



MENU

Mei 2023

WIJNEN

Stefan Winter

Stefan Winter

Monte del Fra

Aylés

GERECHTEN

AMUSE

Zure tomaat met een schuim van
Parmezaanse kaas

VOORGERECHT

Warm gerookte zalm met witte asperges en
spinazie

TUSSENGERECHT

Kalfstartaar, kippenlever en biet

HOOFDGERECHT

Slow smoked picanha steak, chimichurri,
miso aubergine en gepofte zoete aardappel

NAGERECHT

Aardbeienmousse met hibiscusgelei,
basilicumcremeux en yoghurtmousse

AMUSE Zure tomaat met een schuim van Parmezaanse kaas

750 g gele
kerstomaatjes
375 g azijn
135 ml water
135 g suiker

Bereiding tomaatjes

De tomaatjes worden voor de volgende groep gemaakt, zodat de azijn genoeg tijd heeft om in te trekken. De tomaatjes voor de avond zelf staan klaar, bereid door de vorige groep.

Meng de azijn met de suiker, het water en een snuf zout in een pan en verwarm tot het kookpunt. Laat daarna afkoelen.

Breng het water aan de kook en zet ondertussen een kom met ijswater klaar. Snijd met een mesje een kruisje in het vel van de tomaatjes.

Laat ze vervolgens gedurende 10 seconden schrikken in het kokende water en doe daarna direct in het ijswater.

Verwijder de velletjes van de tomaten.

Doe de ontvelde tomaatjes in een afsluitbare pot en giet het azijnmengsel over de tomaatjes.

Laat dit staan voor de volgende groep.

565 g room
Zout
320 ml droge witte wijn
280 g Parmezaanse kaas
56 g maïzena

Bereiding Parmezaanse schuim

Meng de maïzena met een beetje van de room en roer tot een papje.

Doe de resterende room in een steelpan samen met de wijn en breng op middelmatig vuur aan de kook. Roer ondertussen met een garde.

Haal van het vuur zodra het kookt en meng de geraspte Parmezaanse kaas door de room met de wijn.

Zet daarna terug op hoog vuur en haal direct weer van het vuur zodra het mengsel kookt. Let op, dit gaat heel snel.

Voeg het maïzenapapje toe en roer 5 à 6 seconden goed door met een garde.

Wrijf het geheel daarna door een zeef, eerst een grove, daarna door een zeer fijne. Giet het kaasmengsel in de kidde, draai er een spuitmondje op en doe er 2 patronen op.

Verhit in een pan water tot maximaal 60 °C en zet de kidde hierin gedurende ongeveer 20 minuten.

krulpeterselie

Opmaak

Verdeel de tomaatjes over 12 cocktailglazen en schep een beetje van het zoetzure vocht over de tomaatjes.

Schud een paar keer goed met de kidde en spuit het schuim van Parmezaanse kaas over de tomaatjes.

Werk af met wat fijngehakte peterselie. Serveer direct.

VOORGERECHT Warm gerookte zalm met witte asperges en spinazie

2 el jeneverbessen
180 g fijn zout
120 g donkere
basterdsuiker
4 el venkelzaad
1000 g zalmfilet met vel

1 handje rooksnippers

24 asperges

500 g spinazie
1 sjalot

Bereiding droge pekel en pekelen zalm

Kneus de jeneverbessen en meng ze met het zout, de suiker en het venkelzaad.

Strooi een dun laagje van de pekel in een schaal en leg hierop de zalm. Bestrooi de zalm met de rest van de pekel.

Dek af met folie en laat zo lang mogelijk pekelen.

Roken van de zalm

Breng de Green Egg met het hitteschild naar een temperatuur van 100°C.

Spoel de zalm goed af en dep droog met keukenpapier. Bestrijk het geperforeerde rooster met olijfolie en leg de zalm erop.

Haal het hitteschild uit de Green Egg en doe de rooksnippers op de kolen. Plaats het hitteschild terug en leg gietijzeren rooster erin.

Plaats hierop het geperforeerde rooster met de zalm. Laat ca. 30 minuten garen tot een kerntemperatuur van 50°C. Als de zalm klaar is, haal hem uit de Green Egg en dek losjes af met aluminiumfolie, zodat deze warm blijft.

Asperges

Schil de asperges en verwijder de harde onderkant. Doe de asperges in een vacuümzak met een klontje boter, peper en zout. Gaar de asperges in de stoomoven. Tijd afhankelijk van de dikte van de asperges. Voel af en toe aan de onderkant of je de asperge een beetje kan indrukken.

Spinazie

Verwarm wat olijfolie in een grote koekenpan of wok. Snipper de sjalot en fruit deze aan in de olie. Bak de spinazie kort al omscheppend met de sjalot en voeg peper en zout toe naar smaak.

Opmaak

Leg de spinazie in het midden van het bord. Leg daarop de asperges. Haal met 2 lepels stukken zalm van het vel (probeer het grijze deel aan de velkant niet mee te scheppen) en leg deze speels op de asperges.

TUSSENGERECHT Kalfstartaar, kippenlever en biet

1/3 l bietensap
0,22 l water
10 g suiker
25 g aceto balsamico
3 st steranijs
1 g kruidnagel
2 g jeneverbessen
1 st laurier
4,7 g agar
10 g gelatine

6 sjalotten
1,5 dl port
1,5 dl Madeira
1,5 dl cognac

285 g boter, gesmolten
285 kippenlever
2 eieren
1,5 g peper
3,5 g zout
1,3 g kleurzout
1,2 dl kippenbouillon
9 g gelatine

Bereiding gelei van rode biet

Breng voor de gelei alle ingrediënten aan de kook behalve de agar en gelatine en laat 30 minuten infuseren van het vuur af. Zeef de massa, voeg de agar toe en kook dit op voor 3 minuten. Voeg van het vuur af de geweekte gelatine toe. Spuit een vlakke plaat in met anti aanbakspray en giet de massa uit (dunne laag) op de plaat en laat uitharden.

Voor het uitserveren :

Steek 12 rondjes uit de gelei met een steker (iets groter dan de ring waar de crème van lever in zit). Haal eerst de omliggende gelei weg en schep dan de rondjes één voor één van de plaat met het scherpe Homey stekertje (koude keuken)

Voorzichtig! Ze scheuren snel.

Bereiding reductie

Snipper de sjalot. Fruit de sjalot aan in een beetje olie en blus af met de dranken. Reduceer tot 1/3 en zeef.

Bereiding crème van kippenlever

Maak de kippenlevers schoon, check op adertjes e.d. Blender de kippenlever, eieren, peper en zout en het kleurzout voor de crème in de Magimix, voeg druppelsgewijs de reductie er aan toe en vervolgens de gesmolten boter.

Vacumeer de massa in 2 aparte zakken (niet te kleine zak nemen) zet daarvoor de rechterknop op 3-4 (ipv 9) anders loopt de crème uit de zak. Stoom 10 minuten in de stoomoven. Koel de massa terug.

Verwarm de kippenbouillon en los de geweekte gelatine op. Vermeng de bouillon met de kippenleverbereiding in de blender.

Vul de massa in ringen en vries kort aan. Haal er op tijd weer uit, ze moeten niet bevroren zijn.

10 g dille
250 ml olie

1 dl Carbernet
Sauvignon azijn
1 kleine sjalot
1 st laurier
1 dl jus de veau
1,5 dl dille olie

500 g kalfsmuis
80 g mayonaise
7 g zout
8 g bieslook, fijngehakt
0,4 g cayennepeper

Dille olie

Blender de olie met de dille met de Bamix. Zeef de olie door een fijne zeef.

Vinaigrette

Reduceer voor de vinaigrette de azijn, de sjalot en laurier tot 2/3, voeg de jus de veau toe.
Reduceer weer tot 2/3, laat afkoelen en voeg de dille olie toe (zier hieronder).

Tartaar

Meng 60 gr mayonaise met mayonaise, zout en bieslook voor de aanmaak van de tartaar.
Snijd de kalfsmuis in hele kleine blokjes en meng met de aangemaakte mayonaise.
Zie dan of er nog mayonaise bij moet voor de juiste consistentie.

Opmaak

Zet het rondje kippenlevercrème met de ring op het bord. Vul de ring verder met kalfstartaar. Verwijder de ring.
Leg op elk torentje een velletje bietengelei. Druppel de vinaigrette rondom.

HOOFDGERECHT Slow smoked picanha steak, chimichurri, miso aubergine, gepofte zoete aardappel

1 el zw.peperkorrels
10 g paprikapoeder
10 g gerookte
paprikapoeder
20 g zeezout
10 g suiker
10 g bruine
basterdsuiker
7 g knoflookpoeder
1 tl chilipoeder
1 tl gemalen koffie
1 tl cacaopoeder
1 tl gedr. oregano
½ tl gemalen komijn

1200 g picanha
4 chunks eik-pecan of
beuk

Rub

Meng alle ingrediënten voor de rub en vijzel de peperkorrels er gebroken door.

Bereiding picanha

Haal het vlees uit de koelkast.

Snijd de vetlaag van de picanha bij tot deze maximaal 5 cm dik is. Snijd vervolgens de vetlaag om de 5 cm in over de hele lengte, draai het vlees 90 graden en snijd nogmaals in om de 5 cm, zodat er een ruitpatroon ontstaat. Controleer of er vliesjes zitten aan de andere kant van het vlies en snijd deze weg met een fileermesje.

Kruid de picanha royaal met de rub, wrijf stevig in. Laat het vlees 1 uur rustig op temperatuur komen, voordat je hem op de bbq legt.

Bereid de Green Egg voor op indirect grillen en verhit tot een temperatuur van 135°C. Voeg de rookhoutchunks toe aan de gloeiende kolen, leg de picanha op het rooster en sluit het deksel. Laat de picanha 30 minuten roken, haal het vlees en het rooster er nu even uit. Verwijder de plate setter, leg de aardappels in de gloeiende kolen. Leg het rooster met de picanha voorzichtig terug en gaar nogmaals ± 30 minuten tot een kerntemperatuur van 52°C. Haal het vlees van de bbq en laat 5 minuten onder een los vel aluminiumfolie rusten. Snijd het vlees dwars op de draad in plakken.

Als het buiten regent is het mogelijk om in de keuken van het gilde de Green Egg te gebruiken, verschuif de bordenwarmer en zet de bbq er achter naast het fornuis. **Zet dan wel de afzuigkap op stand 3 of 4.**

4 aubergines
60 g donkere misopasta
30 g honing
20 ml mirin
20 ml kikoman soja

6 tenen knoflook
3 blaadjes laurier, vers
2 verse jalapenopepers
1 rode peper
1 bos krulpeterselie
1 bos bladpeterselie
½ bos oregano
¼ bos koriander
1 el grof zeezout
Zwarte peper, gemalen
70 ml wijnazijn
160 ml olijfolie

12 zoete aardappels
250 g zure room
2 el gehakte bieslook
½ tl komijn
½ tl chilipoeder

Miso aubergine

Leg de grillplaat op 2 gaspitten en laat hem heet worden.

Maak de marinade. Snijd de aubergines in plakken van 1,5 cm dik. Bestrijk beide kanten met olijfolie en bestrooi met peper en zout. Leg de plakken op de grillplaat en grill aan, draai een kwartslag voor een mooi raster in ca. 2 minuten. Draai de plakken om en grill aan deze kant ook een mooi raster. Keer de aubergineplakken en bestrijk met de miso-marinade. Als het vlees uit de Green Egg komt, rooster dan de aubergineplakken nog even aan op de Green Egg, let op dat ze niet verbranden. Haal de aubergine van de grill en bestrijk nogmaals met wat van de marinade.

Chimichurri

Hak de knoflooktenen fijn. Hak de kruiden fijn. Snijd de peper ragfijn.

Meng alle kruiden met de olie, azijn en het zout. Breng op smaak met vers gemalen peper. De chimichurri moet fris, licht zoutig en pittig zijn. Pulseer alles even een paar keer in de Magimix tot een mooie fijne en frisse chimichurri. Voeg naar wens zout, peper of azijn toe.

Gepofte zoete aardappel

Schil de aardappels en zorg dat ze een beetje van gelijke grootte zijn.

Scheur 12 stukken aluminiumfolie af, leg op elk stuk een aardappel en besprenkel met olijfolie, zeezout en vers gemalen peper. Vouw de folie dicht en leg de pakjes tussen de gloeiende kolen. Gaar de aardappels voor 30 minuten. Check of ze zacht aanvoelen. Haal de aardappels uit de folie, snijd ze in en garneer met de zure room, bieslook, komijn en chilipoeder.

NAGERECHT Aardbeienmousse met hibiscusgelei, basilicumcremeux en yoghurtmousse

9 g gelatinepoeder
50 g koud water
250 g aardbeien,
gepureerd
140 g mascarpone
100 g poedersuiker
70 g Griekse yoghurt
1 limoen, het sap
30 g aardbeienlikeur
250 g room, lobbig
geklopt

13 g gelatinepoeder
65 g koud water
200 g suiker
500 g water
3 zakjes hibiscusthee
5 muntblaadjes
2 limoenen, het sap

2 eieren
90 g citroensap
70 g suiker
1,8 g gelatinepoeder
10 g koud water
115 g boter
30 g basilicumblaadjes

Aardbeienmousse

Meng het gelatinepoeder met de 50 g water en laat 20 minuten weken. Meng de aardbeienpuree, de mascarpone, de poedersuiker, de yoghurt en het limoensap met een garde tot een gladde massa. Verwarm de aardbeienlikeur en los de gelatinemassa op. Voeg er $\frac{1}{4}$ van de aardbeienmassa aan toe en meng tot een gladde massa. Herhaal nog een keer. Spatel er dan de resterende helft onder en tot slot, de opgeklopte room in 1 keer.

Vul een spuitzak met de mousse en spuit een laagje (1 cm) in een diep bord. Probeer zo glad mogelijk te maken. Laat opstijven in de koelkast.

Hibiscusgelei

Meng het gelatinepoeder met 65 g koud water en laat 20 minuten weken.

Breng de suiker en het water aan de kook. Laat de thee met de muntblaadjes infuseren in het warme water als een thee voor 20 minuten.

Haal de theezakjes en de muntblaadjes eruit. Verwarm de thee nog een keer en los de gelatine erin op, voeg het limoensap toe.

Laat de theegelei afkoelen.

Als de gelei voldoende is afgekoeld, giet dan een dun laagje op de aardbeienmousse.

Basilicumcrèmeux

Meng het gelatinepoeder met het water en laat 20 minuten weken.

Verwarm het citroensap, de eieren en de suiker al roerend tot 84°C. Voeg de gelatinemassa toe en laat afkoelen tot 37°C.

Monteer de massa in de Magimix door de boter toe te voegen op matige snelheid en in kleine stukjes.

Voeg de basilicumblaadjes toe en draai door op de hoogste snelheid. Wrijf de crèmeux door een fijne zeef zodra hij heldergroen van kleur is.

Stort de crèmeux in een bak en laat opstijven. Klop de crèmeux voor het uitserveren een keer goed door met een garde en vul een spuitzak met een glad spuitmondje.

4,5 g gelatinepoeder
25 g koud water
125 g Griekse yoghurt
80 g mascarpone
60 g poedersuiker
½ limoen, het sap
125 g room, lobbij
geklopt

Rood fruit
Basilicumblaadjes
Atsina cress

Yoghurtmousse

Meng het gelatinepoeder met het water en laat 20 minuten weken.

Meng de yoghurt, de mascarpone en de poedersuiker met een garde tot een gladde massa.

Verwarm het limoensap met een beetje water en laat de gelatine hierin smelten. Voeg er ¼ van de yoghurtmassa aan toe en meng tot een gladde massa. Herhaal nog een keer. Spatel er daarna de resterende helft onder en, tot slot, de room in 1 keer.

Vul een spuitzak met de mousse en bewaar koud tot uitserveren.

Opmaak

Werk het bord met de aardbeienmousse en de gelei af met de het rode fruit langs de rand, zodat de binnenspiegel open blijft.

Snijd grote aardbeien doormidden of tot kwarten.

Spuit dopjes van de crèmeux en de yoghurtmousse hier en daar afwisselend tussen.

Werk het bordje af met kleine basilicumblaadjes en atsina cress.