



MENU

Januari 2025

WIJNEN

Bois du Cerf
Domaine vico

Bois du Cerf
Domaine vico

Colpaola

Domaine Alary La Brunote of
Domaine Alary Tradition

GERECHTEN

AMUSE

Maiscornetto, rode ui

VOORGERECHT

Zoete ui met hazelnoot en bloemkool

TUSSENGERECHT

Zalm in een jus van karnemelk

HOOFDGERECHT

Hazerug met wildsaus, spruitjes, romanesco en
pastinaak

NAGERECHT

Mandarijn en guave

AMUSE Maiscornetto, rode ui

15 g zachte boter
5 g suiker
2 g zout
1 g Mexicaanse kruiden
15 g bloem

12.5 ml water
50 g zure room
7.5 ml melk
10 ml citroensap
1,5 g kappa

1 rode ui
8 gr suiker
50 ml water
5 ml natuurazijn
5 ml sushi azijn
1 g agar agar
0.5 g gellan

150 g mais (1 blikje)
1.5 sjalot
1 teentjes knoflook
2 g currypoeder
2 g vandouvan
4 g zout
4 g gelatine
42 g eiwit
125 ml room

Bereiding Mexicaanse crumble

Meng de boter met de suiker, zout en de Mexicaanse kruiden.
Voeg de gezeefde bloem toe en meng met je handen tot je een korrelige structuur krijgt.
Bak op een bakmatje 8 tot 10 minuten in een voorverwarmde oven van 165 °C.
Wrijf ze tot kleine korrels.

Bereiding zure room gelei

Breng alle ingrediënten kort aan de kook.
Stort een dunne laag op een platte schaal en laat opstijven in de koeling.
Snijd in hele kleine kubusjes als het stijf is.

Bereiding rode ui gel

Snijd de rode ui fijn.
Plaats de suiker met de ui in een pan en karamelliseer dit tot de ui gaar is. Voeg eventueel wat water toe.
Voeg vervolgens eerst het water en dan de overige ingrediënten toe.
Stort uit in platte schaal en laat opstijven in de koeling.
Mix als het stijf is met een staafmixer tot een gel (voeg water toe tot het 'pakt').
Druk de gel door een fijne puntzeef met de achterkant van een pollepel.
Bewaar in spuitzak.

Bereiding mais mousse

Week de gelatine in koud water.
Kook de mais gaar. Giet af, maar houd 150 g van het kookvocht apart.
Verhit een scheutje olie in een pan en stoof de sjalot en knoflook kort aan.
Voeg de mais, het kookvocht van de mais, currypoeder, de vandouvan en het zout toe en kook kort op.
Schenk in een blender en mix alles. Zeef de massa door een bolzeef. En los de gelatine op in de vloeistof.
Schenk de massa in een kom en laat deze licht lobbige worden op een ijsbad.
Klop het eiwit op en klop daarna de room lobbige.
Spatel eerst het eiwit en vervolgens de room onder de massa.
Scheep in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.



9 vellen filodeeg
2 uitserveerplankjes

Uitserveren

Verwarm de oven voor op 170° C. Van ieder vel filo deeg snijd je 2 rondjes uit (zie tekening). Gebruik hier een schotel met doorsnede van 16 cm voor. Deze rondjes snijd je weer door de helft. Vet de halve rondjes in met gesmolten boter en leg nu de punt van de cornettovorm in een hoek van 45 graden en rol deze op rond een cornetto vormpje. Bak ze 10 minuten in de oven.

Verdeel hoorntjes (3 pp) rechtop over de 2 serveerplankjes.

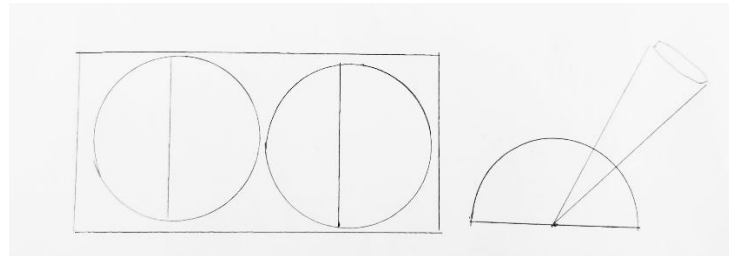
Spuut de mais mousse erin tot halverwege het hoorntje.

Schik er enkele kubusjes zure room gelei in en spuit dan af met mais mousse tot je een toefje krijgt op het hoorntje alsof het een ijsje is.

Spuut hier een dotje rode ui gel bovenop.

Strooi wat Mexicaanse crumble erover en werk af met enkele blokjes zure room gelei.

Zet de serveerplankjes op tafel en laat iedereen zelf 3 hoorntjes pakken.



VOORGERECHT Zoete ui met hazelnoot, bloemkool en steur eitjes

6 uien
2 g gedroogde dashi
4 g gedroogde
katsuobushi
2 liter water

2 sjalotjes
40 g champignons
375 ml dashi bouillon
75 ml sherry
55 ml room
40 g boter
olijfolie

150 g enoki
paddenstoelen
3 el mirin
6 el sojasaus
6 el dashi bouillon
150 g hazelnoten
300 g bloemkool
3 el dashi bouillon

affilla cress
oranje steur eitjes

Bereiding uien in dashibouillon

Zet een pan met koud water op het vuur met de kombu en breng langzaam aan de kook. Zet het vuur lager zodra het kookt en houd het tegen het kookpunt aan. Voeg dan de katsuobushi toe en laat ongeveer 15 minuten op laag vuur sudderen. Zeef vervolgens de bouillon en druk met de achterkant van een lepel het vocht uit de resten in de zeef. Breng de bouillon weer aan de kook. Pel de uien en voeg ze heel toe zodra de bouillon kookt. Laat 30-45 minuten koken op middelmatig vuur. Zeef vervolgens de bouillon en zet de uien opzij. Gebruik de dashi bouillon in de volgende stap.

Bereiding sherry saus

Pel de sjalotjes en snipper fijn.

Maak de paddenstoelen schoon met een vochtig keukenpapiertje en snijd de paddenstoelen fijn.

Fruit de sjalot en paddenstoelen aan in olijfolie gedurende 5 minuten op middelmatig vuur. Voeg de dashi bouillon en sherry toe en laat 20 minuten reduceren.

Haal van het vuur en pureer met de staafmixer.

Monteer met de boter en de room. Zet opzij tot gebruik.

Bereiding enoki paddenstoelen

Snijd de hoedjes van de enoki paddenstoelen, houd er nog een klein stukje stam aan.

Breng in een steelpan de mirin, sojasaus en dashi bouillon (uit de eerste stap) zachtjes aan de kook.

Voeg dan de enoki paddenstoelen toe en meng goed met elkaar.

Laat 5 minuten inkoken en haal van het vuur. Laat afkoelen.

Rasp de bloemkool op de rasp fijn.

Hak de hazelnoten fijn.

Meng de bloemkool, hazelnoten en enoki paddenstoelen met een beetje dashi bouillon.

Uitserveren

Warm de saus op. Halveer de uien en haal voorzichtig de lagen uit elkaar. Gebruik 2 à 3 uien schelpjes per persoon. Vul de uien schelpjes met het bloemkool-hazelnoot-enoki mengsel en leg er een lepeltje steur eitjes op.

Garneer de schelpjes met affilla cress.

Schuim de saus op met de staafmixer en schep dit rond de ui.



TUSSENGERECHT Gebakken zalm met venkel en een jus van karnemelk

1000 g zalm
grof zeezout

500 ml karnemelk
1 ui
Schil van ½ citroen
2 dl witte wijn
1 dl gevogelte bouillon
25 ml azijn
100 g crème fraîche
200 ml room
zonnebloemolie
zout en peper

2 venkels
½ limoen zeste
6 takjes dille
olijfolie

1 aardpeer

2 el vandouvan
peper
olijfolie

Bereiding zalmfilets

Bedek de zalmfilets met het grove zeezout en laat dit 15 minuten lang pekelen. Veeg het zout van de zalm af en spoel de filets kort af onder water en dep droog. Leg gekoeld weg tot gebruik.

Bereiding karnemelk jus

Breng de karnemelk aan de kook met een snuf zout. Laat 2 minuten koken, giet daarna door een theedoek en vang het vocht op.

Pel en snipper de ui.

Verhit een scheutje zonnebloemolie op laag vuur en voeg de ui, citroen schillen, vers gemalen peper en een snuf zout en een eetlepel water toe. Laat dit 3-5 minuten rustig aanzweten.

Blus dit vervolgens af met de witte wijn en breng opnieuw zachtjes aan de kook. Voeg daarna de gevogeltefond en 300 ml van het karnemelk vocht toe. Voeg er de crème fraîche, room en azijn bij en laat dit rustig tot minder dan de helft inkoken.

Als de karnemelk voldoende is ingekookt giet hem dan in de blender en mix tot een fijne substantie.

Zeef dit en warm deze op bij uitserveren.

Bereiding venkel

Maak de venkels schoon en snijd in reepjes.

Breng een pan water aan de kook en voeg hier wat zout aan toe. Kook de venkel net gaar.

Breng vervolgens op smaak met een scheutje olijfolie, citroen zeste, peper, zout en wat gehakte dille.

Bereiding aardpeer chips

Boen de aardpeer schoon, schillen hoeft niet en snijd op de mandoline hier dunne plakjes van.

Frituur op 180 °C in de frituur en bestrooi met zout.

Uitserveren

Snijd de zalm in 12 gelijke stukken en bestrooi ze met vandouvan en wat versgemalen peper. Doe een beetje olijfolie in de pan en bak ze rustig aan één zijde goudbruin. Laat de pan en olie niet te heet worden, dan verbranden de kruiden en krijg je een bittere smaak. Draai de zalm vervolgens om, doe een deksel op de pan en haal de pan van het vuur. Zo kan de vis nog mooi doorgaren.

Schep de venkelsalade in het midden van het bord en leg de zalm hier bovenop. Schenk de karnemelkjus over het gerechtje en druppel er wat olijfolie overheen.

HOOFDGERECHT Hazenrug met wildsaus, spruitjes, romanesco en pastinaak

3 hazenruggen
zonnebloemolie
150 g wortel
150 g uien ± 2
150 g prei
150 g knolselderij
0.5 bol knoflook
400 ml rode wijn
1 l kalfsfond
1 sinaasappel
8 takjes tijm
8 takjes rozemarijn
5 kruidnagels
13 jeneverbessen
2 laurierblaadjes

1 ui
1 winterwortel
2 st bleekselderij
2 laurierblaadjes
2 kruidnagels
1 el tomatenpuree
50 ml rode wijnazijn
100 ml rode wijn
200 ml port
400 ml kalfsfond
100 g cranberry's

Plaats een paar blokjes boter in de diepvries om later te gebruiken als je de wildsaus opklopt vlak voor het uitserveren. Dan zijn ze lekker koud.

Bereiding hazenrug

Snijd met een uitbeenmes de filets van het karkas.

Leg de filets koel weg tot uitserveren.

Hak met een hakmes het karkas in stukken.

Verhit de olie in een braadpan en bak de stukken karkas aan.

Voeg de grof gesneden wortel, prei, ui, knolselderij en de knoflook toe en bak even mee.

Blus af met de rode wijn en laat inkoken tot het stroperig is. Voeg de kalfsfond toe en daarna net zoveel water tot alles net niet onder water staat. Snijd de sinaasappel in kwarten en voeg samen met de tijm, rozemarijn, kruidnagels, jeneverbessen en het laurierblaadje toe en laat zolang mogelijk trekken op laag vuur.

Zeef de hazenjus door een fijne zeef en kook tot een derde in.

Bereiding cranberry saus

Week 50 g cranberry's in 50 ml port en bewaar tot het uitserveren waarna het verder in de saus wordt verwerkt.

Maak de ui, wortel en bleekselderij schoon en snijd in grove stukken.

Bak dit 3 minuten op hoog vuur in arachideolie.

Voeg laurier, kruidnagel en tomatenpuree toe en bak kort mee. Blus af met rode wijn, de overgebleven port, rode wijnazijn en kalfsfond. Laat de saus ten minste 1 uur trekken en passeer door een zeef. Laat de saus nog verder inkoken tot 300 ml.

Bewaar tot afwerking.

12 romanesco roosjes
400 g ongepelde
spruitjes
room
melk

600 g pastinaak
150 ml volle melk
150 ml room
3 kardemon peulen
50 g boter
zout en peper
peterselie steeltjes
tijm
laurierblaadje

75 ml zonnebloemolie
63 ml water
12.5 g bloem
5 druppels rode
kleurstof
zeezout

50 g boter
2 el zonnebloemolie
2 takje tijm
2 takjes rozemarijn
2 teentjes knoflook
½ sjalot met schil
1 el honing

Romanesco en spruitjes

Verwijder van de spruitjes het buitenste blad en snijd de spruitjes in smalle reepjes (chiffonade).

Stoof de spruitjes beetgaar in wat boter vlak voor het uitserveren. Kruid met zout en peper en houd ze warm tot uitserveren.

Stoom de romanesco roosjes 8 à 10 minuten in de stoomoven op 150 °C en kruid met peper en zout. Maak van de helft met room en melk een mooie puree. Bewaar beide bereidingen warm tot uitserveren.

Pastinaak

Schil de pastinaak, snijd in stukken en kook ze in 15 tot 18 minuten gaar in de melk, room met daarin een kruidenbultje van gebonden peterselie steeltjes, tijm en laurierblad en gekneusde kardemonpeulen.

Giet af, bewaar het kookvocht en verwijder het kruidenbultje en de kardemonpeulen.

Pureer met de staafmixer en voeg boter en eventueel kookvocht toe voor een stevige puree.

Wrijf deze door een zeef en breng op smaak met peper en zout.

Bewaar in een spuitzak tot uitserveren.

Koraal tuile

Meng alle ingrediënten goed met een garde tot een klontvrije massa.

Verhit de koekenpan met vlakke bodem (wok) op medium vuur. Mix het beslag nogmaals goed en herhaal dit voor iedere tuile. Hoe beter gemixt hoe kleiner de gaatjes.

Schep 1 lepel van het mengsel in de pan en bak net zolang tot het niet meer bubbelt.

Schep met een spatel uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi meteen met een klein beetje zout.

Uitserveren

Verhit de boter en olie in een braadpan, voeg de tijm, rozemarijn, knoflook en de sjalot toe. Bak de hazenrug **kort** aan beide kanten aan tot ze bruin zijn en een kerntemperatuur van 48°C hebben. Haal de filets uit de pan en laat ze 10 minuten rusten in aluminiumfolie.

Verwarm de cranberry saus. Als deze warm is voeg de in port geweekte cranberry's met de port toe. Haal na 5 minuten de cranberry's eruit en meng ze met de honing.

Trancheer de filet in 12 porties en plaats op het bord.

Plaats een quenelle van pastinaak puree op het bord daarnaast een roosje romanesco in de romanesco puree en gestoofde spruitjes.

Garneer met wildsaus, (klop deze met de staafmixer op met ijskoude blokjes boter), de cranberry saus, cranberry's in honing en de koraal tuile.



NAGERECHT Mandarijn en guave

Haal de zeste van de mandarijnen af voordat je ze uitperst en het sap gebruikt in het nagerecht menu.

10 g suiker
225 g mandarijnpartjes
55 ml citroensap
50 g mandarijnen coulis
12 ml Grand Marnier
2 g gellan
2.5 g agar agar

15 ml agave siroop
35 g suiker
zeste van 1 mandarijn
25 ml citroensap
80 ml mandarijn sap
10 ml yuzu
0.5 stengel citroengras

75 g mandarijnen coulis
12.5 g suiker
7 ml limoensap
2 g agar agar

Bereiding 'soft' van mandarijn

Zeef de mandarijnen en bewaar het sap.

Blondeer de suiker in een pan en voeg de mandarijnpartjes toe.

Glaceer ze kort in de suiker en blus met citroensap, de mandarijnen coulis en Grand Marnier. Voeg gellan, agar agar toe en laat kort doorkoken.

Mix fijn, zeef en laat opstijven op een plaat in de koeling. Steek er rondjes uit.

Bereiding mandarijnenjus

Blondeer de agavesiroop in een pan, voeg de suiker toe en laat nog even verder blonderen.

Voeg de zeste van de mandarijnen en het citroensap toe.

Blus met het mandarijnen sap en yuzu sap.

Voeg het gekneusde citroengras toe.

Laat licht inkoken en verwijder daarna het citroengras. Bewaar de jus tot het uitserveren.

Bereiding mandarijnengelei

Doe alle ingrediënten in een pan en breng al roerend aan de kook.

Schenk door een zeef en stort op een schaal zodat je een gelei van ongeveer 1.5 tot 2 mm dikte hebt. Laat opstijven in de koeling en steek en rondjes uit.

300 ml mandarijnen sap
30 ml citroensap
15 ml witte wijnazijn
45 g eiwit
300 ml water
175 g suiker
25 g trimoline/invertsuiker

40 g zachte boter
15 g suiker
20 g honing
zout
¼ vanille stokje merg
40 gr bloem
15 fijne havermout
0.5 g bakpoeder

2 eieren
60 gr suiker
190 ml zonnebloemolie
215 mandarijnencoulis
50 g kokos rasp
50 g citroen rasp
zeste van 2 mandarijnen
2.5 g bakpoeder
140 g gezeefd bloem

Bereiding mandarijnen ijs

Breng het water aan de kook, doe er de suiker en de dextrose in en roer ongeveer 1 ½ minuut tot alles is opgelost.
Laat afkoelen.
Mix alle ingrediënten en draai in de ijsmachine tot ijs.

Bereiding havermout crumble

Doe alle ingrediënten in een mengkom en meng met je handen tot grove korrels.
Bak in een voorverwarmde oven op 165 °C, 10 tot 15 minuten.
Wrijf fijn tot kleinere korrels.

Bereiding mandarijnen cake

Verwarm de stoomoven voor op 180°C.
Mix alle ingrediënten behalve de bloem in de mixer.
Spatel de bloem door het mengsel. Schenk het beslag in een platte bakvorm en bak 40-45 minuten af in de stoomoven.
Steek er rondjes uit.

25 g suiker
40 ml citroensap
100 g eidooier
100 g guavacoulis
3 blaadjes gelatine
260 ml room

Bereiding guavemousse

Week de gelatine in koud water.

Klop de suiker, het citroensap en de eidooier au bain-marie op tot 85 °C.

Klop dan koud.

Warm de guavacoulis licht op en los de gelatine erin op. Laat de massa licht lobbijg worden in een ijsbad en spatel het eidooiermengsel er door. Klop de room lobbijg en spatel het onder de massa.

Schenk het mengsel in siliconen malletjes en laat opstijven in de vriezer.

Uitserveren

Schik naar eigen inzicht alles mooi op het bord.