



MENU

februari 2025

WIJNEN

Pinot Noir

Ca del Magro

Crianza

GERECHTEN

AMUSE

Tartelette van hert met pompoen

VOORGERECHT

Krokante bloemkool in bierdeeg
met palingsaus en kaviaar

TUSSENGERECHT

Bouillon met gamba's, kaffirlimoen
en citroengras

HOOFDGERECHT

Duivenborstfilet met duivenjus,
krokante polenta, biet en wortel.

NAGERECHT

Peer belle Hélène met Trappistenchocolade

AMUSE Tartelette van hert met pompoen

140 g bloem
10 g hazelnootmeel
40 g boter
3 g zout
1 groot ei

200 g hertensukade
10 g bieslook
40 g ingelegd
mosterdzaad
40 g pompoenpitolie
1 lange peper

25 g ciderazijn
15 g water
20 g suiker
1 g zout
12 g mosterdzaad

1/4 pompoen
5 g pompoenpitolie
zout naar smaak

Bereiding hazelnoot taco

Doe alle ingrediënten in de kitchenaid.

Laat ca 5 min kneden tot je een elastisch deeg krijgt. Laat het deeg ongeveer 1 uur rusten in de koelkast.

Rol het dan heel dun uit. Snijd het uit met een uitsteker van 8 a 9 diameter.

Leg de deegcirkels in een ingevet tartelette vormpje (zwarte).

Bak op 180 °C in de oven gedurende ongeveer 12 minuten.

Bereiding hertentartaar

Snijd het hertenvlees in hele kleine blokjes.

Snijd de bieslook heel fijn en meng onder de hertenblokjes.

Snijd de peper zeer fijn en voeg toe aan de hertentartaar.

Voeg de rest van de ingrediënten toe en breng op smaak met peper en zout. En zet koel weg

Bereiding ingelegd mosterdzaad

Blancheer de mosterdzaadjes 1 keer om de bittere smaak kwijt te raken.

Kook dan alles samen op en laat de mosterdzaadjes zolang mogelijk in de marinade trekken.

Bereiding gemarineerde pompoen

Snijd de pompoen op een mandoline in flinterdunne plakjes. Snijd de pompoen uit met een (zeer) kleine uitsteker.

Maak een klein sneetje in het midden van de pompoenrondjes.

Marineer het met de rest van de ingrediënten. Draai de rondjes dan om je vinger zodat er een hoorntje krijgt.

1 eidooier
6 g mosterd
6 ciderazijn
120 g zonnebloemolie
60 g pompoenpitolie
zout

peterselie

Bereiding van de pompoenpitemulsie

Meng alles behalve de olie.

Druppel dan langzaam de olie in het eigeelmengsel. Zorg dat de emulsie intact blijft.

Uitserveren

Vul de hazelnoot tartelette met de tartaar. Spuit er enkele puntjes van de pompoenzaademulsie op.

Voeg de gemarineerde pompoen en de mosterdzaadjjes toe.

Werk af met wat peterselie

VOORGERECHT Krokante bloemkool in bierdeeg met palingsaus en viseitjes

1 flinke bloemkool
400 g bloem
1 flesje blond bier
100 ml water
100 g boter
2 eidooiers
2 eiwitten
zout

350 g gerookte paling
2 sjalotten
½ citroen
500 ml witte wijn
500 ml groentebouillon
500 ml room

2 tomaten
100 g zeekraal
3 sjalotten
100 ml water
100 ml azijn
20 g suiker

Bereiding bloemkool in bierdeeg

Maak mooie rozen van de bloemkool 3 pp. Breng in een pan water aan de kook en voeg een flinke snuf zout toe. Kook de bloemkoolrozen 5 minuten in het gezouten water. Haal uit het gezouten water en laat snel afkoelen. Smelt de boter in een pannetje. Meng de bloem en het bier met de garde tot een glad beslag. Kijk naar de dikte van het beslag voordat je alle bier erbij gooit. Voeg dan de gesmolten boter en de eidooiers toe en klop tot een homogene massa. Klop in een andere kom de eiwitten schuimig, voeg een snuf zout toe. Roer vervolgens het luchtige eiwitschuim met het bierdeeg tot een glad beslag. Haal de bloemkoolroosjes door het bierbeslag, en laat voorzichtig in de olie zakken en bak tot heel lichtbruin in de frituurpan op 180 °C.

Bereiding palingsaus

Verwijder de kop van de paling en snijd het vlees los van de graat, verwijder daarna met een lepel het vel van de paling en snijd het visvlees in blokjes. Zet apart tot later. Doe de graten in een kookpan. Pel de sjalotten en snijd grof. Snijd de citroen in plakjes. Doe de sjalot en citroen bij de graten en schenk de witte wijn en bouillon erbij. Zet op middelhoog vuur en laat tot de helft reduceren. Voeg dan de room toe en laat 5 minuten sudderen op middelhoog vuur. Zeef daarna de saus en zet terug op het vuur. Laat nog eens 15 minuten sudderen. Saus opkloppen met koude boter. Breng op smaak met peper en zout.

Bereiding garnituren voor de saus

Snijd de zeekraal fijn. Pel de sjalotten en snipper fijn. Meng het water, de azijn en de suiker en verwarm in een pannetje. Voeg de helft van de sjalotten toe en laat 4 minuten koken in het zoetzure mengsel. Giet daarna af. Snijd de tomaten in kwarten en verwijder de zaadlijsten. Snijd voorzichtig het vruchtvlees van de schil. Snijd vervolgens het vruchtvlees in fijne blokjes.

bieslook
100 g zwarte viseitjes
1 lt zonnebloemolie
wat boter

Uitserveren

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

Bak de bloemkoolroosjes voor de tweede maal vlak voor uitserveren goudbruin en krokant.

Leg de garnituren van de saus in het midden van het bord dan bloemkoolroosjes erop en dan in het midden van de bloemkool de paling .

Schep een beetje viseitjes over de paling. Schenk de saus rondom het gerechtje.

Werk het gerecht af met wat bieslook.

Filter de olie en zet weg voor de volgende groep

TUSSENGERECHT Bouillon met gamba's kaffirlimoen en citroengras

750 g
schaaldierenkoppen
2,5 lt water
½ grapefruit
2 stengels citroengras
¼ scherpe chilipeper
75 g venkelknol
50 g bleekselderij
75 g wortel
75 g uien
75 g sjalotten
10 g verse kurkuma
3 tn knoflook
25 ml olijfolie
3 bl djeroek poeroet
1 steranijs
½ tl szechuanpeper

schaaldierenbouillon
Van het recept
hierboven
4 stengels citroengras
10 bl djeroek doeroet
10 g rode currypasta
30 ml soya
30 ml rijstazijn
30 ml mirin
½ zakje dashi
2 el katsuobushi
vlokken

Bereiding schaaldieren bouillon

Snijd de grapefruit doormidden (verwijder de schil), snijd het citroengras overlans door en verwijder de pitjes van de chilipeper.

Was en snijd de venkel, bleekselderij en de wortels in stukjes.

Pel de uien en sjalotten en snijd ze in stukjes.

Schil de kurkuma en snijd in stukjes.

Pel de knoflook en snijd in stukjes.

Bak de schaaldieren (ook de koppen en schalen van de gamba's) 5 minuten in de olie in een grote soeppan op laag vuur (ze mogen niet verkleuren).

Voeg dan alle ingrediënten toe en bak ook 5 minuten mee (mag ook niet verkleuren).

Schenk het water erbij en breng het geheel aan de kook.

Zet het vuur laag en schep het schuim met een schuimspaan van de bouillon.

En laat de bouillon onafgedekt 45 minuten zachtjes koken.

Schenk de bouillon door een fijn zeef.

Bereiding heldere schaaldierenbouillon

Breng de bouillon aan de kook.

Snijd intussen het citroengras en de blaadjes djeroek poeroet fijn.

Verwarm de currypasta in een grote pan met dikke bodem, voeg de fijngesneden ingrediënten toe.

Verwarm de saus 3 minuten. Schenk de hete bouillon erbij en laat het geheel 10 minuten op laag vuur pruttelen.

Haal de pan van het vuur en roer de soya, rijstazijn, dashi, mirin en de katsuobuschivlokken door de bouillon.

Dek de pan af en laat 5 minuten rusten.

Schenk de bouillon door een fijn zeef.

Heldere
Schaaldierenbouillon
van hierboven
6 stengelcitroengras
8 bl djeroek doeroet
2 pandanbladen
15 g rode currypasta
1 lt kokosmelk
90 ml citroensap
2 el nuoc man (vissaus)
30 g palmsuiker

24 gamba's
3 el olijfolie

3 el olijfolie
2 limoen
1 bakjes enoki
1 bakjes shimeji
1 stronk paksoi
8 bl chinese kool
2 stengels citroengras
1,6 lt tom kha kai
bouillon
½ bosje basilicum
½ bosje koriander
4 bl djoeroek poeroet

Bereiding: Tom kha kai van schaaldieren

Breng de bouillon aan de kook.

Snijd intussen het citroengras, de blaadjes djeroek doeroek en de pandanbladeren fijn.

Verwarm de currypasta in een grote pan met dikke bodem op een laag vuur.

Voeg de fijngesneden ingrediënten toe. Verwarm de pasta nog 3 minuten.

Schenk de hete bouillon erbij en laat het geheel op een laag vuur 10 minuten pruttelen.

Schenk de kokosmelk erbij, en breng alles opnieuw aan de kook, zet het vuur weer laag en laat de bouillon 20 minuten zachtjes koken.

Haal de pan van het vuur en roer de citroensap, de vissaus (nuoc mam) en de palmsuiker door de bouillon.

Pureer de tom kha kai in een blender en schenk hem vervolgens door een fijn zeef, druk de bouillon stevig door de zeef, zodat alle aroma's goed meekomen.

Bereiding gamba's

Pel de gamba's, verwijder het zwarte darmkanaaltje en snijd ze overlangs door.

Besprenkel de gamba's met wat olijfolie, rasp er een beetje kaffirlimoenschil over en bestrooi ze met wat peper

Bereiding: bouillon met gamba's, limoen en citroengras

Snijd een stukje van de steeltes van de enoki en shimeij.

Maak de blaadjes van de paksoi los. Snijd de koolbladeren in fijne reepjes.

Snijd het citroengras overlangs door en snijd de helften nog een keer door.

Breng de tom kha kai met de djoeroek poeroet aan de kook.

Leg de gamba's met 2 stukjes citroengras in een bak van de stoomoven en stoom de gamba's 2 minuten.

Verhit de olijfolie met de resterende citroengras in een koekenpan.

Bak hierin de koolbladeren (zonder nerf) en shimeij 30 seconden vlak voor uitserveren.

Verdeel de gamba's en groenten over de borden.

Verwijder de steeltjes van de basilicum.

Strooi de basilicum, de koriander en enoki erover.

Schenk de hete bouillon aan tafel erbij.

HOOFDGERECHT Duivenborstfilet met duivenjus, krokante polenta, biet en wortel

12 wilde duifjes
3 wortels
1 grote ui
1 grote prei
6 stengels bleekselderij
6 peperkorrels
3 laurierblaadjes
2 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
150 ml rode wijn
30 ml rode wijnazijn
1,5 el tomatenpuree
boter

500 ml kippenbouillon
2 tn knoflook
180 g polenta
50 ml melk
120 g boter
50 g bloem
2 eieren
70 g geraspte
Parmezaanse kaas

Bereiding duivenjus

Snijd de borstjes van de duif, zet deze koel weg, het karkas gebruiken we voor de saus.

Maak voor de jus de groenten schoon. Snijd de wortel, ui, prei en bleekselderij in grove stukken, en bak deze aan.

Wanneer de ui mooi gekleurd is doe dan de tomatenpuree erbij en bak deze aan (ontzuren)

Hak de duiven karkassen fijn en bak deze flink aan, en voeg de overige ingrediënten, behalve de boter, toe en voeg ongeveer 3 liter water toe, tot alle ingrediënten onder staan.

Breng aan de kook en zet het vuur laag en laat zolang mogelijk trekken.

Schep het vet van de bouillon en gebruik het vet om de duifjes in te bakken.

Zeef daarna de jus en laat inkoken tot een mooie saus, en monteer af met wat koude boter.

Bereiding polenta

Breng de kippenbouillon in een pan aan de kook.

Pel en pers de knoflook en voeg aan de bouillon toe.

Haal de pan van het vuur en roer voorzichtig de polenta door de bouillon totdat er een gladde massa is ontstaan.

Verdeel de polenta in een gelijkmatige laag over een ovenschaal, bak de polenta op 130°C in de stoomoven in ongeveer 20-25 minuten gaar.

Bekleed intussen een (vierkante) vorm van ongeveer 35 cm met aluminiumfolie.

Breng 50 ml water, de melk en 50 gram van de boter in een klein pannetje op medium vuur aan de kook, de boter moet zijn gesmolten, voordat het mengsel kookt.

Haal het pannetje van het vuur en roer de bloem erdoor. Verwarm ongeveer 3 minuten zodat de bloem kan garen.

Haal de pan weer van het vuur, laat 2 minuten afkoelen en spatel de eieren erdoor zodat er een beslag ontstaat.

Haal de warme polenta uit de oven en roer de Parmezaanse kaas en de rest van de boter erdoor.

Spatel tenslotte het beslag door de polenta en verdeel in een gelijkmatige laag over de beklede vorm.

Zet zo lang mogelijk in de koelkast.

3 gekookte rode bieten
15 ml olijfolie
15 ml rode wijnazijn
1,5 gele biet
150 ml sushiazijn
1,5 bos worteltjes
1 grote ui
1,5 teen knoflook
1,5 limoen
150 kippenbouillon
150 ml slagroom
150 g boter
1,5 tl gemberrasp
1 tl suiker

24 eetbare bloemetjes
cress
30 boter
zeezout

Bereiding groenten

Schil de rode bietjes en snijd ze in partjes of blokjes.

Breng ze op smaak met de olijfolie en de rode wijnazijn.

Schil de gele bietjes, schaaf deze in hele dunne plakjes en leg ze in een schaaltje.

Verwarm de sushiazijn en schenk over de gele bietenplakjes.

Schil de worteltjes en houd 12 wortels apart. Snijd de overige in grove stukken.

Pel en snipper de ui en de knoflook. Halveer de limoen en pers het sap eruit.

Breng de grof gesneden wortels met de ui, knoflook, limoensap, kippenbouillon, slagroom, boter en verse gemberrasp aan de kook.

Zet het vuur laag en kook de wortels in ongeveer 10 minuten gaar.

Glaceer de 12 apart gehouden worteltjes met wat groen in een koekenpan, smelt de boter en voeg de wortels toe in de pan en rol deze goed door de boter, voeg dan de kippenbouillon toe en leg er een bakpapier bovenop, laat rustig garen.

Haal de in room gekookte wortels van het vuur, giet het vocht eraf (wel bewaren) pureer ze met de staafmixer, en voeg eventueel wat van het vocht toe en zeef de puree door een bolzeef en doe daarna de puree in een spuitzak.

Leg de spuitzak in de warmhoudkast.

Uitserveren

Verwarm voor de polenta de frituurpan tot 180°C.

Steek mooie rondjes uit de polenta en frituur deze krokant en goudbruin in ongeveer 3 minuten.

Laat de plakjes gele biet uitlekken.

Maak de wortels en de rode biet warm in de oven.

Maak de jus af met de koude boter en breng op smaak.

Bak de duivenborstjes tot een kerntemperatuur van 47°C.

Leg op elk bord 2 filets en bestrooi met zeezout naar smaak.

Verdeel de rode biet en wortels over de borden en kleur de wortel iets met een crème brulee brander.

Spuut op elk bord wat van de wortel crème en plaats de polenta er speels tussen de groenten door.

Garneer met de plakjes gele biet en de bloemetjes.

Schep tenslotte op elk bord een lepel jus.

7,5 dl water
2 dl whisky
900 g suiker
1,5 kaneelstok
1,5 sinaasappel
6 conferenceperen
1 vanillestokje

150 g suiker
250 ml water
125 g bittere chocolade
70%
2 el cacaopoeder
1 flesje la Trappe
Quadrupel

3 eiwitten
150 g poedersuiker
60 g bloem
Een snuf zout
45 g boter
1 tl cacao

4,5 dl melk
1/4 vanillestokje
95 g risottorijst
70 g suiker
62 g room
iets zout

NAGERECHT Peer belle Hélène met trappistenchocolade

Bereiding gekaramelliseerde whiskypeertjes

Breng de vloeistof met suiker, kaneelstokjes, vanillestok en sinaasappel naar het kookpunt, tot je een siroop krijgt.
Schil de peren en pocheer ze volledig in de siroop.
Haal de peren eruit en laat afkoelen. Paar eetlepels siroop bewaren voor de perengel.
Halveer de peer en haal het klokhuis uit de peren
Bestrooi de peer met suiker en karamelliseer met de brander.
Herhaal die bewerking een drietal keer.

Bereiding chocoladesorbet

Meng de suiker met het water en breng aan de kook.
Voeg de chocolade en cacao toe en meng.
Voeg het bier toe en laat afkoelen.
Draai er dan ijs van.

Bereiding cigarette russe

Meng de eiwitten met de poedersuiker, Voeg bloem en zout toe en meng goed door.
Roer er de gesmolten boter door. Neem hier 75 gram af en meng die met de cacao.
Doe dat mengsel in een spuitzak en laat rusten in de koelkast.
Strijk de witte massa uit in dunne cirkels op een bakplaat bekleed met bakpapier.
Spuit er met het spuitzakje met cacaomengsel strepen over.
Bak 8 minuten in een voorverwarmde oven van 185°C.
Rol onmiddellijk op tot je een sigaarvorm krijgt.

Bereiding risotto

Voeg alle ingrediënten samen en laat al roerende zachtjes koken tot de rijst bijna gaar is.
Laat afkoelen.

25 g amandelen
25 g hazelnoten
25 g boter
25 g suiker
20 g bloem
15 g grue de cacao
(gehakte, gepelde en
geroosterde
cacaobonen)

2 conference peren
1,5 g agaragar
25 g suiker
½ sinaasappel
½ citroen

Lemon cress

Bereiding Cacao crumble

Brand de amandelen en hazelnoten bruin in een pan.

Meng ze met boter, suiker en bloem.

Bak 10 minuten af in een oven van 170 °C en roer af en toe met een vork zodat de noten niet aan elkaar kleven.

Laat afkoelen.

Verkruimel en voeg grue de cacao toe.

Bereiding gel van peren

De peren schillen en in blokjes snijden. Voeg paar eetlepels siroop van de gekaramelliseerde whiskey peertje toe.

De peren gaar stoven, mixen met de staafmixer en voeg de agaragar toe en laat nog 1 minuut koken.

Doe het in een leuk vormpje en laat afkoelen en de koelkast

Uitserveren

Maak een mooie compositie op het bord.