



MENU

Juni 2023

WIJNEN

Touraine Oisly of Castello Rueda

Touraine Oisly

Pinot noire

GERECHTEN

AMUSE

Gerookte forel met zoetzure bietensalade, groene appel en zure room

VOORGERECHT

Tartaar van kingfish met citroenmayonaise en citrusvinaigrette

TUSSENGERECHT

Bouillon met groene groenten en verse kruiden

HOOFDGERECHT

Zeeuws Vlaams Lam

NAGERECHT

Rabarber met panna cotta

* = voordelig alternatief

AMUSE

Gerookte forel met zoetzure bietensalade, groen appel en zure room

1 chioggia biet
75 ml sushi azijn

Bereiding chioggia biet

Schil de chioggia biet eerst en snij dan de chioggia biet, eventueel met behulp van een mandoline, in plakjes van ongeveer 2 millimeter. Houd 3 plakjes apart voor de afwerking van het gerecht. Snij daarna de plakjes in dunne julienne en vervolgens in kleine blokjes. (ook wel suiker brunoise genoemd)
Marineer de chioggia biet in de sushi azijn

5 gekookte bieten
1,5 el
(arbeguina)olijfolie
Snuf Fleur de Sel
1 granny smith appel

Bereiding gekookte bieten

Snij de gekookte bieten ook in plakjes van ongeveer 2 mm, eventueel weer met behulp van de mandoline. Kijk wel op naar boven en onderkant van de biet zodat de ringen van de biet mooi in het midden zitten. Steek met een ring (van 4cm) cm uit 36 plakjes biet 36 mooie ronde ringen. Snij de rest van de rode biet in dunne julienne en vervolgens in de suiker brunoise, en doe in een kommetje. Leg de 36 plakjes van de rode biet op een vuurvast plateau, en besprenkel met 1,5 eetlepel van de olijfolie en brand lichtjes aan met de gasbrander. Bestrooi daarna licht met Fleur de Sel. Snij de appel eerst in plakjes van 2 mm, houd 3 plakjes apart voor de verwerking en snij de rest van de appel in julienne en vervolgens in suiker brunoise.(zie boven)
Meng in een kom de rode biet brunoise, de chioggia biet brunoise en van de appel brunoise

30 g bieslook
200 ml zure room
300 g gerookte forelfilet
Peper en zout
1,5 el
(arbeguina)olijfolie

Afwerking

Leg een paar sprietjes bieslook apart voor de afwerking van het gerecht, en snij de rest van de bieslook fijn. Meng de bieslook met de appel en de biet en breng op smaak met peper, zout en 1,5 eetlepel van de olijfolie. Maak met behulp van een uitstekertje (diameter 4 cm) 3 stapeltjes van het bieten- appelmengsel per bord. Leg de plakjes gebrande biet bovenop deze stapeltjes. Snij de gerookte forel in repen van ongeveer 4 cm en leg de forel bovenop de biet. Snij de apart gelegde plakjes appel en chioggia biet in julienne en garneer het gerecht met deze reepjes en de apart gelegde bieslook. Klop tot slot de zure room lobbig en serveer een kleine eetlepel van de room bij het gerecht.

VOORGERECHT

Tartaar van Kingfish met citroenmayonaise en Citrus vinaigrette

2 kingvissen 750 g
schoon zonder huid
75 ml mezcal
1 limoen rasp
75 ml olijfolie

20 ml eiwit
20 ml sushiazijn
150 ml druivenpitolie
0,5 citroen

1 cm gemberwortel
0,125 jalapenopeper
10 g koriander
1/2 stengelbleekselderij
1/2 citroen
100 ml appelsap
25 ml extra vierge
olijfolie
1/2 limoen sap

12 blaadjes koriander
12 blaadjes dragon

Bereiding Kingfish

Leg 375 g kingfish in een schaaltje. Bestrooi royaal met fijn keukenzout en besprenkel met de mezcal.

Zet het schaaltje in de koelkast en laat de kingfish ca 1 uur pekelen.

Spoel de gepekeldde kingfish onder de koude kraan af en dep de filet droog.

Snijd de gepekeldde en ongepekeldde kingfish fijn en meng door elkaar tot een tartaar. Rasp de schil van de limoen fijn (pers het sap alvast uit voor de vinaigrette en zet apart) en meng de olijfolie door de tartaar van de kingfish. Breng op smaak met pezo. Bewaar afgedekt in de koelkast.

Bereiding mayonaise

Doe voor de citroenmayonaise het eiwit en de sushiazijn in een kom en mix met de staafmixer. Blijf mixen en schenk de druivenpitolie er langzaam bij, zodat er een gladde mayonaise ontstaat. Pers het sap uit de halve citroen en voeg met zout naar smaak aan de mayonaise toe.

Breng op smaak met pezo. Bewaar de mayonaise in spuitzak in de koelkast.

Bereiding vinaigrette

Schil voor de vinaigrette de gemberwortel. Verwijder het steeltje en de zaadlijsten van de jalapenopeper en snijd het vruchtvlees in stukjes. Snijd de grove stelen van de koriander en snijd de bleekselderij in grove stukken.

Doe deze ingrediënten in de Magimix en pureer ze.

Halveer de citroen, pers het sap uit en voeg met de apart gehouden limoensap,

De appelsap en de olijfolie aan het koriandermengsel toe. Bewaar de vinaigrette in de koelkast.

Afwerking

Zet op elk bord een ronde steker doorsnede 6-7 cm en verdeel de tartaar over de stekers.

Spuit op de tartaar wat mayonaise en schep een eetlepel vinaigrette rondom de tartaar.

Leg wat blaadjes koriander en dragon op de tartaar

TUSSENGERECHT

Bouillon met groene groenten en verse kruiden

100 g champignons
125 g wortels
100 g uien
100 g sjalotten
75 g prei
75 g bleekselderij
125 g venkelknol
50 g knolselderij
2 l water
Voor mirepoix
3 stengels citroengras
¼ scherpe chilipeper
25 g gember
25 g knoflook
5 peperkorrels
1 dl olijfolie
1 takje basilicum
1 takje koriander
3 blaadjes djerोक
poeroet
1 st steranijs
½ el grof zout

Bereiding groentebouillon

Veeg de champignons schoon en snijd ze doormidden, schrap de wortels en snijd ze in stukken.
Pel de uien en sjalotten
En snijd ze in stukjes of ringen. Maak de prei schoon, verwijder het groene deel en snijd het witte deel in plakjes.
Was de bleekselderij en venkel en snijd beide in stukjes. Schil de knolselderij en snijd hem in stukjes.
Snijd voor de mirepoix het citroengras overlans door en verwijder de zaadjes van het pepertje.
Schil de gember en snijd hem in stukjes.
Pel de knoflook en snijd hem in stukjes.
Maal of kneus de peperkorrels.
Zet grote pan op hoog vuur. Schenk de olijfolie erin en fruit hierin 5 min de groenten en alle ingrediënten van de mirepoix.
Schenk het water erbij en breng aan de kook.
Zet daarna het vuur laag en laat ongeveer 1 uur onafgedekt zachtjes koken.
Schenk de bouillon door fijn zeef.

1 lt groentebouillon
4 stengels citroengras
10 blaadjes djerोक
poeroet
½ scherpe peper(rawit)
8 dl kokosmelk
20 g geraspte
mierikswortel
6 takjes basilicum
25 g gember

Bereiding Tom kha kai van groente

Breng bouillon aan de kook. Snijd intussen de gember het citroengras en de djerोक poeroet fijn.
Verwijder de zaadjes van de peper.
Schep al deze ingrediënten in de hete bouillon en laat het geheel 10 min oplaag vuur trekken.
Schenk de kokosmelk erbij en voeg de mierikswortel toe.
Breng de bouillon aan de kook en laat hem 10 minuten zachtjes koken.
Pureer de tom khai kai in een blender en schenk hem vervolgens door een fijn zeef.
Druk de bouillon stevig door de zeef zodat alle aroma's goed meekomen.
Trek de blaadjes van de takjes basilicum en doe ze bij de bouillon. Laat 10 min trekken.
Schenk opnieuw door een zeef. En breng goed op smaak met pezo.

24 kleine groene
asperges
300 g tuinbonen
300 g doperwten
4 mini courgette
4 lente uien
8 dl tom kha kai v
groente
4 tn knoflook
1 st citroengras
80 ml olijfolie
12 bl basilicum
2 kaffirlimoen
12 tuinkers

Bereiding soep

Schil de asperges (verwijder de schubjes). Snijd de punten af en de stengel schuin in stukken.
Blancheer de tuinbonen 30 sec in heet water met wat zout, dompel in ijswater. Laat ze uitlekken en verwijder de velletjes.
Kook de erwten 3 min in ruime hoeveelheid water met zout. Dompel in ijswater en laat uitlekken. Opwarmen bij uitserveren.
Snijd de courgette overlans door en dan nogmaals in de lengte in vieren en de lente-uien schuin in stukken.
Breng de tom kha kai van groente aan de kook. Verhit de olijfolie in een pan op middelhoog vuur met de knoflook en citroengras.
Voeg de aspergepunten, lenteui en courgette toe.
Bestrooi de groenten met zout en peper, dek de pan af en bak de groenten nog eens 2 minuten.
Roer de groenten af en toe door, ze moeten aan alle kanten mooi glanzend zijn.
Verdeel de groenten over de borden. En voeg de opgewarmde tuinbonen en erwten toe
Klop de bouillon een beetje op zodat hij gaat schuimen en schenk hem over de groenten.
Verdeel de tuinkers en blaadjes basilicum erover.
Rasp er een beetje kaffir limoenschil boven en serveer

HOOFDGERECHT

Zeeuws -Vlaams Lam

20 g peterselie
5 g dragon
1 tn knoflook
20 g olijfolie
50 g roomboter
Peper en zout
50 g panko

½ kg lamsbotten
1/2 prei
1 winterwortel
½ ui
2 stengels bleekselderij
15 g peperkorrels
5 takjes tijm
3 laurierblaadjes
80 g roomboter
2 tn knoflook
3 dl rode wijn

300 g krielaardappelen
1 lt neutrale olie
2 tn knoflook
2 takjes tijm
2 blaadjes laurier

Bereiding croute

Hak de groene kruiden fijn met knoflook, olijfolie en roomboter.
Maal goed fijn met de panko en kruid met peper en zout.
Rol vervolgens dun uit tussen 2 bakpapiertjes en vries in.

Bereiding lamsjus

Zet de lamsbotten in een voorverwarmde oven van 220 graden tot ze mooi bruin zijn.
Zet ze vervolgens onder in een pan met koud water en breng aan de kook. Schuim deze geregeld af.
Voeg als het aan de kook is, alle ingrediënten behalve de rode wijn toe.
Laat zolang mogelijk zachtjes koken. Passeer door een bol zeef. Laat de saus inkoken, voeg rode wijn toe en kook in tot 4 dl.
Bind de jus met de koude boter.

Bereiding krielaardappelen

Konfijt de krieltjes met de ingrediënten in de oven op 110 graden totdat de beetgaar zijn. (Olie zeven en bewaren)
Laat ze afkoelen en grill ze vervolgens mooi in de grillpan.

300 g oesterzwammen
12 asperges
3 foelie
500 g doperwten
50 g roomboter

2 bollen knoflook
50 g suiker
25 g roomboter

1000 g lamsfilet
24 stuks zeebaanaantjes

Bereiding groenten

Stoof de oesterzwammen in de roomboter met peper en zout.

Schil de asperges met een dunsschiller en kook ze vervolgens in water met de foelie en voldoende zout beetgaar.

Blancheer 200 g doperwten en koel daarna in ijswater. Kook de overige 300 g van de doperwten gaar en draai met de roomboter glad in de Magimix.

Bereiding knoflook crème

Maak de knoflook schoon en breng vervolgens 5 maal aan de kook.

Giet het, als het aan kook is, steeds af en breng opnieuw met koud water aan de kook.

Draai in de Magimix een crème van de knoflook met de boter en de suiker.

Voeg naar smaak peper en zout toe

Afwerking

Braad de lamsfilet mooi in de pan, tot een kerntemperatuur van 48 graden.

Laat vervolgens 10 min rusten. Bedek met de croute. Brand af met een crème brulee brander.

Schik de opgewarmde asperges naast elkaar op het bord met een klein beetje doperwten crème eronder tegen het schuiven.

Leg daarnaast ook de krieltjes.

Leg bij de aspergekoppen een mooie lepel doperwten crème met daarop de opgewarmde doperwten.

Spuit wat dopjes knoflook crème erbij en werk af met wat zeebaanaantjes.

Leg vervolgens de mooi gesneden lamsfilet erbij en lepel hierover de jus.

NAGERECHT

Rabarber met panna cotta

190 g slagroom
70 g suiker
30 g water
5 eidooiers
350 g yoghurt
200 g geitenkaas

Bereiding parfait

Breng het water samen met de suiker in een pan aan de kook.

Klop ondertussen de eidooiers luchtig. Voeg vervolgens al kloppend het suikerwater toe aan de eieren.

Laat het afkoelen in de koelkast. Klop de slagroom lobbig. Meng in een kom de yoghurt met de zachte geitenkaas.

Meng dit met de lobbig geslagen slagroom. Spatel voorzichtig de luchtig geslagen eidooiers er doorheen.

Doe in een halfronde mal en plaats in de vriezer. Haal ze op tijd weer uit de vriezer en dan gelijk uit de mal zodat ze ontdooid zijn voor het uitserveren.

400 g slagroom
160 g witte chocolade
4 blaadjes gelatine

Bereiding panna cotta

Week de blaadjes gelatine in koud water. Breng de slagroom aan de kook.

Haal de slagroom, zodra deze kookt van het vuur.

Smelt hierin de witte chocolade en voeg de gelatine toe.

Roer goed door en giet voorzichtig in de zwarte mal met kleine rechthoekjes . Zet in de vriezer, haal ze uit de vriezer wanneer ze goed uit de vorm komen en laat ze ontdoien.

1 kg rabarber
40 g gember
200 g suiker

Bereiding compote rabarber

Schil de rabarber en snij in kleine blokjes van 1 bij 1 cm. Schil de gember en snij deze grof

Doe de rabarber en gember samen met de suiker in een pan en laat de kook erover heen komen.

Giet dan het overtollige vocht van de rabarber af in een vergiet. Roer de rabarber even om. Verwijder vlak voor het opdienen de gember.

2 stengels rabarber
20 g suiker

Bereiding krokantje van rabarber

Schil de rabarber. Maak met een dunschiller lange linten en leg deze netjes op een bakpapier.

Bestrooi dit met de kristalsuiker en laat deze in de oven drogen op 80 graden.

3 stengels rabarber
100 g suiker
1 g agar agar
40 ml aardbeienlikeur

Bereiding gel van rabarber

Rabarber schillen, fijnsnijden en opkoken met de suiker en likeur , 10 min laten koken, zeven en vocht opvangen en binden met 1 g agar agar. Oplaten stijven in de koelkast.

Draai het, wanneer het is opgesteven in de koelkast, glad met de staafmixer en doe het vervolgens in een spuitflesje.

7 stengels rabarber
250 g water
250 g suiker
40 g gember

cress

Bereiding gemarineerde rabarber

Breng het water samen met de suiker en de stukjes gember in een pan aan de kook.

Schil de rabarber. Maak met een dunschiller lange linten van 2 stengels rabarber.

Doe deze linten in een bakje en voeg hieraan de helft van het warme suikerwater toe

Laat marinieren in de koelkast. Snij de 3 stengels in stukken van 4 cm en dan in julienne. Snijd 2 stengels in brunoise.

Giet over de julienne en over de brunoise de andere helft van het warme suikerwater en laat marinieren in de koelkast.

Uitserveren

Maak de borden mooi op met de varianten van rabarber, panna cote van witte chocolade en parfait van yoghurt en geitenkaas.