



MENU

Oktober 2023

4-10-'23

WIJNEN

Puech Haut Prestige 2021
Languedoc

Gassier Viognier 2021

Bourgogne Pinot Noir 2018
Jean Paul Brun

* = voordelig alternatief

GERECHTEN

AMUSE

Danablu room met flespompoe

VOORGERECHT

Zeeuwse mossel met kabeljauw

TUSSENGERECHT

Vissoep met rouille

HOOFDGERECHT

Eendenborstfilet en gekonfijte eendenbout

NAGERECHT

Vanille-ijs met ananas, kokos en peper

AMUSE Danablue-room met flespompoen

375 ml slagroom
375 g Danabluekaas

2 g zout

100 g honing
200 ml rode wijnazijn
300 ml water
4 g espelettepeper
2 stengels citroengras
10 g koriander

200 g flespompoen

500 ml slagroom
200 g broodkruimels

1 handje
pompoenpitten

Bereiding Danablue-room.

Snij de danabluekaas zeer fijn, en klop daarna de room stijf in de kitchenaid, vervolgens de kaas toevoegen en mengen. Vervolgens het zout toevoegen, weer mengen en de massa door een zeef doen. Breng het kaasmengsel over in een spuitzak en leg tot gebruik in de koelkast.

Bereiding pickles marinade.

Breng de ingrediënten aan de kook, haal van het vuur en dek af. Laat het gedurende ongeveer 10 minuten infuseren.

Bereiding flespompoen.

Snijd de pompoen met een snijmachine op stand 15 en snij in een fijne julienne. Marineer de julienne van pompoen zo lang mogelijk in de pickles marinade.

Bereiding croutons.

Doe de slagroom in een steelpan en laat reduceren tot een ingekookte room. Voeg de broodkruimels toe. Laat koken op een laag vuur tot de broodkruimels van kleur veranderen. Dit vervolgens dun uitsmeren op een bakplaat en bak dit af op 130°C tot ze donkerbruin van kleur zijn. Dit kan tezamen met het aardappelkoekje van het voorgerecht

Afwerking.

Rooster de pompoenpitten.
Zet een ring op het bord en verdeel de verkruimelde croutons in de ring.
Spuit de Danablue-room over de croutons
Plaats de pompoenjulienne in het midden.
Werk verder af met geroosterde pompoenpitten.

VOORGERECHT Zeeuwse mossel met kabeljauw.

1 kg mosselen
250 ml droge witte wijn
150 ml water
40 g boter
Peper

600 ml kookvocht van
de mosselen
100 ml room
50 g koude boter
Zeste van citroen
Peper

200 g aardappelen
geschild
40 ml melk

Kabeljauw
olijfolie
Zeste van citroen
Peper

100 ml kappertjesvocht
50 g boter
4 eidooiers
3 eiwitten
20 g spinazie puree
Peper

Bereiding Zeeuwse mossel.

Was de mosselen goed in ruim water.
Doe de mosselen in een ruime pan en voeg de ingrediënten toe.
Kook de mosselen kort tot ze net open staan.
Giet de mosselen gelijk in een vergiet en vang het mosselvocht op.
Haal de mosselen uit de schelp en bewaar ze met een beetje mosselvocht tot ze net onder staan, zo blijven ze mooi sappig.

Voor de mosseljus laat je het kookvocht en de room reduceren tot de helft.
Voeg de boter toe en mix deze met de staafmixer door de saus.
Breng op smaak met wat fijne zeste van citroen.
Schuim deze voor het serveren luchtig op met de staafmixer, de saus mag niet koken voor het opschuimen.

Bereiding aardappelkoekje.

Kook de aardappelen en maak er een puree van met wat melk en mix dit met een staafmixer tot het lijmig wordt.
Smeer dit uit op een siliconenmatje en droog dit ongeveer 25 minuten in een voorverwarmde oven van 130°C. totdat hij mooi bruin en krokant is.

Bereiding kabeljauw.

Fileer de kabeljauw en geef de graten aan het tussengerecht
Besprenkel de filets met wat olijfolie, rasp er wat citroenschil over en kruid af met peper en zout.
Doe de filets zo'n 6 minuten in de voorverwarmde oven op ongeveer 75°C.
Brand ze daarna even kort met een crème brulèe brander.

Bereiding kappertjes mousseline.

Doe het vocht van de kappertjes en de boter in een pan en laat de boter smelten.
Voeg het eiwit en de eidooiers toe en roer dit zachtjes gaar tot 85°C.
Niet laten koken.
Laat de saus, als deze mooi gebonden is, direct afkoelen in een pannetje ijswater en roer goed tot de saus is afgekoeld.
Zo gaart hij niet door.
Breng de saus op smaak met peper en zout en kleur deze groen met de spinaziepuree. Vul een spuitflesje met de saus.

100 g spinazie

250 g eigeel (uit pak)
100 g mayonaise
30 ml augurkensap
30 ml kappertjessap
10 g citroensap
Peper

Dunne kleine
uienringen
Brunoise van augurk
Fijn gesneden
kappertjes

Bereiding spinaziepuree.

Kook een beetje spinazie goed gaar en koel gelijk af in ijswater.
Mix dit met wat water op en wrijf het door een fijne zeef.

Bereiding eidooier crème.

Klop de eigelen in een metalen bakje en gaar deze ongeveer 8 minuten in een voorverwarmde oven op 120°C tot de eidooiers net gestold zijn
Laat dit afkoelen en mix de eidooiers samen met de andere ingrediënten tot een creme.
Wrijf het daarna door een fijne zeef tot hij mooi glad is en doe deze in een spuitzakje.

Uitserveren.

Leg de kabeljauw filets op het bord en plaats hier in de lengte mooi 6 mosselen op.
Verdeel de fijn gesneden augurk en kappertjes hier een beetje over.
Spuit 5 mooie hoopjes eidooier crème en leg hier de uienringetjes en aardappelchips tussen.
Garneer met de rucola
Zet aan beide kanten van de vis een dikke stip mousseline van de kappertjes.
Verwarm de saus en mix deze mooi luchtig met een staafmixer.
Schep de luchtige saus tussen het gerechtje op het bord en serveer uit.

TUSSENGERECHT Vissoep met rouille.

Graten van voorgerecht

1 kg graten van vis

1 ui

2 laurierblaadjes

Sap van ½ citroen

½ bos platte peterselie

10 peperkorrels

200 ml witte wijn

1.5 liter water

olijfolie

250 g rode poon filets

250 g zeeduivel

12 gamba`s

2 uien

3 teentjes knoflook

1 venkel

1 prei

4 tomaten

2 takjes tijm

2 blaadjes laurier

2 snuifjes saffraan

80 g geconcentreerde

tomatenpuree

1 eetlepel bloem

1 scheutje pastis

olijfolie

Cayenne peper

Peper en zout

Bereiding visbouillon.

Spoel de graten en afsnijdsels goed af onder stromend koud water en snij ze klein.

Verhit de olie en doe de ui, de visgraten en het citroensap hierbij.

Zet het vuur laag en laat het mengsel 5 minuten langzaam warm worden.

Voeg vervolgens het water en de wijn toe en breng dit aan de kook.

Schep het schuim regelmatig af totdat er geen nieuw schuim meer boven komt.

Voeg dan de peperkorrels, peterselie en de laurier toe en laat de bouillon maximaal 30 minuten rustig borrelen.

Giet dan de bouillon in een bolzeef die is bekleed met een vochtige doek.

Bereiding vissoep.

Was de verse groenten onder stromend water.

Zet een pan op het vuur met een scheutje olijfolie.

Pel en snij de uien in halve ringen, pel de knoflook en plet het teentje knoflook en stoof dit in de olijfolie,

Snij en was de venkel en laat dit meestoven.

Snij het witte en licht groene deel van de prei en laat vervolgens ook meestoven

Voeg de saffraan poeder toe.

Snij de tomaten in partjes en voeg toe tezamen met de tomatenconcentraat, laat dit alles al roerend even meebakken.

Strooi de bloem over de groenten, roer even en flambeer met een scheutje pastis.

Schenk de visbouillon over de groenten en voeg de kruiden toe.

Laat de bereiding zo'n 45 minuten sudderen op een zacht vuurtje.

Zeef daarna de groenten uit soep.

Maak de soep goed op smaak met eventueel nog wat cayennepeper en een scheutje pastis.

2 rode paprika's
½ citroen
2 eidooiers
1 dl olijfolie
Peper en zout
2 teentjes knoflook
saffraanpoeder

1 zuurdesembrood
olijfolie

Bereiding rouille.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de rode paprika, verwijder de stelen en snij de groente middendoor. Haal de zaadlijsten eruit.

Neem een ovenschaal en leg er de halve paprika's in en besprenkel ze met wat olijfolie.

Konfijt de paprikahelften in de hete oven. Dit duurt ongeveer 45 minuten, zodat de paprika's zeer gaar en zacht worden.

Laat ze vervolgens afkoelen.

Pel de teentjes knoflook.

Neem de beker van de blender en doe daarin de eidooiers.

Voeg het citroensap, de saffraan en de look toe.

Doe de gekoelde gekonfijte stukken paprika in de blender.

Zet de blender op volle kracht en schenk intussen de olijfolie bij de saus.

Maak op smaak met wat peper en zout.

Bereiding krokante broodjes.

Snij het zuurdesembrood in 12 halve sneetjes.

Bestrijk het brood met wat olijfolie.

Kort voor het uitserveren plaats je de broodjes onder de grill om ze licht te laten kleuren.

Draai ze op tijd even om zodat ze langs beide zijden krokant zijn.

Uitserveren.

Snij de filets van rode poon en zeeduivel in kleine stukjes.

Verwijder het pantser van de gamba's en verwijder het darmkanaaltje.

Leg de stukken vis en de gamba's in de visbouillon en laat ze enkele minuten pocheren op een zacht vuurtje tot de vis gaar is. Zorg dat de stukken vis intact blijven.

Voeg naar smaak nog wat peper en zout toe.

Serveer de soep uit met daarbij een sneetje zuurdesembrood met wat rouille.

HOOFDGERECHT Eendenborstfilet, gekarameliseerde witlof, aardappelpuree en crème fraîche.

(wil de chef bij binnenkomst gelijk de sous vide op 85°C aanzetten)

4 eendenbouten
½ bol knoflook
1 takje rozemarijn
4 takjes tijm
3 laurierblaadjes
8 jeneverbessen

1 eendenbout
2 sjalotten
½ prei
½ winterwortel
2 teentjes knoflook
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
200 ml rode port
500 ml gevogelte
bouillon
arachideolie
boter

1 kg kruimige
aardappelen
boter
Melk / room
Peper en zout

1 ltr sinaasappelsap
Sap van halve citroen
kaneelstokje

Bereiding gekonfijte eendenbout.

Bestrooi de eendenbouten met zout en peper, en doe in een vacuumeerzak tezamen met de gehalveerde teentjes van de knoflook, rozemarijn, tijm, laurierblaadjes de gekneusde jeneverbessen en het eendenvet.

Vacuumeer de zak en laat ongeveer 2.5 uur garen op een temperatuur van 85°C in de sous vide.

Pluk wanneer de eendenbouten gaar zijn het vlees van de botten en laat staan tot uitserveren.

Bereiding saus.

Hak de eendenbout in wat kleinere stukken en bak ze aan in de arachideolie.

Voeg de groenten toe en bak even mee.

Blus af met de rode port en laat dit even inkoken.

Doe er vervolgens de gevogelte bouillon bij en eventueel nog wat water zodat het net onder staat.

Voeg de kruiden toe en breng aan de kook en laat op een laag vuur trekken.

Passeer vervolgens de saus door een zeef en zet hem even in een schaal in de diepvries.

Het vet zal mooi bovenop de saus komen te liggen zodat je dit vet er af kunt schrapen met een lepel.

Verwarm de saus opnieuw, proef of hij goed op smaak is en monteer hem met de boter vlak voor het uitserveren.

Bereiding aardappelpuree.

Schil en snijd de aardappelen in gelijke stukken.

Kook de aardappelen en maak er vervolgens een mooie puree van.

Bereiding kweeperen compote.

Doe alle ingrediënten behalve de kweeperen in een pan.

Was en schil dan de kweeperen. (dit gaat gemakkelijker met een dunschiller)

Snij de kweeperen in mooie blokjes en doe ze gelijk in het sinaasappelsap, dit tegen het bruin worden.



steranijs
250 g suiker
4 kweeperen

6 eendenborstfilets
Peper en zout

12 kleine of 6 normale
stronkjes witlof
40 g roomboter
30 g bruine
basterdsuiker
30 g balsamicoazijn

75 g crème fraiche
5 g vijfkruidenpoeder
zout

Breng dit vervolgens aan de kook en laat op een zacht vuurtje (eventueel met vlamverdeler eronder)
In 10 minuten gaar worden, controleer dit even, ze moeten zacht zijn maar niet kapot gaan.

Bereiding eendenborstfilet.

Snijd eventuele vliezen en vetrandjes aan de zijkant van de eendenborstfilets af.
Snijd de vetkant kruislings in.
Bestrooi de eendenborstfilet met peper en zout.
Verwarm de oven voor op 170°C.
Verwarm een ovenvaste koekenpan, leg de filets op- de vetkant in de droge pan en bak krokant.
Keer de filets en bak ook deze zijde aan.
Steek een kernthermometer tot in de kern van de filets en zet de pan in de oven en gaar tot een kerntemperatuur van 55°C.
Neem als de juiste temperatuur is bereikt de eendenborstfilets uit de oven en laat ze nog 5 minuten rusten.

Bereiding witlof.

Pluk de buitenste blaadjes van de witlof, snijd de onderkant eraf en verwijder de kern.
Smelt de boter in een pan op laag vuur.
Voeg de witlofstronkjes toe en leg er een passend stuk bakpapier op.
Laat 20 minuten zachtjes garen.
Verwijder dan het papier van de witlof, bestrooi met de basterdsuiker en wacht tot deze gesmolten is.
Besprenkel met de balsamicoazijn en neem de witlof uit de pan.
Laat het vocht nog iets inkoken en sprenkel dit over de witlof.

Bereiding crème Fraiche.

Meng de crème fraiche met het 5 kruidenpoeder en het zout en breng over in een kleine spuitzak.

Uitserveren.

Zet een ring op het bord en vul die met wat aardappelpuree.
Snijd de eendenborstfilet in mooie plakjes en leg op de aardappelpuree.
Garneer verder met de gekarameliseerde witlof, gekonfijte eendenboutvlees, de kweeperencompote en de saus.
Spuit er nog wat dopjes gekruide crème fraiche bij en bestrooi met wat bieslook.

NAGERECHT Ananas, kokos, peper.

150 g kokosmelk
17 g yuzusap
12 g suiker
165 g lobbige room
5 g blad gelatine
15 g kokossiroop

100 g eiwit
75 g eidooier
170 g suiker
135 g gemalen
pecannoten
135 g amandelpoeder
citroenzeste
40 g boter
zout

Afsnijdsels van de ananas
5 g citroenzeste
2 g agaragar
poedersuiker

50 g water
50 g suiker
12.5 g glucosesiroop
½ eetlepel gestampte
zwarte peper
Halve ananas

Bereiding kokosbavarois.

Week de gelatine in koud water.

Warm de kokosmelk op met het yuzusap, kokossiroop en de suiker tot het kookpunt.

Neem van het vuur en los er de geweekte gelatine in op en laat vervolgens afkoelen tot 35°C.

Spatel er de lobbige room door en schep in kleine siliconenvormen en vries het in.

Houdt rekening met de verdeling wat betreft welke siliconevormen je gebruikt.

Bereiding cake van pecannoten.

Meng voor de cake de droge ingrediënten in de kitchenaid en voeg daarna de eidooier en het eiwit toe.

Laat dit rustig mengen

Meng er de gesmolten boter, de zestes en het zout doorheen.

Spuit in de 6 savarinvormpjes en bak 8 minuten in de oven van 160°C.

Na het bakken en afkoelen worden de cakejes gehalveerd.

Bereiding ananas crème.

Pureer voor de crème alle ingrediënten met de bamix en breng aan de kook.

Laat 1 minuut koken en koel daarna volledig terug.

Draai tot een gladde crème in de maggimix of met de bamix.

Bereiding van de peper ananas.

Breng voor de peperananas 50 g water aan de met de glucosesiroop aan de kook, voeg dan de kristalsuiker toe en roer eenmaal.

Voeg ook de zwarte peper toe en laat 10 minuten koken

Snij 84 mooie ananasblokjes, de afsnijdsels gebruik je voor de ananas crème.

Neem van het vuur, voeg de ananas blokjes toe en laat marinieren.

50 g water
100 g suiker
12.5 g glucosesiroop
100 g pecannoten
Snufje zout

Bereiding nougatine van pecannoten.

Rooster voor de nougatine de noten met het zout in de oven.
Breng het water met de glucosesiroop aan de kook, voeg de suiker toe en laat koken tot een mooie karamel.
Schep de noten op een siliconenmatje, giet er de karamel overheen en laat volledig afkoelen.
Draai tot een poeder in de maggimix.

350 g melk
350 g slagroom
150 g suiker
100 g eidooier
2 vanillepeulen

Bereiding vanille-ijs.

Breng de melk met de slagroom en de opengesneden vanillepeul aan de kook.
Draai het vuur lager en laat even trekken.
Klop de eidooiers los met de suiker en maak een familie met een beetje van de melk en voeg vervolgens de rest van de melk toe.
Zet terug op het vuur en gaar tot 84°C.
Neem de massa van het vuur en roer nog even door tot hij wat is afgekoeld.
Wanneer hij voldoende koud is passeer je de massa door een zeef en maak er ijs van in de ijsmachine.

Haal de kokosbavarois uit de vorm en leg op het bord als hij nog bevroren is.
Dresseer alle componenten harmonieus op het bord.