



MENU

Februari 2024

WIJNEN

DMZ,
De morgenzon concerto white 2022

Le Caillou Rouge
cote du Rhone 2022

Domaine Alary,
Tradition cairanne

GERECHTEN

AMUSE

Tonijn in ponzu met komkommer en bieslook-
gemberschuim

VOORGERECHT

Lasagne arrabiata, gambero rosso
en dragonpesto

TUSSENGERECHT

Uien crème soep met appelcider

HOOFDGERECHT

Hertenbiefstuk met pistache, kastanje puree,
spek-spruitjes en kastanje paddenstoelen mix

NAGERECHT

Mousse van geitenyoghurt op sinaasappel
bietenkaramel

AMUSE Tonijn in ponzu met komkommer en bieslook-gemberschuim

500 g verse tonijn
20 g zout
20 g fijne kristalsuiker

150 ml ponzu
3,5 g algenpoeder
60 g muscovado
45 ml sushi azijn
0.25 bosje dragon

200 ml water
40 g verse bieslook
75 g gembersiroop
Zout
groene tabasco

100 ml water
50 g suiker
150 ml sushi azijn
4 mini komkommers
rookolie

Lecithine (3 tot 6 g per liter)
Cres
Algenpoeder
olijfolie

Bereiding gepekeld tonijn

Portioneer de tonijn in kleine blokjes.
Bestrooi deze met het zout en de suiker en laat circa 30 minuten marineren/pekelen.
Verwijder het vocht en dep goed droog.

Bereiding ponzu

Meng de ponzu, muscovado, sushi azijn en algenpoeder met een staafmixer.
Blancheer de dragon en koel terug op ijswater.
Voeg alles samen en trek vacuüm. Stand vacumeer machine links 2/3, rechts 2.
Zeef het mengsel door een passeerdoek.

Bereiding bieslook-gemberbouillon

Mix een klein beetje water met de gembersiroop, fijngesneden bieslook en tabasco naar smaak in de magimix.
Verwarm de massa met de rest van het water vervolgens 10 minuten op 80 °C.
Zeef de bouillon door een passeerdoek.
Maak op smaak met peper en zout en koel terug.

Bereiding zoetzuur

Kook de suiker, het water en de sushi azijn tot de suiker is opgelost.
Laat afkoelen en voeg naar smaak specerijen toe. Snijd de mini-komkommer met de mandoline of mes in dunne plakjes.
Vacumeer de schijfjes komkommer met het zoetzuur en voeg een beetje rookolie (vol dopje van het flesje) toe en laat zolang mogelijk intrekken.
Stand vacumeer machine links 2/3, rechts 2.

Uitserveren

Verwarm de bouillon en los de lecithine op. Tijdens het opwarmen goed mixen met de staafmixer. Zodra de lecthine is opgelost ontstaat er een mooi dik schuim.
Verdeel de tonijn in een steekring en schenk hier een beetje ponzu op. Bedek de tonijn met zoetzure komkommer. Top op met het bieslook-gember-bouillonschuim. Je moet tussendoor weer voor nieuw schuim even een paar keer met de bamix opschuimen.
Schenk een klein beetje ponzu rondom de steekring en druppel daar een paar druppels olijfolie in.
Verwijder de ring vervolgens. Top af met verse cress en een klein beetje algenpoeder.

VOORGERECHT Lasagne arrabbiata, gambero rosso, dragon

100 g pastabloem
1 ei
1 eidooier
1 el olijfolie
zout

1 ui
3 tenen knoflook
¼ rode peper
1 eetlepel sambal oelek
3 g tijmblaadjes
75 ml witte wijn
500 g tomaten
Zout, peper
35 ml kippenbouillon
van tussengerecht
10 g gezouten boter

2 grote aubergines
6 el olie
2 el cabernet-sauvignon
azijn

Bereiding lasagne

Doe alle ingrediënten in een kom en kneed tot een soepel deeg.
Verpak het deeg in plastic folie en laat ongeveer 30 minuten rusten.
Draai er met de pastamachine vellen van.
Snij de vellen in vierkantjes van 4 centimeter. 3 vierkantjes p.p.
Kook in ruim water met zout in 8 a 10 minuten de lasagne vellen beetgaar. Bewaar het kookvocht voor later.
Laat afkoelen in koud water en besprenkel met olijfolie.

Bereiding arrabbiatasaus

Snipper de ui. Hak de knoflook grof.
Verwijder de zaadlijsten van de chilipeper en snij deze fijn.
Dompel de tomaten kort in heet water en ontvel ze. Snijd ze in kleine blokjes.
Stoof de ui met de knoflook aan in een hete pan met een scheut olijfolie.
Voeg chilipeper, sambal en tijmblaadjes toe en roer alles goed door.
Blus af met de witte wijn en laat inkoken tot wijn volledig is opgenomen.
Voeg de tomatenblokjes toe en laat dit alles 40 minuten op laag vuur sudderen.
Mix de saus glad met de staafmixer.
Voeg het fijne zeezout en de peper toe en mix de kippenbouillon gekregen van het tussengerecht en de gezouten boter erdoor.

Bereiding gepofte aubergine

Verwarm de oven op 220 °C. Rooster intussen de aubergines in de vlam van het fornuis zodat hij zwart geblakerd is. Dit om een lichte rookmaak te krijgen. Pof hierna de aubergine nog 25 minuten in de oven op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat afkoelen. Verwijder vruchtvlies met lepel, hak deze grof en breng op smaak met zwarte peper en fijn zeezout. Voeg de olijfolie en cabernet-sauvignon azijn toe en meng door.

24 gambero-rosso
garnalen
2 teentje knoflook
250 ml lauwe olijfolie
200 ml witte wijn
100 ml water
1 ui

1 bosje dragon
40 g parmezaan
25 g pijnboompitten
50 ml milde olijfolie
1 teentje knoflook
1/2 citroen

2 citroenen sap en rasp
Basilicum blaadjes
parmezaan

Bereiding gambero rosso

Pel de gambero rosso garnalen en verwijder het darmkanaal.

Stoof de koppen met 1 gesneden ui in een pan en blus af met witte wijn en water. Laat dit inkoken en zeef in een puntzeef. Laat het vocht in een steelpannetje inkoken tot een stroop.

Wrijf de gepelde garnalen in met de knoflook en leg ze in een pannetje met de lauwe warme olijfolie om op temperatuur te laten komen.

Bereiding dragon pesto

Snijd de dragonblaadjes ragfijn. Verwarm olijfolie tot 40 graden en voeg de fijngesneden dragon toe en laat dit afkoelen.

Rooster de pijnboompitten ongeveer 10 minuten in een voorverwarmde oven op 150 °C. Pas op voor verbranden.

Rasp de parmezaan.

Mix de dragonolie, parmezaan, pijnboompitten en fijngesneden knoflook in een mengkom tot pesto, of gebruik de maggimix en breng op smaak met peper, fijn zeezout en citroenrasp van de citroen. Bewaar in flesje tot gebruik.

Uitserveren

Verwarm de lasagne vellen even terug in het kookvocht.

Vlak voor het uitserveren wrijf de lauwe gambero rosso garnalen in met het stroperige garnalenkopen mengsel en breng op smaak met citroenrasp, citroensap en zeezout.

Bouw op ieder bord de lasagne als volgt op: lasagnevelletje, 1 gambero garnaal, 1 eetlepel arrabbiatasaus, 1 eetlepel gepofte aubergine, druppels dragon pesto, jong basilicum blaadje. Herhaal dit met 1 garnaal en sluit af met een lasagne vierkantje. Bestrooi met wat parmezaan kaas en een paar druppels dragon pesto.

TUSSENGERECHT Romige uiensoep met appelcider

1,5 prei
2 winterwortel
4 bosuitjes
2 uien
water
3 laurier blaadje
1 kippenpoot en
gevogelte botten

4 sjalotjes
100 ml water
50 ml azijn
50 ml appel cider azijn
1,5 el honing
1,5 tl zeezout
0.25 tl chilipeper
vlokken

8 uien
Boter
1200 ml kippenbouillon
8 takjes tijm
500 g aardappels
300 ml appel cider
4 teentjes knoflook
Zout en peper
300 ml room

5 sneetjes wit casino uit
de diepvries

Bereiding kippenbouillon

Was de prei, wortel en bosuitjes.

Pel de ui en snijd alle groente grof.

Doe de groente in een grote pan samen met de kippenpoot en gevogeltebotten tot deze onder water staan en breng de bouillon aan de kook.

Laat de bouillon 30 minuten op laag vuur trekken. Breng op smaak.

Zeef de bouillon en geef 35 ml aan het voorgerecht en 300 ml aan het hoofdgerecht.

(Indien er kippenbouillon over is mag deze ingevroren worden).

Bereiding ingelegde uien

Pel de sjalotjes en snijd hem in dunne ringen.

Breng alle ingrediënten in een kleine pan aan de kook en giet het mengsel over de uien ringen.

Zorg dat de uien onder de vloeistof staan.

Laat afkoelen op kamertemperatuur.

Bereiding uiensoep

Snijd de uien fijn en bak ze in de boter aan tot ze lichtbruin zijn.

Voeg de fijn gesneden knoflook toe en laat nog even door bakken.

Voeg de cider, tijm en eventueel zout toe en laat het wat inkoken.

Voeg de bouillon en de in blokjes gesneden aardappel toe en kook ongeveer 15 à 20 minuten op zacht vuur tot de aardappelen gaar zijn.

Breng op smaak met zout en peper.

Mix de soep en zeef het daarna door een fijne puntzeef. De soep moet super glad zijn.

Voeg de room toe en breng het weer aan de kook.

Bereiding croutons

Snijd de korsten van het bevroren witbrood en snij ieder casino sneetje in 5 repen.

Leg ze op een bakblik bekleed met bakpapier en besprenkel met milde olijfolie. Daarna besprenkelen met geraspte parmezaan kaas en peper.

Laat ze onder de grill kleuren.

1 appel
Kervel
citroensap

Uitserveren

Schil de appel en snijd deze in dunne julienne reepjes. Bewaar deze in water met citroen om verkleuren tegen te gaan.

Plaats de croutons en de appel en de op keuken papier uitgelekte ingelegde sjalotjes ringen aan één kant van een diep bord. Werk af met wat blaadjes kervel.

Schuim de soep op en schenk in een voorverwarmde kan en schenk deze aan tafel naast de croutons en appel op de borden.

HOOFDGERECHT Hertenbiefstuk met pistache, kastanje puree, spek-spruitjes en kastanje paddenstoelen mix

150 g voorgekookte
kastanjes (vacuüm)
300 ml kippenbouillon
balsamicoazijn

400 ml rode wijn
200 ml porto
50 ml rode wijnazijn
300 ml demi-glace
2 sjalot
thijm
2 teentjes knoflook

36 spruitjes

12 kleine
kervelknolletjes
¼ bosje kervel
40 g boter
100 ml kippenbouillon

150 g ontbijtspek
(plakjes)

Bereiding kastanje puree

Breng de kastanjes in de kippenbouillon aan de kook en kook ze tot ze helemaal zacht zijn.

Schenk door een zeef en vang het vocht op.

Pureer de kastanjes in de keukenmachine en voeg net zoveel vocht toe tot je een goede consistentie krijgt. Wrijf de puree door een zeef en breng op smaak met zout, peper en balsamicoazijn. Laat afkoelen en bewaar tot serveren.

Bereiding saus

Snijdt de sjalot fijn en stoof deze aan. Blus deze af met porto, rode wijnazijn en rode wijn.

Breng op smaak met tijm en knoflook.

Laat tot 1/3 inkoken, voeg de demi glace toe en laat inkoken tot de helft. Haal door een puntzeef.

De saus kan eventueel nog ingekookt worden tot gewenste dikte. Desgewenst kan je ze ook monteren met een klontje koude boter.

Bereiding spruitjes

Maak spruitjes schoon en snijd kontje af. Bak in voorverwarmde oven 180°C in 15 a 20 minuten beetgaar. 3 spruitjes pp.

Bereiding kervelknolletjes

Breng een pan met licht gezouten water aan de kook. Schil de knolletjes en kook ze in 4 à 5 minuten gaar.

Giet af, koel terug in ijswater en laat uitlekken. Pluk de blaadjes van de kervel en snijd fijn.

Verwarm, voor de kervelknolletjes, de boter in een pan.

Voeg de kippenbouillon gekregen van het tussengerecht toe en stoof de knolletjes kort.

Bewaar tot uitserveren.

Bereiding spekpoeder

Bak ontbijtspek krokant uit en laat drogen op keukenpapier. Bewaar het vet voor paddestoelenmix. Maal in magimix fijn, spreid opnieuw uit op keukenpapier en leg in warmhoud kast. Vervang keukenpapier regelmatig als het verzadigd is met vet.

500 g kastanje
champignons
1 sjalotje

25 gr boter

1,2 kg hertenbiefstuk
70 g geklaarde boter
170 g ongezouten
pistachenoten

Bereiding paddenstoelen mix

Snijd de kastanje champignons in blokjes van 1,5 cm. Pel en snipper het sjalotje.

Verwarm voor de paddenstoelenmix het vet waarin het spek is uitgebakken en bak de paddenstoelen kort.

Neem van het vuur en voeg de boter en sjalotje toe. Bewaar tot uitserveren.

Bereiding hertenbiefstuk

Verwarm de oven voor op 165 °C. Verwarm de geklaarde boter in een ovenvaste koekenpan. Bestrooi het hertenvlees met zout en peper en braad het rondom aan. Steek een kernthermometer tot de kern van het vlees,

zet de pan in de oven en gaar tot een kerntemperatuur van 48 °C. Bedruipt het vlees regelmatig met het braadvocht.

Maal intussen de pistachenoten in de keukenmachine en strooi op een schaal groot genoeg dat straks de hertenbiefstuk erin gerold kan worden.

Neem het vlees uit de oven en laat 10 minuten rusten. Dek na 5 minuten af met aluminiumfolie.

Verwarm ondertussen de kastanje puree, de kervelknolletjes, spruitjes, paddenstoelenmix en jus op.

Rol de hertenbiefstuk door de pistache noten en snijd in mooie plakken.

Uitserveren

Trek op ieder bord een mooie streep kastanje puree.

Verdeel de plak hertenbiefstuk op de borden.

Doop de kervelknolletjes in de fijngehakte kervel en rol de spruitjes door het spekpoeder.

Verdeel er wat paddenstoelenmix bij en maak het af met wat saus.

Garneer rondom wat spekpoeder.

NAGERECHT Mousse van geitenyoghurt op sinaasappel-bietenkaramel

8 sinaasappelen
1.5 liter bietensap

9 g gelatine
360 ml slagroom
180 g kristalsuiker
150 g roomkaas
150 g geiten yoghurt
12 g citroenrasp
60 g eiwit

150 g boter op
kamertemperatuur
150 g poedersuiker
0.25 tl zout
1 tl vanille extract
1 ei
150 g bloem

200 ml bietensap
2 g agar
(per 100 ml 1 g agar.)
35 g suiker
1 el witte balsamico azijn

Breng 150 gram boter op kamertemperatuur voor later in het recept.

Bereiding karamel

Breng het bietensap op medium vuur aan de kook en laat het inkoken tot een dikke siroop tot ongeveer 250 ml.

Laat afkoelen.

Schil de sinaasappelen inclusief witte vel en snijd de partjes tussen de membranen uit. Meng deze met de afgekoelde siroop.

Bereiding mousse

Week gelatine in koud water.

Breng slagroom met helft kristalsuiker op medium vuur aan de kook. Haal van het vuur en los gelatine op.

Roer er de roomkaas, de geiten yoghurt en het citroensap door en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Verwarm 30 ml water en de rest van de suiker op medium vuur tot 110 graden om een suiker siroop te maken.

Klop eiwit luchtig en schenk hierbij druppelsgewijs de hete suikersiroop zodat je een Italiaanse meringue krijgt.

Spatel het afgekoelde roomkaas-geitenyoghurt mengsel door de meringue zodat het lekker luchtig blijft.

Vul halve siliconen bollen met het mouse. Laat opstijven in de vriezer maar haal ze er op tijd weer uit om te storten en daarna te ontdooien.

Bereiding langues de chat (kattentongen)

Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed het bakblik met een siliconen matje. Hier bakken ze net iets mooier op dan op bakpapier.

Roer de boter, poedersuiker, het zout en vanille extract glad in een kom. Roer het ei en tot slot de gezeefde bloem erdoor. Belangrijk bij een roerdeeg is dat je het deeg niet luchtig klopt. Doordat het deeg niet luchtig is, loopt het tijdens het bakken uit tot mooie dunne kattentongen.

Doe het deeg in een spuitzak met een glad spuitmondje 9 mm of groter.

Spuit het deeg in lange staafjes van ongeveer 6 cm lengte op de siliconenmat. Houd voldoende tussenruimte want de koekjes lopen nog wat uit.

Bak de koekjes in 7-10 minuten tot de randjes goudbruin zijn. Laat ze afkoelen op een rooster

Bereiding bieten kaviaar

Verwarm het bietensap met de suiker en azijn tot de suiker is opgelost.

Voeg de agar toe en breng tot kookpunt. Laat enkele minuten koken onder voortdurend roeren.

Haal van het vuur en laat 5 minuten afkoelen.

Trek met een injectiespuit de vloeistof op en laat langzaam in de olie uit de koelkast druppelen. Of gebruik een spuitflesje.

Zeef de parels uit de olie en zet de overgebleven olie terug in de koelkast (na zeven) voor de volgende groep.

Spoel de kaviaar uit met water en bewaar ze tot uitserven.

8 takjes kervel

Uitserveren

Pluk zijscheuten van kerveltakjes.

Verdeel de sinaasappel partjes over het midden van de borden.

Leg hier een bol van de geitenyoghurt en maak met de bolle kant van de theelepel een klein kuiltje in de bol en schep hier een flinke theelepel bietenkaviaar op.

Garneer met wat kervel en een kattentong en sprenkel wat bietensap rondom.