



MENU

December 2024

WIJNEN

Sabatè i coca Corpinat
Barcelona

Pinot Grigio
Alto Adige

Yardstick Chardonay
Stellenbosch

Yardstick Chardonay
Stellenbosch

Chateau Cesseras
Minervois

GERECHTEN

AMUSE 1

Zeeuwse oester met soja

AMUSE 2

Gedroogde tonijn tuile en gerookte
palingmousse

VOORGERECHT

Coquilles en limoen

TUSSENGERECHT

Curry soep en zeeduivel

HOOFDGERECHT

Hertenfilet op 2 manieren

NAGERECHT

Crêpe Suzette

AMUSE 1 : Zeeuwse oester met soja.

24 Zeeuwse oesters
125 g crème fraîche
Zeste van 1 limoen
en sap van ½ limoen
cayennepeper
1/2 fijngesneden
sjalotje
¼ bos fijn gesneden
koriander

100 g heldere
kippenbouillon
25 g soja
5 g suiker
1 g xantana

125 g melk
125 g kippenbouillon
sap van ½ citroen
groene wasabi
1 blaadje gelatine
peper en zout

grof zeezout
wakame

Bereiding: Zeeuwse oester.

Steek de oesters los, vang het oestervocht op en bewaar de diepe schelp.

Verwarm de oesters in de oven op 60°C totdat ze wat compact zijn.

Laat ze afkoelen.

Vermeng de crème fraîche met het sap en de zeste van 1 limoenen, een snuifje cayennepeper, fijngesneden sjalot en de verse koriander.

Doe vervolgens een klein schepje van dit mengsel in de schelp.

Bereiding: sojagel.

Vermeng de kippenbouillon met de soja, de suiker en de xantana.

Bereiding: espuma van wasabi.

Verwarm de melk, de kippenbouillon, het citroensap en de wasabi tot 80°C en los hierin het voorgeweekte gelatineblaadje op.

Kijk en proef de hoeveel wasabi er nodig is. (ongeveer een halve tube)

Breng op smaak met zeezout en laat het afkoelen.

Giet het mengsel in de kleine kidde en doe er een koolzuurpatroon op.

Uitserveren.

Leg de oesters op de crème fraîche in de oesterschelpen en bedek ze met een lepel sojagel.

Presenteer de oesters op een standaardje van zeezout en spuit net voor het opdienen een dotje wasabi-espuma op de oester.

Leg voor de afwerking nog een paar sliertjes wakame erop.

AMUSE 2: Gedroogde tonijn tuile en gerookte palingmousse.

50 g bloem
50 g eiwit
50 g boter
3 g katsuobushi
9 g furikake poeder

Bereiding: gedroogde tonijn tuile.

Verwarm de oven voor op 150°C.

Doe alles in een blender of klop met een garde, behalve het furikake poeder en mix tot een glad beslag.

Verdeel het beslag over een visgraatmal en bestrooi het met het furikakepoeder.

Bak de tuile in de voorverwarmde oven en blijf opletten tot ze goed zijn (ongeveer 10 minuten).

75 g gerookte paling
20 g visfumet
1 gelatineblaadje
0.75 dl room
zout

Bereiding: gerookte palingmousse.

Verwarm de visfumet en los er de geweekte gelatine in op.

Cutter de gerookte paling en visfumet in de maggimix.

Klop de room half op en spatel hem voorzichtig onder de vis.

Schep de mousse in een spuitzak met een klein spuitmondje en laat helemaal afkoelen.

Breng op smaak met zout.

Uitserveren.

Spuit streepjes gerookte palingmousse tussen 2 visgraat tuilles en leg ze op een mooi bordje.

Maak er 2 per persoon.

VOORGERECHT: coquilles met kataifi en citrus beurre blanc

1 kg aardperen
Boter
Witte peper en zout
200 cc melk
200 cc room
200 cc water

45 g sjalot
45 g preiwit
50 g witte wijn
10 g limoenzeste
50 g limoensap
10 g sinaasappelzeste
50 g sinaasappelsap
200 g boter
zout

100 g olijfolie
1 halve bos basilicum
Zout
Xantana

Bereiding: aardperencrème.

Schil de aardperen en snijd ze in gelijkmatige stukken en leg ze meteen in water met een scheutje citroensap tegen het verkleuren.
Bak ze zachtjes aan in boter en kruid ze met peper en zout.
Bevochtig met een gelijke hoeveelheid water, melk en room tot de aardperen volledig met de vloeistof zijn bedekt.
Laat ze rustig koken tot ze gaar zijn.
Draai ze vervolgens tot een crème in de blender samen met een deel van het kookvocht.
Kruis met witte peper en zout.
Passeer door een zeef.

Bereiding: citrus beurre blanc.

Snij de sjalot en de prei fijn en doe ze in een pan op het vuur met de witte wijn, het sap en de zeste van de citrusvruchten.
Reduceer tot 1/3 de en blender vervolgens de massa fijn met een staafmixer in een hoge maatbeker.
Voeg de gekoelde boter en stukjes toe en mix op maximaal vermogen.
Voeg zout naar smaak toe.

Bereiding: basilicumolie.

Pluk en blancheer de basilicum.
Koel af in ijswater.
Duw het water uit de basilicum en mix glad met de olijfolie in de blender.
Laat de olie uitlekken in een zeef met neteldoek.
Kruid met zout en bind met een mespunt Xantana.

12 coquilles
80 g water
100 g kataifi deeg
Limoen
boter
Peper en zout

12 Macadamianoten
bloemblaadjes

Bereiding: voor de coquille met kataifi.

Maak met vochtige handen voorzichtig de kataifi los en modelleer er 12 kleine nestjes van in een cupcakevorm.

Verhit de olie in een frituurpan of diepe pan tot een temperatuur van 180°C.

Bak de nestjes kataifi 1 voor 1 in de hete olie tussen 2 kleine bolzeefjes en bak ze tot ze goudbruin en krokant zijn.

Dit proces duurt slechts enkele minuten.

Haal ze met een schuimspaan of tang uit de olie en leg ze op een bord bekleed met keukenpapier.

Voor een verfrissende toets rasp je een beetje limoenrasp over het knapperige deeg en strooi er nog wat zout over.

Zeef de frituur nadat die wat afgekoeld is.

Bak de coquille kort aan in wat boter.

Uitserveren.

Schep een lepel aardperen crème in het midden van een diep bord.

Leg de coquille in het gebakken kataifi deeg en schik op het bord.

Verdeel de citrus beurre blanc er rondom heen.

Gebruik ongeveer even veel aardperencremè als de citrus beurre blanc.

Druppel er wat basilicumolie in en trek er met een vork strepen in.

Brand de macadamianoten even aan met de gasbrander en maak er een crumble van.

Werk af met de crumble van macadamianoten en de eetbare bloemblaadjes.

TUSSENGERECHT: Zeeduivel en inktvis.

2.5 dl gevogeltebouillon
sap van ½ limoen
15 g gele curry
25 g japanse gember
3 stengels sereh
3 g agaragar

2.5 dl gevogeltebouillon
10 g inktvisinkt
½ dl witte wijn
12 g gel vegetal

8 dl gevogeltebouillon
1 dl slagroom
400 g grotchampions
30 g gele curry
30 g Japanse gember
sap van 1 limoen
5 stengels sereh
peper en zout uit de molen

600 g zeeduielfilet
100 g geklaarde boter
Peper en zout

Bereiding: currygelei.

Breng de gevogeltebouillon, het limoensap, de curry, de gember en de fijngesneden sereh aan de kook en laat dit 1 uurtje zachtjes trekken. Giet de bouillon door een fijne zeef en voeg vervolgens de agaragar toe en laat die nog 2 minuten mee koken, giet het mengsel op een plateau met opstaande rand zodat er een plaat van ongeveer ½ centimeter ontstaat. Zet dit koel weg om op te laten stijven.

Bereiding: Inktvisgelei.

Bereid de inktvisgelei op dezelfde wijze: kook de gevogeltebouillon, de inktvisinkt en de witte wijn, voeg de gel vegetal toe en giet op een plateau. Zet koel weg om op te laten stijven.

Bereiding: Currysoep.

Breng alle ingrediënten, voor de currysoep zachtjes aan de kook, laat de serehstengels een uurtje zacht meetrokken en verwijder ze. Blend de soep ragfijn met de staafmixer tot een mooie gladde crèmesoep en breng op smaak met peper en zout.

Bereiding: zeeduivel.

Verdeel de zeeduivel in porties van 50 g en kruid met peper en zout. Bak ze aan in de geklaarde boter vlak voor het uitserveren.

80 g crème fraîche
½ bosje bieslook
Gepofte witte rijst
Shiso groen en purper

Uitserveren.

Meng de crème fraîche met de gehakte bieslook.

Breng een spiegeltje van de bieslookcrème aan op de borden.

Leg hierop de zeeduielfilet en garneer met de blokjes gelei, de gepofte witte rijst en de shiso purper.

Schenk aan tafel de currysoep er rondom heen.

HOOFDGERECHT: hertenfilet op 2 manieren

800 g hertenfilet
200 g serrano ham
1 kg wildmix
paddenstoelen
mosterd
roomboter
tijm
2 teentjes knoflook
peper en zout
room

Bereiding: Rouleaux van hert

Bestrooi het hert met zout en bak rondom goudbruin in een pan met boter met tijm en een teentje geplette knoflook.
Breng na het braden op smaak met peper.
Smeer de warme hertenfilets flink in met mosterd, zodat het kan intrekken en zet minimaal 1 uur in de koelkast.
Maal de champignons in de maggimix in 2 delen (niet te fijn malen, je mag nog wel wat stukjes zien) bak dit in de roomboter totdat het goudbruin is.
Voeg de room toe tot je een niet te natte massa hebt en de knoflook. Haal van het vuur voordat het mengsel in de schift gaat.
Breng op smaak met peper en zout en laat vervolgens afkoelen.
Leg de ham op een groot stuk plastic folie tegen elkaar aan, maak een rechthoek net zo breed als de hertenfilet
Bestrijk deze met een dikke laag paddenstoelen en houd hierbij boven en onder een randje vrij van 1 cm.
Strijk de paddenstoelen met een natte spatel glad tot een mooi egaal geheel.
Leg hier de hertenfilet op en rol het geheel strak op tot een worst.
Laat dit verder in de koelkast opstijven.
Leg vervolgens een plak bladerdeeg neer, verwijder de folie en rol de hertenfilet in het bladerdeeg en maak beide zijden dicht.
Snijd het overtollige deeg weg.
Verwarm de oven voor op 180°C en bak de hertenfilet in ongeveer 20 minuten tot een kerntemperatuur van 50°C
Laat dit rusten en snijd vervolgens in plakken vlak voor het opdienen.

100 g suiker
100 g witte wijnazijn
1 teentje knoflook
1 eetlepel verse gember
2 peren
rasp van 2 sinaasappels
xantana
mierikswortel

Bereiding: Chutney

Snij de peer in kleine brunoise en doe ze in een pan.
Hak de knoflook en de gember fijn.
Voeg alle ingrediënten bij de peer en laat dit rustig inkoken tot je een mooie chutney hebt.
Voeg op het eind wat xantana toe om het licht te binden.
Maak op smaak met wat geraspte mierikswortel.

De twee sinaasappels kunnen naar het nagerecht voor sinaasappelpartjes!

500 g aardappels
300 g elstar
1 ui
scheutje melk
boter
peper en zout

Bereiding: Hete bliksem

Schil en snijd de aardappel in stukjes en kook ze gaar in ruim water met wat zout in ongeveer 15 minuten.
Laat ze even uitwasemen, voeg vervolgens wat boter toe en een scheutje warme melk en pureer dit tot een gladde puree.
Was de appels, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes.
Pel de ui en snijd in halve ringen.
Bak de ui en de appels op zacht vuur langzaam aan in de boter.
Meng de appels en de uien door de puree en breng de stampot op smaak met wat peper en zout.

2 pastinaken
room
boter
zout

Bereiding: Pastinaakcrème

Schil de pastinaak, snij hem in stukjes en kook gaar in water met wat zout.
Maak er een puree van met de staafmixer met iets kookvocht en wat room.
Roer dit door een zeef en maak op smaak met wat boter en zout en breng dit over in een spuitflesje en plaats in de warmhoud oven.

500 ml wildfond
250 ml bietensap
1 sjalot
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
1 stukje kaneel
1 steranijs
2 stengels sereh

Bereiding: saus van rode biet en steranijs

Reduceer het bietensap met de sjalotjes, laurier, tijm en kaneel.
Als alles bijna verdampt is de wildfond erbij voegen en dit nog even laten doorkoken.
Vervolgens de saus zeven en 30 minuten verder laten trekken met de sereh en de steranijs.
Haal de sereh en de steranijs eruit en bind de saus eventueel nog met wat xantana.
Maak op smaak met peper en zout.

500 ml bietensap
1 sjalot
½ stokje kaneel
1 stuks steranijs
1 blaadje laurier
2 takjes tijm
25 ml rode wijnazijn
4 g vegetal

Bereiding: truffel van biet

Kook het bietensap langzaam in met de sjalot, kaneel, steranijs, laurier, tijm en rode wijnazijn.
Zeef vervolgens het sap en breng op smaak met peper en zout.
Kook het nogmaals op met de vegetal en spuit het direct in de vormpjes wanneer het wat is afgekoeld.

400 g reerugfilet
boter
peper en zout
de chutney
limoenrasp

Bereiding: Herten medaillon met chutney.

Peper en zout de hertenfilets, braad aan in de boter en breng op kerntemperatuur van 50°C en laat rusten.
Snij vervolgens van de hertenfilets medaillons.

Uitserveren.

Schik alle componenten mooi op het bord.

NAGERECHT: Crêpe Suzette.

3.5 dl volle melk
2 dl slagroom
200 g suiker
160 g eidooiers
1 vanillestokje
22 g glucose
12 pvc buisjes 1x8

30 g water
150 g suiker
½ kruidnagel
2 jeneverbessen
1 steranijs
1 vanillestokje
50 g Grand Marnier
50 g Cointreau
50 g Mandarine Napoleon
1 lt sinaasappelsap

330 g water
30 g glucose
60 g invertsuiker
210 g sinaasappelsap
30 g passievruchtenpuree
30 g procerma
7.5 g melkpoeder
12 pvc buisjes 1x8

Bereiding: vanille-ijs.

Schraap het merg uit de vanille.

Kook de melk, room, suiker, glucose en de vanille op. Klop de eidooiers en de suiker wit, giet de kokende melk erover, roer goed en laat vervolgens garen naar 85°C

Koel terug op ijswater.

Draai de massa op in de ijsmachine en doe over in een spuitzak.

Vul vervolgens de pvc buisjes voor de helft met het ijs en laat opstijven in de diepvries.

Bereiding: sinaasappelcoulis.

Pers 1 liter sinaasappelsap uit.

Laat het water en de suiker op een matig vuur karamelliseren in een pan met een dikke bodem.

Laat kleuren tot een blonde karamel.

Voeg de kruidnagel, de jeneverbessen, de steranijs en het vanillestokje toe en blus af met de drank.

Voeg het sinaasappelsap toe en breng aan de kook.

Laat de coulis daarna zo lang mogelijk infuseren op kamertemperatuur.

Bereiding: Sinaasappelsorbet.

Pers 210 g sinaasappelsap uit.

Verwarm het water, de glucose, de invertsuiker, het sinaasappelsap en de passievruchtenpuree tot 35°C.

Meng de overige ingrediënten en voeg ze al roerend met een garde toe.

Breng alles al roerend aan de kook en giet door een fijne zeef.

Laat de massa volledig afkoelen en draai op in een ijsmachine.

Vul een spuitzak met de sorbet en vul de pvc buisjes op het vanille-ijs.

Laat opstijven in de diepvries. Draai de kokertjes 1 keer om in de diepvries.

Los de buisjes door ze in je handen te wrijven en er de sorbet met een pin uit te duwen.

Bewaar tot uitserveren in de diepvries.

250 g sinaasappelcoulis
1.25 g gellan
2 g agar agar

150 g rietsuiker
150 g suiker
150 g gezeefd
sinaasappelsap
7.5 g mangoazijn
150 g gesmolten boter
115 g bloem

2 sinaasappels
1 flinke snuif zout
sap 2 sinaasappels (**)
40 g suiker
50 g water

** van het hoofdgerecht

Bereiding: Sinaasappelgelei.

Breng de sinaasappelcoulis, de gellan en de agar agar aan de kook.
Stort uit (2mm) op een bakplaat bedekt met plasticfolie en laat volledig afkoelen.
Snijd de gelei in vierkantjes.

Bereiding: Kletskep.

Draai de suikers, het sinaasappelsap en de mangoazijn glad in een keukenrobot met een vlinder.
Voeg geleidelijk de warme gesmolten boter toe.
Voeg, wanneer de boter volledig is opgenomen, de bloem toe en draai opnieuw glad en schep over in een spuitzak.
Laat 1 uur rusten in de koelkast.
Verwarm de oven voor op 150°C.
Spuit in gelijke dotjes op een bakmatje en bak goudbruin op 150°C.

Bereiding: gekonfijte sinaasappelzestes.

Verwijder de schil van de sinaasappels met een dunschiller.
Schraap met een mesje het overtollig wit van de binnenkant en snijd de schil in fijne reepjes.
Breng ruim water aan de kook en voeg een flinke snuif zout toe.
Blancheer de sinaasappelzestes kort in het zoute water om de bitterheid uit de schil te halen.
Spoel de zestes met ijswater.
Herhaal dit blancheerproces nog 2 keer.
Breng het sinaasappelsap, de suiker en het water aan de kook en voeg er de uitgelekte sinaasappelzestes aan toe.
Laat op een zacht vuur konfijten in de siroop.
De zestes zijn klaar als ze doorzichtig zijn maar nog steeds stevig aanvoelen.
Bewaar ze in de siroop in op kamertemperatuur.

3 eieren
500 ml melk
5 g roompoeder
140 g bloem, gezeefd
½ vanillestokje
40 g suiker
1 snufje zout
1 el arachideolie
40 g boter, gesmolten

atsina cres

Bereiding: Pannenkoekenbeslag.

Klop de eieren los in een kom.

Voeg de melk, het roompoeder, de bloem, de suiker en het vanillemerg toe.

Meng tot een gladde massa.

Voeg het zout, de olie en de boter toe en laat het beslag 1 uur rusten in de koelkast.

Bak vervolgens 2 pannenkoeken per persoon en leg ze in de koelkast tot gebruik.

Snijd de pannenkoeken op maat van de rolletjes ijs.

Uitserveren.

Maak van alle ingrediënten een mooi bordje en serveer meteen.