes van de cake voor de decoratie.

schaafsel van witte  
chocolade

### **Uitserveren**

Maak een compositie van alle onderdelen.  
Bestrooi met schaaftsel van witte chocolade.