

Menu december 2018

5-gangen menu

Coquille St. Jacques op salade van topinamboer met avocado, granaatappel en peterselieschuim



Rode mul met ananas mangochutney en kokosrisotto



Mandarijn champagne granité



Reerug met herfstgroenten en een jus en sabayon van veenbessen




Gepocheerde appelbolletjes met karamelsaus, rozemarijnijs en kletskep

Menusamenstelling: Raymund Zinck

Eet smakelijk!

Coquille St. Jacques op salade van topinamboer met avocado, granaatappel en peterselieschuim

Amuse voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Apparatuur: oven 150°C
 Uitserveren: 14.15 uur / 20.15 uur

| BENODIGDHEDEN | BEREIDING |
|---|---|
| <p>Salade van topinamboer 500 g topinamboer 100 g granaatappel pitten (pakje) 25 g pijnboompitten 3 takken peterselie olijfolie hazelnootolie druivenpittenolie witte aceto balsamico</p>  | <p>Salade van topinamboer Bereid een vinaigrette van de drie oliën en de azijn (2 delen olie : 1 deel azijn). Schil de topinamboer en rasp deze een voor een en roer meteen door de marinade – anders oxideert het en wordt bruin. Rooster de pijnboompitten in een droge antiaanbakpan. Snijd de peterselieblaadjes in fijne streepjes. Meng de peterselie, pijnboompitten en 2/3 van de granaatappelpitten door de topinamboer tot een salade. Breng op smaak met zout en peper.</p> |
| <p>Schuim van peterselie 1 bos bladpeterselie 120 g boter 4 sjalotjes ½ knoflookteen 60 ml witte wijn 1 pot gevogeltefond @ 400 ml 3 takjes tijm olijfolie</p>  | <p>Schuim van peterselie Boter op kamertemperatuur brengen zodat ze zeer zacht wordt. Peterselieblaadjes van de stelen trekken, kort in kokend zoutwater blancheren en meteen in ijswater terug koelen. Vervolgens de blaadjes heel goed drogen met behulp van theedoek. Blaadjes klein snijden. Peterselie vervolgens met de zachte boter in de kleine beker van de blender pureren tot een homogene groene massa. Breng op smaak met zout en peper. Passeer door een zeef. Doe de in de zeef achtergebleven peterselie bij de bouillon (zie onderstaand). Zet weg in de koeling.</p> <p>Sjalotten en knoflook klein snijden en in olijfolie aanzetten. Met witte wijn aflussen en laten inkoken. De gevogeltefond toevoegen en peterseliestelen en tijm toevoegen. Laat inkoken tot 250ml. Pureer en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en peper.</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Coquille St. Jacques 11 coquilles 2 eetrijpe avocado's 1 citroen olijfolie</p> | <p>Coquille St. Jacques Zet coquilles op keukenpapier om te drogen.</p> <p>Halveer avocado's, verwijder de pit. Haal de halve avocado met behulp van eetlepel voorzichtig uit de schil en let erop dat de halve avocado's heel blijven. Kruid avocado's aan beide kanten met zout en peper, druppel citroensap overheen om het verkleuren te voorkomen. Snijd avocado dwars (niet in de lengte) in stukken van 1cm breed. Brand de avocado's kort met de gasbrander aan elke kant.</p> <p>Bak de coquilles verdeeld over twee droge antiaanbak pannen tot ze goed gekarameliseerd zijn. Kruid met peper en zout.</p> |
| <p>Afwerking en presentatie 1 – 2 tl. lecithine poeder Leisteenborden Granaatappelpitten</p>  | <p>Afwerking: Verwarm de peterseliebouillon tot max 70°C. Monteer met de koude peterselieboter. Voeg lecithine poeder toe en schuim op met de pureerstaf. Laat schuim even rusten ("drogen").</p> <p>Presentatie: Vul een ring die iets groter is dan de doorsnee van de coquille met de topinamboersalade. Zet de gebakken coquille op de salade en zet er een stuk gebakken avocado tegenaan. Leg een lepel peterselieschuim ernaast.</p> <p><i>Let erop dat je schuim zonder vocht op de lepel neemt. Anders zakt de schuim snel in elkaar.</i></p> <p>Verdeel enkele granaatappelpitten dicht om het torentje heen.</p> |

Rode mul met ananas mangochutney, kokosrisotto, hooi van prei en currysaus

Tussengerecht voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
 Apparatuur: frituur 110°C
 Uitserveren: 15.00 uur / 21.00 uur

| BENODIGDHEDEN | BEREIDING |
|---|--|
| <p>Currysaus 200 ml Riesling 100 ml Noilly Prat 400 ml vis fond (glas @400ml) ½ el Madras currypoeder 40 g Kokos crème zonder suiker 50 g gember 5 stengels citroengras 1 venkel 6 sjalotjes 1 prei (witte gedeelte) 50 ml slagroom 200 g boter 2 tl lecithine 1 tl groene Thaise currypasta zout cayennepeper</p> | <p>Currysaus Sjalotjes, venkel, gember, witte deel van de prei en citroengras fijn snijden en in 40g boter aanzetten. (Het groene gedeelte van de prei bewaren voor het hooi van prei). Curry poeder toevoegen en kort mee bakken zonder dat de groenten verkleuren. Met wijn en Noilly Prat afblussen en laten inkoken. Vervolgens kokos crème, vis fond en room toevoegen. Kort laten koken en vervolgens op laag vuur 30 min laten trekken. Door een fijne zeef passeren en met zout, cayennepeper en Thaise currypasta op smaak brengen. Haal van het vuur af en monteer met ijskoude boter. Lecithine erdoor roeren.</p> |
| <p>Ananas-mangochutney 200 g ananas** 200 g mango 30 g suiker 20 ml Wodka rode peperkorrels cayennepeper</p> <p><i>** Een hele ananas is voldoende voor twee avonden. Bewaar dus overblijvende ananas in de koeling voor de volgende avond</i></p> | <p>Ananas-mangochutney De ananas in piepkleine blokjes van max. 3 bij 3 mm snijden. Mango schillen en pureren. Suiker licht laten karamelliseren. Met Wodka afblussen (<i>Wees voorzichtig, dat gaat spatten en kan gaan branden!</i>). Mangopuree en ananasblokjes toevoegen en licht laten sudderen tot de ananas gaar is. Met Cayennepeper en schil van rode peperkorrels op smaak brengen. <i>Je kunt rode peper schilletjes verkrijgen door de korrels met de vingers in een metalen zeef heen en weer te wrijven. De schil vang je op. De overblijvende zwarte korrels zijn bitter en worden niet gebruikt.</i> Kort voor het opdienen met twee theelepels quenelles van de ananas-mangochutney vormen en op een bord bij kamertemperatuur bewaren.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Kokosrisotto 200g risottorijst (Carnaroli superfino oder Arborio) 30 g sjalotjes 2 knoflooktenen 60 ml olijfolie 2 takjes tijm 100 ml witte wijn 400 ml gevogelte fond 100 g kokos crème zonder suiker 2 kleine rode pepers 2 kleine groene pepers 40 g Parmezaanse kaas 50 g boter zout peper</p> | <p>Kokosrisotto Breng de gevogeltefond aan de kook met tijm. Houd warm op laag vuur. Sjalotjes en knoflook in piepkleine blokjes snijden. Pepers zonder zaadjes in piepkleine blokjes snijden. <i>Let op: Proef de pepers even. Als ze zeer pittig zijn gebruikt dan minder pepers dan aangegeven. De risotto mag niet te pittig worden.</i></p> <p>Alles in olijfolie aanbakken. Rijst toevoegen en goed aanbakken tot de rijst glazig is. Let op: Niet laten verkleuren! Voeg beetje bij beetje de gevogelte fond toe tot alle fond is opgenomen en de rijst gaar is maar nog een beetje bijt heeft (ca. 20-25 min).</p> <p><i>Roer af en toe om aanbakken te voorkomen. Roer niet te veel om de rijstkorrels niet te beschadigen. Anders wordt de risotto slijmerig.</i></p> <p>Maak af met gerasp Parmezaanse kaas, boter en kokos crème.</p> <p><i>Bereid de risotto à la minute. Als de risotto te lang blijft staan gaart de rijst verder en wordt de risotto te droog.</i></p> |
| <p>Hooi van prei Het groen van de prei Frituur Fleur de sel</p>  | <p>Hooi van prei Het groene gedeelte van de prei in stukken van 4cm snijden. In de lengte een keer doorsnijden. Dan de stukken in de lengte in <u>superfijne</u> julienne snijden. In een vergiet goed wassen om al het zand te verwijderen. In gezouten water kort blancheren en vervolgens in ijswater meteen terug koelen. Op een droge keukendoek zeer goed laten drogen.</p> <p><i>Het laten drogen is zeer belangrijk. Overblijvend vocht zou bij het vervolgende frituren het krokant worden tegenwerken!</i></p> <p>De prei krokant frituren zonder dat het verkleurt. Op keukenpapier laten uitlekken. Het papier vervangen indien nodig. Het hooi mag niet meer vetzig zijn.</p> |
| <p>Rode mul 11 rode mul filets met vel (60 gr p.p)</p> | <p>Rode mul Verwijder de overblijvende graten. Kruid vis met zout en peper.</p> |

Afwerking en presentatie

Geklaarde boter
100ml kokosmelk
1 tl lecithine

**Afwerking:**

Rode mul filets verdelen over drie pannen en alleen op de huidkant in geklaarde boter bakken. De hete geklaarde boter met behulp van een eetlepel over de vis arosieren.

Filets op de vleeskant op een bakplaat met keukenpapier laten uit lekken.

Presentatie:


De risotto in een ring van 6 cm iets uit het midden van het bord presenteren. Een rode mul filet met de huidkant naar boven op het risotto zetten. Een quenelle ananas-mangochutney op de rode mul leggen en met hooi van prei decoreren.

Currysaus verwarmen tot max 70°C, opschuimen met staafmixer en om de risotto heen gieten.

100 ml kokosmelk met lecithine licht verwarmen, opschuimen en een lepel kokosschuim naast het risotto zetten.

Mandarijn champagne granité


Spoorn voor 11 personen

Uitvoering: 1 persoon
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 15.30 uur / 21.30 uur

| BENODIGDHEDEN | BEREIDING |
|--|---|
| <p>Granité van mandarijn sap 500 ml mandarijn/ bloedsinaasappel/ limoensap (ca. 2-3 sinaasappels, 6-8 mandarijnen, 2-3 limoen) 100 ml water 100 g suiker 25 g glucosestroop 200 ml champagne (of prosecco)</p> | <p>Granité van mandarijn sap Pers de mandarijnen, bloedsinaasappels en limoenen of maak sap met behulp van de sap machine. Meng water, suiker en glucose en verwarm tot suiker is opgelost. Laat afkoelen. Meng citrussap, champagne en suikeroplossing naar smaak. Giet het geheel in een brede metalen bak en zet in de diepvries. Schraap ijs elke 20 min met een vork door tot een granité ijs is ontstaan. Bewaar in de diepvries.</p> <p>Zet champagne glazen in de diepvries</p> |
| <p>Mandarijnen gel 100 ml mandarijnen sap (ca. 4 mandarijnen) 10 ml Cointreau 25 g suiker 1,6 g agar agar</p> | <p>Mandarijnen gel Maak een brede vorm even nat met een vochtig doekje en leg er huishoudfolie in. Maak sap uit mandarijnen met behulp van de sap machine. Voeg suiker en Cointreau toe en breng aan de kook. Roer agar agar door en laat 2 minuten koken. Giet uit in de brede bak en laat opstijven. Draai glad en vul in een spuitzak.</p> |
| <p>Afwerking en presentatie 3 Mandarijnen mandarijngel Honey Cress</p>  | <p>Afwerking en presentatie Schep enkele eetlepels granité in de champagne glazen. Decoreer met enkele schijfjes ontvliesde mandarijn. Spuit enkele toefjes mandarijnengelee eromheen. Decoreer met Cress. Serveer resterende champagne erbij.</p> |

Reerug met herfstgroenten en een jus en sabayon van veenbessen

Hoofdgerecht voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Apparatuur: oven 120°C ree, 200°C rode bieten
 Uitserveren: 16.00 uur / 22.00 uur

| BENODIGDHEDEN | BEREIDING |
|--|---|
| Reerug voorbereiden 1,5 kg reerug | Reerug voorbereiden Fileer en pareer de rug. Zet weg afgedekt met vershoudfolie. Hak de botten klein (ca. 0.8kg) |
| Gepofte bietjes 1 grote rode biet (ca. 7cm doorsnee) 1 knoflooktenen 1 takje tijm zout | Gepofte bietjes Was de biet en laat de wortel gewoon zitten. Droog de biet met wat keukenpapier en wikkel het vervolgens met de knoflook, tijm en zout in een stukje aluminiumfolie. <i>Pak ze goed in, want anders kunnen ze gaan lekken.</i> Laat ca. 2 uur bij 200°C in de oven poffen. Test met een houten prikker of de biet gaar is. Haal de gare biet uit de oven en laat ze even – met opengevouwen aluminiumfolie – uitwasemen. Snijd het kapje eraf en als het goed is kun je het schilletje er afpellen, zonder dat je ze hoeft te schillen. Snijd in blokjes van max. 1 bij 1 cm. |
| Ree jus zonnebloemolie 75 g gerookte spekblokjes 100 g wortels 1 ui 1 stengel bleekselderij 3 knoflooktenen 1 el witte peperkorrels 2 laurierblaadjes 500 ml rode wijn 300 ml rode portwijn 2 glazen wildfond @ 500 ml 10 jeneverbessen 10 kruidnagels 3 takjes tijm 1-2 el oude aceto balsamico 3-4 el veenbessen (uit pot) boter | Snijd ui en groenten fijn. Bak botten en afsnijdsels in olie goed aan. Voeg spek en groenten en gekneusde witte peperkorrels toe. Blus afwisselend met rode wijn en portwijn af. Laat elke keer iets inkoken. Roer de aanbaksel los. Voeg de wildfond toe en laat op laag vuur tot een derde inkoken. Roer af en toe door. Passeer door een zeef. Doe geneusde jeneverbessen, kruidnagel en tijm in een zeef en hang de zeef voor 10-15 min in de saus. Verwarm de saus en laat indien nodig nog verder reduceren. Voeg veenbessen toe en roer glad. Breng op smaak met zout en aceto balsamico. Vlak voor uitserveren: Laat afkoelen tot ca. 70°C en monteer af van het vuur met ijskoude boter. |

| | |
|--|---|
| <p>Gekarameliseerde appel 3 Elstar appels Boter Poedersuiker 20 ml calvados</p> | <p>Gekarameliseerde appel Schil de appels en haal het klokhuis eruit. Snijd appel in ca. 1cm dikke ringen. Laat de poedersuiker licht bruin karamelliseren en voeg boter en calvados toe. Bak appelringen zacht goudgeel. Zij moeten wel nog een bite hebben. Laat afkoelen.</p> |
| <p>Kastanjes 1 zak kastanjes (vacuümverpakt) boter</p> | <p>Kastanjes Warm de zak met de kastanjes in heet water op. Vlak voor uitserveren glaceren in wat boter.</p> |
| <p>Bosuitjes 3 bosuitjes</p> | <p>Bosuitjes Snij van de groene onderkant van de bosui stukjes van 5 cm lengte. Snij deze groene stukjes in de lengte in fijne reepjes. Doe de groene reepjes bosuiblاد in ijswater. Ze krullen dan op.</p> |
| <p>Savooiekool 1 savooiekool (ca. 400g) 1 sjalot 2 el gerookte spekblokjes Boter 150 ml slagroom Nootmuskaat Witte peper Karwijzaad</p> | <p>Savooiekool Verwijder donkergroene blad van de kool. Bak de spek in boter aan en voeg slagroom toe. Kook slagroom in tot een dikke crème. Snij de savooiekool zonder de harde witte kern in <u>fijne</u> reepjes. Kook in zoutwater met een beetje karwijzaad gaar (7-12 min). Giet af. De kool op twee keukenhanddoeken laten drogen. <i>Zorg ervoor dat er geen water met de kool in de slagroom crème terecht komt.</i> Meng de kool door de slagroom crème en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.</p> |
| <p>Reerug 2 stuk reerug (zie boven) 200 g bacon <i>Kruidentmengsel voor wild:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • 1,5 g witte peper korrel • 3 g jeneverbessen • 4 g pigmentkorrels • 5 g korianderkorrels • 2 kruidnagels • 1 laurierblad • 4 takjes verse tijm | <p>Reerug Alle kruiden behalve de verse tijm in een droge antiaanbakpan licht roosteren tot de geur vrij komt. Kruiden fijn malen in de vijzel en vervolgens verse tijm toevoegen. Reerug kruiden met weinig zout en het kruidenmengsel voor wild. Het vlees <u>kort</u> rondom in weinig geklaarde boter aanbakken. Het vlees op een bakplaat leggen, enkele schijfjes bacon erop leggen om uitdrogen te voorkomen en in de oven tot een kerntemperatuur van 54°C (ca. 30 min) laten na garen.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Sabayon van veenbessen 200 ml veenbessensap 50 ml crème de cassis 3 eigeel cayennepeper zout</p> | <p>Sabayon van veenbessen Meng in een kom met ronde bodem veenbessen sap, crème de cassis en eigeel. Au bain marie schuimig kloppen en met zout en cayennepeper op smaak brengen.</p> |
| <p>Afwerking en presentatie 1 bos verse kervel</p>  | <p>Afwerking: Monteer de reejus met boter. Glaceer de kastanjes in boter. Portioneer het vlees en laat op keukenpapier uitlekken.</p> <p>Presentatie: Leg een appelschijf links boven. Leg blokjes rode biet in het midden van de appel. Decoreer met de kervelblaadjes en de reepjes bosui. Leg een quenelle van savoieekool rechts ernaast. Leg vlees daarvoor en dresseer enkele kastanjes eromheen. Werk af met saus. Schep tenslotte een lepel sabayon op de saus.</p> |

Gepocheerde appelbolletjes met karamelsaus, rozemarijnijs en klets kop op een streepje van glühwein

Dessert voor 11 personen

Uitvoering: 2 à 3 personen

Moeilijkheidsgraad:

Apparatuur: oven 200°C klets kop; 80°C appelschijfjes

Uitserveren: 16.30 uur / 22.30 uur

| BENODIGDHEDEN | BEREIDING |
|---|---|
| <p>Gedroogde appelschijfjes 3 Elstar appels 100 g suiker 100 ml water Sap van ½ citroen</p>  | <p>Gedroogde appelschijfjes Kook suiker en water met het citroensap tot alle suiker is opgelost. Laat afkoelen (pan in koud water zetten). Schil de appels en snijd horizontaal doormidden. Snijd met behulp van de Japanse mandoline flinterdunne schijfjes. Schijfjes moeten bijna doorzichtig zijn. Week schijfjes in suikerwater, laat goed uitlekken op keukenpapier. Leg appelschijfjes op een bakplaat met een schone (!) siliconen mat en droog in de Rational oven op 80 graden voor ca 1 ½ uur. Na 45 minutes de schijfjes een keer omdraaien.</p> <p><i>Let op: de ventilator van de oven op de laagste stand zetten, anders kunnen de schijfjes wegwaaien. De schijfjes worden pas krokant als ze zijn afgekoeld Tip: maak enkele schijfjes extra zodat je tussendoor kunt testen of ze droog genoeg zijn.</i></p> |
| <p>Rozemarijnijs 200 ml melk 200 ml room 4 taken rozemarijn 2 eigeel 60 g suiker 1 mespunt zout 1 vanille stokje</p> | <p>Rozemarijnijs Melk, room, rozemarijn en vanille stokje zacht laten koken. Suiker, ei en zout opkloppen in een metalen kom met ronde bodem. De hete melk door een zeef aan het eimengsel toevoegen en au bain-marie dik roeren. In de koeling laten afkoelen. Pas ½ uur voor het uitserveren het ijs draaien.</p> |
| <p>Karamelsaus 100 g suiker 100 ml water 1 tl honing 10 g boter 5 ml Calvados</p> | <p>Karamelsaus Suiker licht bruin laten karamelliseren. Met water en calvados het karamel los koken.</p> <p><i>Voorzichtig, de suiker is heel heet en het gaat spatten als je het water toevoegt.</i></p> <p>Honing en boter toevoegen en tot een vloeibare stroop inkoken.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Appelballetjes 3 Elstar appels suiker sap van 1 citroen kaneelstokje</p> | <p>Appelballetjes Appels schillen en afsnijdsel bewaren Met de parisienneboor kogels van verschillend formaat uitsteken: 3,0; 2,5; 1,5 en 0,7cm ø</p> <p>De afsnijdsels met behulp van de sapcentrifuge tot appelsap draaien en door een zeef passeren. Indien nodig het sap met water verdunnen. Met suiker en kaneelstokje aan het koken brengen. Appelkogels ca. 5 minuten in het sap pocheren. Zij moeten nog bite hebben. Op keukenpapier laten uitlekken. In de karamelsaus bewaren tot gebruik.</p> |
| <p>Glühwein 1/2 lt rode wijn. 1/2 citroen 10 kruidnageltjes 150 g suiker 2 kaneelpijpjes 2 stukjes foelie</p> | <p>Glühwein Druk de kruidnagels in de halve citroen. Doe alle ingrediënten in een pan en laat dit inkoken tot het stroperig wordt.</p> |
| <p>Kletskop pijnboompitten 40 g zachte boter 130 g basterdsuiker 26 ml melk mespunt kaneel mespunt zout 40 g pijnboompitten 66 g bloem</p> | <p>Kletskop pijnboompitten Meng de boter, melk, suiker, kaneel en het zout. Hak de pijnboompitten fijn en meng samen met de bloem door het botermengsel. Vul in een spuitzak en zet koud weg. Spuit kleine bolletjes met geruime afstand op een bakplaat en bak gedurende 4 minuten op 200°C goudbruin.</p> <p>Bak tenminste 33 kletskoppen.</p> |
| <p>Afwerking en presentatie</p>  | <p>Presentatie: Trek met een kwast een brede streep van de glühwein op een bord. Plaats vervolgens de appelbolletjes op dit streepje. Plaats een bolletje ijs op een kletskop. Zo smelt het ijs minder snel. Versier het ijs speels met glühweinstroop. Zet tenslotte een kletskop rechtop in het ijs en een schijfje appel tussen twee appelbolletjes.</p> <p><i>Meteen uitserveren anders worden de appelschijfjes weer zacht en vallen om.</i></p> |