



MENU

Oktober 2024

MAANDAGAVOND 28 OKTOBER
ALGEMENE LEDENVERGADERING

WIJNEN

La Grange Daniel
Frankrijk

Le Caillou
Frankrijk

Colpaola wit
Italie

Morellino Di Scansano
Italie

GERECHTEN

AMUSE

Tonijn in biet met dashi en bieslook

VOORGERECHT

Panna cotta van cantharellen

TUSSENGERECHT

Tomaten tagliolini met yellowtail kingfish

HOOFDGERECHT

Eend en sinaasappel

NAGERECHT

Tarte tatin, appelijs en mascarpone quenelle

* = voordelig alternatief

AMUSE Tonijn in biet met dashi en bieslook

400 g verse tonijn
20 g zout
20 g suiker
bietenpoeder

1 zakje dashi
375 ml water
2 g lota

500 ml water
60 g bieslook
160 ml gembersiroop
Zout
Groene tabasco

20 g suiker
25 ml water
50 ml sushi azijn
0.25 venkel
Rookolie
3 jeneverbessen

1 ei
15 ml witte wijnazijn
1 eetlepel mosterd
200 ml zonnebloem olie
Zout en peper
wasabi

Bereiding: gepekeld tonijn.

Snijd de tonijn in kleine blokjes (3 per persoon). Bestrooi de blokjes met zout en de suiker en laat de tonijn 30 minuten pekelen.
Maak schoon en dep goed droog.
Bestrooi met bietenpoeder en vacumeer de tonijn zo lang mogelijk.

Bereiding: dashi gelei

Los de dashi op in het water en laat het afkoelen tot 40-70°C
Voeg dan al roerend de lota toe. De lota zal van de dashi een zachte gelei maken. Deze kan je alvast in een diep vierkant pastabord schenken zodat het als het afkoelt gelei wordt.

Bereiding: bieslook-gemberbouillon.

Verwarm het water met de gembersiroop tot 80 °C en voeg de fijngesneden bieslook en tabasco toe. Verwarm het 10 minuten en mix het daarna in de Magimix.
Zeef de bouillon door een passeerdoek en maak op smaak met peper en zout.

Bereiding: zoetzuur

Kook de suiker, het water, de jeneverbessen en de azijn en laat afkoelen.
Voeg naar smaak zout en peper toe.
Snijd de venkel op de mandoline en maak er dan dunne reepjes van. Voeg toe aan het zoetzuur en vacumeer alles met een beetje rookolie.

Bereiding: wasabi mayonaise

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
Doe alle ingrediënten behalve de wasabi in een smalle maatbeker.
Plaats de staafmixer in de maatbeker op de bodem. Schakel de staafmixer 10 seconden in voordat je de staafmixer al werkend rustig naar boven trekt.
Mix hierna met een spatel de wasabi er doorheen tot je de juiste smaak hebt en schep de mayonaise in een spuitzak en leg tot gebruik koel weg. Als je deze manier van mayonaise maken niet prettig vindt kan je altijd het basisrecept, wat in de koude keuken, hangt maken.



cress of groen van de
venkel

Uitserveren:

Schenk de bieslook en gember bouillon voorzichtig aan de zijkant van het bord over de dashi gelei zodat de onderste laag intact blijft
Verdeel 3 blokjes tonijn over het bord.

Top af met wasabi mayonaise, dunne reepjes venkel, cress of het loof van de venkel.

VOORGERECHT Panna cotta van cantharellen, champignon crème en tuiles van gedroogd eekhoorntjesbrood.

200 g cantharellen
2 teentjes knoflook
20 g boter
12 takjes tijm
4 g zout
200 ml melk
200 ml room
4 blaadjes gelatine

Bereiding: panna cotta van cantharellen.

Week de gelatine in koud water.

Maak de cantharellen schoon. Hak de knoflook fijn en rits de tijm van de steeltjes.

Smelt de boter in een pan en voeg de knoflook, tijm en cantharellen toe. Bak ze 10 minuten (ze zullen al hun water verliezen).

Voeg de melk en de room toe en kook nog 10 minuten tot de cantharellen zacht zijn. Breng op smaak met zout en doe alles in de blender.

Voeg de uitgeknepen gelatine toe en mix tot een gladde massa. Vul hierna de spiraalvormige siliconen mallen met het mengsel. Zorg dat je geen luchtbelletjes hebt.

Laat ze zolang mogelijk opstijven in de vriezer.

400 g champignons
2 sjalotjes
30 g boter
3 g zout
6 takjes tijm
150 ml runderbouillon
15 ml sherryazijn

Bereiding: champignon crème

Snijd de champignons in dunne plakjes, maar bewaar 3 grote champignons voor het uitserveren

Snijd de sjalotjes in plakjes.

Verhit de boter in een koekenpan en voeg de sjalot, champignons, zout en de blaadjes van de tijm toe. Bak dit tot het begint te kleuren en blus dan af met de runderbouillon en sherry azijn.

Laat dit volledig inkoken en mix het vervolgens in een blender tot een gladde massa.

Kruid deze indien nodig bij met zout en schep de crème in een spuitzak.

22.5 g bloem
22.5 g eiwit
10 g eekhoorntjesbrood
poeder
zout
22.5 g gesmolten boter

Bereiding: tuiles van gedroogd eekhoorntjesbrood

Roer alles met een garde tot een volledig glad beslag.

Vul 24 kleine blaadjes mallen en strijk goed af met een paletmes. Bak ze in een hete lucht oven ongeveer 4 minuten op 175°C tot ze goudbruin zijn. Houd ze in de gaten want ze verbranden (gaat) snel!

Haal ze meteen uit de vorm wanneer ze nog warm zijn. Een cocktailprikker kan hier een goed hulpmiddel bij zijn. Bewaar deze als ze afgekoeld zijn in een luchtdicht afgesloten doos.



12 kleine bruine
champignons
20 kleine cantharellen
6 plakjes Spaanse ham
5 takje tijm
2 knoflook teentjes
boter

Uitserveren:

Haal de panna cotta uit de vorm en leg op het bord en laat ontdooien. Dit duurt niet lang.

Snijd de bruine champignons, het eekhoorntjesbrood middendoor en de cantharellen en kerf de champignons diagonaal in.

Smelt de boter in een pan en voeg de gesnipperde knoflook, geriste tijm en alle champignons soorten toe. Bak deze goudbruin.

Schik de gebakken champignons bij de panna cotta en spuit her en der toefjes champignon crème. Halveer de ham plakjes en maak hier roosjes van en schik deze op de panna cotta. Werk af met plukjes tijm en 2 tuiles per bord.

TUSSENGERECHT Tomaten tagliolini met Yellowtail kingfish

300 bloem
3 eieren
zout
1 el tomaten puree
150 ml olijfolie
15 g mother of all rubs
20 ml rookolie

35 g suiker
200 ml gin
3 g agar agar

600 g yellowtail kingfish
filet
130 ml ponzu
zout

0.5 komkommer
10 ml gin

crispy grains & seed mix
cress

Bereiding: tomaten tagliolini

Zeef de bloem op het werkblad en maak in het midden een kuiltje en doe hierin de eieren, het zout, de tomaten puree en eventueel 1 of 2 eetlepels water. Kneed het deeg ongeveer 15 minuten tot een soepel deeg dat egaal van kleur is. Laat het deeg in transparant folie nog 15 minuten rusten. Maak hier met de pastamachine tagliolini van. (zie voor gebruik pastamachine recept pastadeeg in koude keuken). Kook de tagliolini ongeveer in 10 minuten in gezouten water.

Verwarm de helft van de olijfolie en monteer hier de kruiden rub door.

Voeg de overige olijfolie en rookolie toe en laat het mengsel afkoelen.

Breng de gekookte pasta op smaak met de bereide olie.

Bereiding: granaatappel-gin gel

Verhit de gin samen met de suiker. Zorg ervoor dat de suiker volledig is opgelost en kook vervolgens de alcohol eruit.

Laat de gin afkoelen. Voeg de agar agar toe en breng het mengsel opnieuw aan de kook. Laat het geheel afkoelen in de koelkast.

Mix de gekoelde massa tot een gladde, spuitbare gel.

Bereiding: Yellowtail Kingfish

Snijd de filet van de huid en verwijder de graat tot je 2 mooie stroken kingfish over hebt.

Snijd de kingfish in mooie schuine plakjes. Marineer de filets in yuzu ponzu met een snufje zout.

Gebruik een gasbrander om de vis licht te branden.

Bereiding: komkommer

Schil de komkommer en snijd ze in stukjes van 5 cm. Snijd deze in julienne reepjes zonder de zaadlijsten te gebruiken.

Plaats de komkommer samen met de gin in een vacuümzak en vacumeer het geheel.

Uitserveren:

Plaats de tagliolini in een ronde steker op het bord zodat je een mooi rondje krijgt. Leg de kingfish dakpansgewijs over de pasta.

Leg de gesneden komkommer hier bovenop en spuit kleine dotjes van de gin-gel ertussen.

Garneer het gerecht met crispy grains & seed mix en cress.



HOOFDGERECHT Eend met sinaasappel

300 g winterwortel
100 ml gevogelte
bouillon
200 ml room
2 el olijfolie
0.5 el komijnzaad

Bereiding: wortel crème

Stoof de geraspte winterwortel in de groentebouillon en de helft van de room.

Mix het tot een mooie crème. Kruid het en voeg eventueel wat olijfolie toe.

Myoteer het komijnzaad tezamen met het komijnzaad van de cannelloni op een laag vuur. Maak in een vijzel de komijnzaadjes tot een poeder.

Scheid dit dan weer in 2 porties. (houd 2/3 apart voor de cannelloni).

Voeg de andere helft van de room toe aan het komijnpoeder en reduceer tot 1/3 op laag vuur. Meng deze substantie op het allerlaatste moment (om verkleuring te voorkomen) om de wortel crème op smaak te brengen.

3 eieren
50 ml melk
300 g witte kool
200 ml room
1 el komijnzaad

Bereiding: cannelloni

Maak van de eieren en melk 3 omeletten en snijd deze in reepjes waar cannelloni's van gemaakt kunnen worden.

Blancheer de fijngesneden witte kool en voeg de gemyoteerde kummelzaadjes en de room toe. Kook in tot 2/3 op laag vuur.

Vul de omeletreepjes met het koolmengsel tot cannelloni's.

2 sinaasappels
100 ml water
50 g suiker

Bereiding: gekonfijte sinaasappelschillen

Snijd dunne reepjes van het oranje gedeelte van de sinaasappelen en blancheer de schilletjes twee maal. Kook het suikerwater tot 130°C, voeg de sinaasappelschillen toe en laat ze even doorkoken. Laat de gekonfijte schillen afkoelen.

5 dl vers sinaasappelsap
5 dl gevogelte bouillon
1.5 dl kalfsbouillon
boter

Bereiding: sinaasappel jus

Reduceer het sinaasappelsap, de gevogelte bouillon en de kalfsbouillon tot de helft en monteer de jus met een klontje boter.

750 g aardappelen
4 el olijfolie
4 el gesnipperde
bieslook

Bereiding: aardappel garnituur

Schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes. Kook ze tot ze gaar zijn in zout water.

Maak een warme salade van de aardappelblokjes, de bieslook en de olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen tot lauw warm.



4 eenden filet
7 el honing
7 el ketjap

Bereiding: eenden filet

Snijd eventuele vliezen en vetrandjes aan de zijkanten van de eendenborstfilets af. Snijd de vel kant kruislings in.
Bestrooi de filets met peper en zout. Verwarm een koekenpan en bak de eendenborstfilets op de velkant en lak de eenden filet onder voortdurend instrijken van het honing en ketjap mengsel tot ze mooi rosé zijn. Kerntemperatuur van 55°C.
Neem ze als de juiste kerntemperatuur bereikt is uit de pan en laat ze nog 5 minuten rusten.
Snijd ze daarna in mooie schuine reepjes.

Uitserveren:

Verwarm de cannelloni in de oven op 80°C tot ze warm zijn.
Stamp de aardappelsalade in een ronde steker aan en leg op het bord.
Leg plakjes eendenborst op de salade. Glaceer deze ook met de honing-ketjap glase.
Leg de gekonfijte sinaasappelschillen boven op de filet.
Maak een mooie druppel van de wortel crème en dresseer de cannelloni ernaast.
Serveer de sinaasappeljus aan tafel er apart bij.

NAGERECHT Tarte tatin, appelijs en mascarpone quenelle

14 g gelatinepoeder
70 ml water
40 g glucose
100 g suiker
300 ml room
200 g karamelchocolade

2 g gelatine poeder
10 ml koud water
75 ml melk
0.5 vanille stokje
5 g yoghurtpoeder
200 g mascarpone
50 ml room
100 g witte chocolade

250 g suiker
20 ml water
1 vanille stokje
2 steranijs
2 tonkabonen
2 kaneelstokjes
25 g boter

6 jonagold/elstar appels
Citroensap
2 vellen bladerdeeg

Bereiding: karamelglacage

Meng het gelatine poeder met 70 ml koud water en laat 20 minuten weken.

Smelt de glucose in een pan en voeg 1/3 van de suiker toe. Voeg wanneer de suiker is opgenomen weer 1/3 van de suiker toe en herhaal dit nog een keer. Breng de suiker aan de kook en laat kleuren tot een blonde karamel. Blus af met kokende room en roer glad tot de karamel volledig is opgenomen. Voeg de gelatinemassa toe. Giet de warme karamelroom op de chocolade in 3 delen en meng tot een gladde massa. Giet de glacage door een zeef. Verwarm tot 35°C voor gebruik.

Bereiding: mascarpone quenelle

Meng de gelatinepoeder met water en laat 20 minuten weken.

Breng de melk aan de kook met het gespleten vanillestokje en laat enkele minuten infuseren. Breng opnieuw aan de kook en voeg de gelatine massa en het yoghurtpoeder toe en giet door een fijne zeef. Klop de mascarpone en de room tot een lobbige massa.

Voeg de lauwe melk toe en meng tot een gladde massa.

Vul een spuitzak met de mascarponemousse en vul 12 mallen. Laat opstijven in de vriezer.

Neem de bevroren quenelle uit de vorm en zet ze op een rooster boven een opvangbak. Overgiet ze met de karamelglacage en neem de quenelle met een paletmes van het rooster. Verwarm de witte chocolade en vul er een spuitzakje van bakpapier mee. Beweeg het spuitzakje met een klein gaatje snel heen en weer om witte streepjes op de quenelle te trekken. Laat het geheel nu ontdooien op het bord.

Bereiding: blonde karamel

Laat de suikers en het water op een matig vuur karamelliseren in een pan met een dikke bodem. Niet in roeren, heb geduld!

Voeg wanneer de karamel begint te kleuren de specerijen toe en laat verder kleuren tot een goudbruine karamel. Roer er met een houten lepel de boter door tot die volledig is opgenomen.

Bereiding: tarte tatin

Vet 12 tartelette vormpjes in. Snijd de appels in vieren en ontdoe ze van schil en klokhuis. Snijd ze in plakjes en besprenkel ze met citroensap. Leg de schijfjes appel in de tartelette vormpjes en giet hier de karamel over. Bak ze in de oven ongeveer 15 minuten op 180 °C. Haal ze uit de oven en leg er het bladerdeeg op. Verwijder het overtollig bladerdeeg. Let op voor de hete karamel. Plaats deze opnieuw in de oven, ongeveer 25 minuten tot het bladerdeeg mooi gaar is. Laat even afkoelen. Zet een brede spatel op het bladerdeeg en plaats de tarte tatin op zijn kop op de spatel op het bord. Nu kan je de spatel voorzichtig terug trekken en de tartelette vorm verwijderen zodat de appels bovenaan liggen. Probeer dit zo uit te kien dat de tarte tatin warm opgediend kan worden.



300 ml volle melk
250 ml room
1 vanille stokje
125 g basterd suiker
3 eidooiers
2 jonagold/elstar appels
35 g lichtbruine suiker
2/3 tl kaneel

2 jonagold/elstar appels
citroensap

50 g pistachenoten

Cress

Bereiding: appelijs

Giet voor het ijs de melk en de slagroom in een pan met dikke bodem. Schraap het merg uit het vanille stokje en voeg toe aan de pan, samen met het stokje en verwarm zachtjes. Klop ondertussen de suiker en de eidooiers in een aparte kom door elkaar. Wanneer het room het kookpunt heeft bereikt giet je de room langzaam in het kommetje bij de suiker en de eieren. Blijf voortdurend kloppen. Doe het mengsel terug in de pan en verwarm het zachtjes tot het mengsel dikker wordt en de achterkant van de lepel bedekt. Haal van het vuur en laat het mengsel afkoelen in de koelkast.

Doe voor de appelmoes de geschildte appels zonder klokhuis met het water, de suiker en kaneel in een pan. Roer goed door en laat ongeveer 10 minuten zachtjes koken tot de appels zacht zijn. Pureer ze in de keukenmachine tot een gladde puree en laat afkoelen.

Haal het afgekoelde ijsmengsel uit de koelkast en giet het in de ijsmachine. Voeg ongeveer 5 minuten voordat het ijs klaar is de appelmoes toe.

Bereiding: appelrolletjes

Schil de appel heel dun met een dunschiller in lange stroken. Snijd ze netjes recht af en bewaar ze tot serveren in water met citroensap om verkleuren te voorkomen.

Bereiding: pistachepoeder

Rooster de pistachenoten even in een hete koekenpan en maal de ze daarna fijn in de magimix tot een fijn poeder

Uitserveren:

Rol de appel stroken op tot rolletjes als decoratie. Maak een quenelle van het appelijs voor naast de tarte tatin. Werk af met pistache poeder.

Maar decoreer het bord vooral naar eigen inzicht.