



## MENU

**Februari 2022**

(= menu december 2021)

### WIJNEN

Sancerre

Gassier Viognier

Domaine Alary  
La Brunote

Pissarres

### GERECHTEN

#### AMUSE

Tartaar van avocado, Zeeuwse garnalen en  
hoeve-ei

#### VOORGERECHT

Sandwich met gemarineerde Zeeuwse mosselen,  
ricotta, frisse komkommer en zalmeitjes

#### TUSSENGERECHT

Cannelloni fazantenragout, fine-champagnesaus  
en een mousseline van vin jaune

#### HOOFDGERECHT

Reerug met bloemkool, zoete aardappelcrème  
en paddenstoelenjus

#### NAGERECHT

Appel, cake, advocaat en beurre noisette ijs

\* = voordelig alternatief

## AMUSE Tartaar van avocado, Zeeuwse garnalen en hoeve-ei

800 g garnalen

4 rijpe avocado's

2 bosuitjes

fleur de sel

peper

2 tl olijfolie

1 limoen

12 el crème fraîche

1 el azijn

12 kleine hoeve-eitjes

bosviooltjes

shiso purple cress

### Bereiding garnalen

Pel de garnalen en zet ze koud weg.

### Bereiding avocado

Snijd de avocado's doormidden, verwijder de pit en haal met een lepel het vruchtvlees eruit.

Snijd het vruchtvlees in grove stukken.

Snijd het bosuitje mooi fijn.

Meng de avocado, de bosuitjes, fleur de sel, peper, olijfolie en rasp van de limoen voorzichtig door elkaar.

### Vorbereiding uitserveren

Vul een steekvorm met een goede eetlepel avocadotartaar en leg hier bovenop de Zeeuwse garnalen.

Maak met 2 dessertlepeltjes kleine quenelles van de crème fraîche en leg naast de steker op het bord.

### Bereiding eieren

Zet in een hoge steelpan voor  $\frac{3}{4}$  gevuld met water en 1 el azijn op laag vuur.

Breek de eieren voorzichtig en doe het eiwit en dooier in aparte bakjes. De dooier moet heel blijven.

Zet als het water kookt het vuur op zijn zachtst en maak met een garde een draaikolk door in een richting te blijven roeren.

Laat nu voorzichtig een ei in het midden van de draaikolk in het water glijden. Haal na 1 à 2 minuten het ei voorzichtig met een schuimspan uit het water.

### Uitserveren

Leg het ei op de garnalen en versier met wat bosviooltjes en shiso.



## VOORGERECHT Sandwich met gemarineerde Zeeuwse mosselen, ricotta, frisse komkommer en zalmeitjes

2 kg zeeuwse mosselen  
2 stengels bleekselderij  
2 uien  
2 takjes tijm  
2 dl witte wijn  
zwarte peper uit de molen

200 ml rijstazijn  
150 g suiker  
15 g zout  
2 el korianderzaad  
2 takjes tijm  
2 bl laurier  
1 sjalot

50 g suiker  
100 ml water  
2 komkommers  
2 el chardonnay-azijn  
100 ml olijfoie  
3 takjes koriander  
1 sjalot  
3 el suikersiroop  
Peper en zout

1 zuurdesembrood

### Bereiding: mosselen

Spoel de mosselen in koud stromend water.

Snijd de groenten fijn.

Kook de mosselen met de bleekselderij, ui, tijm, witte wijn en wat peper uit de molen kort tot ze net gaar zijn.

Giet het vocht af.

Haal de mosselen uit de schelp en houd apart.

### Bereiding marinade

Snipper de sjalot, rits de blaadjes van de tijm.

Warm het korianderzaad in een droge koekenpan op, en vijzel het.

Meng alle ingrediënten door elkaar en leg hier de gekookte mosselen in.

Leg de mosselen in een schaal en giet door een zeef de marinade over de mosselen.

*Opmerking: om ervoor te zorgen dat je niet alle koriander-pelletjes van de mosselen moet plukken.*

### Bereiding zoetzure komkommer

Begin met het maken van de suikersiroop.

Meng de suiker met het water breng deze al roerend tegen aan het kookpunt tot dat alle suiker is opgelost, er mogen geen suikerkorrels meer zichtbaar zijn.

Laat zo snel mogelijk afkoelen op ijswater.

Schil de komkommers en snijd er dikke staafjes van ± 6-8 mm en 8 cm lang van.

Snijd de koriander grof en snipper de sjalot fijn.

Meng de chardonnay-azijn met de olijfoie, suikersiroop, gesneden koriander, gesnipperd sjalotje en peper/zout uit de molen.

Marineer hier de staafjes komkommer in en laat staan tot gebruik.

### Bereiding toast voor de sandwich

Verwarm de oven op 185 °C.

Snijd 24 dunne plakken (± 5 mm dikte) van het desembrood op de snijmachine.

Snijd deze nu in de gewenste vorm van ongeveer 8 x 8 cm.

Leg broodplakjes op een bakfolie op een bakplaat. Bedek het brood met een tweede bakfolie en verzwaar met een deksel, zodat het brood niet gaat krullen bij het bakken.

Bak ze af in de warme oven tot ze mooi lichtbruin gekleurd zijn, draai regelmatig.

500 g ricotta  
1 limoen  
1 klein teentje knoflook  
olijfolie  
snufje suiker  
peper en zout

zalmeitjes  
24 stengels bieslook

### **Bereiding ricotta**

Was de limoen en rasp van de limoen zeste af.

Pers de limoen uit, pers ook het teentje knoflook.

Roer de ricotta door, breng op smaak met peper en zout, 2 el limoensap, limoenschil, snufje suiker, knoflook.

Roer olijfolie door het ricotta-mengsel tot de gewenste dikte..

### **Afwerking**

Laat de gemarineerde mosselen en komkommer apart uitlekken op een zeef.

Leg de 24 plakjes van het geroosterde zuurdesembrood voor je op de werkbank, smeer licht in met het ricotta mengsel, het overige mengsel in een spuitzak.

Leg nu 12 van de geroosterde zuurdesem pakjes voor je, spuit aan de onderkant een dikke streep van het ricotta mengsel, leg hierboven een laag van de gemarineerde komkommer balkjes, en dan een laag met gemarineerde mosselen.

Herhaal deze stap nog een keer.

Leg boven dit alles nog een rolletje ricotta.

Leg er nu de overige 12 geroosterde zuurdesem plakjes bovenop als een sandwich, en druk één kant aan.

Zet de sandwich nu op gereedstaande borden overeind, werk de bovenkant die enigszins wat open staat af met wat zalmeitjes en een takje verse bieslook.

Serveer direct uit.

## TUSSENGERECHT Cannelloni fazantenragout, fine-champagnesaus en een mousseline van vin jaune

4 fazant bouten  
olijfolie  
2 uien  
2 stengels bleekselderij  
3 takjes tijm  
90 ml cognac  
150 ml witte port  
1½ l vleesbouillon  
90 ml room  
30 g gezouten  
roomboter  
zwarte peper en zout  
uit de molen

150 g shiitake  
150 g oesterzwam  
100 g enokitake  
300 g champignon  
2 sjalot  
2 teentjes knoflook  
4 fazant filets  
8 el vers geraspte  
Parmezaan  
4 el verse platte  
peterselie fijngesneden  
4 el ricotta  
zwarte peper en zout uit  
de molen

### Bereiding Fine-champagnesaus

Hak de ui grof en snijd de bleekselderij grof.

Verhit en grote sauspan met een scheut olijfolie erin.

Stoof de fazantbouten aan en voeg de uien samen met de bleekselderij toe.

Voeg tijm toe en blus af met 70 ml cognac en de witte port.

Laat dit volledig inkoken en voeg dan de bouillon toe.

Laat dit tot 2/3 inkoken, giet de saus boven een kom op een zeef.

Voeg de room, gezouten roomboter en de rest van de cognac toe aan de saus en laat inkoken tot 1/3 van de hoeveelheid

Breng op smaak met vers gemalen zwarte peper en zeezout.

### Bereiding fazantenragout

Maak de paddenstoelen schoon, snijd en scheur ze in stukken, niet te fijn.

Snipper de sjalotten en de knoflook fijn.

Bak de paddenstoelen in een hete pan samen met de sjalot en de knoflook aan.

Breng op smaak met verse zwarte peper en zout uit de molen.

Kruid de fazantfilets met peper en zout, bak de filets in een hete pan met een scheut olijfolie ± 2 min. per kant.

Controleer of de filets gaar zijn.

Verwijder het vel, laat de filets afkoelen en snijd ze in blokjes.

Voeg nu fine-champagne saus toe tot dat de blokjes fazantblokjes en boutvlees een samenhangend geheel vormen, houd de rest van de saus apart tot uitserveren.

Voeg dan de gebakken paddenstoelen, Parmezaan, peterselie en ricotta toe.

Breng op smaak met peper en zout uit de molen.

500 g verse  
lasagnevellen  
olijfolie

6 eidooiers vers  
3 el dragonazijn  
5 el sherry  
270 g gezouten  
roomboter

12 el geraspte  
Parmezaan

### **Bereiding cannelloni**

Kook de lasagnevellen in een pan met ruim gezouten water en een scheut olijfolie al dente gaar. (Voeg ze één voor één, met 4 vellen tegelijkertijd in de pan). Zodra ze al dente gekookt zijn, afkoelen op een droge doek.

Leg de vellen op een snijplank en snijd vervolgens 24 gelijke vellen van ± 10 bij 12 cm.

Verdeel de fazantenragout over de vellen lasagne.

Rol er nu mooie cannelloni rollen van, leg ze op een bakplaat van de stoomoven.

Besprenkel ruim met olijfolie.

Zet de stoomoven aan op 100 °C.

### **Bereiding sherry-mousseline**

Smelt de roomboter.

Klop voor de mousseline de eidooiers samen met de dragonazijn, 3 el vin jaune en een klein scheutje water, au bain-marie tot een mooie lobbige emulsie, ongeveer de dikte van vla.

Haal van de au bain-marie en roer me een garde de gesmolten roomboter door de saus totdat deze volledig is op genomen.

Breng op smaak met zeezout en voeg nog 2 el sherry toe.

Laat de pan met heet water staan deze gebruiken om het restant fine-champagnesaus op te warmen.

### **Uitserveren**

Zet de cannelloni in de oven 2 - 3 minuten.

Schuim de fine-champagnesaus op met een staafmixer.

Dresseer de cannelloni op gereedstaande warme borden 2 per bord.

Lepel de fine-champagnesaus en de mousseline vin jaune over en tussen de cannelloni.

Werk af met een lepel versgeraspte Parmezaan per bord

## HOOFDGERECHT Reerug met bloemkool, zoete aardappelcrème en paddenstoelenjus

1200 g reerugfilet

### Bereiding reerug

Ontvlies de reerug en snijd in 12 gelijke stukken.  
Bewaar afgedekt in de koelkast.

2 grote zoete  
aardappels

4 tn knoflook

8 takjes rozemarijn

100 ml olijfolie extra  
vergine

### Bereiding zoete aardappel

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Was de zoete aardappels en halveer ze.

Pel en halveer de teentjes knoflook.

Verpak de zoete aardappels elk met 2 takjes rozemarijn en twee halve teentjes knoflook in aluminiumfolie.

Leg de pakketjes in de oven en pof gedurende 60 minuten tot ze zacht zijn.

Haal de zoete aardappelpakketjes uit de oven en laat afkoelen.

Verwijder de folie, halveer de aardappels en schep het vruchtvlees uit de schil.

Pureer het vruchtvlees met de olijfolie tot een mooie gladde crème en breng op smaak met zout en versgemalen witte peper.

Schep in een spuitzak en bewaar in de koelkast.

300 g gemengde  
paddenstoelen

500 ml wildfond

4 laurierblaadjes

### Bereiding paddenstoelenjus

Maak de paddenstoelen schoon.

Snijd de grotere paddenstoelen in kwarten of achtsten.

Breng de wildfond aan de kook. Voeg de paddenstoelen en laurierblaadjes toe en zet het vuur laag. Laat ca. 10 minuten zachtjes trekken.

Laat de jus afkoelen, verwijder de laurier en bewaar de jus afgedekt in de koelkast.

1 kleine zoete  
aardappel

### Bereiding zoete aardappelchips

Schil de zoete aardappel. En snijd op de mandoline zeer dunne plakjes van het vruchtvlees.

Verwarm de frituur tot 160 °C en frituur de zoete aardappel hierin tot goudbruin.

Laat de chips uitlekken op keukenpapier.

Breng direct op smaak met wat zout en bewaar in een afgesloten bakje.

1 bloemkool

1 romanesco

30 g hazelnoten

### Bereiding bloemkool

Snijd de bloemkolen in roosjes ter grootte van romanesco-roosjes en halveer eventueel de grote roosjes.

Stoom in 15 à 20 minuten gaar.

Hak de hazelnoten grof.

4 el zonnebloemolie  
30 g roomboter

### **Voorbereiding uitserveren**

Leg de spuitzak met zoete aardappelcrème ongeveer 15 minuten in een pan met water van 70 °C of warm hem op in de warmhoudkast.  
Besprenkel de reerug filets met de zonnebloemolie en bestrooi ze met peper en zout.  
Verwarm een koekenpan en bak hierin de reerugfilets ongeveer 2 minuten aan elke kant zodat ze rondom mooi bruin en medium gegaard zijn.  
Smelt de 30 g boter in de pan, wentel ze erdoor en leg het vlees op een snijplank. Dek losjes af met aluminiumfolie.  
Laat ca. 5 minuten rusten.  
Warm intussen de paddenstoelenjus op.  
Verwarm een koekenpan zonder vetstof en rooster de hazelnoten enkele minuten terwijl je ze af en toe omschept.  
Warm de bloemkool en romanesco-roosjes op. Breng op smaak met peper en zout.

### **Uitserveren**

Snijd elk stukje reerugfilet in 3 mooie plakjes en verdeel deze over de borden.  
Spuit er wat van zoete aardappelcrème naast en leg er de bloemkool rondom.  
Garneer met zoete aardappelchips en paddenstoelenjus.



## NAGERECHT Appel, cake, advocaat en beurre noisette ijs

125 g boter  
2 g zout  
300 ml melk  
200 ml slagroom  
75 g suiker  
2 eidooiers  
20 g honing

50 g rozijnen  
75 ml Pedro Ximinez  
Sherry  
150 ml troebele appelsap  
1 kaneelstokje  
1 citroen  
50 gram suiker

1 kg elstar appels  
150 g rietsuiker  
geklaarde boter  
1 tl kaneelpoeder  
rasp van 1 citroen (komt  
van bereiding rozijnen)

### Bereiding beurre noisette ijs

Verwarm de boter met zout in een pan tot het bruin kleurt.  
Giet af maar laat bezinksel achter in de pan en laat iets afkoelen.  
Verwarm in een ander pan de melk, room, suiker, dooiers en honing tot 85 °C onder voortdurend roeren.  
Doe over in de blender en voeg de warme beurre noisette toe. Draai tot alles goed geëmulgeerd is.  
Laat de massa afkoelen en draai deze dan tot ijs.  
Maak quenelles van het ijs en laat verder opstijven in de vriezer.

### Bereiding rozijnen

Boen de citroen schoon en droog. Rasp de citroen (de rasp is nodig voor de bereiding van de appel).  
Pers ½ citroen uit.  
Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook.  
Laat tot gebruik trekken.

### Bereiding appel

Verwarm de oven voor op 150 °C.  
Maak de appels schoon en snijd in blokjes van 1 cm.  
Bak de appelblokjes met de rietsuiker in geklaarde boter tot ze bruin zijn.  
Haal van het vuur en roer de kaneel en de citroenrasp er door.  
Spreid de massa in een laag van 3 cm, op een bakplaat en bak 15 minuten in een oven van 150 °C.  
Laat afkoelen en zet het daarna in de koeling om op te stijven.  
Steek rondjes (even groot als de rondjes cake) uit de massa vlak voor het opdienen.

100 g zachte boter  
100 g witte basterdsuiker  
2 eieren  
100 g bloem  
2 g bakpoeder  
snuifje zout  
1 vanillestokje  
1 mespuntje nootmuskaat  
½ citroen

125 g eidooiers  
125 g suiker  
1 vanillestokje  
1 mespunt zout  
100 ml wodka

50 g boter  
35 g poedersuiker  
45 g bloem  
1 tl cacaopoeder  
1 mespunt kaneelpoeder

apple blossom bloempjes  
honey cress

### **Bereiding cake**

Verwarm de oven voor op 150 °C.  
Klop de boter en suiker tot een romige massa. Klop 1 voor 1 de eieren er door.  
Zeef de bloem, bakpoeder en zout.  
Spatel dit door het eiermengsel samen met het vanillemerg en nootmuskaat en de rasp van de schil van een ½ citroen.  
Beboter een cakevorm en stort het beslag er in.  
Bak de cake 40 minuten in de oven van 150 °C.  
Laat afkoelen en steek rondjes uit. Zelfde grootte als de appel als hierboven beschreven.

### **Bereiding advocaat**

Doe alle ingrediënten in een pan en verwarm al roerend tot 70 °C (au bain-marie voor de veiligheid).  
Giet het geheel door een zeef.  
Als de massa iets afgekoeld is, doe het over in een spuitzak en laat verder afkoelen.

### **Bereiding crunch**

Verwarm de oven voor op 150 °C.  
Meng de boter, suiker en bloem tot het net plakt.  
Splits de massa in tweeën.  
Meng door 1 massa de cacaopoeder. En door de andere massa het kaneel.  
Spreid het uit over een bakplaat en bak 8 à 10 minuten af in de oven van 150 °C tot het krokant is en laat het afkoelen.  
Breek/stamp afzonderlijk tot een crumble.

### **Uitserveren**

Snijd de appelrondjes en cakerondjes doormidden en plaats de 2 helften tegen elkaar in het midden van het bord.  
Leg 2 kleine eetlepels crumble half op de appel.  
Verdeel wat rozijnen over de cake met daarop flink wat advocaat.  
Leg een quenelle beurre noisette ijs hierop.  
Versier met eetbare bloemetjes en cress