



MENU

Februari 2023

WIJNEN

Bois du Cerf

Le Caillou

La Tour Beaumont

Domaine d'alary la Brunotte

GERECHTEN

AMUSE

Coquille met knolselderij, hazelnoot en pecorinoschuim

VOORGERECHT

Zalmtartaar & doperwtmousse met kroepoek, sojajelly's en sesammayonaise

TUSSENGERECHT

Op de huid gebakken zeebaarsfilet met Zeeuwse mosselen en kerrieschuim

HOOFDGERECHT

Eendenborst met kersencoulis en hazelnootmayonaise

NAGERECHT

Citroentaart met yoghurt mousse, granité van clementines, basilicum en brick krokantjes

* = voordelig alternatief

AMUSE Coquille met knolselderij, hazelnoot en pecorinschuim

500 g knolselderij
1 el notenolie
1,5 el rijstazijn
75 ml slagroom

12 coquilles

45 g blanke hazelnoten
3/4 el olijfolie
1,5 el balsamicoazijn

1 el olijfolie
2 sjalotjes
120 ml wijn
50 ml visbouillon
100 g pecorini
20 g koude boter

Lege Coquille schelpen
Affila cress

Verwerking knolselderij

Schil de knolselderij en snijd in blokjes van 1 cm. Verwarm de notenolie in een pan op medium warmtebron en bak de blokjes Knolselderij zonder dat ze kleuren. Blus af met de rijstazijn en roer de slagroom erdoor.

Warm op lage temperatuur nog even door zodat de slagroom iets inkookt en breng op smaak met peper en zout.

Bereiding Coquilles

Zorg dat de coquilles goed droog zijn. Leg tussen keukenpapier.

Hazelnoten

Hak de hazelnoten grof en verwarm de olijfolie in een pan. Bak de grof gehakte hazelnoten goudbruin en blus af met balsamicoazijn.

Kaas crème

Verwarm voor de kaas crème de olijfolie in een steelpan en fruit de fijngesnipperde sjalotjes aan.

Blus af met de witte wijn.

Voeg de visbouillon en fijn geraspte pecorino toe en laat ca 5 min zachtjes koken.

Schenk de saus door een zeef en roer de boter erdoor.

Uitserveren

Klaar de boter en kruid de coquilles af met peper en zout en bak de coquilles in de geklaarde boter .

Verdeel de knolselderij over de schelpen daar de kaas crème op en leg daarop een coquille, en bestrooi met de hazelnoten en garneer met cress.

VOORGERECHT Zalmtartaar & doperwtenmousse met kroepoek, sojajelly's en sesamayonaise

50 g jasmijnrijst
1/2 tl kurkuma

400 g zalmfilet
400 g gerookte zalm
½ bosje bieslook

500 g doperwten
12 g gelatine
1 dl kookroom
3 dl slagroom

2 g gelatine
1 dl gembersiroop
50 ml sojasaus
50 ml ketjap manis
50 ml sweet chilisaus
2 g agar-agar

1 ei
1 tl fijne mosterd
2 dl zonnebloemolie
sesamolie
1 el sesamzaad

bieslook

Kroepoek

Breng een pan met water aan de kook. Voeg de rijst, kurkuma en zout naar smaak toe en kook de rijst tot pap. Giet af en vang het kookvocht op. Pureer de rijst in de Magimix en voeg zoveel van het kookvocht toe dat een dikke, maar smeerbare massa ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Strijk het rijstmengsel zeer dun uit op bakmatjes en droog in een oven van 80°C gedurende 1-1,5 uur. Zet de ovendeur op een kiertje.

Zalmtartaar

Hak de verse en de gerookte zalm fijn. Hak de bieslook fijn en meng met peper en eventueel wat zout door de zalm. Zet de deksels op de ringen en vul 12 ringen met de tartaar. Druk zachtjes aan.

Doperwtenmousse

Week de gelatine in koud water. Blancheer de doperwten 2 minuten, giet af en pureer met de kookroom in de Magimix. Wrijf de massa door een bolzeef. Weeg 300 gram van de puree af. Neem een beetje van de puree en warm dit op, knijp de gelatine uit en voeg toe aan de warme puree. Roer dit door de rest van de 300 gram. Klop de slagroom lobbige, meng door de puree en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de mousse over de ringen met de zalm. Laat opstijven in de koelkast.

Sojajelly's

Week de gelatine in koud water. Breng ondertussen de gembersiroop, sojasaus, ketjap, chilisaus en de agar-agar al roerende aan de kook. Laat enkele minuten rustig doorkoken. Haal het mengsel van het vuur en los de gelatine er in op. Leg een velletje plastic in een ondiep bakje, zodat je een laagje van 1-1,5 cm (je moet er straks 36 blokjes van kunnen snijden) kunt krijgen. Giet het mengsel als het wat afgekoeld is in het bakje en laat opstijven in de koelkast.

Mayonaise

Klop de mayonaise van de eidooiers, mosterd, azijn en de olie. Breng de mayonaise op smaak met enkele druppels sesamolie en peper en zout. Rooster de sesamzaadjes. Roer de sesamzaadjes door de mayonaise en bewaar in een spuitflesje tot gebruik.

Opmaak

Snijd de bieslook fijn. Breek de vellen gedroogde kroepoek in stukjes. Bak de kroepoek in de frituur op 180 graden. Laat uitlekken op papier. Snijd de sojajelly in blokjes (36). Verwijder de deksel van de ringen. Zet de ringen met de tartaar op de borden en druk voorzichtig uit. Spuit een paar toefjes mayonaise op de bovenkant en steek de kroepoek erin. Garneer het bord met de sojajelly's, mayonaise en bieslook.

Tussengerecht Op de huid gebakken zeebaarsfilet met Zeeuwse mosselen en kerrieschuim

1 kg mosselen
1 ui
4 stengels bleekselderij
4 witte peperkorrels
1 laurierblaadje
200 ml droge witte wijn

300 ml mosselvocht
100 ml slagroom
2 tl kerriepoeder
4 el koude boter
mespuntje lecithine

6 teentjes gekonfijte
knoflook zonder pel
1 teen verse knoflook
geraspt
1.5 el cabernet
sauvignon azijn
3 eidooiers
175 ml zonnebloemolie
50 ml olijfolie
½ tl kurkuma

200 g spinazie
1 sjalot
1 teentje knoflook

Mosselen

Maak de groenten voor de mosselen schoon en snij ze fijn.

Maak de mosselen schoon.

Breng alle ingrediënten met het deksel op de pan aan de kook en kook de mosselen een paar minuten totdat ze net openstaan.

Haal de mosselen uit de pan maar laat ze in de schelp, laat ze afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast.

Zeef het kookvocht door een passeerdoek.

Kerrieschuim.

Breng voor het schuim het gezeefde mosselvocht met de slagroom aan de kook.

Roer de kerriepoeder erdoor en laat de saus iets inkoken. (niet teveel)

Klop vlak voor het opdienen de koude boter en mespuntje lecithine erdoor

Kurkuma Aioli.

Doe de gekonfijte knoflook, verse look, azijn, eidooiers en kurkuma in een hoge maatbeker.

Meng de massa met behulp van een staafmixer en voeg geleidelijk de olie toe en maak er een mooie gladde mayonaise van.

Bewaar in de koeling.

Spinazie

Fruit het uitje en knoflook en roerbak de spinazie

1/2 bosje peterselie
Fijn geraspte schil van
1/2 citroen.
200 ml extra vierge
olijfolie

6 zeebaarsfilets
Olijfolie

12 topjes zeebanaan
12 topjes zeevenkel
12 blaadjes basilicum

Peterselie-olie.

Breng een pan met licht gezouten water aan de kook.

Pluk intussen de blaadjes van de peterselie en doe de blaadjes in een zeef.

Dompel ze ca. 10 seconden in het kokende water, spoel ze daarna onder de koude kraan en knijp de peterselie goed uit.

Maal de geblancheerde peterselie met de citroenschil, de olijfolie en zout naar smaak in een maatbeker met de staafmixer fijn.

Schenk door een fijne zeef en bewaar in een schoon spuitflesje in de koelkast.

Zeebaarsfilet.

Controleer de zeebaarsfilet op eventuele graatjes en halveer ze en bestrijk ze met de olijfolie.

Bestrooi met witte peper en zout.

Verwarm een koekenpan met antiaanbaklaag en leg de zeebaarsfilet op de huid in de pan.

Zet na ca. 2 min het vuur lager en bak ze nog ca 6 min tot de filets gaar zijn.

Het visvlees moet mooi wit en niet meer glazig zijn.

Verwarm intussen de kerriesaus en monteer deze met de boter.

Warm de mosselen in een pan met een scheutje witte wijn

Snij de druiven in plakjes.

Uitserveren.

Leg op elk bord wat spinaziemet daarop de zeebaarsfilet met de huid naar boven.

Schik de mosselen en de druiven rondom.

Garneer met de kurkuma-aioli, de zeebanaan, de zeevenkel en de basilicum.

Schuim de kerriesaus met de staafmixer op en sprenkel deze en de peterselie-olie rondom op de borden.

HOOFDGERECHT Eendenborst met kersencoulis en hazelnootmayonaise

1 pot kersen v 1 ltr
Sap v 1/2 citroen
25 g roomboter

2 eidooiers + 1 eiwit
2 el sushi azijn
2 el poedersuiker
2,5 dl druivenpitolie
5 el hazelnootpasta

6 eendenborsten
100 g boter

75 g havermout
1 el honing
1 el zonnebloemolie

12 middelgrote
aardappelen
50 gr boter
4 el olijfolie
5 takjes tijm
200/300ml
kippenbouillon

6 el gefrituurde uitjes
Atsina cress

Bereiding kersencoulis

Breng de kersen met zo min mogelijk vocht en citroensap aan de kook. Laat enkele minuten zachtjes koken. Neem de pan van het vuur, roer de roomboter erdoor en pureer met de staafmixer. Wrijf door een zeef en laat afkoelen.

Hazelnootmayonaise

Klop voor de hazelnootmayonaise de eidooiers, azijn door elkaar.
Klop hier eerst druppelsgewijs en vervolgens in een dun straaltje de druivenpitolie door. Voeg daarna de poedersuiker toe. Spatel tenslotte de hazelnootpasta door de mayonaise.

Bereiding eendenborst

Snijd de vetlaag van de eendenborstfilets met een scherp mes kruiselings in. Wrijf de vleeskant in met peper en zout. Verwarm de boter in een koekenpan op medium warmtebron, leg de eendenborst op het vet in de pan en vak ongeveer 6 min. Keer de filet en bak in ca 4 min rosé. Laat rusten.

Krokantje van havermout

Meng de havervlokken met de honing en zonnebloemolie en bak in de oven op 180 graden ongeveer 10 min. Tussendoor even hutselen.

Aardappelfondant

Schil de aardappelen en snijd er torentjes van. Leg ze 5 minuten in koud water. Droog daarna de aardappelen goed. Verhit de olie in de pan en voeg boter toe. Bestrooi aardappelen met peper en zout. Zet de aardappelen rechtop in de pan en laat ze op middelhoog vuur bruinen. Zodra de onderkant mooi bruin is keer je ze om. En laat ze weer bruin worden. Giet de kippenbouillon bij de aardappelen en zorg dat ze 2/3 onderstaan. Leg takjes tijm in de pan en breng aan de kook. Zet deksel op de pan i en laat ca 30 min garen.

Uitserveren

Verdeel de kersen coulis en hazelnootmayonaise met behulp van eetlepel over de borden.
Snijd de eendenborst in mooie dunne plakjes en verdeel over de borden.
Garneer met de havermout en gefrituurde uitjes en atsina cress

NAGERECHT Citroentaart met yoghurt mousse, granité van clementines, basilicum en brick krokantjes

100 g witte basterd suiker
200 g zachte boter
300 g gezeefde bloem
1/2 ei
6 g bakpoeder

Bereiding harde wenerdeeg (als eerste maken)

Meng basterdsuiker, boter, ei, citroenrasp en zout.
Meng vervolgens het bakpoeder en de gezeefde bloem erdoor.
Wrijf met je handen tot een kruimeldeeg.
Verpakken in plastic folie en in de koeling laten rusten.
`Pak een bakvorm en knip het bakpapier in de juiste lengte af.
Knip de hoeken van het papier in en pas het in de vorm en zo nodig nog bijknippen of vormen.
Rol het deeg uit op het ingeknipte bakpapier tot een dunne plak van 3 mm.
Vet de vorm in met olie.
Leg het papier met het deeg in de vorm. Overtollig deeg wegsnijden en in hoekjes leggen waar nog deeg moet.
Bak de vorm af op 165 °C voor 12 minuten, af laten koelen in de koeling.

120 g citroensap
225 g eieren
190 g suiker
150 g slagroom
3 blaadjes gelatine

Bereiding citroentaart (dit pas maken als de taart in de oven staat)

Week de gelatine in koud water.
Klop de room tot yoghurt dikte.
Doe de eieren, suiker en citroensap in een pan.
Au bain marie verwarmen en voortdurend goed roeren
De massa mag niet warmer worden dan 85 °C.
Blijven roeren als hij van het vuur gehaald wordt.
Gelatine goed uitknijpen en toevoegen.
Zeven en koud zetten.
Als de massa koud is de slagroom erdoor spatelen.
Op de koude hardewenerdeeg storten en mooi gelijkmatig verdelen.
Afdekken met folie en koud zetten.

½ ltr. Clementines sap
190 g suiker
½ stengels basilicum

Clementinesijs

Pers de clementines uit.
In een pan, sap met de suiker en basilicum verwarmen.
Koud laten worden .
Basilicum eruit zeven en in de vriezer zetten en regelmatig doorroeren of gebruik de sorbetière.

150 g Yoghurt
70 g citroensap
2 bl gelatine
125 g suiker
50 g water
80 g eiwit
2,5 dl ongezoete slagroom

2 vel brick deeg
Zonnebloemolie
poedersuiker

65 g water
125 g suiker
75 g eiwit
25 r poedersuiker
10 g rozenwater
5 g citroenzuur

Yoghurt mousse

Slagroom opkloppen tot yoghurt dikte.
Gelatine in koud water weken.
Suiker en water op laag vuur laten koken tot 121 °.
Eiwit opkloppen en vervolgens het suikermengsel langzaam in een klein straaltje toevoegen bij het eiwit.
Blijf het eiwit kloppen tot het lauw is.
Citraensap verwarmen en gelatine erin oplossen.
Citraensap door de yoghurt roeren.
Yoghurt/citroen mengsel bij het eiwit doen en langzaam door spatelen.
Als laatste de slagroom erdoor spatelen en gelijk in vorm of glaasje doen en koud zetten.

Brick krokantjes

Pak een bakmatje en leg daar een vel op.
Smeer dit in met zonnebloemolie en bestrooi met poedersuiker.
Leg er weer een bakmatje op en bak dit op 168° voor 12 minuten.
Herhaal dit bij het volgende vel.

Vanille schuim

Suiker en water koken tot 115°.
Eiwit en poedersuiker stijfkloppen.
Vervolgens het suikermengsel langzaam in een klein straaltje toevoegen bij het eiwit.
Blijf het eiwit kloppen tot het lauw is.
Rozenwater en citroenzuur aan de massa toevoegen.
Suikerwater langzaam toevoegen en koud kloppen.
In een spuitzakje doen en op het taartje doppen spuiten en branden met gasbrander.