



MENU OKTOBER 2019

4-gangenmenu

Consommé van eekhoorntjesbrood met wonton van gekonfijte eend

Gepocheerd eitje met aardappelsalade, spinaziemousseline en morillesaus

Kabeljauwfilet in kruidenkorst met gesauteerde cantharellen


Bombe van kwark, witte chocola en bosbessen, ananas en een steranijsiroop

Samengesteld door Mario Stoel (mariostoel@gmail.com)


Eet smakelijk

Consommé van eekhoortjesbrood met wonton van gekonfijte eend

Entree

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 14.00 uur
 Apparatuur: Magimix, 1 passeerdoek

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Basisbouillon 100 g gedroogd eekhoortjesbrood (cèpes). 300 g uien 2 winterwortelen 3 selderijstengels 1 prei 4 tenen knoflook 3 blaadjes laurier 3 takken tijm 1 1/2 tl witte peperbollen</p> <p>Clariff (klaren tot consommé) 200 g rundergehakt 1 selderijstengel 2 winterwortel 270 g eiwit 1 blikje tomatenpuree 1 takje rozemarijn peper, zout</p>	<p><u>Direct na binnenkomst</u> het gedroogde eekhoortjesbrood in een kom overgieten met kokend water. Laat ze ongeveer 15 minuten weken. Snijd de uien, winterwortelen selderijstengels en de prei in de keukenmachine tot plakjes. Doe alle gesneden groenten in een pan en voeg 1,5 liter water toe. Voeg knoflook, laurier tijm en peper toe. Voeg de geweekte paddenstoelen met het weekvocht toe. Totaal ca. 2 liter vocht. Laat het mengsel ca. 45 minuten <u>zachtjes</u> koken. Giet het mengsel door een zeef over in een andere pan. De groenten en de paddenstoelen zijn daarna niet meer nodig.</p> <p>Selderijstengel spoelen en in stukken snijden. Wortels schillen en in stukken snijden. Selderij, wortelen, gehakt, eiwit, rozemarijn en tomatenpuree in keukenmachine doen en fijn malen. Wat peper toevoegen. Mengsel toevoegen aan de bouillon en goed doorroeren. Aan de kook brengen en op <u>laag</u> vuur ca. 40 minuten laten pruttelen. Er ontstaat geleidelijk een soort pruttelende koek in de pan. Neem een schone pan en giet de bouillon door een zeef met een uitgespoelde, vochtige passeerdoek. De gezeefde resten kunnen weggegooid worden. Breng, zo nodig, de consommé verder op smaak met wat peper en zout.</p>
<p>Wontons met gekonfijte eend 1 pakje wontonvellen diepvries 2 gekonfijte eendenbouten uit pak 10 g gember ½ rode chilipeper</p>	<p>Ontdooi de wontonvellen, 1 per persoon. Leg de nog gevacumeerde eendenbouten even in warm water tot het eendenvet wat gesmolten is. Daarna vet en botjes van de poten verwijderen. Pluk het vlees uit elkaar. Schil de gember en snij grof. Snijd de chilipeper (zonder zaadjes) grof.</p>

<p>35 g eiwit vissaus naar smaak 2 tl hoisin saus 1 tl sesamolie 40 g eigeel</p>	<p>Doe in keukenmachine en hak fijn. Voeg het eiwit en iets meer dan de helft van het eendenvlees erbij (rest is voor de garnituur). Voeg ook, naar smaak, de vissaus, hoisinsaus en sesamolie toe. Maal tot een gladde vulling. Breng ondertussen wat water aan de kook om de wontons te garen. Doe met een theelepel een schepje vulling op de wontonvelltetjes. Smeer er aan 1 kant een beetje eigeel op. Vouw in een driehoek. Druk de lucht er voorzichtig uit. Maak er met een steekring van 6 cm halve maantjes van. Herhaal dit voor alle wontons. Gaar vlak voor het uitserveren de wontons gedurende 3 minuten in het kokende water en zet dan apart.</p>
<p>Garnituur 6 kastanjechampignons 1 citroen paar takjes bieslook restant geconfijte eendenbout</p>	<p>Hak de bieslook fijn. Snijd de champignons in fijne plakjes en blancheer ze 1 minuut in water met wat citroensap.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p> 	<p>Warm de consommé goed door. Zorg voor warme borden. Schep de consommé in de borden. Voeg per bord 1 wonton toe en wat garnituur.</p>

Gepocheerd eitje met serranoham, aardappelsalade, spinazie en morillesaus

Geïnspireerd door een recept van Joris Peters van De Zweth

Tussengerecht

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 14.45 uur

Apparatuur: Oven 100°C , Staafmixer, Keukenmachine

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Gedroogde kappertjes 40 g kappertjes	Spoel de kappertjes af, leg ze op bakpapier op een ovenschaal. Droog ze ca. 30 minuten in een oven op 100°C. Bewaar ze in de warmhoudkast en laat ze daar nadrogen.
Aardappelpapier 150 g truffelaardappelen 75 g vloerbaar eiwit	Oven voorverwarmen op 100°C . Aardappelen schoon boenen. In de schil in ca. 20 minuten in zacht kokend water koken. Afgieten en uit laten dampen. Verwijder de schil van de aardappelen als ze voldoende zijn afgekoeld. Breng de aardappelen op smaak met wat zout. Weeg de aardappelen. Voeg voor ½ van het gewicht van de aardappelen eiwit toe. Draai het mengsel fijn in keukenmachine. Smeer het mengsel uit op een siliconenmat en droog het in ca. 25 minuten in de oven.
Aardappelsalade 500 g dun gesneden Serrano ham 20 g eigeel 20 ml citroensap zonnebloemolie 500 g vastkokende aardappels 3 augurken 15 g bieslook	Leg de Serranoham op een snijplank, op een vel plasticfolie, aaneengesloten uit. Leg er daarna een vel plasticfolie overheen. Snijd hieruit met een <u>scherp</u> mes vierkantjes van ca 10 cm. Trek voorzichtig het bovenste laagje folie eraf. Leg daarna de ham omgekeerd op een bord. Trek daarna de resterende folie aan de bovenkant weg. Herhaal dit voor alle borden. Geef het afsnijdsel aan de bereiders van het gerecht met de kabeljauw. Maak de mayonaisse. Neem daarvoor 20 g eigeel, 20 ml citroensap, snufje zout en zonnebloemolie. Meng in een hoge beker. Gebruik de menger van de Bamix (golfjes). Zet op de bodem en meng eigeel, citroensap en zout. Voeg geleidelijk olie toe tot een mooie massa is ontstaan. Schil de aardappelen. Snijd de aardappelen brunoise. Snijd de augurken en bieslook fijn. Blancheer de aardappelbrunoise beetgaar.

extra vierge olijfolie gedroogde kappertjes 4 eetlepels mayonaise zout en peper	Doe in een kom en voeg de augurk, de gedroogde kappertjes, de bieslook, de mayonaise en wat olijfolie toe. Kruid het mengsel af met zout en peper.
Spinaziemousseline 500 g spinazie 2 1/2 dl room	Breng de room aan de kook en laat een paar minuten afkoelen. Blancheer de spinazie en koel direct terug in ijswater. Knijp de spinazie goed uit. Doe de spinazie en de room direct daarna in de Magimix en draai er een fijne mousseline van. Breng op smaak met peper en zout.
Morillesaus 75 g boter 1 plakje katenspek 2 sjaloten 225 g kastanjechamp. 3 takjes tijm 1/2 tl kerrie 4 dl runderfond 2 dl room 35 g gedroogde morilles 1 1/2 dl madeira lecithine	Week de morilles in de madeira en in <u>2 dl</u> runderfond. Laat dit minstens 1/2 uur staan. Smelt in een ruime pan de boter en smoor hierin het katenspek, de gesnipperde sjalotjes, de in plakjes gesneden champignons, tijm en de kerrie. Blus af met de resterende <u>4 dl</u> runderfond en laat dit reduceren tot 3 deciliter. Zeef de morilles en voeg het vocht toe. Reduceer weer tot de helft. Voeg tenslotte de room toe en laat doorkoken. Zeef de massa en snij de morilles in kleine ringetjes. Houdt apart.
Eitjes pocheren 11 verse kleine eitjes	Zet een pan op het vuur met ruim water. Voeg een flinke scheut azijn en wat zout toe. Laat aan de kook komen. Zet het vuur laag. Breek de eitjes en laat de inhoud zachtjes in het kokende water vallen. Als het eiwit gestold is (na ca 2 1/2 à 3 min) is het gereed. Neem de eitjes met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Voor de snelheid evt. 2 of meer pannen gebruiken. Zie ook bijgaande link. https://www.youtube.com/watch?v=yIwvywZS0xk
Eindbewerking en presentatie Borden op kamertemperatuur	Schuim de morillesaus op met een staafmixer. Gebruik een beetje lecithine daarbij (ca. 1,75 g per 100 g vloeistof). Breng met een steker (doorsnee ca 7 à 8 cm) de aardappelsalade aan in het midden van het hamvierkantje op het bord. Leg hierop het gepocheerde eitje (evt randjes wat bijgewerkt). Bedek het eitje met spinaziemousseline. Schep de opgeschuimde morillesaus rondom het aardappel-torentje. Voeg de morilleringetjes toe. Zet er een paar scherven van het aardappelpapier tegen aan.

Kabeljauwfilet in kruidenkorst met gesauteerde cantharellen

Hoofdgerecht

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
 Uitserveren: 15.15 uur
 Apparatuur: Magimix, oven 220°C,

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Kruidenkorst 80 g boter 50 g witbrood 35 g peterselie 3 takjes tijm 45 g parmezaan geraspt</p>	<p>Haal de boter uit de koeling en laat deze op kamertemperatuur komen. Verwijder de korsten van het brood en scheur de rest in stukjes. Haal de blaadjes van de peterselie en takjes tijm en hak deze fijn. Maal de stukjes brood, kaas en kruiden enkele seconden in de keukenmachine totdat de kruiden fijn zijn. Voeg de boter toe en maal tot er een groene pasta ontstaat. Schep dit op plasticfolie en vorm een worst van ca. 5 cm dik. Pak beide uiteinden van de folie en rol de pasta tot een strakke gladde rol. Laat opstijven in de koelkast. Minstens 1 uur.</p>
<p>Champignon boter 150 g kastanjechampignons 30 g licht gezouten boter zeezout en zwarte peper scheutje rode wijnazijn 2 dl room</p> <p>150 gr zachte boter</p>	<p>Maak de champignons schoon door eventuele aarde te verwijderen. Hak de champignons fijn. Smelt boter in een koekenpan en voeg de paddenstoelen met wat peper en zout toe zodra de boter begint te schuimen. Bak op hoog vuur tot de paddenstoelen bruin zijn en het vocht is verdampt. Deglaceer met een 3 eetlepels azijn en laat verdampen. Haal de pan van het vuur en doe het mengsel in de keukenmachine. Doe de room erbij en maal het mengsel in een paar minuten tot een fijne puree. Evt verder op smaak brengen met peper en zout. Druk de puree door een zeef en laat afkoelen.</p> <p>Weeg het afgekoelde mengsel en voeg de dubbele hoeveelheid zachte boter – 10% toe. Meng dit goed door. Rol tot een gelijkmatige strakke worst op een dubbele laag plastic folie. Leg in de koelkast.</p>

<p>Tomatensaus 15 ml witte wijnazijn 1 dl extra virgine olijfolie</p> <p>500 g tomaten 2 el olijfolie 3 sjalotten 1 teen knoflook 1 takje tijm 1 laurierblad 1 el tomatenpuree 1 ½ el vinaigrette zeezout en zwarte peper</p>	<p>Doe de witte wijnazijn en de olijfolie in een kom en klop het met de garde tot een vinaigrette. Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en doe de zaden in een zeef. Zeef het zaad en vang het vocht op. Snijd het vruchtvlees van de tomaten fijn.</p> <p>Pel en snipper de sjalotten en de knoflook. Verhit de olijfolie in een pan en fruit sjalotten, knoflook, tijm en laurierblad in ca 3 minuten glazig. Voeg tomatenpuree toe en bak 2 minuten. Voeg het tomatenvruchtvlees en het opgevangen vocht toe en bak ca. 10 min tot het vocht bijna is verdampt. Roer de vinaigrette naar smaak er bij en breng op smaak met zout en peper. Wrijf door een fijne zeef en laat afkoelen.</p>
<p>Snippers serranoham Afsnijdels ham van gang 3 Gembersiroop</p>	<p>Snijd de afsnijdels in stukjes van ca 1 cm Bak ze met een klein beetje olijfolie in een paar minuten knisperend. Haal de afsnijdels uit de pan en verwijder de olie. Verwarm de pan weer en voeg de afsnijdels en een klein beetje gembersiroop toe en. Laat de gembersiroop kort rond de snippertjes karamelliseren. Laat de snippers afkoelen op een stuk keukenpapier.</p>
<p>Gesauteerde babycantharellen 500 g babycantharellen 3 el olijfolie 50 g boter enkele takjes tijm peper en zout</p>	<p>Maak de cantharellen schoon. Verhit olijfolie en boter tot de boter gaat schuimen (evt ook wat overgebleven champignonboter gebruiken). Voeg de cantharellen, de tijm en wat peper en zout toe. Bak de cantharellen op hoog vuur tot ze mooi bruin zijn. Haal de pan van het vuur en houd warm in de warmhoudkast.</p>
<p>Kabeljauwhaasfilets 1300 g kabeljauwhaasfilet zeezout en zwarte peper 2 el dijonmosterd champignonboter(zie boven) kruidenkorst (zie boven) extra vierge olijfolie</p>	<p>Verwijder evt vel van de filet en controleer op graten. Verdeel de filet in porties van 70 à 80 g Verwarm de oven op 220°C . Leg ze op een licht ingevette bakplaat met ook wat peper en zout op de bodem. Bestrooi de filets met zout en peper. Smeer een dun laagje mosterd op de filets. Snijd een dun plakje van de champignonboter en leg dat op de vis. Druppel er wat tomatensaus op. Snijd een dun plakje van de kruidenkorst en leg dat er bovenop. Bak de vis tot hij ondoorzichtig en precies gaar is, 5 à 6 minuten.</p>

Eindbewerking en presentatie

Warm bord



Leg de filets op een verwarmd bord.
Schik de gesauteerde cantharellen er half omheen.
Voeg daar ook een paar serranohamsnippers aan toe.
Voeg een lepeltje en wat druppeltjes tomatensaus op een decoratieve manier toe.

Bombe van kwark, witte chocola en bosbessen | gekarameliseerde ananas en een siroop van steranijs

Nagerecht

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 15.45 uur

Apparatuur: Sous vide 82°C, brander, Bakmatten siliconen voor halve bollen van 7 cm en 2,6 cm, inductieplaat, sausdispenser

<p>BENODIGDHEDEN:</p> <p>Bombe 60 g gepasteuriseerd eidooier 45 gr gepastteuriseerd heel ei 110 g suiker 350 g witte chocoladepillen 1,1 dl melk 6 blaadjes gelatine 0,55 l room 0,55 l kwark</p>	<p>BEREIDING: <i>Gebruik de inductieplaat om het dessert klaar te maken</i> Week de gelatine in koud water. Smelt de witte chocolade au bain-marie. Meng het hele ei met de dooiers en de suiker en verwarm al kloppend au bain-marie tot 80 graden. Haal van het vuur en klop door tot het weer is afgekoeld. Klop de (ongezoete) room lobbijg en meng deze direct daarna met de kwark. Verwarm de melk en voeg de geweekte gelatine toe. Roer tot alles is opgenomen in de melk. Meng alles met elkaar tot een egale massa. Houd 1/5 apart (nodig voor de bosbessenvulling). Dit is ca 350 g. Vul de siliconenmatjes (doorsnede 7 cm) voor 80 % met de massa. Zet in de koelkast.</p>
<p>Bosbessenvulling 2 dl Bosbessenpuree (Boiron) 2 blaadjes gelatine</p>	<p>Week de gelatine in koud water. Verwarm de puree en voeg de geweekte gelatine toe. Roer tot de gelatine goed is opgenomen. Haal van het vuur en voeg de 1/5 massa van de bombe geleidelijk toe. Vul het siliconenmatje (doorsnede 2,6 cm) tot het randje, strijk glad af en zet in de vriezer.</p> <p>Haal de vulling, als deze goed is aangevoren, uit het matje en druk deze voorzichtig in de bombes. Zet de bombes daarna in de vriezer.</p>
<p>Tubes van ananas 3 ananassen (niet te rijp) 100 g suiker 4 x 1 steranijs 2 kaneelstokjes 1,5 dl vanilla monin</p>	<p>De tubes worden gestoken uit plakken ananas. De dikte van de plakken moet gelijk zijn aan de hoogte van de smalste steker uit de stekerdoos. Schil de ananas en snijd plakken op de hiervoor aangegeven dikte. Steek voorzichtig met de smalle steker tubes uit de plakken. Zorg dat er pp 5 tubes beschikbaar zijn.</p>

	<p>Bewaar de overgebleven ananas en afsnijdsels voor de ananasgelei (zie hierna). Doe de uitgestoken tubes met de sternanijs, kaneel en vanilla monin in 2 sous vide zakken. Trek vacuum. Gaar gedurende 30 minuten op 82 graden in de sous-vide. Dat kan gelijk meelopen met de wortels in de sous vide. Bewaar het uitgelekte vocht voor de ananasgelei (zie hierna).</p> <p>Doe wat suiker op de tubes en karameliseer met de brander.</p>
<p>Gelei van ananas afsnijdsel van de tubes 100 ml water Uitgelekt sous vide vocht 1 g kappa texturas per dl</p>	<p>Snijd de kernen uit de overgebleven schijven en afsnijdsels. Snijd in kleine stukjes. Zet met het water en het sousvide vocht op en laat 10 minuten zachtjes koken. Pureer fijn en duw door een fijne zeef. Mengsel moet niet te dik zijn. Eventueel iets verdunnen met water. Laten afkoelen. Kijk in een maatbeker hoeveel vloeistof er is. Per dl is 1 g Kappa nodig. 8 dl is genoeg. Gebruik de kleine grammenweger: precisie is belangrijk. Meng de kappa met de staafmixer door de coulis.</p>
<p>Siroop van steranijs 200 g suiker 3 dl witte wijn 0,5 dl honing 2 steranijs</p>	<p>Karameliseer de suiker licht. Voeg de honing toe en blus af met witte wijn. Doe de steranijs erbij en laat 1 uur trekken op een zacht vuur. Verwijder de steranijs en reduceer tot een lichte siroop. Vlak voor het opdienen overdone in een spuitflesje.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>1 bakje bosbessen 1 limoen gekoelde borden</p> 	<p>Neem langwerpige smalle borden.</p> <p>Verwarm de afgekoelde gelei met daarin de kappa een een half uur voor opdienen tot het kookt en voeg naar smaak evt wat limoensap toe. Haal intussen de bombes uit de vriezer. Laat, met behulp van de sausdispenser, de warme gelei mooi egaal over de bombes vloeien. Het handigst is het om dit op een aparte schaal te doen en daar de overtollige gelei voorzichtig te verwijderen. (De overgebleven gelei in de afvalbak deponeren, NIET in de spoelbak wegspoelen). Plaats de bombes aan de linkerzijde van het bord.</p> <p>Zet 5 ananastubes met een tussenruimte in het verlengde van de bombe. Leg naast elke bombe een bosbes. Voeg voor de smaak en decoratie wat steranijs-siroop toe.</p>

