



MENU SEPTEMBER 2018

4-gangenmenu

Makreel – venkel - mierikswortel

Langoustine – quinoa - snijboon

Griet – fregola - sojaboon

Kersen – vanille – pistache

Menusamenstelling: Pim Smit

Eet smakelijk!

Makreel – venkel - mierikswortel

Voorgerecht voor 11 personen


Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
Uitserveren: 14.00 uur
Apparatuur: Rook oven, mandoline, oven 150°C, , stoomoven, frituur 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<u>Zoetzuur van courgette</u> <u>Marinade</u> 75 gr suiker 75 gr water 75 gr witte wijnazijn ½ rode peper 5 zwarte peperkorrels 6 mini courgettes	Verwijder de zaden van de rode peper en snij in stukken. Kook alle ingrediënten van de marinade samen op en laat dit 10 minuten zachtjes trekken. Pan van het vuur. Snij de mini courgette in 1 cm dikke plakjes en voeg aan de hete marinade toe. Laat afkoelen.
<u>Mierikswortel-crème</u> 45 gr yoghurt 45 gr eiwit 30 gr sushiazijn 150 gr zonnebloemolie 1 potje mierikswortel	Meng het eiwit, sushiazijn en yoghurt met de staafmixer. Voeg al draaiende in een dun straaltje de olie aan toe. Tot een dikke gebonden mayonaise. Houd een paar eetlepels apart voor de tartaar van makreel. Maak op smaak met mierikswortel, peper en zout. Bewaar in spuitzak in de koeling
<u>Venkel</u> 1 grote venkel	Schaaf de venkel op de Japanse mandoline tot zeer dunne linten. Stoom voor 2 minuten en laat afkoelen. Breng op smaak met wat olijfolie, drupje sushiazijn, peper en zout.
<u>2 bereidingen van makreel</u> <u>Licht gerookte makreel</u> 800 g makreelfilet (vers) rookmot <u>Tartaar van makreel</u> afsnijdsels van makreelfilet 1 sjalot kappertjes ½ limoen olijfolie	Controleer de filets op graten. Snij de filets in mooie en gelijke stukken (1 pp). Bewaar in de koeling, deze worden vlak voor uitserveren gerookt en verder gegaard (zie eindafwerking). Verwijder de huid van de afsnijdsels van de filet. Snij tot een fijne tartaar. Meng naar smaak de fijngesneden sjalot en kappertjes toe. Bewaar in de koeling. Vlak voor uitserveren op smaak brengen met de achter gehouden mayonaise basis (van de mierikswortel crème), limoensap, olijfolie, peper en zout.
<u>Dressing & salade</u> 1 frisee sla olijfolie azijn mosterd	Was de frisee sla en snij van de stronk. Maak een dressing en voeg naar smaak aan de frisee toe. Het lichte binnenste gedeelte van de krop is het lekkerste voor een salade.

<p>Appel 1 appels (Jona Gold) ½ limoen drupje olijfolie</p>	<p>Schil de appel, verwijder klokkenhuis en snij in fijne brunoise. Meng het sap van ½ limoen door.</p>
<p>Croutons 1 ciabatta Olijfolie</p>	<p>Verwarm de oven voor op 150°C. Snijd de ciabatta in de lengte in ½ cm dikke plakken. Besprenkel met wat olijfolie en bak tot goudbruin.</p>
<p>Sjalot ringen 3-4 dikke sjalotten 100 gr tempura bloem 150 gr wodka panko</p>	<p>Verwarm de frituur op 180°C.</p> <p>Maak de sjalotten schoon, snij in 1/3 cm dikke ringen.</p> <p>Maak en tempurabeslag met wodka en tempurabloem. Zorg dat het beslag yoghurt dikte is, het mag nog wat klontjes bevatten.</p> <p><u>Vlak voor uitserveren (zie ook bij eindbereiding)</u> Haal de ringen door een beetje droog tempurabloem.</p> <p>Haal de ringen door het beslag en dan door de panko.</p> <p>Frituur op 180°C en laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>De alcohol in de wodka zal tijdens het frituren razendsnel verdampen waardoor je een superkrokant resultaat krijgt.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie rookmot</p> <p>1 bakje Borage cress</p>	<p>Eindbewerking Kruid de stukjes makreelfilets en rook ze lichtjes en niet te heet voor 5 minuten. Neem uit de rookpan en bestrijk met wat olijfolie.</p> <p>Frituur de sjalot ringen.</p> <p>Presentatie Schik een klein beetje aangemaakte frisse op een bord, hierop met een kleine steekring een torentje makreeltartaar.</p> <p>Naast de salade wat venkellinten en hierop een stuk gerookte makreel. Verdeel wat zoetzure courgette stukjes erlangs. Verbind de gerookte makreel en de tartaar met wat appel brunoise. Spuut her en der wat dotjes mierikswortel crème en komkommercress op de tartaar.</p> <p>Zet wat sjalot ringen schuin tegen de gerookte makreel en leg de crouton naast de tartaar.</p>

Langoustine – quinoa - snijboon

Tussengerecht voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 14.30 uur
Apparatuur: Sapcentrifuge, gasbrander

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Langoustine</u> 2 doosjes langoustines (diepvries)</p> <p><u>Langoustine bouillon (voor 3^e gerecht)</u> 2 eetlepels zonnebloemolie 2 grote ui 4 tenen knoflook 1 glas witte wijn 2 citroenblad ½ citroengras 1 cm gember ½ eetlepel rode currypasta (naar smaak)</p>	<p>Ontdooi de langoustines. Pel de langoustines en verwijder darmkanaal. Zet koel weg.</p> <p>Bewaar de koppen, scharen en pantsers, hiervan wordt een bouillon getrokken die door de makers van het derde gerecht wordt gebruikt.</p> <p><u>Langoustine bouillon (voor 3^e gerecht)</u> Plet/hak de scharen. Snijd sjalot, knoflook en fruit aan in een grote gietijzeren pan. Als de sjalot glazig is, de scharen, koppen en pantsers toevoegen Bak aan tot roze en blus af met de witte wijn. Voeg 1 liter water, de gember, currypasta, citroengras en citroenblad toe en laat ½ uur zacht pruttelen. Proef geregeld en naar smaak het citroengras, -blad en gember tussentijds verwijderen. Zeef de bouillon en geef aan de makers van het 3^e gerecht.</p>
<p><u>Quinoa salade</u> 150 gr quinoa</p> <p><u>Remoulade aanmaaksaus</u> <u>Mayonaise</u> 40 gr eigeel 1 eetlepel witte wijnazijn 1 eetlepel dijonmosterd 200 ml zonnebloemolie</p> <p>150 gr augurk 50 gr kappertjes 40 gr sjalot 1 citroen</p> <p><u>Zoetzure pompoen</u> 1/2 fles pompoen</p>	<p>Kook de quinoa in gezouten water gaar. Afgieten op een zeef en laten uitlekken en afkoelen.</p> <p>De ingrediënten van de mayonaise ruim van tevoren uit de koeling leggen, ze dienen op kamertemperatuur te zijn.</p> <p>Meng in een hoge smalle kan met een staafmixer het eigeel, citroensap, azijn, mosterd. Voeg druppelsgewijs de olie toe. Als er wat binding is, met een dun straaltje de olie toevoegen. Breng op smaak. Zet 1/3 van de mayonaise apart voor de kerrie mayonaise (zie verderop).</p> <p>Blender de augurk, kappertjes en de ui in het kleine blenderbakje tot een fijne structuur.</p> <p>Meng naar smaak door de mayonaise en breng op smaak met citroensap, peper en zout.</p> <p>Schil de pompoen, snij in kleine brunoise (3-4 mm).</p>

<p><u>Marinade</u> 100 gr azijn 100 gr water 100 gr suiker 1 laurierblaadje 2 tenen knoflook zwarte peperkorrels</p> <p><u>Gestoofde ui</u> 1 grote ui</p> <p><u>Geroosterd hennepzaad</u> 6 el hennepzaad</p>	<p>Kook alle ingrediënten van de marinade samen op en laat dit 10 minuten zachtjes trekken. De pompoen blokjes toevoegen en pan van het vuur. Laat in de marinade afkoelen.</p> <p>Snijd de ui in kleine brunoise (3-4 mm) en stoof gaar in wat roomboter.</p> <p>Rooster het hennepzaad licht in een droge pan.</p> <p>Meng de verschillende componenten naar smaak tot een quinoasalade.</p>
<p><u>Snijbonen sap</u> 0,8 kg snijbonen sushiazijn xantana</p>	<p>Blancheer de hele snijbonen voor 2 minuten in gezouten water. Laat afkoelen en draai tot sap. Breng op smaak met rijstazijn, snuf cayennepeper en zout.</p> <p>Bind het sap licht af met een snuf xantana en passeer door een fijne zeef.</p>
<p><u>Kerriemayonaise</u> Mayonaise Kerrievoeder gembersiroop</p>	<p>De achtergehouden mayonaise (van remoulade aanmaaksaus) naar smaak mengen met kerrievoeder, gembersiroop en zout. Bewaar in spuitzak in de koeling.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u> limoencress</p>	<p><u>Eindbewerking</u> Bestrijk de langoustines heel licht met olijfolie en kruid. Brand de langoustine met de gasbrander tot glazig (enkele seconden per zijde).</p> <p><u>Presentatie</u> Schep een laagje quinoasalade op de helft van een klein soepbord. Druk een beetje aan en vorm tot een halve cirkel.</p> <p>Zet de gebrande langoustine op de halve cirkel quinoa. Spuit wat toefjes kerriemayonaise op de quinoa en op de langoustine. Werk af met wat limoencress. Serveer de borden.</p> <p>Aan tafel een beetje snijbonensap in de lege helft van het bord schenken.</p>

Griet – fregola - sojaboon

Hoofdgerecht voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍷🍷
Uitserveren: 15.15 uur
Apparatuur: sapcentrifuge, frituur 180°C


BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<u>'Nipponnaise'</u> 2 sjalotten 1 laurierblaadje 15 zwarte peperkorrels 8 korianderkorrels 1 takje tijm 50 ml witte wijnazijn 150 ml witte wijn 25 ml lichte sojasaus 75 gr eierdooiers 100-150 gr gesmolten boter	Maak een castric; snij de sjalotten fijn. De witte wijn, azijn, sjalotten en kruiden inkoken tot 1/3. Zeef de wijnreductie en kook verder in tot 75 ml. <u>Vlak voor uitserveren</u> Klop de eidooiers, 75 ml castric, 25 ml lichte sojasaus, 'au bain-marie' tot er een 'zalvige' binding optreedt. Neem de kom van de pan af en klop de lauwwarme boter er in een dun straaltje door, zodat een romige saus ontstaat. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm van het vuur.
<u>Gefrituurde mossel</u> 34 mosselen bloem heel ei panko	Stoom de mosselen open in een hete pan met een beetje water. Zodra open van het vuur. Haal uit de schelp en haal door de bloem, ei en panko. Vlak voor uitserveren frituren.
<u>Fregola</u> 150 gr fregola langoustine bouillon	Kook de fregola in de langoustinebouillon gaar. (De langoustinebouillon wordt door de makers van de 2e gang bereid). Giet af en bewaar de bouillon. Kook de afgegoten bouillon in. Dit wordt in de eindafwerking gebruikt.
<u>Sojaboon</u> 200 gr sojabonen (diepvries)	Blancheer in gezouten water beetgaar. Laat uitgespreid afkoelen.
<u>Griet</u> 800 gr griet	Portioneer de griet. Kruid en bak vlak voor uitserveren tot glazig in roomboter.
<u>Eindbewerking en presentatie</u> 1 bosje enokipaddenstoelen	<u>Eindbewerking</u> Pluk de enoki in kleine bosjes. Klop de 'Nipponnaise'. Glaceer de sojabonen warm in een klein beetje roomboter. Frituur de mosselen en bak de griet.

Presentatie

Schep wat fregola in het midden van een kom. Hiertegen de griet, Zet een plakje enoki in de fregola (schuin tegen de rand van de kom) en werk af met wat sojabonen, 2 mosselen, Indo-Hollandaisesaus en druppel wat ingekookte langoustinebouillon rondom.

Kersen – vanille - pistache

Dessert voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 16.00 uur
Apparatuur: Ijsmachine, oven 150°C, blender, magnetron

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Kersenmousse</u> 350 gr kersnpuree (Boiron) 125 gr yoghurt 125 gr slagroom 4 gelatine blaadje 1 citroen poedersuiker (naar smaak)</p>	<p>Ontdooi de kersnpuree (niet warm laten worden).</p> <p>Week de gelatine in koud water. Meng de kersnpuree, yoghurt en citroensap tot een gladde massa.</p> <p>Verwarm de geweekte gelatine en aanhangend vocht in een pan op laag vuur op. Voeg het kersenmengsel (in delen) toe aan de opgeloste gelatine en meng steeds goed door. Proef en zoet zo nodig bij.</p> <p>Klop de slagroom op en meng in een keer door het kersenmengsel. Vul de halve bollenvorm (4 cm) met de mousse en zet in de vriezer. Laat uitharden en na lossen ontdooien op het te serveren bord.</p>
<p><u>Vanilleijs</u> 400 gr melk 400 gr room 75 gr eigeel 120 gr suiker 1 snuf zout 2 vanillestokjes</p>	<p>Verwarm de melk, room, 100 gr suiker. Laat tenminste 15 minuten trekken, niet laten koken.</p> <p>Klop het eigeel met de overgebleven suiker luchtig. Maak een crème anglaise. Voeg het eigeelmengsel onder voortdurend roeren toe aan de warme melk. Warm onder voortdurend roeren op tot maximaal 83 graden (heel laag vuur, goed over de gehele bodem van de pan. Bij bereiken van 83 graden de pan in koud water direct terugkoelen. De crème anglaise terugkoelen op ijswater. Verwijder de vanillestokjes en draai tot ijs.</p> <p>Vul kleine steekringen met het ijs, strijk/druk plat. Werk snel en zo koel als mogelijk. Laat opstijven in de vriezer. Het ijs mag goed uitharden.</p> <p>Vlak voor uitserveren ijs uit steekring drukken en als laatste warme kersen erover heen scheppen.</p>
<p><u>Pistache sponscake</u> 90 gr suiker 100 gr pistache 25 gr bloem snufje zout</p>	<p>Meng de suiker, pistache, de bloem en het zout in een blender en draai op hoge snelheid tot poeder. Voeg de olijfolie, eidooier en eiwit toe en draai nogmaals door.</p> <p>Wrijf de massa door een fijne zeef en vul een siphon.</p>

<p>15 gr olijfolie 80 gr eierdooier 130 gr eiwit</p> <p>Papieren koffiebekertjes</p>	<p>Plaats er 2-3 patronen op. Laat rusten op de werkbank.</p> <p>Doorboor de onder- en zijkant van de kartonnen bekertjes met veel messteken, daar kan stoom uit ontsnappen.</p> <p>Schud de sifon goed en vul 4 bekertjes voor de helft en gaar meteen in de magnetron op vol vermogen voor circa 1,5 minuut en laat in de bekertjes afkoelen.</p> <p>Snij de cake vlak voor uitserveren uit de beker en pluk er stukjes van.</p>
<p><u>Gekarameliseerde pistache</u> 60 gr suiker 100 gr pistachenoten Snuf zout</p>	<p>Rooster de pistache voor 5-10 minuten in de oven. Halverwege omroeren.</p> <p>Hak de noten in grove stuken en houd warm in de warmhoudkast.</p> <p>Bestrijk een bakplaat dun in met wat olie.</p> <p>Laat de suiker op laag vuur karamelliseren kleuren tot een blonde karamel. Zodra de karamel gereed is de pistache doorroeren en dun uitspreiden op de bakplaat. Laat afkoelen.</p>
<p><u>Geflambeerde kersen</u> 600 gr ontpitte kersen 40 gr suiker 2 citroenen 1 el aardappelzetmeel 40 ml rode wijn 75 ml kirsch</p>	<p>Giet de kersen af en bewaar het vocht. Halveer de kersen. Zet apart.</p> <p>Warm het kersenvocht op en los naar smaak suiker door. Verfris met citroensap.</p> <p>Om eventueel te binden: Meng van 1 eetlepel aardappelzetmeel met wat rode wijn tot een papje en roer beetje voor beetje door aan het kokende kersensap tot de gewenste dikte. Voeg de kersen toe. Verwarm door.</p> <p>Verwarm in een aparte steelpan 75 ml kirsch. Steek aan en giet over de warme kersen.</p>
<p><u>Eindbewerking en presentatie</u></p>	<p><u>Presentatie</u> Leg een ring vanille-ijs in het midden van een bord. Leg de halve bol kersenmousse ertegenaan. Verdeel wat sponscake en gekarameliseerde pistache over het bord. Aan tafel wat warme kersen en sap over het ijs.</p>