



## MENU

Juni 2022

### WIJNEN

Vermentino

Stephan Winter  
Weissburgunder

Domaine Alary la Brunote

Chateau Peyrou

### GERECHTEN

#### AMUSE

Oesterzwammenmouse

#### VOORGERECHT

Zeeuwse harder

#### TUSSENGERECHT

Lamszadel met hazelnoot en parmezaan, groene  
asperge, daslook en bonenkruid

#### HOOFDGERECHT

Entrecote Holsteiner Frisia

#### NAGERECHT

Pistache, vanille, aardbei, frambozen

## AMUSE Oesterzwammenmouse

400 g bloemige  
aardappelen  
600 g oesterzwammen  
400 ml melk  
100 ml room

### Bereiding mousse

Schil de aardappels en kook ze gaar.  
Druk ze door een pureeknijper  
Veeg de oesterzwammen schoon en snijd ze in stukjes.  
Fruit de oesterzwammen in een pan met een beetje olijfolie.  
Draai de oesterzwammen met de melk fijn in een keukenmachine. Wrijf het mengsel door een zeef.  
Wrijf de gepureerde aardappel ook door een zeef en meng de 2 gezeefde mengsels.  
Verwarm de gemengde puree samen met de room zacht op een laag vuur.  
Doe het pureemengsel in een sifon. Sluit deze en breng twee gaspatronen aan.  
Schud de sifon stevig en zet in de warmhoudkast.

8 plakken rookspek (1/2  
cm dikte)  
1 ui  
4 el droge witte wijn  
4 takjes peterselie

### Bereiding spek

Snijd de plakken rookspek in blokjes.  
Maak de ui schoon en snijd hem fijn.  
Hak de peterselie fijn.  
Fruit de blokjes spek met de ui circa 5 minuten in een koekenpan. Giet er de witte wijn bij en kook in tot de wijn bijna helemaal verdampt is.  
Schep er uiteindelijk de gehakte peterselie door.

### Uitserveren

Verdeel het spek-ui mengsel over schaaltes of glazen.  
Schud de sifon stevig en spuit er de oesterzwammenmousse op en serveer uit.

## VOORGERECHT Zeeuwse harder

600 g harderfilet of  
zeewolf zonder vel  
olijfolie  
peper  
fleur de sel  
1 limoen  
dashi-azijn

1 eierdooier  
1 tl natuurazijn  
1 tl lauw water  
1 tl mosterd  
1 dl arachide-olie  
peper  
zout

1 middelgrote preien  
1 middelgrote uien  
1 stengels bleekselderij  
½ venkelknol  
1 tn knoflook  
50 ml olijfolie  
± 1 kg graten en koppen  
van witvis  
150 ml droge witte wijn  
2 takjes verse tijm  
3 takjes peterselie  
½ citroen in plakjes  
½ tl witte peperkorrels

### Bereiding Harder

Snijd de harder in tartaar.

Breng op smaak met olijfolie, peper, fleur de sel, zeste van limoen, limoensap en dashi-azijn.

### Bereiding mayonaise

Doe de eierdooier in een kom en klop los.

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

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

Breng op smaak met peper en zout

### 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 3½ liter water toe. Breng aan de kook. Schuim het oppervlak af met een schuimspaan.

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 schuimspaan uit de bouillon.

Schep met een grote pollepel de bouillon door de kaasdoek.

150 g boter  
1 ui  
2 tn knoflook  
1 wortel  
½ venkel  
peper  
zout  
gerookte paprikapoeder  
1 klein blikje  
tomatenspuree  
4 takjes tijm  
4 takjes dragon  
500 g garnalenschalen  
1 dl witte wijn  
cognac

2 koolrabi  
1 venkel  
2 sjalotten  
1 limoen  
2 el kombu

50 g spinazie  
50 g olijfolie

250 g krabvlees

### **Bereiding saus**

Snijd alle groenten fijn.  
Stoof ze aan in boter en kruid met peper, zout (niet te veel) en gerookte paprikapoeder.  
Voeg tomatenspuree, tijm en dragon toe en stoof 5 minuten mee.  
Voeg het fijngehakte garnalenschalen mee, blus met een scheutje cognac en de witte wijn.  
Reduceer tot de helft en voeg dan 1 liter visbouillon toe en laat 20 minuten trekken,  
Zeef het geheel en mix het vocht met een staafmixer en passeer door een zeef.  
Laat tot de helft inkoken.

### **Bereiding koolrabi**

Snijd de koolrabi's in fijne brunoise.  
Snijd de venkel tot brunoise, snipper de sjaloten knoflook fijn.  
Fruit de sjalotten en knoflook aan in olijfolie.  
Voeg de brunoise van koolrabi en venkel toe. Laat kort stoven.  
Breng op smaak met zout en peper, zeste van limoen en limoensap.  
Voeg de superfijn gesneden kombu toe.

### **Bereiding spinazieolie**

Blanceer de spinazie.  
Doe de spinazie in een zeef en druk het vocht er uit.  
Mix de spinazie en de olijfolie met een staafmixer heel fijn.

### **Uitserveren**

Zet een ring op een bord leg daarin een dun laagjes saus, vervolgens koolrabi.  
Hier bovenop komt de harder en daarna de krab.  
Druppel er wat saus en spinazieolie rond.

## TUSSENGERECHT Lamszadel met hazelnoot en parmezaan, groene asperge, daslook en bonenkruid

100 g ongezouten boter  
25 g hazelnoten  
50 g Parmezaanse kaas  
gemalen  
25 g panko  
1 tn knoflook  
versgemalen peper en  
zout

1 lamszadel, 1 rib p.p.  
1 tn knoflook, gekneusd  
2 takjes rozemarijn  
2 dl lamsjus (ingekookte  
lamsfond)

1 grote prei  
500 ml zonnebloemolie  
12 groene asperges  
250 g daslook  
grof zout

### Bereiding korstje

Laat de boter op kamertemperatuur komen.

Rooster de hazelnoten 20 minuten in een oven op 140 °C en verbrijzel ze met een deegroller.

Meng alle ingrediënten in een mengkom en stort uit op bakpapier.

Leg er een vel bakpapier bovenop en rol dun uit.

Laat afkoelen in de koelkast en snijd er dan stukjes uit ter grootte van her stuk vlees.

### Bereiding lamszadel

Doe de lamsfilets in een vacuümzak, samen met de knoflook en rozemarijn.

Doe er wat olijfolie bij en gaar sous-vide met een temperatuur van 60 °C gedurende 60 minuten.

Laat afkoelen en bak kort aan in een pan met olijfolie.

Leg op elke filet een stukje panade en laat onder de grill mooi korsten.

Laat het gekorste lamvlees enkele minuten rusten voor het opdienen.

### Bereiding groenten

Begin met het maken van de preiolie.

Was de prei en snijd deze in grove stukken.

Verwarm de olie tot 75 °C.

Stop de rauwe prei in de magimix, sluit deze af, zet aan en schenk nu de hete olie al mixend bij de prei.

Duw de olie door een zeef en bewaar.

Maak de asperges en de daslook schoon.

Kook de asperges 5 minuten in gezouten beetgaar, doe er na 4 minuten de daslook bij.

Giet af en leg in een pan met de preiolie en wat grof zout.

1 sjalot  
1 klontje boter  
scheutje witte wijn  
1 tn knoflook gekneusd  
gedroogd bonenkruid  
1 dl room  
peper en zout

### **Bereiding saus**

Stoof de sjalot in de boter en blus met de witte wijn.

Voeg de knoflook en vier takjes bonenkruid toe, samen met de room.

Laat even inkoken en breng op smaak met peper en zout.

Giet de saus door een fijne zeef en maak op smaak met gemalen gedroogd bonenkruid.

### **Uitserveren**

Snijd het vlees in plakjes en overgiet met wat lamsjus, leg deze op de borden.

Schep de asperges erbij en werk af met het roomsausje.

## HOOFDGERECHT Entrecote Holsteiner Frisia

1 bol knoflook

1 kg entrecote  
Himalayazout  
boter  
olijfolie

2 sjalotten  
afsnijdsel van de  
entrecote  
2 takjes tijm  
2 laurier blaadjes  
200 ml rode wijn  
200 ml demi glace

½ knolselderij  
smoked Arbequina  
Himalaya zout  
peper  
room

### Bereiding knoflook puree

Gaar de knoflook zachtjes in de olijfolie en draai de knoflook tot een crème (voeg eventueel een klein beetje olie toe en zet apart.

### Bereiding entrecote

Maak de entrecote schoon en bewaar de eventuele afsnijdsels voor de saus.

Snijd de entrecote in de lengte in tweeën en bestrooi de entrecote met Himalayazout.

Wrijf het vlees dun in met de knoflook crème.

Laat het vlees gedurende 45 minuten marineren.

Verwarm de oven voor op 130 °C

Zet het vlees na het marineren aan op hoog vuur in de olijfolie en een klontje boter.

Gaar het vlees in de oven tot een kerntemperatuur van 40 °C.

Haal het vlees uit de oven en laat het 15 minuten rusten op een warme plek.

### Bereiding saus

Snijd de sjalotjes fijn.

Bak de sjalotjes aan, voeg de entrecote afsnijdsels, tijm en laurier toe. Laat even flink bakken.

Blus af met de rode wijn.

Voeg de demi glace toe, breng aan de kook en laat daarna inkoken.

Zeef de saus zodra deze voldoende is ingekookt en bewaar tot uitserveren.

### Bereiding crème van knolselderij

Maak de knolselderij schoon.

Gaar de knolselderij in licht gezouten water.

Draai de gare knolselderij tot een crème in een blender.

Voeg wat room toe en zeef.

Breng op smaak met de Smoked Arbequina (niet te veel), zout en peper.

Doe de crème in een spuitzak en bewaar warm tot uitserveren.

1/3 kleine bloemkool  
1/3 rettich  
1/2 courgette  
2 koolrabi's  
1 stengel bleekselderij  
1 rode biet in de schil  
2 gele bieten in de schil  
150 ml room  
50 ml sinaasappelsap  
zout  
25 g mosterdzaad  
1/3 flesje appelsap

50 ml Madeira  
olijfolie

### **Bereiding groenten**

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Verpak de bieten, ongeschild, in aluminium folie. Voeg ruim zout toe. Pof de bieten in de voorverwarmde oven tot ze gaar zijn.

Schil de bieten als ze gaar zijn.

Snijdt de rode biet in blokjes van ongeveer 3 cm.

Snijd de gele bieten in kleine blokjes en kook deze nog even op in de room.

Als de room dik wordt, draai de bieten tot crème in een blender.

Voeg de sinaasappelsap toe aan de crème en breng op smaak met peper en zout.

Maak kleine roosjes van de bloemkool.

Steek 12 balletjes uit de rettich.

Steek 12 balletjes uit de courgette.

Snijd 12 blokjes uit de koolrabi (wat over is van het voorgerecht).

Snijd 12 plakjes bleekselderij in maantjes.

Kook alle groenten, 1 voor 1, beetgaar in licht gezouten water. Koel direct terug in ijswater.

Kook de mosterdzaadjes 3 maal in water en 1 maal in de appelsap. Laat uitlekken en bewaar tot uitserveren.

### **Vorbereiding uitserveren**

Warm de saus op voeg de Madeira toe en monteer af met een scheut olijfolie.

Verwarm de beetgare groenten in olijfolie.

### **Uitserveren**

Leg alle componenten op het bord en werk af met de mosterdzaadjes.



## NAGERECHT Pistache, vanille, aardbei, frambozen

100 g pistachenoten  
50 g suiker

### Bereiding pistache pasta

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en spreid de noten daar over uit. Rooster de nootjes 10 minuten.

Doe de warme pistachenoten samen met de suiker in de magimix en maal het zo fijn mogelijk.

*Tijdens het malen komt er olie vrij waardoor de pasta smeuïger wordt. Dit duurt een tijdje. Hoe langer je maalt, hoe fijner en vloeibaarder de pistachepasta wordt. Als de pistachepasta na zo'n 10 minuten mixen nog steeds wat droog blijft kun je een heel klein beetje neutrale olie (bijvoorbeeld zonnebloemolie) toevoegen, maar echt niet te veel!*

750 ml melk  
pistache pasta van  
hierboven

### Bereiding pistache kroketjes

Breng de melk met de pistache pasta aan de kook.

Meng de suiker met de maïzena.

Voeg het eiwit toe aan het suiker maïzena mengsel en giet een klein beetje van de warme melk/pistache er bij.

150 g eiwit

Meng dit tot er geen klontjes meer zijn en giet alles terug bij de warme melk en breng de massa al roerend aan de kook.

100 g suiker

Als de massa dik genoeg is (net als banketbakkersroom) stort je deze uit op een met bakpapier beklede bakplaat, ongeveer 2 cm dik.

100 g maïzena

Dek af met bakpapier en laat opstijven in de koelkast.

Bloem

Wanneer de massa goed koud en opgesteven is, verwijder je het bakpapier en snijd je de massa in gelijke balkjes, als kroketjes.

2 losgeklopte eieren

Paneer de kroketjes eerst in bloem, daarna in het losgeklopte ei en tot slot in de Panko. Bewaar de kroketjes om later af te bakken.

Panko

### Bereiding vanille panna cotta

Week de gelatine in koud water.

500 ml room

Breng de room, de suiker, 5 "pompjes" vanillepasta en 5 druppels vanillearoma aan de kook en laat een paar minuten zachtjes doorkoken.

140 g suiker

Haal de pan van het vuur, zeef het mengsel en laat de uitgeknepen gelatine oplossen in het mengsel.

vanillepasta

Zet de mengkom met het mengsel bovenop een ijsbad en roer regelmatig door terwijl de room afkoelt.

vanillearoma

Wanneer de room begint op te stijven, vul je kleine (silicone) vormpjes.

4 bl gelatine

Zet de vormpjes in de vriezer om verder op te stijven.

Haal de vormpjes na het tussengerecht uit de vriezer en plaats de panna cotta meteen op het bord.

700 g verse aardbeien

### Bereiding aardbei frambozen sorbet

Pureer de aardbeien.

100 g frambozen puree

Verwarm de frambozenpuree op met de poedersuiker, het citroensap en de glucose totdat de poedersuiker en glucose is opgelost.

75 g poedersuiker

Haal de warme massa van het vuur en voeg de aardbeien puree toe, meng goed maar warm niet meer op.

30 g citroensap

Draai de sorbet in de ijsmachine tot een bevroren, romige substantie.

30 g glucose



3 eieren  
90 g suiker  
snufje zout  
3 el pistache olie  
90 g bloem  
30 g gemalen  
pistachenoten  
suiker

200 g aardbeienpuree  
80 g suiker  
30 g citroensap

arachideolie  
12 verse aardbeien  
lemon cress

### **Bereiding pistache biscuit**

Verwarm de oven voor op 175 °C.

Pak een bakring aan de onderkant in met bakpapier, ring van ongeveer 18 cm, en zet deze op een bakplaat.

Klop de eieren luchtig met de suiker en het snufje zout.

Meng er met de hand de pistache olie bij.

Zeef de bloem en meng deze tezamen met de gemalen pistachenoten door het eimengsel totdat het een mooie massa is.

Giet de massa in de bakring en bak in de oven af in ongeveer 20 minuten.

Draai de biscuit meteen na het bakken om, op een met suiker bestoven vel bakpapier en laat zo afkoelen, laat het bakpapier vel op de bakring zitten.

Zodra de biscuit is afgekoeld trek je biscuit in stukken, bewaar tot uitserveren.

### **Bereiding aardbeiensaus**

Maak de aardbeien schoon en snijd ze doormidden en de grote in vieren.

Doe ze in een pan en voeg de suiker en citroensap toe.

Breng het geheel al roerend aan de kook, voeg eventueel een klein scheutje water toe in het begin als de aardbeien dreigen aan te branden.

Als de massa goed kookt, laat je het geheel 5 minuten koken.

Haal de pan van het vuur.

Pureer de massa tot een mooie gladde saus.

### **Uitserveren**

Frituur de kroketjes op 180 °C in een flinke hoeveelheid arachideolie. En laat uitlekken op keuken papier.

Schik alle componenten speels op het bord.

Werk af met de verse aardbeien en lemon cress.