



MENU APRIL 2018

4-gangen menu

Dashi | Heilbot | Venkel | Radijs | Prei

Tong | Miso | Topinambur | Aubergine

Rouleau van Lam | Fleur de Courgette | Zoete ui | Mikado van aardappel

Sabayon en Meringue van Witbier | IJs van Gember & Citroen | Peer

Samengesteld door Alex van den Doel

Dashi | Heilbot | Venkel | Radijs | Prei

Voor 11 personen
 Uitvoering: 2 tot 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
 Uitserveren: 14.00 uur
 Apparatuur: salamander

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de Dashi bouillon</u> 1,5 liter water 3 stukken gedroogde kombu (20 cm) 25-30 gram katsuoboshi (gedroogde tonijnvlokken) 4el Japanse lichte sojasaus 4el mirin</p>	<p><u>De Dashi bouillon:</u> Breng de kombu met koud water op laag vuur in 15-20 minuten aan de kook. Verwijder het (eventuele) schuim dat aan de oppervlakte komt en neem het zeewier met een schuimspaan uit het kookvocht. Voeg de tonijnvlokken toe. Breng weer aan de kook. Laat de vlokken naar de bodem zakken en zeef de bouillon. Voeg de sojasaus en mirin toe.</p>
<p><u>Voor de heilbot</u> 600 g heilbotfilet fijn zeezout 6 el olijfolie</p>	<p><u>De heilbot:</u> Bestrooi de heilbotfilets aan beide zijden licht met zeezout. Dek af met plasticfolie en laat onder lichte druk minstens 10 minuten staan. (Zet er een plateau op met een zware schaal). Snijd in 12 platte stukjes.</p>
<p><u>Voor de zoetzure radijs</u> 100 ml witte wijnazijn 1 tl chilivlokken 1 el suiker 1 bosje radijsjes</p>	<p><u>De zoetzure radijs:</u> Breng in een pan de azijn, chilivlokken en de suiker aan de kook. Haal de pan van het vuur zodra de suiker is opgelost. Laat iets afkoelen. Snijd de radijsjes in dunne plakjes, schep ze in de pan en laat minimaal 40 minuten marineren.</p>
<p><u>Voor de gegrilde prei</u> 3 stuks prei Olijfolie Peper en zout</p>	<p><u>De gegrilde prei:</u> Was de prei, verwijder het groen en halveer. Maak van deel van het groen "touw": lange linten van circa ½ cm. Blancheer deze even en koel in ijswater (is nu gereed om prei te binden). Smeer de prei in met olijfolie en bestrooi met peper en zout. <i>(bind evt de preistukken met dun lint preigroen aan elkaar voor opmaak)</i> Verwarm de salamander. Blaker de prei donker. De buitenkant mag tegen zwart aan blakeren. Verwijder de geblakerde buitenkant voorzichtig. Laat afkoelen en snijd daarna in 2-en of 4-en zodat je 12 stukken overhoud. Van binnen is de prei zacht geworden en heeft een licht zoetje gekregen. Laat salamander aanstaan voor venkel.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de venkel</u> 3 venkelknollen</p>	<p><u>De venkel:</u> Was de venkel onder stromend water en verwijder de onderste schijf. Snijd de venkel verticaal in 12 dunne plakken. Bestrijk de plakken venkel met een beetje olie . Gril de plakken venkel onder de salamander bruin en gaar.</p>
	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Verwarm de oven voor op 110 °C. Dep de heilbotfilet droog met keukenpapier. Leg op een bakplateau, besprenkel de vis royaal met olijfolie en gaar circa 6 minuten in de oven. Pak diepe borden. Leg daar de vis in, de prei er schuin op met wat venkel en radijs op de vis, rest van radijs en venkel eromheen. Zet borden op tafel en schenk een beetje warme bouillon aan tafel in de borden.</p> <p>Dashi erbij schenken aan tafel.</p>

Tong | Miso | Topinambur | Aubergine

Voor 11 personen

Uitvoering:

2 personen

Moeilijkheidsgraad:



Uitserveren:

14.45 uur

Stoomoven:

100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de tongschar:</u> 6 tongscharfilets 3 stengels citroengras 3 cm verse gember 5 takjes rozemarijn 1,5 tl zeezout</p>	<p><u>De tongschar:</u> Fileer de tongschar. https://www.visfileren.nl/fileer-films/video/tongschar-fileren Haal het buitenste stugge blad van de citroengras, plet de stengels met de onderkant van een pan of deegroller en trek deze wat uit elkaar. Snijd de gember in dunne plakken. Breng in 2 pannen waar een stoommand of grote zeef op past een laagje water met zout aan de kook. Vul het stoommandje of grote zeef met takken rozemarijn, citroengras en gember. Snijd de tongscharfilets tot 12 of 24 stukken en rol deze op. Leg de tongscharfilets op de kruiden in stoommandje of zeef. Laat de vis in circa 7 minuten gaar stomen tot ze net niet meer glazig is. (alternatief in stoomoven op kruiden in 6 minuten op 100°C).</p>
<p><u>Voor de misosaus</u> 3 el lichte miso (pasta) 2 el licht zoute sojasaus 2 el rijstwijn 4 el lauw water</p>	<p><u>De misosaus:</u> Roer in een kom miso, sojasaus en de rijstwijn door elkaar. Roer hier lauw water door tot je de gewenste dikte hebt bereikt. <i>Miso kan wat zouter of minder zout uitvallen, los dit op door meer of minder water toe te voegen.</i></p>
<p><u>Voor de topinamboer blokjes</u> 1 kilo aardpeer 40 ml. witte wijnazijn 90 ml. mirin 20 gram suiker 10 ml. sushi azijn Olie zout</p>	<p><u>De topinamboer blokjes:</u> Schil de aardpeer en snijd in gelijke stukjes (dubbelsteentje 6mm). Rooster deze in een braadslee met een snuf zout en scheut olie op 175°C tot ze diep goudbruin zijn. Breng ondertussen de overige ingrediënten voor het zoetzuur aan de kook. Blus de aardpeer af met het zoetzuur en zorg dat je het vocht gebruikt om alle beetjes aardpeer los te weken uit de braadslee.</p>

<p>Vervolg receptuur</p> <p><u>Voor de aubergine</u> 2 aubergines olijfolie om in te bakken 250 ml kippenbouillon</p>	<p><u>De aubergine:</u> Snijd de aubergines in plakken van circa 3 millimeter dik. Verwarm olijfolie in paar koekenpannen en bak de aubergines op laag vuur tot ze licht kleuren. De aubergines zullen (net als een spons) de olie al snel opzuigen. Voeg dan een scheutje bouillon toe en herhaal dit zodra de aubergine de bouillon weer heeft geabsorbeerd. Ga hier mee door tot de aubergine in circa 7-8 minuten gaar is. Breng ze op smaak met een beetje zeezout en peper uit de molen.</p>
<p>AFWERKING EN UITSERVEREN:</p> <p>Broccocress</p>	<p>AFWERKING EN UITSERVEREN: Verdeel plakjes aubergine en daarna de overige componenten over het bord. Lepel de misosaus er langs. Verdeel de cress over het bord.</p>

Rouleau van Lam | Fleur de Courgette | Zoete ui | Mikado van aardappel

Voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 15.15 uur

Sous-vide 62°C

Oven 150°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de rouleau van lam</u> 1000g lamsbout zonder bot (netto gewicht) 5 tl. Currypasta (3 tl per rol) 25ml olijfolie 2 limoenen 80 ml room</p>	<p><u>De rouleau van lam:</u> (Het worden twee stuks rouleau) Maak de lamsbout schoon van vliezen, vet. Snijd de schoongemaakte lamsbout in zo groot mogelijke plakken van ongeveer 1 cm dik. Sla deze plakken tussen vershoudfolie zo plat mogelijk. Maak, op vershoudfolie, van de plakken een vierkant van ongeveer 30 x 30 cm. Kruid met peper en zout. Meng de currypasta met wat olijfolie en smeer dat over de plakken. Rasp de limoenen voor limoenschil. Sprengel de geraspte limoenschil over de plakken. Rol ze strak op in plastic folie en knoop de uiteinde dicht. Doe per rol in vacumeerzakken en vacumeer. Gaar ze 55 minuten in de sous-vide op 62 graden. Voor het opdienen ontdoen van de folie en in hete boter rondom even bruinen.</p>
<p><u>Voor de knoflookolie</u> 50ml olijfolie 30ml druivenpitolie 5 teentjes knoflook</p>	<p><u>De knoflookolie</u> Meng de olijfolie, druivenpitolie en knoflook in een keukenmachine tot knoflookolie</p>
<p><u>Voor de aioli:</u> 3 tenen knoflook 1 eierdooiers 2 gram zout Snufje witte peper 200ml olijfolie citroensap naar smaak</p>	<p><u>De aioli</u> Pof de tenen 25 minuten in een oven van 180 °C. Pers de knoflook Meng met een garde de knoflookpulp met de eidooier, zout en peper. Voeg nu in een dunne straal de olie toe en blijf langzaam doorroeren. Niet opkloppen! Breng op smaak met beetje citroensap.</p>
<p><u>De fleur de courgette:</u> 11 fleurs de courgette</p>	<p><u>De fleur de courgette:</u> Haal de bloemen van de stelen en snijd de stelen of minicourgette in heel kleine blokjes. Kruid met peper en zout en breng op smaak met de knoflookolie.</p>
<p><u>Voor de zoete ui</u> 8 zoete uien 2 teentjes knoflook 100ml gevogeltebouillon 1 citroen</p>	<p><u>De zoete ui:</u> Snijd 6 zoete uien grof en 2 in lamellen. Fruit de grof gesneden uien in olijfolie, kruid met peper en zout en voeg knoflook en de helft van de bouillon toe. Giet af(van bouillon op voor dikte crème) en maal in de magimix tot een mooie crème, voeg nog evt wat opgevangen bouillon toe om dikte te perfectioneren. Pocheer de lamellen in 3 minuten in de overige bouillon. Kruid met peper en zout en citroenrasp.</p>

Vervolg receptuur

Voor de mikado van aardappel:

500 gram aardappel, kruimig
150 gram boter
15 gram melk
2 eieren
3 gram nootmuskaatpoeder

De mikado van aardappel:

Kook de aardappels gaar en pureer deze. Meng de aardappelpuree met de boter, melk en breng met zout en nootmuskaat op smaak. Meng de afgekoelde puree met de eieren. Spuit de massa met het kleinste spuitmondje op 25 cm lengte op een beklede bakplaat. Zorg dat het bakpapier niet oversteekt anders blaast het op in de oven (anders iets zwaars op het bakpapier leggen). Droog ze in de oven op 150°C tot ze krokant zijn.

150ml room



AFWERKING EN UITSERVEREN:

Spuit aioli in de uienlamellen en vul verder op met courgetteblokjes. Haal de folie van de rouleaus en bak in hete boter rondom even bruin. Maak van het vocht wat jus met wat peper zout en room. Snijd de rouleaus in plakjes van 1 cm dik. Strijk de uien crème op het bord, met daarop het vlees. Schik de lamellen met courgette eromheen en steek de courgettebloemen ertussen. Druppel nog wat jus op het vlees. Leg de mikado erop / naast.

Sabayon en Meringue van Witbier | Cremeux van Gember & Citroen | Peer

Voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 15.45 uur

Oven: 90°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de cremeux van gember en citroen:</u> 800g room 190g eidooiers 140g suiker 16g gelatine 120g verse gember Zeste en sap van 2 citroenen</p>	<p><u>De cremeux van gember en citroen:</u> Snijd de gember in een plakken en breng de room aan de kook. Zet op laag vuur (inductieplaat) en laat daarna de gember erin trekken tot de melk goed naar gember smaakt. Klop de dooiers een de suiker zachtjes tot een romige ruban (er vormt zich een lint bij het optrekken van de garde). Los de gelatine op in de warme gezeefde room, laat minuutje afkoelen en giet het op de dooiers. Meng alles goed en voeg als laatste het sap en de zestes van de citroen toe. Dek af met keukenfolie en laat een uur opstijven in de koeling. Roer de massa voorzichtig door met een garde en vul de silicone vormen (ronde schijven) en plaats ze in de vriezer.</p>
<p><u>Voor de sabayon:</u> 160g eidooier 150ml witbier 150g suiker 500g room Rasp en sap van 1 citroen 50 g Poire Williamlikeur</p>	<p><u>De sabayon:</u> Klop de room. Klop de dooier, witbier en suiker in een grote kom au bain-marie tot een goed gebonden sabayon. Blijf kloppen van het vuur af tot verder afgekoeld. Rasp de citroen en pers uit. Voeg de zeste en sap van citroen en de Poire Williamlikeur toe. Spatel de room voorzichtig door het eigeel-bier-suikermengsel en zet in de koeling.</p>
<p><u>Voor de meringue:</u> 150g eiwit 50g poedersuiker 250g suiker 125ml witbier Sap en rasp van 1 citroen</p>	<p><u>De meringue:</u> Sla het eiwit op en bind met de poedersuiker in een grote keukenmachine met de bolmixer. Kook het bier en de suiker in een ruime pan tot een siroop van 115 graden. (op inductieplaat). Zodra de siroop de juiste temperatuur heeft bereikt, schenk je de siroop langzaam bij het schuim (vermijd contact met de bolmixer) terwijl de machine op halve kracht draait.. Blijf kloppen tot het schuim koud is en er pieken ontstaan. Breng op smaakt met rasp van citroen en een klein scheutje witbier. Maak hier 32 mooi kleine rondjes van op siliconenmatten en laat circa 1,5 uur drogen op 90 graden.</p>

Vervolg receptuur

Voor de perenchips:

2 Conferenceperen
100 gram suiker
200 gram water

De perenchips:

Breng de suiker en het water aan de kook. Snijd zeer dunne plakjes van de peer met behulp van een snijmachine. Laat de plakjes peer in porties kort pocheren in de siroop tot ze glazig zijn.

Leg ze op siliconenpapier en droog 2 uur in de oven van 90°C. (zelfde oven als meringues)

Witte chocoladereep om te schaven/brushen
Bakje frambozen



AFWERKING EN UITSERVEREN:

Zet borden koud minimaal uur van te voren. Haal de cremeux 15 minuten voor opdienen uit de vriezer. Druk uit op plaat en brush er witte chocolade overheen.

Doe een klein beetje sabayon op de meringues en leg daar het rode fruit op.

Vul dessertglasjes met de sabayon en steek er een perenchip in.

Breek de overige perenchips door midden en steek die in de ijscremeux. Schik op de borden. Verdeel de frambozen en maak verder naar eigen inzicht op.