



MENU

April 2022

WIJNEN

Les Benedictus (Limoux)

Puech-Haut Prestige (Languedoc)

Pontificus (Pays D'Oc)

GERECHTEN

AMUSE

Steaktartaar met zeewiercrumble, gefrituurde
appelkappertjes en een kaaskrokantje

VOORGERECHT

Kerriesoep met gamba's

TUSSENGERECHT

Parelhoenfilet met pompoenpit, zuurkool en
yuzujus

HOOFDGERECHT

Runderribstuk en gesmoorde runderwang
met crème van ui, geglaceerde wortelen,
gegrilde groene asperge en lente ui

NAGERECHT

Citroen crème, îles flottantes, pistacheijs,
krokantje

AMUSE Steaktartaar met zeewiercrumble, gefrituurde appelkappertjes en een kaaskrokantje

75 g Parmezaanse kaas

360 g ossenhaas
¾ el ketchup
1½ el Worcestersaus
15 druppels tabasco
3 el olijfolie
peper
zout

½ stokbrood
4 el olijfolie
1 vel nori
peper
zout

1 eierdooier
1 tl natuuraazijn
1 tl lauw water
1 tl mosterd
75 ml arachide-olie
25 ml truffel-olie
peper
zout

Bereiding kaaskrokantjes

Verwarm de oven voor op 160 °C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi de geraspte Parmezaanse kaas op de bakplaat en bak in 5-7 minuten goudbruin.

Haal de bakplaat uit de oven een laet afkoelen en uitharden.

Breek de kaas in stukjes en bewaar in een afgesloten bakje.

Bereiding tartaar

Leg de ossenhaas een half uurtje in de diepvries, licht aangevoren is het vlees in dunne plakjes te snijden.

Snijd het vlees in plakjes van ongeveer ½ cm dikte.

Vervolgens in reepjes en dan in blokjes. Hak het vlees tenslotte fijn.

Meng de ketchup, Worcestersaus, tabasco en olijfolie door de tartaar en breng op smaak peper en zout.

Bereiding zeewiercrumble

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Snijdt dobbelsteentjes van het stokbrood en besprenkel ze met wat olijfolie.

Bestrooi met versgemalen peper en zout.

Leg de gesneden dobbelsteentjes op een bakplaat in de oven en bak in ca. 10 minuten goudbruin en krokant.

Snijd de nori in stukjes.

Hak brood en nori fijn in de magimix. Bewaar de crumble in een afgesloten bakje op kamertemperatuur.

Bereiding truffelmayonaise

Doe de eierdooier in een kom en klop los.

Doe er de azijn, water en mosterd bij en klop alles los.

Meng de arachide- en truffel-olie.

Voeg de olie in een straaltje toe en klop met een garde.

Breng op smaak met peper en zout

12 appelkappertjes

Voorbereiden uitserveren

Verwarm een het vet in een frituurpan tot 180 °C.

Dep de appelkappertjes met een keukenpapier droog.

Voeg de appelkappertjes voorzichtig in de hete olie en frituur ze in 1 minuut krokant.

Laat de kappertjes uitlekken op keukenpapier.

20 g Parmezaanse kaas
Balsamicocrème

Uitserveren

Zet een klein ronde steker op een bord en verdeel de tartaar over het aantal personen. Druk de tartaar goed aan.

Verwijder de steker.

Bestrijk de tartaar met truffelmayonaise en bestrooi met zeewiercrumble en geschaafde Parmezaanse kaas.

Besprenkel het gehele gerecht met wat balsamicocrème rondom.

Steek het kaas krokantje er voorzichtig in

VOORGERECHT kerriesoep met gamba's

2 middelgrote preien
2 middelgrote uien
2 stengels bleekselderij
1 venkelknol stengels
2 tn knoflook
100 ml olijfolie
± 2 kg graten en koppen
van witvis
300 ml droge witte wijn
4 takjes verse tijm
5 takjes peterselie
1 citroen in plakjes
1 tl witte peperkorrels

24 gamba's
12 cocktailprikkers

Bereiding visbouillon

Snijd prei, ui, bleekselderij en stengels van de venkelknol in schijven/stukken.

Plet de knoflook.

Doe de olijfolie in een ruime pan en voeg de groenten toe. Verwarm dit tot de massa gaat sissen. Roer de groenten hierbij regelmatig om. Leg een deksel op de pan en laat de groenten ± 15 minuten garen. De groenten moeten zacht zijn.

Voeg nu de graten en kop(pen) toe bak dit even aan en voeg direct de witte wijn toe.

Laat het geheel op hoog vuur inkoken tot bijna alle wijn is verdwenen.

Voeg nu 2 à 2 ½ liter water toe. Breng aan de kook. Schuim het oppervlak af met een schuimschaan.

Voeg nu de citroen, de kruiden en de peperkorrels toe.

Draai het vuur laag en laat de bouillon zonder deksel 20 minuten tegen de kook aan trekken.

Neem de pan van het vuur en laat 10 minuten staan.

Leg een stuk vochtig gemaakte kaasdoek (of een schone theedoek) in een groot ruim vergiet, dat in een kom is geplaatst.

Verwijder de graten, kop en zoveel mogelijk groenten met een schuimschaan uit de bouillon.

Schep met een grote pollepel de bouillon door de kaasdoek.

Bereiding gamba's

Pel de gamba's.

De koppen en schalen zijn nodig voor de bereiding van de soep.

Verwijder de darmkanalen.

Rijg de gamba's aan de cocktailprikkers. Bewaar de gamba's afgedekt in de koelkast.

2 el olijfolie
10 sjalotjes
2 tn knoflook
1 prei
180 g tomaten
8 zwarte peperkorrels
500 g schalen/koppen
garnalen
100 g schalen/koppen
gamba's
2 laurierblaadjes
2 takjes basilicum
1½ el kerriepoeder
200 ml Noilly Prat
100 ml cognac
2 l visbouillon
400 ml slagroom
peper
zout

100 g zeer koude boter
3 lente-uitjes
3 takjes basilicum
bieslook
kerriepoeder

Bereiding soep

Snipper de sjalotjes en de knoflook. Maak de prei schoon en snijd het witte gedeelte in halve ringen.

Snijdt de tomaten in blokjes en kneus de peperkorrels.

Verhit de olijfolie in een pan met dikke bodem. Voeg de gamba- en garnaalschalen toe en bak tot ze gekleurd zijn.

Voeg de sjalot en de knoflook aan de pan toe en fruit deze een paar minuten mee.

Voeg dan de prei, de tomaat, de peperkorrels, de laurierblaadjes, de basilicum, en de kerriepoeder toe en bak, onder regelmatig roeren, een paar minuten.

Blus af met de Noilly Prat en de cognac en roer eventuele aanbaksels van de bodem los.

Schenk de visbouillon en de slagroom in de pan en breng op medium vuur aan de kook.

Zet het vuur lager en laat ca. 30 minuten zachtjes koken.

Schenk de soep door een zeef, voeg peper en zout toe.

Voorbereiding uitserveren

Warm de soep op.

Snijdt de boter in kleine blokjes.

Maak de lente-uitjes schoon en snijd in dunne ringetjes.

Pluk de blaadjes van de basilicum en scheur deze.

Snijdt de bieslook fijn.

Verdeel de lente-ui, basilicum en bieslook over de kopjes.

Verwarm een koekenpan, bestrooi de gamba-spiesjes met kerriepoeder en bak de spiesjes aan beide kanten totdat de gamba's mooi roze zijn.

Haal de soep van het vuur en roer de blokjes boter één voor één door de soep.

Schuim de soep op met een staafmixer.

Uitserveren

Schep de soep in de kopjes en zet in elk kopje een gamba spiesje.

TUSSENGERECHT Parelhoenfilet met pompoenpit, zuurkool en yuzujus

6 parelhoenfilets met
huid
6 el olijfolie
100 g fijn zout
10 g suiker

40 g pompoenpitten
70 g wilde rijst
peper
zout

½ knolselderij
300 ml melk
20 ml pompoenpitolie
zout

10 ml yuzusap
200 ml kalfsfond
50 g koude boter

Bereiding parelhoen

Verwarm voor de pekel 1 l water met het zout en de suiker, tot ze beide opgelost zijn.
Voeg de parelhoenfilets toe en laat 40 minuten pekelen.

Bereiding crunch

Verhit de frituurpan tot 190 à 200 °C.
Rooster de pompoenpitten al roerend in een droge koekenpan op medium vuur.
Scheep de pitten uit de pan en laat afkoelen.
Doe de rijst in de frituurpan. Deze zal onmiddellijk poffen.
Scheep de gepofte rijst uit de olie en laat op keukenpapier uitlekken.
Hak de gepofte rijst en geroosterde pompoenpitten fijn en breng op smaak met peper en zout.
Bewaar de crunch in een afgesloten bakje.

Bereiding pompoenpitcrème

Schil de knolselderij en snijd in blokjes van ca 1 cm.
Zet de knolselderij in en pannetje en voeg melk toe, tot de knolselderij net onder staat.
Breng aan de kook en laat 30 minuten koken.
Pureer de knolselderij en de melk met de staafmixer.
Wrijf de crème door een fijne zeef en voeg de pompoenpitolie toe.
Breng op smaak met zout.
Laat de crème rusten in een spuitzak in de warmhoudkast.

Bereiding yuzujus

Snijd de boter in blokjes, zet afgedekt terug in de koelkast.
Verwarm de kalfsfond en kook deze voor de helft in, voeg dan de yuzusap toe, roer net voor het uitserveren de koude boter door de saus, breng op smaak met verse peper en eventueel wat zout.

80 g zuurkool
1 limoen
20 ml sushiazijn
4 g zout

Vorbereiden uitserveren

Verwarm een oven voor op 80 °C.

Dep de parelhoenfilets droog en laat ze 35 minuten garen in de oven.

Spoel de zuurkool onder stromend water en druk in een vergiet het vocht eruit.

Meng rasp van de limoen, sushiazijn en zout door de zuurkool.

Bak de parelhoenfilets op de velkant, in een hete koekenpan met olijfolie. Bakt tot de vel krokant is.

Haal de filets uit de kan en laat even rusten onder aluminiumfolie.

Uitserveren

Snijd de Parelhoenfilet in de lengte doormidden.

Spuit bovenop elk stukje parelhoen een streepje pompoen crème en strijk deze uit tot een dun gelijkmatig laagje, bestrooi nu met de pompoenpit crunch.

Leg op elk bod een halve parelhoenfilet.

Spuit wat pompoenpit crème naast de filet en leg hier wat zuurkool op.

Schenk aan tafel wat yuzujus bij de filet.

HOOFDGERECHT Runderribstuk en gesmoorde runderwang met crème van ui, geïnceerde wortel en gegrilde groen asperge

6 runderwangen
4 el geklaarde boter
2 takjes rozemarijn
2 takjes tijm
2 takjes oregano
2 blaadjes laurier
2 tl peperkorrels
2 tl fleur de sel
2 tn knoflook
1 blikje tomatenpuree
200 ml rode wijn
1200 g runderribstuk
Parures van het stuk rib
en wang
1 ui
½ winter wortel
½ prei
1 teentje knoflook
5 takjes peterselie
10 gekneusde
peperbollen
1 takje rozemarijn
1 takje tijm
100 ml rode wijn
1 l kippenbouillon

Bereiding runderribstuk en wangen

Ontvlies de runderwangen en droog goed met keukenpapier.

Bak de wangen rondom goed aan in geklaarde boter.

Leg de wangen en kruiden alvast in een snelkookpan.

Fruit de knoflook kort in een koekenpan en bak daarna de tomatenpuree kort mee.

Blus af met de balsamicoazijn en 200 ml rode wijn. Voeg dit mengsel ook toe aan de snelkookpan.

Voeg vervolgens voldoende water toe aan de snelkookpan, tot de wangen half onder staan.

Gaar de wangen in ongeveer 45 minuten.

Snijd de ribben los, snijd per rib het vlees los, ontvlies en verwijder vet en pezen (bewaar deze voor de saus), kruid af met peper en zout en kleur rondom aan in de geklaarde boter.

Haal het vlees uit de pan leg deze te rusten op een gastronomisch plaatje, zet afgedekt weg tot uitserveren.

Gebruik de pan gelijk voor het bereiden van de saus.

Kleur de parures van het vlees goed aan, voeg de grof gesneden groenten er aan toe laat deze ook even mee kleuren.

Voeg dan de kruiden toe en roer om, dan gelijk de rode wijn, laat deze verdampen.

Schenk dan de gereedstaande bouillon in de pan kook deze op en laat een half uur trekken op matig vuur.

Zeef de bouillon, en laat het vocht in koken tot saus dikte.

Kruid af, zet warm weg tot uitserveren.

750 g uien
150 g boter
2 teentjes look
2 takjes rozemarijn
35 g suiker
75 ml witte wijn
225 ml room
225 ml kippenbouillon
peper
zout

24 jonge wortelen
klontje boter
12 groen asperges
olijfolie

5 eieren
1 l melk
150 g couscous
zout
150 g Zwitserse gruyère
150 g Parmezaan
120 ml room
peper
zout

Bereiding crème van ui

Maak de uien schoon en hak ze grof (mirepoix).

Laat de boter smelten zonder te kleuren en stoof hierin de uien aan samen met de geplette look en rozemarijn.

Bestrooi het geheel met suiker.

Wanneer er een lichte karamel ontstaat, bevochtig met witte wijn.

Laat de wijn helemaal inkoken en roer er dan pas de kippenbouillon en room onder.

Laat alles zachtjes garen en laat vervolgens uitlekken.

Mix, zeef en kruid.

Bereiding groenten

Maak de jonge wortelen schoon.

Portioneer en stoof aan in een klontje boter.

Bevochtig met een beetje water en laat onder deksel garen.

Maak de groene asperges schoon, blancheer ze 4-5 minuten in kokend gezouten water.

Koel direct af in ijswater, als ze koud zijn droog deppen.

Giet er dan een dunne laag olijf olie over zodat er over elke asperges een filmlaagje olie zit niet meer!

Grill net voor het uitserveren de asperges af op een grill plaat.

Bereiding gnocchi

Breng de melk met zout aan de kook en giet er de couscous in.

Laat het geheel gedurende 8 minuten garen (blijf roeren).

Neem de pan van het vuur.

Roer er 4 eigelen en 3 eieren onder.

Stort de samenstelling op een bakplaat en laat opstijven in de koelkast.

Maak een mengeling van Zwitserse gruyère, Parmezaan, room, peper en zout.

Rol deze massa nu uit tussen twee vellen bakpapier ongeveer ter grootte van het couscous mengsel.

Leg deze plak nu op de gestorte afgekoelde massa couscous en laat opnieuw opstijven in de koelkast.

Warm de plaat 8 minuten op in een oven van 100° C, gratineer daarna op kleur onder de salamander en verdeel in gelijke porties.

Uitserveren

Schik alle onderdelen op het bord naar eigen inzicht en serveer uit.

NAGERECHT Citroencrème, îles flottantes, pistacheijs, krokantje

250 g pistache noten
200 g kristalsuiker
400 g melk
400 g room
7 eidooiers vers
Eventueel wat groene
kleurstof

80 g bloem
40 g amandelpoeder
80 g boter op
kamertemperatuur
120 g kristalsuiker

200 g citroensap
120 eidooiers uit fles
koeling
4 hele eieren
120 g suiker
120 g boter

7 eiwitten (uit bereiding
ijs)
120 g suiker
400 ml melk
400 ml water

Bereiding speculaasij

Rooster de pistache noten in een bakpan licht aan, laat even afkoelen, maal vervolgens 200 g fijn in de magimix, hak de rest van de noten met de hand, niet te fijn voor bereiding uitserveren.

Scheid de eidooiers van het eiwit. De eiwit kan naar bereiding van de îles flottantes.

Zet de melk en room samen met de pistache noten op het vuur, breng aan de kook voeg eventueel 1 druppel groene kleurstof toe (Pas hiermee op).

Voeg de suiker bij de dooiers en klop deze tot een homogeen schuimig mengsel (ruban).

Als het melk mengsel kook voeg deze dan bij de ruban, roer goed door.

Breng de massa weer terug over in de pan, roer onder voortdurend roeren tot 85 °C.

Laat afkoelen en draai in de ijsmachine.

Bereiding krokantje

Meng alle ingrediënten door elkaar.

Leg het deeg tussen twee vellen bakpapier rol uit tot een dunne egale plak van een ± 3 mm, trek nu voorzichtig het bovenste vel bakpapier van het deeg.

Bak in de oven op 160 °C goudbruin, haal uit de oven, laat lichtjes afkoelen en steek eventueel de gewenste vorm in de plak, of breek grof als de plak is afgekoeld.

Bereiding citroencrème

Meng alle ingrediënten (uitgezonderd de boter) door elkaar en laat al roerend even licht koken.

Laat afkoelen en voeg bij 35-40 °C de boter in kleine klontjes toe.

Mix het mengsel tot het een textuur van mayonaise heeft.

Bereiding îles flottantes

Wacht met deze bereiding tot ± een half uur voor uitserveren.

Zet de melk en water op, breng aan de kook.

Klop de eiwitten en de suiker stijf.

Zet het vuur uit onder de melk, laat niet meer koken.

Geef het stijf geklopte eiwit vorm en pocheer ze 5 minuten aan alle zijden in de warme hete melk.

Laat ze voorzichtig uitlekken.

Overgebleven pistache
noten

Uitserveren

Maak van alle componenten een mooi bordje.



X

