



MENU

December 2023

WIJNEN

Monte del Fra

Puech Haut Prestige
Languedoc

La Orphica Monastrel

L'Hospitalet La Clape

GERECHTEN

AMUSE

Eidooier op een crème van knolselderij

VOORGERECHT

Cannelloni spinazie, ricotta, mosselen

HOOFDGERECHT

Hazenrug met appeltjes, compote van rode ui en karamelpeer.

TUSSENGERECHT

Terrine van 4 Hollandse kazen, ingelegd met rookvlees en mosterd dillesaus

NAGERECHT

Imparfait van limoen en basilicum

* = voordelig alternatief

AMUSE Eidooier op een crème van knolselderij.

12 eieren

Bereiding eieren

Verwarm de sous-vide bad op 62°C. Leg de eieren in het water en laat ze 1,5 uur garen. Bij deze temperatuur blijft het eiwit vloeibaar. Haal de eieren uit de sous-vide. Breek de schalen voorzichtig en verwijder de eiwitten. Leg de eidooiers in een geolied bakje en zet in de warmhoudkast.

1/2 knolselderij
300 ml melk

Bereiding knolselderij crème

Schil de knolselderij en snijd in blokjes. Doe de knolselderij in een pannetje en voeg zoveel melk toe, totdat de knolselderij helemaal onderstaat. Zet het vuur laag en laat ongeveer 30 minuten koken, tot de knolselderij boterzacht is. Haal de knolselder met een schuimschaaf uit de melk en pureer de knolselderij in de maggimix. Maak op smaak met zout. Doe de crème in een spuitzak en bewaar hem in de warmhoud kast.

100 g pijnboompitten
2 tl witte wijnazijn
2 tl neutrale
plantaardige olie

Bereiding tapenade

Verwarm voor de tapenade de oven voor op 150°C. Spreid de pijnboompitten op de bakplaat en rooster de pijnboompitten in ongeveer 7 min goudbruin. (pas op voor verbranden) Haal de bakplaat uit de oven en laat pijnboompitten afkoelen. Hak ze fijn en meng met de witte wijnazijn en de olie. Bewaar in een afgesloten bakje.

150 gr
(baby)boerenkool
20 ml olijfolie

Bereiding boerenkool

Verwarm de oven op 100°C. Smeer de bladeren van de boerenkool in met de olijfolie en bak ze krokant in de oven. Bestrooi wanneer ze uit de oven komen met wat zout.

4 kastanje champignons

Uitserveren

Eieren opwarmen in een oven van 50°C ongeveer 10 minuten. Spuit een laagje knolselderij crème op de borden, schep hier de tapenade op en strijk deze gelijkmatig uit. Leg de eidooier in het midden, leg de boerenkoolchips rond de crème met de eidooiers. Schaaf of snijd de kastanjechampignons superdun en steek tussen de boerenkool. Bestrooi ei met zeezoutvlokken.

VOORGERECHT Cannelloni spinazie, ricotta, mosselen

4 sjalotten
2 tenen knoflook
50 ml olijfolie
700 g spinazie
400 g ricotta
10 el Parmezaanse kaas
Peper en zout

300 g pastabloem
3 eieren
1 eidooier
2 el olijfolie
zout

1 kilo jumbo mosselen
1 ui
2 stengels bleekselderij
3 tn knoflook
6 takjes tijm
250 ml witte wijn
80 g gezouten boter

Bereiding spinazie ricotta vulling

Verhit een pan op middelhoog vuur en stooft de fijngesneden sjalot en fijngesneden knoflook in de olijfolie. Was de spinazie en voeg die toe, laat lichtjes slinken en kruid met peper en zout. Haal de pan van het vuur, laat uitlekken in een vergiet en laat afkoelen. Meng in een kom de afgekoelde spinazie met de ricotta, kruid alles goed op smaak met peper en zout. Voeg de Parmezaanse kaas toe.

Bereiding lasagnebladen

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed tot een soepel deeg. Verpak het deeg in plastic folie en laat ongeveer 30 min rusten. Draai er met de pastamachine lasagne vellen van. Kook in ruim water met zout de lasagnevellen 1-2 min beetgaar. Laat afkoelen in koud water en besprenkel met wat olijfolie. Leg op elk vel ongeveer 3 eetlepels spinazie ricottavulling in een baantje en rol elk vel op tot een strakke cannelloni. Besprenkel weer met wat olijfolie en dek af met vershoudfolie.

Bereiding mosselen

De mosselen goed spoelen. Gebroken en drijvende mosselen verwijderen. Snijd alle groente niet te fijn. Doe de groente in de pan en leg de mosselen er boven op. Kruid mosselen goed met zwarte peper en giet de witte wijn erover. Zet het vuur hoog en kook de mosselen snel. Als ze koken dan mosselen opschudden. Dan deksel terug en nogmaals koken en daarna weer opschudden. Doe de blokjes boter tussen de mosselen en laat smelten. Haal de mosselen uit de schelp en bewaar in kookvocht.

3 eidooiers
15 ml dragonazijn
2 el medium sherry
150 g gesmolten boter
1 el slagroom
½ tl citroensap
Snuf cayennepeper

50 g Parmezaanse kaas
Paar takjes dille

Bereiding mousseline medium sherry

Klop in een sauspan de eidooiers met 6 eetlepels water, de azijn en de sherry.

Blijf kloppen met een garde tot het ei gaar en luchtig is. Dit duurt minimaal 5 minuten.

Meng de gesmolten boter er beetje bij beetje doorheen tot een dikke luchtige en gebonden saus, voeg dan de slagroom toe.

Kruid met cayennepeper. Verfris met het citroensap en meng alles nog voorzichtig door elkaar.

Deze saus kun je op het laatst maken.

Uitserveren

Stoom de cannelloni 8-10 minuten in de stoomoven op 140 °C.

Leg cannelloni op warm bord, verdeel de mosselen erop en lepel er wat mousselinesaus overheen.

Werk af met wat dille en peper.

Rasp nog wat extra Parmezaanse kaas over de mosselen.

TUSSENGERECHT Terrine van 4 Hollandse kazen ingelegd met rookvlees en mosterd dillesaus

1.5 dl Port
1 dl runderbouillon
3 bl gelatine

1 plak Villa Korinthis
1 plak Delfs Blauw
1 plak Le Petit Doruval
1 plak Roiie Silde Belgen
1 pakje rookvlees

2 loempiavellen
1 cassavewortel
Olijfolie of arachideolie

250 g chorizoworst
25 g panco broodkruim
Tijm
Rozemarijn
zonnebloemolie

100 ml balsamico azijn
50 g suiker

Bereiding portgelei saus

Verwarm de port met de runderbouillon.

Los de geweekte gelatine op in het warme mengsel en laat afkoelen maar laat het niet helemaal opstijven.

Bereiding Terrine

Span een plastic folie in de patevorm. Snijd van alle kazen plakken van ongeveer 8 mm. op stand 30 van de snijmachine.

Begin met de jalapeno. Snij de kaas in de vorm van de patevorm, maar laat ze zoveel mogelijk heel.

Haal de plakjes rookvlees door de portgelei.

Bedek nu de eerste plak kaas met rookvlees. Haal de plak Le Petit Doruval door de portgelei en leg op de rookvlees laag.

Ga zo door met de laagjes van rookvlees , Brabantse blauwe, en nog eenmaal rookvlees.

De laatste lak slecht aan een zijde instrijken met de portgelei, dit is de plak belegen boeren geitenkaas.

Trek de folie zo strak als mogelijk om de terrine, en sluit de vorm, zodat het goed onder druk komt en zet de vorm in de koeling.

Verwijder de folie, Snijd de terrine rondom strak bij en snijd plakjes van ongeveer 8 mm, haaks op de kazen.

Bereiding krokantjes

Rol de ontdooide loempiavellen op, snijd deze in repen van 4 mm.

Frituur de stroken in de olie op 160°C.

Schil de cassavewortel, snijd hiervan dunne strookjes, frituur deze in dezelfde olie.

Bereiding crumble van chorizo

Snijd de chorizoworst in een heel fijne brunoise, bak deze uit in de zonnebloemolie,

Voeg de panco en de fijngesneden kruiden toe.

Bereiding Balsamicocreme

Laat de balsamico azijn met de suiker rustig inkoken tot je de dikte van limonadesiroop krijgt, dus niet te ver in laten koken, het moet spuitbaar zijn. Doe dit over in een spuitflesje.

5 eetlepels milde
Mosterd
olijfolie
5 eetlepels honing
¼ bos dille
Peper en zout

Bereiding Mosterd dillesaus

Meng de milde mosterd met de honing.
Snij de dille fijn en voeg toe.
Voeg olijfolie toe zodat hij spuitbaar is.
Maak op smaak met peper en zout.
Doe over in een spuitflesje.

Uitserveren

Leg een lijn crumble van chorizo op het bord. Trek een lijn van de mosterd dillesaus naast de crumble.
Leg 2 plakken van de terrine ernaast.
Leg de mooie lintkrullen van de loempia tegen de plakken terrine, plaats de cassave krokants tegen de lintkrullen.
Bedruppel het gerecht met de ingekookte balsamicocreme en leg de gemarineerde vijg tegen de kaas terrine aan.

HOOFDGERECHT: Hazenrug met appeltjes, een compote van rode ui en karamelpeer

3 hazenruggen
6 sjalotten
10 jeneverbessen
4 takjes tijm
4 tenen knoflook
200 g wortel
200 g knolselder
1 ½ liter gevogelte
bouillon
100 g bloedworst

500 g zuurkool
2 dl witte wijn
3 laurierblaadjes
200 g aardappelen
boter
Room of melk
Peper en zout

500 g rode uien
150 g suiker
200 ml rode wijn
1 eetlepel balsamico
azijn

Bereiding saus.

Fileer de filets van de hazenrug en zet koel weg.

Hak de karkassen klein en zet ze aan in wat boter.

Voeg de groenten en het bouquet toe en laat even meebakken.

Voeg de gevogeltebouillon toe en laat inkoken tot de helft.

Passeer de massa door een fijne zeef.

De verkregen fond verder in laten koken tot de helft en de stukjes bloedworst toevoegen, laat dit niet meer koken maar ongeveer 15 minuten trekken.

Passeer de saus weer door een fijne zeef

Maak de saus goed op smaak en bewaar de saus tot uitserveren.

Bereiding zuurkool.

Zet de zuurkool op met de witte wijn, boter en laurierblaadjes en laat 15 minuten zachtjes koken.

Kook de aardappels gaar.

Giet de zuurkool af en pureer de aardappels, meng dit door elkaar en maak er een mooie puree van met wat boter, room of melk.

Maak op smaak met peper en zout.

Bereiding Compote van rode uien.

Snij de uien in fijne ringen en bak ze licht aan in wat boter.

Voeg de bruine suiker toe en laat licht karamelliseren.

Voeg de rode wijn en de balsamico azijn toe en laat zachtjes inkoken tot je een mooie compote hebt.

Laat eventueel uitlekken in een zeef, vang de jus op en voeg die bij de bovengenoemde saus.

Zet dit verder weg tot uitserveren.

4 elstar appels
100 g suiker
boter

12 stoofperen
Bruine suiker
boter

6 hazenrugfilets
boter
Peper en zout

Bereiding gekarameliseerde appel.

Schil de appels en verdeel in 8 stukken gelijke mooie stukken.

Verwarm de boter en bak de appelpartjes kort, voeg dan de suiker toe en laat licht karamelliseren.

Bewaar ze van het vuur af.

Bereiding stoofpeer.

Schil de stoofperen en haal met behulp van een pommes parisienboor mooie bolletjes uit de peer.

Stoof de bolletjes aan in wat boter en karamelliseer ze met de bruine suiker.

Laat ze zachtjes in de karamel garen.

Bereiding hazenrugfilets.

Bestrooi de hazenrugfilets met wat peper en zout en bak ze kort aan in de boter.

Bak ze kort tot ze een kerntemperatuur hebben van 48°C tot 52°C.

Laat ze vervolgens nog even rusten onder aluminiumfolie.

Uitserveren.

Verwarm de saus en monteer af met wat koude boter.

Warm de zuurkool door.

Snij de hazenrug in mooie tranches.

Maak een schikking op het bord van de appel, stoofpeer, compote van rode ui, stamppot, saus en hazenrugfilets.

NAGERECHT Imparfait van limoen en basilicum

4 limoenen
5 eidooiers
120 g fijne kristalsuiker
60 ml water
30 ml limoensap
20 g basilicum
2 gelatineblaadjes
5 dl slagroom

100 g eiwitten
100 g fijne kristalsuiker
100 g poedersuiker
25 g kristalsuiker v h
bestrooien
2 druppels groene
kleurstof
Rasp v 1 limoen.

1 dl water
35 g fijne kristalsuiker
75 g crème de peche
(perziklikeur)
1 druppel roze kleurstof
1 ½ gelatineblaadje

Bereiding limoenparfait

Rasp de schillen van de met koud water gewassen limoenen heel fijn (zonder wit).

Verhit de suiker met het water tot een temperatuur van 110 °C. Voeg de gelatine toe wanneer het van het vuur komt.

Klop de eidooiers met de mixer luchtig. (Gebruik de eiwitten voor de meringue) Voeg de gekookte warme suiker toe en klop alles net zolang tot de suiker is afgekoeld.

Mix de fijngesneden basilicum met de helft van het limoensap en de helft van de limoenrasp met de bamix fijn.

Klop de slagroom stijf en meng dit met het eier-suiker mengsel.

Verdeel de massa nu in tweeën.

Voeg aan de ene helft het basilicum mengsel toe.

Aan de andere helft het restant limoensap en rasp.

Doe het mengsel in de ingevette en met poedersuiker bestrooide buisjes. (Liefst verschillende maten en niet te hoge buisjes, 2 per persoon)

De buisjes van te voren aan een kant afsluiten met plastic.

Zet de buisjes rechtop in de vriezer.

Bereiding plakjes limoen meringue

Klop de eiwitten (geef de eidooiers aan het parfait) in een vetvrije kom luchtig met een beetje fijne kristalsuiker, en limoenrasp.

Strooi zodra de eiwitten stijf beginnen te worden de rest van de suiker er geleidelijk bij.

Blijf kloppen tot de meringue mooi wit is en goed stijf.

Zeef de poedersuiker boven de meringue en meng die er met een spatel door.

Spuit de meringue met een spuitzak met gladde spuitmond in een dunne laag op een siliconen bakmatje en bestrooi met de gekleurde kristalsuiker. (25 gram kristalsuiker in de vijzel gemengd met de groene kleurstof.)

Zet in een voorverwarmde oven van 130°C, verlaag de oven na 10 minuten naar 90°C en laat drogen.

Bereiding perzikgelei

Bekleed een schaal met plastic folie.

Breng het water met de suiker aan de kook en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe, daarna de perziklikeur en kleurstof toevoegen en roer goed door.

Schenk een laagje van 3mm van het mengsel in de schaal. Laat afkoelen.

Steek rondjes uit de perzikgelei.

1 mango
4 perziken uit blik

Uitserveren

Haal de parfait uit de plasticbuisjes. Zet er 2 op een bord, 1 met en 1 zonder basilicum.

Snijd partjes uit de perziken en rondjes uit de mango.

Leg rondjes mango en gelei op de parfait en schijfjes perzik en overgebleven rondjes gelei op de borden

Zet de parfait op de meringue plakjes.