



MENU

Mei 2024

WIJNEN

Rose
Puech-Haut Argali

Dom Alary
La Brunote
Licht gekoeld

Monte del Frà Moregno

GERECHTEN

AMUSE

Sushi van asperges met miso mayonaise

VOORGERECHT

Tartaar van kalfsvlees met krokante asperge en
een crème van erwten

TUSSENGERECHT

Aspergesoep met drie bereidingen van zalm

HOOFDGERECHT

Wortelrisotto met asperges en schol

NAGERECHT

Frambozen bavarois met gepocheerde rabarber

AMUSE Sushi van asperges met misomayonaise en furikake

300 g sushirijst
7 el sushiazijn

1 el ingelegde gember
1 el misopasta
wasabi
1 eidooier van
nagerecht
150 ml zonnebloemolie
1 el sushiazijn
limoensap

6 groene asperges
2 el ketjap manis
1 el misopasta
1 el sushiazijn

4 eieren
melk
boter
furikake

6 norivellen
wasabi
bieslook
furikake

Bereiding Sushi rijst

Spoel de sushirijst goed onder koud water en kook daarna met 750 ml tot 1 liter water met een flinke snuf zout gaar. Stort de sushirijst in platte schaal en meng er 7 el sushiazijn door en breng goed op smaak. Laat afkoelen.

Bereiding misomayonaise

Snijd de ingelegde gember heel fijn en doe hem met de misopasta, de eidooier en een beetje wasabi in een maatbeker. Mix de zonnebloemolie hier voorzichtig druppelsgewijs aan toe tot er een mayonaise ontstaat. Roer hierna de sushi azijn en wat limoensap erdoor. Bewaar de mayonaise in een spuitzak.

Bereiding asperges

Schil de asperges en kook ze beetgaar in gezouten water. Koel af in ijswater. Meng de ketjap manis, misopasta en sushi azijn. Laat een klontje boter smelten en bak de asperges kort in de boter. Voeg er het misomengsel aan toe en laat de asperges kort karamelliseren.

Bereiding eieren

Kluts de eieren met een scheutje melk. Bak de eieren in een klontje boter en roer af en toe tot er een licht roerei ontstaat. Breng hoog in smaak met peper, zout en furikake. Laat afkoelen.

Uitserveren

Bedek drie norivellen voor $\frac{3}{4}$ met een dun laagje sushirijst. Leg in het midden de gebakken asperge. Lepel er wat koud roerei over, gevolgd door de furikake. Smeer een klein beetje wasabi daar waar geen rijst ligt op het norivel. Rol het norivel strak op met een sushimatje. Maak van de andere 3 norivellen een andere sushi waarbij de rijst ook aan de buitenkant zit. Neem een stuk plasticfolie en smeer daarop de rijst net zo groot als je norivel. Leg hier in het midden de asperge en het ei met de furikake. Strijk een klein beetje wasabi op het noriblad en leg dit op de rijst. Rol het nu stevig op. Gebruik je natte vingers om ze dicht te plakken.

Snijd de sushirollen in 6 stukken en verdeel er 3 per bord en steek hier de 12 aspergekopjes van het voorgerecht in. Werk af met een flinke toef misomayonaise, furikake en wat bieslook.



VOORGERECHT Tartaar van kalfsvlees met krokante asperge en een crème van erwten

600 g kalfsvlees
50 ml oestersaus
4 sjalotjes
30 g tomatenketchup
worchestersaus
olijfolie
30 g kappertjes
Peper
zout
tabasco

Bereiding tartaar van kalfsvlees

Snijd het kalfsvlees in een hele fijne tartaar.
Snipper de sjalotjes en snijd de kappertjes door de helft.
Meng alles samen met de overige ingrediënten naar smaak.
Bewaar op kamertemperatuur tot gebruik.

12 groene asperges
75 g panko broodkruim
2 eieren
125 g bloem
75 g parmezaan

Bereiding krokante asperge

Schil de asperges of als het hele dunne asperges zijn verwijder de harde zijnerven en blancheer ze ongeveer 5 minuten tot ze beetgaar zijn.
Snij de koppen eraf en geef deze aan de amuse.
Paneer de asperges door ze eerst door de bloem te halen en daarna door een los geklopt ei en vervolgens door de panko gemengd met Parmezaan.
Frituur ze vlak voor ze opgediend worden op 175 °C voor ongeveer 3 minuten tot deze goudbruin krokant is.

250 g erwten
75 ml room
peper
zout
10 g verse munt

Bereiding erwten crème

Kook de erwten in gezouten water. Haal er na 2 minuten 60 erwten uit wanneer ze nog niet volledig gaar zijn en ze nog een mooie beet hebben. Gebruik deze om het gerecht mee af te werken. Kook de rest van de erwten in ongeveer 5 minuten volledig gaar. Draai deze tot een gladde crème samen met de room en fijngesneden munt en roer ze daarna nog een keer door een bolzeef met een pollepel. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar de erwten crème in een spuitzakje tot de afwerking.

handje postelein

Uitserveren

Maak een streep erwtenpuree midden op het bord en kam deze uit naar zijkant met een vork. Duw de tartaar in een langwerpige steekvorm naast de puree op het bord.
Leg de krokante asperge naast de erwten crème.
Garneer de tartaar af met dotjes crème van de erwten, de apart gehouden erwten en de postelein.



TUSSENGERECHT Aspergesoep met drie bereidingen van zalm

28 witte asperges
600 ml culinaire room
600 ml kippenbouillon
120 g Philadelphia kaas
schijfje citroen
Zout
peper

120 gram zalmfilet
1 el yususap
1 el sojasaus
furikake
3 el druivenpitolie

120 g zalmfilet
100 g Griekse yoghurt
30 g sesampasta (tahin)
2 teentjes knoflook
8 ml sushi azijn
1 el honing

120 g zalmfilet
1 sjalotjes
10 bieslooksprietjes
fleur de sel
citroensap
vloeibare rookolie
olijfolie

Bereiding aspergesoep

Schil de asperges (samen met hoofdgerecht) gebruik alleen de schillen en kontjes en geef 24 asperges door aan het hoofdgerecht en bewaar 4 asperges voor de asperge noedels.

Zet de schillen en kontjes op met 1,5 l water. Voeg een beetje suiker, zout en schijfje citroen toe. Breng aan de kook en laat minstens een half uur trekken op een laag vuur. Zeef de bouillon.

Voeg aan 1,2 liter asperge bouillon de culinaire room en kippenbouillon toe en kook klein beetje in tot een juiste smaak is bereikt.

Voeg als laatste de Philadelphia kaas toe en breng op smaak met zout en peper.

Bereiding zalm met yuzu en tsuyu

Snijd de zalm in 12 dobbelsteentjes.

Maak een marinade van yuzu, sojasaus, furikake en druivenpitolie. Trek dit samen met de zalm vacuüm en leg tot gebruik in koelkast.

Bereiding geschroeide zalm

Snijd de zalm in 12 dobbelsteentjes. Schroeï de zalm heel kort met behulp van een gasbrander. Bewaar tot uitserveren in de koelkast.

Maak de yoghurt dip door alle ingrediënten door elkaar te roeren en breng op smaak met zout en peper en bewaar tot uitserveren.

Bereiding zalmtartaar met BBQ smaak

Snijd voor de zalmtartaar de zalmfilet fijn en meng met fijngesneden sjalot en fijngesneden bieslook. Spuit de vloeibare rookolie totdat je een rooksmaak hebt. Breng op smaak met fleur de sel, citroensap en wat olijfolie. Bewaar tot uitserveren in de koelkast.

12 witte boterhammen
3 wraps
12 cocktailprikkers

½ komkommer
5 takjes basilicum
zout
1 el balsamico azijn wit
Peper
zout

4 asperges

1 eidooier van het
nagerecht
Scheutje room
tahoo cress

Bereiding eetbare bakjes

Verwijder de korsten van het brood. Rol de sneetjes met de deegroller en haal de ze hierna door de pastamachine tot het hele dunne plakken zijn. Steek met de bloemvorm 12 bloemen uit het brood en druk deze in de ingevette muffinbakvorm. Snijd met een steekvormpje 12 rondjes van Ø 8 cm uit de wraps. Knip elk rondje in tot het middelpunt en vouw de uiteinden over elkaar zodat je een bakje krijgt. Zet dit vast met een cocktailprikkers. Bak ze samen in de oven op 170 °C goudbruin. Ongeveer 7 minuten maar hou het proces in de gaten. Misschien verschilt de baktijd van wraps en broodbakjes wat. Verwijder de cocktailprikkers. Laat afkoelen tot gebruik.

Bereiding komkommer compote

Snijd de komkommer in blokjes. Blender deze samen met de basilicum en zout helemaal fijn. Passeer door een zeef zodat je het vocht kwijt bent. Voeg peper en zout toe naar smaak.

Bereiding asperge noedels

Snijd 4 geschilde asperges met de dunschiller in flinterdunne repen.

Uitserveren

Verwarm de soep. Voeg de aspergelinten kort toe in de warme soep zodat ze zacht worden. Haal de pan van het vuur en zeef de asperge linten er weer uit. Maak een liaison door de eidooier en een scheutje room los te kloppen. Meng deze door de soep zonder dat deze weer terug gaat op het vuur. Zo bindt de soep een beetje. Leg de komkommer compote in het eetbare wrap bakje en leg hier het dobbelsteentje gemarineerde zalm op. Leg de geschroeide zalm bovenop de yoghurt sesamdip in een eetbaar brood bakje en werk af met een takje cress. Leg de asperge linten in een diep soepbord en kruid ze met zout en peper. Plaats hier de quenelle van zalmtartaar op. Schep de aspergesoep er boven op. Plaats de verschillende zalmbereidingen rond of naast het bord (dit kan het beste aan tafel gebeuren) en serveer direct.

HOOFDGERECHT Wortelrisotto met asperges, scholfilet en zee kraal

Bereiding schol

6 schollen

Fileer de schollen en gebruik de graten voor de vissaus

graten van de schollen

1 prei

2 uien

2 selderij stengels

1 venkel

Stukje citroenschil

1 laurierblad

Enkele peperkorrels

2 takjes tijm

200 ml witte wijn

Bereiding vis bouillon

Bak de graten in olijfolie.

Snijd de groente in stukken en laat meestoven met de graten en blus af met de witte wijn. Voeg 1,2 liter water aan de graten en groentes toe en breng alles aan de kook, draai het vuur direct laag zodra het kookt. Laat het tegen de kook aan 20 minuten trekken. Passeer de bouillon door een zeef en daarna nog een keer door een passeerdoek en laat afkoelen.

Arachide olie

1 kleine venkel

3 sjalotten

250 ml witte wijn

150 ml Noilly Prat

1 liter visbouillon

500 ml slagroom

pernod

Bereiding vis crème

Verwarm wat arachide olie in een pan en bak de venkel en de sjalotten enkele minuten op een niet te hoog vuur. Blus af met de witte wijn en Noilly Prat. Breng aan de kook en laat tot de helft inkoken. Voeg de visbouillon toe en laat op laag vuur weer tot de helft inkoken.

Voeg de slagroom toe en laat weer tot de helft inkoken. Passeer door een puntzeef. Laat inkoken tot de gewenste dikte en breng op smaak met zout, peper en pernod.

450 g winterwortel

2 flinke sjalotjes

300 g risottorijst
olie

750 ml witte wijn

80 g boter

Bereiding risotto

Pers het sap van de wortel uit in de sapcentrifuge.

Hak de sjalotjes fijn. Fruit de sjalotjes en risottorijst aan in wat olie. Blus af met witte wijn.

Breng het wortelsap aan de kook en roer beetje bij beetje, het hete sap door de risotto. Wacht telkens tot al het vocht is opgenomen door de rijst voordat je nieuw vocht toevoegt. Ga door tot de risotto helemaal gaar is. Als je te weinig vocht heb kun je wat water toevoegen. Haal de risotto van het vuur en los de boter op. Nu niet meer op het vuur zetten en wacht tot de boter is gesmolten. Breng op smaak met zout en peper. Zorg dat de risotto smeuïg is.

Bewaar de risotto in de warmhoudkast.



24 asperges liggen bij
voorgerecht.

300 g zeekraal
12 kwartel eitjes

boter

3 el peterselie
Parmezaan kaas

Bereiding asperges

Schil de asperges (doe dit samen met het voorgerecht en geef hen de kontjes en schillen). Kook ze in water met een beetje zout gaar.

Bereiding zeekraal en kwarteleitjes

Controleer de zeekraal op harde uiteinden. Wok ze zeer kort in wat boter tot ze buigzaam zijn.

Kook de kwarteleitjes in ca 3 minuten, schrik af onder koud water en pel ze onder koud stromend water. Begin aan de bolle kant. Halveer de eitjes. Bewaar in de warmhoudkast.

Bereiding schol

Kruid de scholfilets met zout en peper en bak ze op de vel kant in wat boter gaar. Ze hoeven niet gedraaid te worden.

Uitserveren

Hak de peterselie fijn.

Maak een quenelle van de risotto en garneer deze met wat Parmezaan kaas. Garneer het bord naar eigen inzicht.

Garneer met gehakte peterselie.

NAGERECHT Frambozenbavarois met gepocheerde rabarber

115 g bloem
25 g maïzena
140 g suiker
190 g eiwit
125 g eidooier

400 ml slagroom
70 g suiker
5 blaadjes gelatine
400 g bevroren frambozen

1 liter water
300 g suiker
sap en schil van citroen
1 laurier blaadje
8 rabarberstengels van
2cm doorsnede

Bereiding biscuitdeeg

Klop op volle snelheid het eiwit luchtig, voeg 100 g suiker toe en klop stevig. Maak een ruban met de eidooiers en 40 gr suiker en spatel dit door het eiwitmengsel.

Hierna de gezeefde bloem en maïzena er door heen spatelen.

Bekleed de bakplaat met bakpapier of siliconen mat, vet in en spreid hier een dunne laag biscuit deeg op. Bak in voorverwarmde oven 7 tot 8 minuten op 180 °C tot de laag biscuitbeslag gaar is. Deze moet mooi luchtig worden en niet te hard.

Steek 12 rondjes uit het afgekoelde biscuitplak. De rondjes moeten kleiner zijn dan de halve siliconenbollen voor de bavarois.

Bereiding frambozen bavarois

Week de gelatine blaadjes in koud water.

Verwarm de bevroren frambozen op laag vuur tot ze ontdooit zijn en pureer ze daarna in de blender. Zeef ze daarna door de zeef om alle pitjes te verwijderen. Houd 250 g over voor het recept.

Verwarm een beetje frambozenmoes tot 30 °C en los hier de gelatine in op. Haal van het vuur en voeg de rest van de frambozenmoes toe. Laat nu afkoelen tot het lobbijg wordt.

Klop de slagroom en de suiker tot yoghurt dikte. Spatel als het frambozenmoes lobbijg begint te worden een derde van het slagroom mengsel door de frambozen. Spatel hierna de rest van de slagroom erdoor.

Vul de bollen met bavarois tot net onder de rand zodat er nog plaats is voor het biscuitdeeg. Zorg dat er geen luchtbellens in zitten. Druk de biscuit rondjes in het midden van de bavarois zodat de bollen weer mooi opvullen tot de rand met bavarois. Plaats de siliconen bolmatten in de vriezer en laat opstijven. Haal ze er op tijd weer uit zodat ze kunnen ontdooien. Leg ze meteen op het bord om te ontdooien.

Bereiding gepocheerde rabarber

Was en schil de rabarber. Breng het water, suiker, sap en schil van citroen, laurierblaadje en de rabarberschillen aan de kook en laat even Intrekken. Filter de siroop en houd apart.

Snijd de rabarber in stukjes van 2 cm lang en 1.5 cm dik. Zoek 24 gelijkwaardige stukjes rabarber en pocheer deze in het suikerwater tot ze gaar zijn. (dit kan je controleren door er met een mesje in te steken).

Let op dat de vloeistof niet kookt, houd de temperatuur net onder het kookpunt. Haal de 24 stukjes rabarber uit de siroop en voeg dan de rest van de rabarber toe en pocheer ook deze.

Haal de pan van het vuur, haal de rabarber uit de vloeistof en laat afkoelen.



300 g gepocheerde
rabarber
100 g boter
50 g suiker
5 g pectine

400 ml rabarbersiroop
50 g suiker
5 g agar agar
4 blaadjes gelatine
1 vanille stokje

35 g boter
35 g poedersuiker
25 g bloem
25 g amandelmeel

30 g gesmolten boter
30 g bloem
30 g eiwit
30 g poedersuiker
groene kleurstofdruppels

Bereiding rabarbercompote met boter

Breng 300 gr van de gepocheerde rabarber met suiker en pectine aan de kook.
Laat afkoelen en monteer dan met de boter met behulp van een staafmixer.
Scheep in een spuitzak en bewaar in koeling.

Bereiding rabarbergel

Laat de gelatine weken in koud water. Breng de rabarbersiroop van de gepocheerde rabarber met het vanillemerg, de suiker en de agar-agar aan de kook. Voeg van het vuur de gelatine toe.
Laat opstijven in de vriezer en steek hier later 36 kleine rondjes uit.

Bereiding amandel crumble

Meng alles tot een kruimelig deeg. Spreid uit op een siliconenmat en bak op 180 °C in ongeveer 10 minuten licht goud bruin. Verkrumel het tot een crumble en bewaar tot uitserveren.

Bereiding decoratie blaadjes

Meng alle ingrediënten behalve de kleurstof met een garde tot een gladde massa. (Als het eiwit niet precies 30 g is pas de andere hoeveelheden dan aan tot hetzelfde gewicht). Verdeel in 2 porties en voeg in een portie één of meerdere druppels kleurstof toe zodat beide porties een andere kleurgradatie hebben.
Strijk wat kleine hoopjes deeg van één kleur met een paletmes over de bovenkant van de blaadjes en strijk glad tot er geen deeg meer buiten de mallen zit. Doe hierna hetzelfde met de andere kleur over de onderkant van de siliconenblaadjesvormen.
Bak in voorverwarmde oven op 180 °C ongeveer 5 minuten. Pas op dat ze niet verbranden want het gaat snel. Ze zijn gaar als je ziet dat het steeltje een beetje loslaat uit de vorm en ze nog een mooie kleur hebben.
Haal ze uit de oven en leg de blaadjes op bv een deegroller zodat de blaadjes een mooie gebogen vorm krijgen.

Uitserveren

Plaats de bavarois op het bord en plaats hier met tussenruimte 3 rabarbergel rondjes naast. Verdeel hiertussen de gepocheerde rabarber, de compote. Kruimel wat amandel crumble en amandelen rond het geheel.