



MENU MEI 2019

4 GANGEN MENU

Sushi deconstructie van Langoustines en Avocado | Gamba | Aspergetips

Coquilles | Aspergetempura | Serranoham | Groene Appel | Ui

Ribeye | Oosterse Bearnaise | Dikke Frieten | Lentegroenten


Hangop | Mango | Basilicum | Zwarte Sesam Krokant

Menusamenstelling: Alex van den Doel

Het thema van het meimenu is asperges. Eet smakelijk!

Sushi deconstructie van Langoustines en Avocado | Gamba | Aspergetips

Voorgerecht voor 11 personen


Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 14.00 uur / 20.00 uur
 Apparatuur: oven 120°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Schelpdieren 11 langoustines (of 1 p.p.) 11 gamba's (of 1 p.p.) citroensap en -rasp	Pel de gamba's en langoustines en verwijder het darmkanaal. (bewaar schalen). Snijd de langoustines fijn tot een tartaar, de gamba's bewaren tot eindbereiding. Roer eerst een scheutje olijfolie door de tartaar en kruid met peper en zout. Verfris met citroensap en citroenrasp.
Sushirijst 200 g sushirijst 800 g water zout sushiseasoning wasabipoeder	Kook de sushirijst in water met snufje zout. Giet de rijst in een zeef en spoel onder koud stromend water. Maak de rijst aan met sushi-seasoning en wasabipoeder.
Schelpdierenbouillon Schillen van de langoustines en gamba's 1 ui 1 tomaat ½ wortel 3 teentjes knoflook 1 el olie 1 tl tomatenpuree 3 el cognac 3 el witte port 1 takje tijm 1 takje rozemarijn 1 laurierblaadje 750 ml groentebouillon	Hak de schalen van de gamba's en langoustines een beetje. Snipper de ui, en snijd de tomaat en de wortel in stukken (eerst schillen). Pel de knoflook. Verhit de olie in een ruime (braad)pan en bak op hoog vuur de schalen ca. 2 minuten aan. Voeg de tomatenpuree toe en bak hem ca. 1 minuut mee. Blus het geheel af met de cognac en de witte port. Flambeer de koppen ca. 1 minuut en voeg de fond, ui, tomaat, wortel, tijm, rozemarijn, het laurierblaadje, en de 2 resterende (geperste) teentjes knoflook toe. Breng het geheel aan de kook en zet het vuur laag. Laat de bouillon ca. 40 minuten trekken en giet hem door een fijne zeef en kook verder in tot ongeveer 400ml. Breng de bouillon eventueel op smaak met zout.
Gel van schelpdieren 400 ml van de schelpdierenbouillon 50 g sojasaus 3 g agar agar 2 g gellan 1 geweekt gelatineblaadje	Breng de schelpdierenbouillon aan de kook en voeg de overige ingrediënten toe. Giet in een schaal en laat afkoelen. Doe de gel in een spuitzak.

<p>Algenkrokant 200g sushirijst 1 lt water 100 g wakame geweekt 30 g sojasaus</p>	<p>Verwarm de oven voor op 120°C. Kook de sushirijst gaar. Giet af en draai de rijst met de geweekte (en uitgeknepen) wakame en sojasaus glad in de blender. Smeer dun uit over een siliconenmat (of 2) en bak in circa een half uur krokant (evt nog uitsteken als het nog te nat is en dan de ronde stukken nog nabakken in oven tot droog). Breek in voldoende speelse stukjes.</p>
<p>Avocado 2 avocado's olijfolie citroensap en -rasp zwarte peper fleur de sel</p>	<p>Schil de avocado's en snij brunoise. Marineer in een mix van olijfolie, citroenrasp en -sap, peper en fleur de sel.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie de gepelde gambas 22 witte mini asperges</p>	<p><u>Eindbewerking</u> Stoom de <u>asperges</u> 3 à 4 minuten. Bak de <u>gamba's</u> kort in hete olie.</p> <p><u>Presentatie</u> Maak quenelles op het bord van de sushirijst en langoustinetartaar. Schep er in dezelfde vorm de avocadostukjes naast. Spuit een aantal strepen van de gel eromheen. Steek de algenkrokant in de rijst en leg de gebakken langoustine op het bord evenals de asperges.</p>

Coquilles | Aspergetempura | Serranoham | Groene Appel | Ui

Voorgerecht voor 11 personen


Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 14.45 uur / 20.45 uur
 Apparatuur: oven 120°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Snijbonen 300 gram snijbonen	Maak met een dunschiller in de lengte mooie slierten van de snijbonen. Blancheer kort en laat afkoelen in koud water.
Coquilles rauw 11 coquilles (of 1 p.p.) zeezout	Snijd in dunne plakken en plet tussen folie. (met steelpan erop slaan). Leg op een plaat en beleg deze coquilleplakken mooi strak met de snijboonlinten en vries even in. Steek rondjes uit met steker van 7cm (of afmeten) en zet koel weg. Licht bestrooien met zeezout. <i>Afsnijdsels bij bordopmaak hergebruiken.</i>
Crème van serrano 100 g serrano ham 100 g room scheutje runderfond uit pot	Snij de ham in grove stukken en doe in een magimix kom (met mes al onderin). Doe de serranoham stukjes en een scheutje fond en 100 ml room erbij en vries in tot halfhard (moet net kunnen draaien in magimix). Blend daarna vrij lang in de magimix en doe de rest van de room erbij tot een mooie crème en zet koel weg.
Appel-ui bouillon 2 lente-uitjes 7 Granny Smith appels 1/2 rode peper Xantana	Snipper de uitjes fijn. Schil de appels + verwijder klokhuys. Verwerk de appels in een sapcentrifuge tot een sap. Het sap opkoken en passeren door een zeef. Laat in dit sap de uitjes en de rode peper 20 minuten trekken tegen de kook aan. Het sap op smaak brengen met zout en licht afbinden met Xantana.
Asperges (klassiek) 6 asperges ca. 2 lt water zout	Schil de asperges met een dunschiller en snijd het houderige uiteinde (ongeveer 2 centimeter) er af. Zet de schillen en de afgesneden uiteinden op met koud water en zout en zeef deze eruit zodra het water kookt. Doe de asperges erbij en kook 2 minuten en laat daarna in eigen vocht afkoelen in pan op rooster. <i>We gebruiken de asperges voor de asperge tempura.</i>

<p>Aspergetempura 6 gekookte asperges (boven) 80 g aardappelzetmeel 1 zakje tempurameel 1 zakje pancomeel zout</p>	<p>Halveer de asperges in de lengte. Haal de asperges door de aardappelzetmeel. Maak kom met tempura (volgens verpakking) en een bord met panco. Haal de asperges eerst door de tempura en dan door panco, koel bewaren.</p>
<p>Gebakken Coquille de coquilles boter zonnebloemolie 1 citroen</p>	<p>Rasp de schil een goed gewassen citroen, Bak (bij eindbereiding) de coquilles kort in hete boter met zonnebloemolie. (1 minuut per kant). Haal uit de pan en bestrijk met olijfolie en zout. <i>Gaar nog 2 minuten in oven van 120 graden tot mooi glazig. Rasp er citroenschil over en snijd schuin doormidden.</i></p>
<p>Eindbereiding en presentatie diepe borden arachide olie</p>	<p>Frituur de asperges in een laag arachide olie of in de frituur op 170°C.</p> <p>Zet een ring op het bord. Smeer de creme van pata negra in het midden. Leg hier het rondje van rauwe coquilles en snijbonen op (met evt afsnijdsels eronder). Leg de gebakken coquilles ernaast en op en de aspergetempura erop. Schenk de appel-ui bouillon eromheen aan tafel (koud).</p>

Ribeye | Oosterse Bearnaise | Dikke Frieten | Lentegroenten

Hoofdgerecht voor 11 personen


Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 15.15 uur / 21.15 uur
 Apparatuur: Stoomoven 100°C, oven: 190°C en 70°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Dikke frieten 1,5 kilo grote aardappelen	Snijd de frites in staven van ongeveer 2x6 cm. Stoom deze 25 minuten op 100°C in de stoomoven. Laat goed uitdampen. Frituur op 140°C in de frituurpan tot ze lichtbruin kleuren. Laat afkoelen en bewaar ze dan zo lang mogelijk in de koeling zodat de zetmelen zich kunnen zetten.
Oosterse gastrique 1 tn knoflook ½ sjalot ½ cm verse gemberwortel ½ chilipeper 25 g vissaus 12 g sesamolie 25 g sushiazijn 12,5 g citroensap 25 g mirin 12 g kikkoman ½ limoen (rasp ervan)	Snijd de knoflook en de sjalot fijn. Rasp de gember. Haal het zaad uit de chilipeper en snijd de peper zeer fijn. Was de limoen en rasp deze; bewaar de helft van de limoenrasp voor de bearnaisesaus! Meng de ragfijn gesneden knoflook, sjalot, rasp van ½ limoen en geraspte gember met de overige ingrediënten en laat trekken voor 10 minuten.
Groene curry crème 6 g groene currypasta ¼ bosje koriander 50 g kokos crème 10 g verse gember 13 g eiwit 0,5 g Xantana 150 ml druivenpitolie	Mix de currypasta, ¼ bosje koriander, de kokos crème, de geraspte verse gember en het eiwit met de blender (of staafmixer in small maatbeker) tot een gladde crème. Voeg nu de druivenpitolie geleidelijk toe tot een crème ontstaat van "mayonaise-dikte". Zo nodig iets xantana toevoegen en afsmaken met peper en zout; zet afgedekt weg tot gebruik.
Gepofte knoflook 11 teentjes knoflook	De teentjes knoflook met schil met de punt van een scherp mes inkerven en gedurende 25 minuten (evt op zeezout) poffen in de oven op 190°C.
Groentenmarinade 1 el sesamzaadjes 1 el gari (ingelegde gember) 15 ml sesamolie 15 ml kikkoman olijfolie	Snijd de gari ragfijn. Verwarm een koekenpan en rooster hierin 1 eetlepel sesamzaadjes. Zodra de sesamzaadjes licht zijn gekleurd: voeg de gari toe en vervolgens de sesamolie, kikkoman en wat olijfolie.

<p>Runderribeye 1,5 kg runderribeye</p>	<p>Laat het vlees op kamertemperatuur komen. Kruid met peper en zout. Verwarm de grillpan tot heet en verhit het vlees aan beide zijden met "ruitpatroon". Laat het vlees rusten / nagaren in een oven van 70°C gedurende ca. 1 uur of in ieder geval tot een kerntemperatuur van ongeveer 50 graden. À la minute nog opwarmen in oven. <i>Alternatief om 15.00 uur /21.00 uur in de oven zetten.</i></p>
<p>Groenten 100 g peultjes 11 mini wortelen 11 radijzen 11 groene asperge (punten) 150 g tuinbonen 1 schaalte enoki paddenstoelen 100 g taugé</p>	<p>Rang de peultjes, schil de mini wortelen, was de radijzen en was zo nodig de groene asperges. Laat de groenten in hetzelfde (goed gezouten water) na elkaar blancheren; volgorde: peultjes – tuinbonen – radijzen – groene asperges – wortelen. Alle groenten worden direct in ijswater teruggekoeld (refraïcheren); - de enoki's worden alvast klaar gezet; - de taugé wordt zo nodig gewassen en schoongemaakt (lelijke uiteinden verwijderen); - zie verder voorbereiding voor het uitserveren.</p>
<p>Thaise bearnaisesaus 1 el dragonblad 1 el munt 1 el koriander ½ limoen (rasp ervan) 150 g geklaarde boter 2 eidooiers 40 g Thaise gastrique (zie boven) ¼ limoen rasp ervan peper en zout</p>	<p>Snijd de kruiden(dragon, munt en koriander) zeer fijn. Rasp de limoen. Klaar van circa 225 gram 150 gram geklaarde boter. <u>A la minute bij uitserveren (vraag 3 a 4 mensen voor laatste handelingen / uitserveren):</u> Klop als eerste de dooiers met de gastrique "koud"op; vervolgens au-bain-marie verder kloppen tot een lichte binding ontstaat. Klop dan onder voortdurend roeren zeer langzaam (druppelsgewijs) de geklaarde boter door de massa. Breng evt nog op smaak met zout en peper en kruid af met de kruiden en limoenrasp.</p>
<p>Eindbereiding</p>	<p>Zet het vlees in oven tot kerntemperatuur van 50 graden en kruid zo nodig af met fleur de sel; trancheer in de gewenste porties. Verwarm de wok met olie en voeg de groenten toe en wok kort. Voeg nu ook de marinade voor de groenten zodat de groenten "omhuld" worden door deze marinade. Haal de pan van het vuur en voeg nu de taugé toe. Verwarm de friteuse op 180 °C en frituur de friet mooi krokant.</p>
<p>Presentatie</p>	<p>Maak een mooie compositie op het bord van de groenten met het vlees en de bearnaisesaus, toefjes groene curry, de gekonfijte knoflook en de frites. Zorg dat de frites los ligt van overige ingrediënten, zodat deze krokant blijft.</p>

Hangop | Mango | Basilicum | Zwarte Sesam Krokant

Nagerecht voor 11 personen

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 15.45 uur / 21.45 uur
 Apparatuur: oven 170°C en 200°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Hangopschuim 1,5 lt Griekse yoghurt 70 g suiker 1 vanillestokje citroenrasp van 1 citroen citroensap naar smaak 2 gaspatronen</p>	<p>Laat de yoghurt uitlekken zo lang mogelijk in een natte passeerdoek of theedoek in zeef (pan/schaal eronder en in koelkast zetten). Breng de hangop op smaak met de suiker, vanille (schraap uit stokje), citroenrasp en -sap. Giet dit in een kidde en zet onder druk.</p>
<p>Krokant van zwarte sesam 60 g roomboter 40 g bloem 150 g poedersuiker 120 g zwart sesamzaad (toko) 100 ml sinaasappelsap (van 2 of 3 sinaasappels) zeezout</p>	<p>Verwarm de oven voor op 170 graden. Smelt de roomboter in een pan. Meng poedersuiker, bloem, sesamzaad en zout door elkaar. Pers de sinaasappels en zeef. Voeg het sinaasappelsap toe en roer goed door. Schenk de gesmolten boter erbij en roer goed door. Bekleed een bakplaat met bakpapier of gebruik siliconenmat. Schep er 13x een halve eetlepel beslag op en draai het met de bolle kant van de lepel cirkelvormig en zeer dun uit. Bak in 10 minuten krokant in de oven. Laat ze 1 minuut iets afkoelen en haal ze lot met een paletmes.</p>
<p>Mango crème 2 mango's 40 g suiker citroensap van 1/2 citroen</p>	<p>Snijd de mango in stukken en breng deze aan de kook met suiker en citroensap (naar smaak). Meng in de blender en laat afkoelen.</p>
<p>Basilicum siroop 15 g basilicum 60 g suiker 25 g glucose 70 ml water sap van 1/2 citroen</p>	<p>Breng suiker, water, glucose en citroensap aan de kook en meng die in de blender met de basilicum. Giet door een zeef en laat afkoelen. Bewaar in spuitflesje.</p>
<p>Mangosalade met rode peper 2 rijpe mango's 1/2 rode peper basilicum citroenrasp en sap van 1 citroen</p>	<p>Snij de mango in kleine blokjes en meng met de fijngesneden rode peper (zaadjes verwijderd) en fijngesneden basilicum. Breng op smaak met citroenrasp en -sap.</p>

<p>Yoghurt-witte chocolade ganache 90 g boerenyoghurt 150 g witte chocolade</p>	<p>Verwarm de boerenyoghurt en de witte chocolade samen au bain-marie tot 35°C en giet in een passend bakje. Laat stevig worden in de koeling. Doe in een spuitzak.</p>
<p>Eindbereiding en bordopmaak basilicumcress</p>	<p>Vul een glaasje met de mangocompote en spuit daar de hangop bovenop zodat je hem op de kop kunt houden (menucommissie ontvang graag foto's als het lukt ;-)).</p> <p>Zet deze op zijn kop op een bord. Maak een cirkel van de de mangosalade op het bord. Spuit kleine dopjes van de yoghurt witte chocolade ganache op het bord aan de randen van de mangosalade. Werk het gerecht af met druppels en streep basilicumsiroop en -cress. Zet de sesamkrokant er schuin tegenaan en verdeel de mangocrème.</p>