



MENU

Maart 2022

WIJNEN

H. Lun of Pancarrow sauvignon blanc

Pancarrow of H. Lun sauvignon blanc

Gassier viognier

alary La Brunotte

GERECHTEN

AMUSE

Ceviche van kingfish gemarineerd in Yuzusap met peperige guacemole

VOORGERECHT

Bosui met zacht gegaard buikspek en gepocheerde oester

TUSSENGERECHT

Espuma van schorseneer met rösti en zwarte woud ham

HOOFDGERECHT

Eendenborst met pastinaak, paddenstoelen en bosui-tempura

NAGERECHT

Sinaasappel-kruidnagelbavarois met chocoladetruffel en gefrituurd filodeeg

* = voordelig alternatief

AMUSE Ceviche van kingfish gemarineerd in Yuzusap met peperige guacemole

75 ml olijfolie
75 ml Yuzusap
½ pomelo
2 mandarijnen
zout

3 rijpe avocado's
3 kleine rijpe tomaten
4 stengels bos ui
½ limoen
1 kleine groene chili
peper
1 kleine rode chilipeper

400 g kingfish

Tortilla chips
1 tl Maldon zoutvlokken
1 tl espelette peper
(chilipeper poeder)
basilicum cress
koriander

Bereiding Yuzu vinaigrette

Ontvlies de pomelo en maak de ontvlies de partjes tot pulp met een vork.
Ontvlies ook de mandarijnen en snijd in partjes, snijd de partjes in kleine stukjes.
Meng de olijfolie en het Yuzusap met een garde.
Roer er tenslotte de pomelopulp en mandarijnstukjes door.
Breng op smaak met zout.
Zet weg op kamertemperatuur.

Bereiding guacemole

Snijd de avocado's in kleine stukjes en maak ze met een vork fijn (niet te glad).
Plisseer (ontvel) de tomaten.
Haal het vruchtvlees uit de tomaten en snijd de tomaten in kleine stukjes.
Snijd de bos ui in ragfijne ringetjes.
Snijd de groene en rode peper in ragfijne brunoise.
Pers de ½ limoen uit.
Roer alles voorzichtig door elkaar en breng op smaak met een snufje zout.
Dek af met huishoudfolie tot gebruik (niet in de koelkast).

Bereiding Kingfish

Snijd de Kingfish in dunne plakjes.
Meng de Kingfish door de yuzu vinaigrette.
Laat het geheel ongeveer 10 minuten marineren, roer af en toe door.

Uitserveren

Leg een bolletje (bijv. met een kleine ijslepel) guacemole op het bord en steek hierin 3 tortilla chips.
Drapeer de Kingfish op het bord.
Scheep op de Kingfish wat van de vinaigrette en bestrooi met het Maldon zout en de Espelette peper.
Werk af met de basilicumcress en enkele blaadjes koriander.

VOORGERECHT Bosui met zacht gegaard buikspek en gepocheerde oester

2 eierdooiers (vers)
100 ml olorososherry
50 ml water
25 ml witte wijnazijn
150 g geklaarde boter
1 el opgeklopte room
zout
cayennepeper

1 sjalotje gesnipperd
50 ml Noilly Prat
2 el natuurazijn
2 takken citroenverbena
1½ dl witte wijn
2 el opgeklopte room
200 g koude boter in
blokjes
24 oesters (creuze 3)

½ hokkaido pompoen
peper
zout
sushi-azijn

24 bosuitjes

300 g buikspek

Bereiding sherrymouseline

Meng de dooiers, sherry, water en azijn.
Klop luchtig, au-bain-marie, tot een gebonden sabayon. Monteer met de geklaarde boter.
Roer de room er door en kruid met zout en cayennepeper.

Bereiding beure blanc en oesters

Steek de oester open en haal het vlees uit de schelp.
Stoof de sjalot in een beetje boter, blus met de Noilly Prat en de azijn.
Voeg de citroenverbena toe en kook daarna voor de helft in. Voeg de witte wijn en de room toe.
Verwijder de citroenverbena.
Kook dit op en voeg klontje voor klontje de boter toe zodat de saus bindt.
Mix kort met een handmixer.
Pocheer de oesters vlak voor het uitserveren in de beure blanc tot ze mooi warm zijn.

Bereiding pompoen

Snijd op de snijmachine de pompoen in hele dunne plakjes en steek er rondjes van ca. 1½ à 2 cm uit.
Marineer met peper, zout en sushi-azijn.

Bereiding bosui

Maak de bosui schoon en blancheer ze 2 minuten in gezouten water.
Leg ze meteen in ijswater.
Laat ze uitlekken.

Bereiding buikspek

Verwarm de oven voor op 140 °C.
Snijd 24 plakken buikspek van 2 mm dikte en 2½ à 3 cm breedte.
Leg ze 10 à 12 minuten in de oven zodat ze lauwwarm worden.

peper
zout
sushi-azijn
48 blaadjes postelein

Uitserveren

Gril de bosui beetgaar op de grillplaat.

Marineer ze meteen met peper zout en sushi-azijn.

Leg een plakje buikspek op elk bord. Schik er wat jonge prei op en leg daar bovenop de gepocheerde oester.

Lepel er wat sherrymousseline rond en werk af met plakjes pompoen en de postelein.

TUSSENGERECHT Espuma van schorseneer met rösti en zwarte woud ham

540 g schorseneren
400 ml melk
200 ml room
60 g Parmezaan
peper
zout
nootmuskaat

6 plakken Zwarte woud
ham

1½ kg friet aardappelen
peper
zout
2 eieren

bladpeterselie

Bereiding espuma

Schil de schorseneren, snijd ze in stukken en kook ze in de melk.

Giet de schorseneren af (bewaar het kookvocht) en mix de schorseneren met een scheut melk.

Passeer door een zeef en vermeng met de room en Parmezaan.

Kruid af met peper, zout en nootmuskaat.

Warm de massa op tot tegen het kookpunt. Zeef het mengsel met een zeer fijne zeef en breng over in een sifon.

Zet onder druk met twee patronen en houd warm tot gebruik.

Bereiding Zwarte woud ham

Verwarm de oven voor tot 110 °C.

Snijd plakjes ham in repen van ca. 1 cm breedte.

Leg de plakjes ham naast elkaar op een silpat. Droog ze gedurende 1 à 1½ uur in de voorverwarmde oven.

Bereiding rösti

Schil de aardappelen en rasp ze met de mandoline.

Spoel ze niet want het zetmeel is nodig! Het best gebruik je "oude" aardappelen, daarin zit meer zetmeel.

Kruid de aardappelen met peper en zout.

Meng de eieren door het aardappelmengsel.

Maak met een lepel 12 aardappelkoekjes en bak ze in een pan in ca. 15 minuten aan beide kanten goudbruin.

Uitserveren

Leg op elk bord een rösti-koekje.

Zet daarop een punt espuma van schorseneer en verdeel hier de Zwarte woud ham over.

Werk af met enkele blaadjes peterselie.

HOOFDGERECHT Eendenborst met pastinaak, paddenstoelen en bosui-tempura

4 pastinaken
3 sinaasappels
6 takjes tijm
1 groentebouillonblokje

Bereiding pastinaak

Schil de pastinaak en snijdt plakken van 2 cm dikte.

Steek hieruit rondjes van 2½ cm.

Trek met een zesteur zestes van de sinaasappel. Halveer de sinaasappels en pers ze uit.

Zet de pastinaak rondjes in een klein, passend pannetje en voeg de helft van de sinaasappelzestes, het sinaasppelsap de tijm en groentebouillonblokje toe. De rest van de zestes gebruik je bij het uitserveren.

Leg de deksel op de pan en gaar de pastinaak in 30 à 40 minuten op laag vuur.

Controleer de garing regelmatig en voeg eventueel wat water toe als het vocht teveel inkookt.

Giet de pastinaak af en van het kookvocht op.

Dep de pastinaak droog.

Verhit een grillpan en grill de rondjes kort aan beide zijden.

Laat ze afkoelen. (Ze worden voor het uitserveren opgewarmd in een warme oven).

75 ml sinaasappelsap
½ el Citroensap
3 el neutrale honing
3 el sojasaus
6 g agar-agar

Bereiding sinaasappel-soja-gel

Schenk voor de gel 225 ml van het opgevangen kookvocht van de pastinaak in een pannetje.

Meng er het sinaasappel- en Citroensap, de honing, de sojasaus en agar-agar door. Verhit dit mengsel rustig tot de agar-agar is opgelost.

Laar afkoelen zodat er een stevige gelei ontstaat.

Pureer de gelei en doe deze gel in een spuitzakje.

Bewaar op kamertemperatuur.

6 eendenborstfilets

Bereiding eendenborst

Snijd de randen van de eendenborst netje af.

Snijd de vetkant om de halve centimeter in, om te voorkomen dat de filets tijdens het bakken kromtrekken.

Verhit een koekenpan op laag vuur en bestrooi de eenden filets met peper en zout.

Leg ze op de vetkant in de pan en bak totdat deze mooi goudbruin is.

Keer de eendenborst om en bak deze kant ca. 2 minuten.

Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen.

12 bosuitjes
2 eierdooiers
4 el maïzena
10 g rijstmeel

Bereiding tempura

Was de worteltjes van de bosui en dep ze droog.

Snijd de bosui in stukken van 5 cm (laat de worteltjes zitten).

Blancheer de bosuitjes 2 minuten in licht gezouten water en koel onmiddellijk terug in ijswater.

Maak een tempura beslag van de eierdooier, maïzena, rijstmeel en 135 ml koud water.



300 g gemengde
paddenstoelen

bloem

Rock-chives

Bereiding paddenstoelen

Maak de paddenstoelen schoon.

Vorbereiding uitserveren

Laat alle ingrediënten op temperatuur komen.

Verwarm de oven voor op 130 °C.

Leg de eendenborst filet 10 minuten in de oven.

Verhit de frituur op 180 °C.

Laat de bosuitjes uitlekken, droog ze en haal ze doorbloem en vervolgens door het tempurabeslag en frituur ze goudbruin en krokant.

Laat de bosuitjes op een keukenpapier uitlekken en bestrooi met wat grof zout.

Laat de eendenborst afgedekt met aluminiumfolie rusten,

Warm de pastinaakrondjes 4 minuten op in de warme oven.

Verhit wat zonnebloemolie in een pan en bak de paddenstoelen mooi goudbruin.

Uitserveren

Snijd de eendenborst in mooie plakjes en verdeel ze met de pastinaak , de tempura en de paddenstoelen over de borden.

Spuut er wat sinaasappel-soja-gel naast en garneer met de rock chives.

NAGERECHT Sinaasappel-kruidnagelbavarois met chocoladetruffel en gefrituurd filodeeg

400 ml vers
sinaasappelsap
100 ml Grand Marnier
100 g suiker
4 kruidnagels
8 blaadjes gelatine
4 dl slagroom

100 ml slagroom
25 ml vers sinaasappelsap
75 g boter
250 g pure chocolade
kokos

2 dl vers sinaasappelsap
3 kruidnagels
60 g suiker

1 plakje filodeeg
poedersuiker

Frambozencoulis
Honey-cress

Bereiding bavarois

Week de gelatine in koud water.

Breng het sinaasappelsap samen met de Grand Marnier, suiker en kruidnagels aan de kook .

Haal de pan van het vuur en los de uitgeknepen gelatine erin op.

Zeef het mengsel en laat, onder af en toe roeren, afkoelen en iets lobbig worden.

Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel dit door het afgekoelde sinaasappelsapmengsel.

Schep de bavarois in vormpjes en laat verder afkoelen in de diepvries.

Bereiding truffels

Breng de room samen met het sinaasappelsap aan de kook.

Laat de boter smelten in de room.

Haal de pan van het vuur en voeg al kloppend de chocolade toe.

Roer tot de chocolade gesmolten is en klop vervolgens het mengsel koud.

Schep het mengsel in een kom en laat het minimaal 30 minuten opstijven in de koelkast.

Schep met de kleinste ijsknijper bollen uit de ganache en rol deze door wat kokos.

Bereiding sinaasappelsaus

Laat de sinaasappelsap met de kruidnagels en suiker tot de helft inkoken.

Zeef de saus en laat afkoelen.

Bereiding filodeeg

Snijd de filodeeg in repen van ca. 1 cm breedte.

Verhit de frituur op 180 °C en frituur hierin de repen filodeeg lichtbruin en krokant.

Bestrooi het gebakken filodeeg met wat poedersuiker.

Uitserveren

Haal de bavarois uit de vormpjes en leg ze op de borden. Leg er wat Honey cress op.

Leg de chocolade truffel naast de bavarois.

Schenk wat sinaasappelsaus en frambozencoulis rond de bavarois.

Leg de filodeeg-repen op het bord.