



MENU SEPTEMBER 2021

**AMUSE VAN GEROOKTE MAKREEL, FRISSE SALADE
EN WARM AARDAPPELSCHUIM**

**TARTAAR VAN KALFSVLEES EN ZEEBARBEEL,
KROKANTE NORI EN JUS VAN KOMKOMMER**

**GEROOKTE BIET MET CHOGGIASPEKJES, SALIE-OLIE
EN UIENCRÈME**

**CAVAILLONGAZPACHO MET ÎLE FLOTTANTE,
LANGOUSTINE EN EENDENLEVERSNEEUW**


**WILDE EEND MET DRIE BEREIDINGEN VAN WORTEL,
AARDAPPEL-KNOFLOOKPOFFERTJES EN
EENDENJUS MET ROZE PEPER**

**GEPOCHEERDE PERZIK MET VANILLEROOMIJS
EN FRAMBOZENGEL**

Wanneer er bij ingrediënten een sterretje * staat, dan zijn dat de hoeveelheden die zijn ingekocht. Deze hoeveelheden variëren dus niet mee met het aantal kokers


AMUSE VAN GEROOKTE MAKREEL, FRISSE SALADE EN WARM AARDAPPELSCHUIM



<p>Ingrediënten:</p> <p>Makreel 500 g verse makreel rookmot 1 citroen 2 sjalotjes 1 el crème fraîche 2 el mayonaise ½ tl sesamolie</p> <p>Frisse salade ½ komkommer 1 venkelknol, kleine 1 Granny Smith 5 cl sushi azijn</p> <p>Aardappelschuim 400 g aardappels, bloemig 1,5 dl koksroom 50 g boter nootmuskaat sifon 2 gaspatronen</p> <p>Presentatie: 10 gouden eierschalen</p> 	<p>Bereiding:</p> <p>Makreel</p> <ul style="list-style-type: none">- Spoel de makreel af onder een koude kraan en dep de binnen- en buitenkant droog.- Wrijf de vis in met het zeezout, ook in de buikholte.- Leg 2 el rookmot in de rookoven en plaats de makreel op het rooster.- Rook de makreel nu in ongeveer 15 à 20 minuten gaar.- Fileer de makreel en verwijder alle graten.- Pers de citroen en snipper de sjalotjes.- Meng de afgekoelde makreel met alle overige ingrediënten en breng op smaak met zout en peper.- Schep alles in een groene spuitzak en bewaar in de koeling. <p>Frisse salade</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de komkommer en verwijder de zaadlijsten.- Schil de appel en verwijder het klokhuis.- Haal het groen van de venkel en bewaar.- Snij 150 gram van de komkommer, 150 gram van de appel en 150 gram van de venkel brunoise van 0,5 cm.- Meng alles met sushiazijn en breng op smaak. <p>Aardappelschuim</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de aardappels en kook ze gaar.- Giet ze af en vang wat kookvocht op.- Pers de aardappels door de pureezeef en vermeng met de room, gesmolten boter en eventueel wat kookvocht.- Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.- Giet alles nog warm door een fijne zeef via een trechter in een sifon.- Plaats twee patronen en houd warm (bijv. in de bordenwarmer) <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Vul de eierschalen of kleine glazen schaaltes met de salade, de makreel en à la minute met het warme aardappelschuim.- Garneer met wat venkelgroen.
---	--

TARTAAR VAN KALFSVLEES EN ZEEBARBEEL, KROKANTE NORI EN JUS VAN KOMKOMMER



<p>Ingrediënten:</p> <p>Kalfstartaar 500 g kalfsfilet 1 sjalotje 2 tl Dijonmosterd 1 tl Worcestersaus</p> <p>Tartaar van zeebarbeel 200 g rode mul (of zeebarbeel), gefileerd 1 sjalot 50 g zeekraal</p> <p>Krokante Nori 3 vellen Nori sesamzaadjes, witte</p> <p>Jus van komkommer 1 ½ komkommer 1 el sojasaus 2 g agar-agar sapcentrifuge</p> <p>Wasabimayonaise 1,5 dl mayonaise 2 tl wasabipasta</p> <p>Presentatie:</p> 	<p>Bereiding:</p> <p>Kalfstartaar</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de kalfsfilet tot fijne tartaar.- Snipper het sjalotje en meng het door de tartaar.- Voeg de mosterd, de Worcestersaus en wat olijfolie naar eigen inzicht toe.- Breng op smaak met peper en zout. <p>Tartaar van zeebarbeel</p> <ul style="list-style-type: none">- Snij de zeebarbeel/rode mulfilet fijn.- Snipper het sjalotje en snij ook de zeekraal fijn.- Blancheer de zeekraal heel kort.- Meng de sjalot en de helft van de zeekraal door de vistartaar en breng op smaak met peper en zout. <p>Krokante Nori</p> <ul style="list-style-type: none">- Snij de Nori-vellen in ruitvorm, driehoek of in cirkels, naar eigen wens.- Bestrijk een zijde van de vormen met olijfolie en bestrooi ze met de sesamzaadjes.- Bak de Nori-vormen af in een oven van 170°C. gedurende ca. 15 minuten. <p>Jus van komkommer</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de komkommers niet, was ze, snij ze in stukken en pers ze door de sapcentrifuge.- Giet het komkommersap door een fijne neteldoek.- Voeg wat sojasaus toe om het sap op smaak te brengen en bindt eventueel met 2 gram agar-agar <p>Wasabimayonaise</p> <ul style="list-style-type: none">- Meng de mayonaise met de pasta. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Zet een ring op een bord en leg de kalfstartaar erin.- Maak met de kleine ijslepel kleine quenelles van de vistartaar en serveer ze er bovenop.- Werk af met de andere helft van de zeekraal, de nori en de mayonaise.- Voeg rondom de komkommerjus toe.
--	---

GEROOKTE BIET MET CHOGGIASPEKJES, SALIE-OLIE EN UIENCRÈME



<p>Ingrediënten:</p> <p>Uiencrème 2 grote uien 3 teentjes knoflook 1 takje rozemarijn 5 takjes tijm 1 el bruine suiker 3,5 dl bietensap</p> <p>Salie-olie 10 g salie* 1 dl olijfolie*</p> <p>Gerookte biet rookmot 4 rauwe gele bieten 2 rauwe rode bieten 2 rauwe choggiabieten 5 takjes tijm 4 teentjes knoflook 80 ml notenolie 2 takjes salie 2 tl honing 1 el mosterd 50 ml frambozenazijn 2 sjalotje olijfolie arachideolie 10 blaadjes salie</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Uiencrème</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil de uien en de knoflook en versnipper ze.- Hak de kruiden fijn.- Doe alle ingrediënten in een pan en zorg dat alles net onder het sap staat.- Stoof in 30 min. zachtjes gaar.- Pureer het tot een gladde crème; zeef het hierna en pureer de vaste substantie uit de zeef nog een keer.- Maak op smaak met zout en peper. <p>Salie-olie</p> <ul style="list-style-type: none">- Snij de blaadjes van de salie ragfijn.- Doe de salie met de olijfolie in een pannetje met een dikke bodem en zet het pannetje op een suddervlammetje.- Laat het ca 40 min trekken (niet koken!).- Laat de olie afkoelen en zeef tenslotte. <p>Gerookte biet</p> <ul style="list-style-type: none">- Schil twee gele bieten en de rode bieten en rook ze samen met de 2 choggiabieten ca 15 à 20 min. in een rookoven. Leg ze niet tegen elkaar aan.- Laat ze afkoelen.- Snijd de choggiabieten in reepjes van 0,5 bij 2,5 cm, als waren het spekreepjes.- Maak ze aan met wat olijfolie, tijm, peper en zout.- Dek ze af en zet in de koeling.- Snijd de twee andere gele bieten op de snijmachine in dunne, bijna doorzichtige plakjes.- Maak de plakjes aan met notenolie, fijngehakte salie, beetje knoflook en peper en zout.- Dek af en zet koel weg.- Klop de honing en de mosterd los, meng met de azijn, gesnipperde sjalotjes en de overige knoflook en voeg wat olijfolie toe naar smaak.- Maak af met peper en zout.- Schil de gerookte en afgekoelde gele en rode bieten brunoise.- Houd ze apart, gebruik verschillende messen of was je mes steeds af om geen kleurvermenging te krijgen.- Doe ze in twee schaalpjes, vermeng ze met de dressing en zet ze afgedekt weg.- Verhit wat arachideolie en frituur de salieblaadjes kort.
---	--

Presentatie:

6 el pistachenoten, gepeld en gezouten

Presentatie:

- Hak de pistachenootjes grof.
- Leg op elk bord in het midden bij elkaar 3 à 4 plakjes gele biet, besmeer deze met wat uiencrème, strooi er een laagje van de gerookte bieten en wat gehakte pistachenootjes over, dan weer een laagje plakjes gele biet met wat uiencrème etc. etc. en leg bovenop een gefrituurd salieblaadje.
- Strooi er de choggiaspekjes omheen en druppel er zwierig wat salie-olie bij.



CAVAILLONGAZPACHO MET ÎLE FLOTTANTE, LANGOUSTINE EN EENDENLEVERSNEEUW



<p>Ingrediënten: Court bouillon 1 ui* 3 stengels bleekselderij* 1 wortel* 1 el peperkorrels* 1 laurierblaadje* 2 takjes tijm*</p> <p>Langoustines 10 langoustines 50 g eendenlever</p> <p>Île flottante 1 dl sherry amontillado 0,05 g saffraandraadjes* 150 g eiwit (flacon) 40 g poedersuiker 20 g suiker</p> <p>Gazpacho 2 rijpe cavaillonmeloenen 2 oranje paprika's 1 limoen 2 el sushiazijn 0,5 dl sherry amontillado* 1 dl vlierbessensiroop 4 g xantana</p> <p>Presentatie: 2 takjes Thaise basilicum 2 takjes dragon grof zeezout</p> 	<p>Bereiding: Court bouillon - Snijd de ui, bleekselderij en wortel grof. - Doe ze in een kookpan en voeg de peperkorrels, snufje zout, laurierblaadje en takjes tijm toe. - Overgiet met 1 l water, verhit het geheel en laat de court bouillon 15 min trekken.</p> <p>Langoustines - Kook de langoustines in 3 à 4 min. gaar in de court bouillon. - Laat afkoelen en haal het vlees uit de schalen. - Leg de eendenlever in het vriesvak en laat bevriezen.</p> <p>Île flottante - Doe de saffraan in de sherry. - Breng het aan de kook en laat enigszins inkoken. - Laat afkoelen en bewaar. - Klop het eiwit stevig in de Kitchen-Aid. - Voeg de poedersuiker en suiker toe en klop verder tot een stijve massa en meng er de afgekoelde sherry onder. - Verwarm de oven voor op 90°C. - Spuit 10 rotsjes op een stuk bakpapier op een bakplaat met een Ø van ca 5 cm en gaar de îles flottantes in 1 uur.</p> <p>Gazpacho - Doe het vruchtvlees van de meloenen samen met de geschoonde paprika's, sushiazijn, sherry, vlierbessensiroop en het sap van de limoen in de blender en mix tot een gazpacho. - Bind met xantana, breng op smaak met zout en passeer alles door een fijne zeef. - Dek af en zet weg in de koeling.</p> <p>Presentatie: - Schep enkele lepels gazpacho in een diep kombord en leg een île flottante in het midden. - Schik een langoustine tegen het rotsje. - Schaaf de eendenlever met een fijne rasp over het bord. - Werk af met blaadjes gesnipperde basilicum en dragon. - Strooi tenslotte zuinig enkele korrels grof zeezout erover.</p>
--	---

WILDE EEND MET DRIE BEREIDINGEN VAN WORTEL, AARDAPPEL-KNOFLOOKPOFFERTJES EN EENDENJUS MET ROZE PEPER



<p>Ingrediënten:</p> <p>Compote van wortel 800 g winterwortels 20 ml rozenwater 10 g ras el hanout 2 dl witte wijn 1 dl witte wijnazijn 100 g suiker</p> <p>Crème van wortel 800 g winterwortels 1,5 dl koksroom 40 g boter 3,5 dl kippenfond (potje)</p> <p>Gepofte wortel 800 g gekleurde wortelmix 250 g grof zeezout</p> <p>Geglaceerde zilveruitjes 600 g verse zilveruitjes 4 dl rode kookwijn 100 g suiker</p> <p>Eendenjus 1 el roze peperkorrels 2 dl rode port 3,5 dl gevogeltefond (potje)</p> <p>Aardappel-knoflook poffertjes 1 bol knoflook 750 g bloemige aardappelen 6 eieren 125 g bloem poffertjespan</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Compote van wortel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schil de wortels en snijd ze in grove stukken. - Doe ze samen met alle ingrediënten en 2 dl water in een pan en laat al het vocht verdampen. - Blend daarna alles in de Magimix met de pulseknop tot een grove compote. - Houd de compote warm. <p>Crème van wortel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schil de wortels en snijd ze in dikke schijven. - Zet de schijven in de kippenfond op een zacht vuur en laat ze zachtjes gaar worden. - Giet de wortels af en mix ze samen met de room en boter tot een fijne crème. - Maak op smaak met peper en zout, doe de crème over in een rode spuitzak en houd warm. <p>Gepofte wortel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwarm de oven voor op 180°C. - Was de verschillende gekleurde wortels goed en leg ze in een ovenschaal met het zeezout. - Laat ze in ca 40 minuten in de oven stoven. - Houd ze warm tot het uitserveren. <p>Geglaceerde zilveruitjes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pel de zilveruitjes en laat ze heel. - Zet de rode wijn op en laat de suiker daarin oplossen. - Laat op een laag vuur de zilveruitjes sudderen in de wijn, tot ze nog beetbaar zijn. <p>Eendenjus</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rooster de peperkorrels even in een droge koekenpan. - Voeg de rode port toe en laat tot de helft inkoken. - Voeg nu de gevogeltefond toe en reduceer weer tot jusdikte. - Breng op smaak met peper en zout. <p>Aardappel-knoflook poffertjes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwarm de oven voor op 190°C. - Snij de knoflook overdwars doormidden. - Verpak de knoflookhelften in aluminiumfolie en pof ze in ca 50 min. gaar in de oven. - Schil de aardappelen en kook ze gaar. - Wrijf ze met de gepofte knoflook door een zeef. - Meng ze met de eieren en de bloem en breng op smaak. - Bak er in een poffertjespan poffertjes van.
--	---

Wilde eend

800 g eendenborstfilets
ganzenvet
vacumeerzakken

Wilde eend

- Verwarm de sous vide tot 60°C.
- Kruid de eendenborstfilets met peper en zout.
- Smelt enkele lepels ganzenvet en vacumeer de filets met het ganzenvet in de zakken.
- Gaar ze 20 minuten in de sous vide en koel ze daarna af in ijswater.
- Verwarm wat olie en boter vlak voor het uitserveren en bak de filets nog twee minuten om en om aan.

Presentatie

- Trancheer de eendenborstfilets en leg ze links op het bord.
- Snij de gepofte wortels in klein torentjes en zet ze recht op aan de rechterzijde van het bord.
- Voeg de zilveruitjes toe en een enkele quenelles van de wortelcompote.
- Spuit enkele dopjes wortelcrème rondom.
- Werk de filets af met de eendenjus.
- Leg de poffertjes erbij.



(foto zonder poffertjes)

GEPOCHEERDE PERZIK MET VANILLEROOMIJS EN FRAMBOZENGEL



<p>Ingrediënten:</p> <p>Gepocheerde perzik: 1 l witte kookwijn 5 steranijsvruchtjes 150 g suiker 2 vanillestokjes 10 perziken</p> <p>Vanillegelei: 4 g agar agar</p> <p>Frambozengel: 500 g frambozen 2 kruidnagels 150 g suiker witte wijn 10 g agar agar</p> <p>Vanilleroomijs: 5 dl slagroom 5 dl volle melk 200 g witte basterdsuiker 3 vanillestokjes 150 g eierdooier (pak)</p> <p>Presentatie: 30 Kaapse bessen</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Gepocheerde perzik:</p> <ul style="list-style-type: none">- Breng de wijn met de suiker, de steranijs en de opengesneden vanillestokjes aan de kook.- Snijd de perziken doormidden en haal de pit eruit.- Leg de perziken in de kokende wijn en breng alles weer aan de kook.- Haal de pan direct van het vuur en laat de perziken in het vocht afkoelen.- Zorg dat ze onder het vocht staan door er gewicht op te leggen, bijvoorbeeld een bord.- Haal de perziken eruit als ze volledig zijn afgekoeld en haal het vel er vanaf.- Bewaar de perziken in de koeling en het vocht voor de gelei. <p>Vanillegelei:</p> <ul style="list-style-type: none">- Zeef het kookvocht van de perziken en kook het in tot 0,5 dl overblijft.- Voeg de agar agar toe en kook alles tot het is opgelost.- Giet de massa op een plateau dun uit en zet in de koeling. <p>Frambozengel:</p> <ul style="list-style-type: none">- Prak de frambozen fijn en laat ze met de kruidnagels, suiker en wat witte wijn rustig garen- Roer de agar agar erdoor en laat meekoken.- Verwijder de kruidnagels en blender de massa glad in de Magimix.- Vul een groen spuitzak met deze massa. <p>Vanilleroomijs:</p> <ul style="list-style-type: none">- Laat de slagroom en de melk met de suiker en de open gesneden vanillestokjes gedurende 2 uur langzaam trekken op een laag vuur. Zorg dat het niet overkookt.- Verwijder de vanillestokjes, voeg de eierdooiers toe en breng aan de kook.- Laat direct daarna afkoelen en draai er ijs van. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de koude vanillegelei in de gewenste vorm.- Leg de perzik op de gelei.- Leg een quenelle vanilleroomijs ernaast.- Spuit dotjes frambozengel rondom en leg de Kaapse bessen speels op het bord.
--	---

