



MENU



WIJNEN

Le Caillou
Côtes du Rhone

Gassier
Viognier

Pissarres

glaasje port

GERECHTEN

AMUSE

Gegratineerde mossels met chorizo

VOORGERECHT

kabeljauwlamellen met pompoen en
ansjovisroom

TUSSENGERECHT

Aardappel-knoflooksoep met coquille

HOOFDGERECHT

Hertenrugfilet met balkenbrij, bloedworst,
beukenzwam, diverse groentes en 2 soorten
puree

NAGERECHT 1

Mousse van brie met cranberry-portsaus en
witte wijn gelei

NAGERECHT 2

Mango met meloen en basilicumstroop

AMUSE Gegratineerde mossels met chorizo

3 sjalotjes
200 g chorizo
olijfolie
3 stengels bleekselderij
2 kg mossels (jumbo –
goudmerk)
3 takjes tijm
3 bl laurier
150 ml witte wijn
peper
3 el zachte boter
75 g panko
75 g Manchego
3 el witte wijnazijn

Bereiding mossels

Pel de sjalotjes en snipper ze in zo fijn mogelijke stukjes.

Snijd de plakjes chorizo eerst in flinterdunne reepjes en vervolgens in de allerkleinste stukjes. In de saus wil je geen grote stukken worst ontdekken.

Schenk wat olijfolie in een stoofpot en verhit ze op een matig vuur. (Neem meteen een stoofpot die groot genoeg is om er de mosselen in te koken).

Fruit de sjalot glazig. Voeg na een minuut de stukjes chorizo toe en roer. Laat enkele minuten meebakken op een zacht vuur.

Spoel de bleekselderij schoon en verwijder het loof. Schil de bolle zijde met een dunschiller om de taaiste vezels te verwijderen.

Snijd de selderstengels in even kleine stukjes als de sjalot. Begin met ze in lange reepjes te snijden en snij die vervolgens in piepkleine stukjes. Stoof ze mee.

Spoel de mosselen in ruim water. Verwijder eventuele onzuiverheden of zeepokken. Laat de mosselen nadien uitlekken.

Doe de mosselen in de pan of pot met sjalot en chorizo. Voeg takjes tijm en blaadjes laurier toe.

Maal een flinke snuif peper over de mosselen en schenk er de witte wijn over. Zet het deksel op de pot.

Schud de pot mosselen na 2 minuten even op. Doe het later nog een keer. Zet de mosselen weg van het vuur na een gaartijd van 5 minuten.

Schep de mossels in een vergiet en laat ze even uitlekken. Bewaar de mosseljus in de pot, haal de garnituur (chorizo-sjalot-bleekselderij) er uit, deze heb je later nog nodig.

Zet het mosselvocht op een matig vuur. Schenk er de witte wijnazijn bij en laat zo'n 10 minuten inkoken op een zacht vuur.

Doe de zachte boter in een mengschaal. Voeg de panko toe.

Rasp de Manchego bij het mengsel en roer. Ga door tot je een egale malse klomp verkrijgt.

Vorbereiding uitserveren

Plaats een ovenrooster op een ovenplaat. Dit is het rek waarop je de mosselen legt.

Pluk van elke mossel 1 schelp weg en plaats ze 'waterpas' op het rooster. Schik ze in rijtjes op het rooster.

Verdeel kleine hoeveelheden garnituur over de mosselen. Lepel ook een klein beetje van de jus in elke schelp.

Zet de salamander aan.

Neem de basis voor de korst erbij en pluk er kleine porties af. Leg zo'n stukje mals broodkruim bovenop elke mossel. Druk het laagje broodkruim een beetje plat.

Schuif de mosselen onder de salamander. Plaats ze niet pal tegen de gloeiende staven!

Laat de mosselen ongeveer 4 tot 5 minuten mooi bruin gratineren. Houd ze goed in het oog. De tijd tussen perfect en om zeep is beperkt!

Uitserveren

Plaats de mosselschelpen en een bordje en serveer meteen.



VOORGERECHT kabeljauwlamellen met pompoen en ansjovisroom

1 kg kabeljauwhaas
peper
zout
olijfolie
sap van 1 citroen
fleur de sel

2 uien
1 tn knoflook
boter
1 blikje ansjovis
200 ml room
200 ml kippenbouillon
peper
citroen

1 butternutpompoen
geklaarde boter
peper
zout
1 klein uitje
½ tn knoflook
100 ml room
100 ml melk
100 ml kippenbouillon

Bereiding kabeljauw

Snijd de kabeljauw filet met een scherp mes in 36 plakken.
Kruid met peper en zout.
Leg de vis in een ovenschaal en giet er olijfolie bij tot de vis volledig onderstaat.
Verwarm de oven voor op 50 °C.
Gaar de plakken voor het uitserveren in de oven tot ze gaar zijn (ca. 30 minuten).
Werk af met citroensap, fleur de sel en zwarte peper.

Na bereiding de heldere olie (zonder eiwitten) overgieten in een maatbeken en bewaren voor de volgende groep.

Bereiding ansjovisroom

Stoof de fijngesneden ui en fijngehakte knoflook in wat boter.
Voeg de ansjovis, room en bouillon toe.
Breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat een half uur trekken.
Giet het mengsel door een zeef en verfris met wat citroensap.
Zet in de warmhoudkast.

Bereiding pompoencrème

Schil de pompoen.
Snijd hem middendoor en verwijder de pitten.
Snijd het vruchtvlies in stukken.
Stoof de pompoenstukken, de fijngesneden ui en de fijngehakt knoflook in geklaarde boter, zonder te kleuren.
Kruid met peper en zout.
Voeg de room, de melk en de bouillon toe en kook de pompoen gaar.
Giet vervolgens de pompoen af, maar van het vocht op.
Mix de pompoen glad met eventueel een beetje kookvocht.
Druk het mengsel door een fijne zeef en voeg eventueel een klein beetje Xantana toe voor de binding en bewaar in de warmhoudkast.

50 g hazelnoten
100 g boter
kappertjes

Voorbereiden uitserveren

Cutter de hazelnoten tot een pasta

Snijd de boter in stukjes van dezelfde grootte, zodat ze geleidelijk smelten.

Verwarm de boter in een middelhoog vuur in een pan met lichtkleurige bodem.

Roer continue zodat de boter geleidelijk smelt.

Na ongeveer dertig seconden zullen er belletjes en een beetje schuim verschijnen. Blijf roeren.

Op dit moment verdampt het water in de boter en zullen de eiwitten zich scheiden van het vet. Blijf nog steeds roeren en op den duur zal de boter beginnen met verkleuren. Haal zodra je beure naar je idee nog nét niet bruin genoeg is de pan van het vuur en giet de gesmolten boter in een kommetje.

Meng de hazelnotenpasta door de boter en schuim de boter op met de Bamix.

Laat de kappertjes uitlekken.

bieslook

uitserveren

Smeer op een donker bord een flinke laag pompoencrème., zodanig dat er een vorm met opstaande randen ontstaat.

Lepel wat ansjovisroom in het pompoencrème bakje..

Leg de plakjes kabeljauw tegen de pompoencrème.

Lepel wat opgeschuimde hazelnootboter over de bereiding.

Werk af met kappertjes en bieslook.

TUSSENGERECHT Aardappel-knoflooksoep met coquille

375 g kruimige
aardappel
1 grote ui
5 tn knoflook
3 el zonnebloemolie
750 ml melk
250 ml kippenbouillon
peper
zout

2 vastkokende
aardappels
zonnebloemolie

bieslook
1 uitje
1 tn knoflook
boter
60 g babyspinazie
30 g boter
peper
zout
12 coquilles

Bereiding soep

Schil de aardappel en kook ze in licht gezouten water gaar.
Giet de aardappels af en knijp ze fijn met de pureeknijper.
Pel en snipper de ui en de knoflook.
Bak de ui en knoflook in zonnebloem olie, tot de ui glazig is.
Schenk de melk en kippenbouillon er bij en laat in ca. 10 minuten zacht koken.
Mix het melkmengsel in een blender en voeg de aardappel toe.
Schenk de soep door een zeef en breng op smaak met zout en versgemalen peper.
Laat afkoelen en bewaar de soep afgedekt in de koelkast.

Bereiding aardappelkaantjes

Schil de aardappels en snijd ze in plakjes van maximaal 2 mm dikte.
Snijd de plakjes in 2 mm dikke repen en snij hier blokjes van.
Was het zetmeel van de blokjes en dep ze droog.
Verwarm de zonnebloemolie tot 120-140 °C.
Voeg de aardappels toe en bak ze in ca. 15 minuten goudbruin en krokant. De olie mag niet meer borrelen, zodat de aardappel geen vocht meer bevat.
Schep de aardappel uit de pan en laat uitlekken op keuken papier.

Bewaar de zonnebloem olie voor de volgende groep.

Voorbereiden uitserveren

Warm de aardappel-knoflooksoep op laag vuur op.
Hak 12 pijpjes bieslook fijn en meng deze door de aardappelkaantjes.
Pel en snipper de ui en de knoflook.
Verwarm wat boter in een pan en fruit hierin de ui en de knoflook aan. Voeg de spinazie toe en laat bakken tot deze geslonken is.
Breng op smaak met zout en peper.
Verwarm intussen een pan zonder vetstof.
Leg de coquilles in de pan en bak ze in ca. 2 minuten.
Keer de coquilles en bak nu nog ca. 1½ minuut.
Haal de pan van het vuur en wentel de coquilles door wat boter.
Breng op smaak met peper en zout.

bieslook
sisho purple

Uitserveren

Schuim de warme soep op met de Bamix.

Schep in het midden van ieder bord een flinke lepel spinazie (eventueel een ring gebruiken).

Schenk de soep er omheen.

Leg aardappel kaantjes op de coquille en leg deze op de spinazie.

Garneer met bieslook en sisho purple.

HOOFDGERECHT Hertenugfilet met balkenbrij, bloedworst, beukenzwam, diverse groentes en 2 soorten puree

125 g
schouderkarbonade
125 g speklappen
225 g varkenslever
675 ml water
200 g boekweitmeel
1 el rommelkruid
7 g zout
4 g peper

2 sjalotten
1 knoflookteen
200 g prei
200 g knolselderij
scheut olijfolie
1 dl port
1 dl rode wijn
5 dl wildfond
7 st kruidnagel
2 laurierblad

1200 g hertenrugfilet
Boter
arachideolie
zout
peper

Bereiding balkenbrij

Giet het water in de pan, voeg de helft van het rommelkruid toe en peper en zout.

Leg het vlees in het water en zet op het vuur.

Breng aan de kook, schep het schuim af, zet het vuur laag en laat zachtjes een uurtje trekken tot het vlees gaar is.

Als het vlees gaar is neem het uit de bouillon en laat wat afkoelen,

Zeef de bouillon en breng de helft van de bouillon opnieuw aan de kook, houd de andere helft apart. Voeg de andere helft eventueel zo nodig later weer toe

Snijdt het vlees klein, haal de botjes eruit, draai fijn in de vleesmolen.

Voeg het vlees weer toe aan de kokende bouillon, roer goed door, voeg dan de helft van het boekweitmeel en de rest van het rommelkruid toe, roer goed en stevig door op het vuur gaar de boekweit, als er een homogene massa is ontstaan kan de andere helft van de boekweit worden toe gevoegd, roer nu weer door en gaar op het vuur ± 10 minuten al roerend.

Voeg de gare balkenbrij in een patéblok die voorzien is van huishoudfolie.

Druk goed aan smeer de bovenkant wat glad met een beetje water.

Zet weg in de koelkast, laat zo lang als mogelijk staan afkoelen.

Draai een half uur voor het uitserveren het patéblok om op een snijplank.

Snijdt er 12 plakken van. Bak in een pan met een beetje boter aan beide kanten knapperig in een platte pan.

Saus

Maak de sjalot en knoflook schoon en snipper ze.

Was de prei, snijd samen met de knolselderij klein en fruit aan in een beetje olijfolie.

Blus af met de rode wijn en port.

Doe de fond en de kruiden erbij en laat 60 min trekken.

Passeer door een zeef en kook in tot saus dikte.

Bereiding hertenfilet

Ontvlies het vlees doe de kleingesneden vellen in de saus.

Klaar de boter, kruid het vlees ligt af.

Bak het vlees aan in geklaarde boter en wat olie gedurende 7 minuten op een middelhoog vuur, laat garen in een oven van 75 °C tot een kerntemperatuur van 46 °C.

Haal uit de oven, laat even rusten in aluminium folie.



500 g kruimige
aardappels
50 g boter
melk

300 g spinazie
2 dl room

12 worteltjes
24 zilveruitjes, vers
1 romanesco bloemkool
2 grote rode biet
½ tl aardappelmeel
½ dl water
250 g witte en bruine
beukenzwam

180 g bloedworst

Bereiding aardappelpuree

Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water.

Maak een puree met de pureeknijper, roer de boter erdoor.

Neem de helft van de puree af voor de bereiding spinaziepuree.

Roer door de andere helft melk tot een mooie dikte, breng op smaak met peper en zout.

Breng over in een spuitzak en leg warm weg, b.v. warmhoudkast.

Bereiding spinaziepuree

Verwijder de steeltjes van de spinazie.

Blancheer in gezouten water, koel meteen terug op ijswater en mix deze zeer fijn samen met kokend hete room tot ze glad en donkergroen ziet.

Kook dit in tot lobbij en voeg toe aan de bewaarde helft van de aardappelpuree, slap eventueel nog wat af met melk, breng op smaak met peper en zout.

Doe deze groene puree ook in een spuitzak en leg naast de aardappelpuree.

Bereiding groenten

Tourneer de worteltjes tot op gelijke lengte.

Snijd de roosjes van de bloemkool.

Pel de zilveruitjes.

Kook de wortel, de gepelde zilveruitjes en 24 roosjes bloemkool in gezouten water, apart van elkaar, beetgaar.

Kook de rode biet in ca 1 uur in het water met een beetje zout en suiker gaar en snijd de biet in 36 schijven van 3 mm dikte en steek er met een steker rondjes van Ø 2 cm uit.

Snijd de rest van de bietjes in stukjes.

Los het aardappelmeel op in water.

Giet het dan over de rode bietstukjes. En warm het net voor uitserveren op.

Bak de beukenzwammen gaar in wat olijfolie.

Bereiding bloedworst

Snijd de bloedworst in 12 schijven van 3 mm dik.

Droog deze ca 30 min in een oven van 100 °C.

Maak er een crumble van.

Uitserveren

Maak van alle ingrediënten een mooie compositie op een groot wit rond bord.

NAGERECHT 1 Mousse van brie met cranberry-portsaus en witte wijn gelei

275 g brie de Meaux
50 g slagroom
6 g gelatine
150 g slagroom
peper en zout

vanille essence
100 ml zoete witte wijn
20 g suiker
2,5 g gelatine

1 st handsinaasappel
100 ml water
50 g suiker
2 el water
250 ml rode port
50 g gedroogde
cranberry's
citroensap

Bereiding mousse

Week de gelatine in koud water.
Verwijder de korst van de brie met zo weinig mogelijk verlies aan brie.
Verwarm de brie al roerend op laag vuur met 50 gr slagroom tot de brie net gesmolten is.
Neem de pan van het vuur, knijp de gelatine goed uit en los op in het kaas-room mengsel.
Breng de massa hoog op smaak met peper en zout.
Laat daarna afkoelen tot de kaas weer begint te stollen.
Klop intussen de rest van de slagroom bijna stijf en spatel dit door de kaasmassa.
Doe de mousse in een schaal en laat ten minste 1 uur afkoelen in de koelkast.

Bereiding gelei

Week de gelatine in koud water.
Verwarm de wijn met suiker en voeg ongeveer 5 druppels (naar smaak) vanille essence toe.
Laat op laag vuur 15 min trekken.
Haal van het vuur en vul het vocht met water aan tot aan tot 100 ml.
Knijp de gelatine goed uit en los op in het vocht.
Bekleed een vorm van ongeveer 10 x 10 cm of van vergelijkbaar oppervlak met plasticfolie.
Giet het vocht hierin in een laag van ongeveer 1 cm.
Laat opstijven in de koeling.

Bereiding Cranberry-portsaus en sinaasappel

Boen de sinaasappel schoon en maak met een zesteur zo lang mogelijke slierten.
Kook de slierten 5 min in 100 ml water, giet af en laat uitlekken.
Pers de sinaasappel uit.
Doe suiker en water in een pan en laat de suiker op laag vuur oplossen.
Verwarm de massa daarna tot de suiker licht karamelliseert en lichtbruin is.
Voeg van het vuur af 4 el sinaasappelsap en de port toe.
Roer de cranberry's erdoor en kook daarna een beetje in tot een stroperige saus.
Voeg wat citroensap toe om het wat minder zoet te maken.
Laat afkoelen.

18 rode druiven
Atsina cress

Uitserveren

Snijd de druiven doormidden en verwijder eventuele pitten.

Snijd de gelei in blokjes van 1 x 1 cm.

Maak quenelles van de briemousse en leg in het midden van het bord.

Breng rondom wat cranberry-portsaus aan, 3 blokjes gelei en 3 gehalveerde druiven.

Leg op de mousse enkele sinaasappelslierten en garneer af met Atsina cress.

NAGERECHT 2 Mango met meloen en basilicumstroop

5 bl gelatine
400 ml mangopuree
(ongezoet)
75 ml Campari
125 ml room
75 ml eiwit
55 g poedersuiker

250 g meloenpuree
20 g suiker
sap van ¼ citroen
50 ml meloenlikeur

60 g witte bloem
60 g poedersuiker
52 g eiwit

200 g kristalsuiker
3 takjes basilicum

Bereiding mangobavarois

Week de gelatine in ijskoud water.
Verhit de mangopuree met de Campari. Zet het vuur uit, laat afkoelen tot handwarm en los de gelatine op in het mengsel.
Klop de room tot yoghurt dikte en zet deze koud.
Klop de eiwitten tot pieken.
Voeg er in 2 keer de poedersuiker bij.
Spatel, als de mangopuree lobbijg begint te worden, de room door het mengsel.
Spatel vervolgens de eiwit door het mangomengsel.
Vul “halve bollen”, of savarinvormen, met het mengsel en laat verder opstijven in de koelkast (als je veel tijd hebt) of vriezer.

Bereiding meloen sorbet

Maak de suikersiroop door 20 gram suiker in 40 ml water op te lossen door te verhitten.
Meng de vruchtenpuree met de suikersiroop, de likeur en citroensap.
Draai dit mengsel in een sorbettièrre tot een stevige sorbet.
Zet de vriezer uit en laat nog 5 minuten draaien. Bewaar in de vriezer tot uit serveren.

Bereiding pate decor

Meng de bloem met de poedersuiker.
Roer het eiwit er met een garde door.
Vouw van bakpapier kleine puntzakjes en vul deze met het beslag.
Spuut op een silpat, minimaal 12 rasterpatronen van 5*5 cm van het beslag.
Bak de pate decor gedurende 10 minuten, in een voorverwarmde oven van 180 °C.
Laat afkoelen en bewaar het in een afgesloten trommel.

Bereiding basilicumstroop

Kook 200 ml water met de kristalsuiker tot de “siroop” stroperig begint te worden. Let op niet kleuren!
Pluk de basilicum, kneus deze met de hand en voeg deze toe aan de siroop. Laat heel even aan de kook komen en laat de basilicum 30 min trekken.
Passeer de basilicumsiroop.

1 cantaloop meloen
1 galia meloen

Vorbereiding uitserveren

Boor met een Parisienne-boor 48 kleine bolletjes uit de meloenen.

Haal bij uitserveren van het vorige nagerecht het sorbet ijs en de bavrois uit de koelkast/vriezer.

Het ijs is stevig/hard en komt hiermee op temperatuur en textuur van sorbetijs.

Los de mangobavarois op een bord. Gebruik een theedoek met wat warm water om de mal aan de buitenkant licht op te warmen waardoor de bavarois makkelijker lost.

munttoppen

Uitserveren

Leg een quenelle sorbetijs op het bord.

Verdeel de meloenbolletjes op het bord.

Maak af met basilicumsiroop, munttoppen en pate decor.