



MENU NOVEMBER 2021

4 GANGENMENU

Mini bapao met cinghiale en rode kool

Heilbot, pijlstaartinktvis, linzen

Hertenlende, knolselderij, ravioli van ui en oesterzwammen

Dadelcake, kardemomijs, kruim en whiskey-karamelsaus

Samengesteld door Mario Stoel mariostoel@gmail.com

Eet smakelijk namens de menucommissie.

Mini bapao met cinqhiale

en rode kool

Uitserveren om: 14.00 uur /20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: snelkookpan, stoomoven 100° C,

Ingrediënten voor 11 porties

Cinghiale

400 g wild zwijnpoulet
½ el bloem
2 el olijfolie
1 fles rode wijn
1 winterpeen
2 stengels bleekselderij
1 rode peper
2 tenen knoflook
2 ui
3 blaadjes salie
takje tijm
3 jeneverbessen
1 plak ontbijtkoek

Bereidingswijze

Direct mee beginnen

Snijd de groenten in grove stukken. Snijd de peper en de knoflook fijn.
Dep de poulet droog en kruid met peper en zout. Haal door de bloem.
Braad het vlees aan in een snelkookpan. Blus af met de rode wijn. Voeg de gesneden groenten en de kruiden toe.
Breng de snelkookpan onder druk en laat het vlees 50 minuten garen op laag vuur.
Haal het vlees uit het vocht en laat afkoelen. Breng zo nodig wat verder op smaak met peper en zout.
Kook het vocht in tot een wat dikkere saus en bind af met ontbijtkoek.
Pluk het vlees en maak het licht aan met saus. Maak hiervan bolletjes van ca. 25 gr en laat deze opstijven in de koelkast (evt. kort aanvriezen).

Bapao

375 g bapabloem
1 dl melk
2 eieren
100 g boter
15 g suiker
8 g zout
6 g droge gist

Direct mee beginnen

Los de gist op in de lauwe melk (ca 37°C.)
Meng in een kom de boter, de bloem, de suiker, het zout en de eieren met elkaar. Voeg in kleine beetjes de melk toe. Kneed dit mengsel tot een soepel deeg. Dek de kom af met aluminiumfolie en daar boven op een theedoek.
Laat het deeg 60 minuten rijzen op een warme plek.
Verdeel het deeg hierna in bolletjes van 30 gram.
Rol met een deegroller de bolletjes uit en leg er een bolletje zwijnevlees op. Vouw ze heel goed dicht, de dichte kant aan de onderkant. Dek ze nogmaals af met aluminiumfolie en een theedoek en laat ze ca 10 minuten rusten.

Rode kool

½ rode kool
1 sjalot
2 rode pepers
¼ tl trassi
½ tl palmsuiker
1 cm laos
½ el olie
½ tl zout

Snijd de kool in zeer dunne reepjes.

Snijd de sjalot en de pepers in dunne plakjes.

Wrijf de peper, de laos, de trassi, het zout en de palmsuiker in een vijzel fijn tot een pasta.

Verhit in een wok de olie en fruit de sjalot kort. Voeg dan de pasta toe en bak dit 1 minuut.

Voeg de kool toe en laat met deksel op de pan zachtjes sudderen totdat deze gaar is.

Als het mengsel wat droog wordt een klein beetje van de wild

Eindbewerking en presentatie



zwijnsaus toevoegen.

Stoom de bapa-bolletjes in ca 15 minuten in een stoomoven op 100°C of in een stoommandje.

Leg op een klein bord. Snijd in zodat de inhoud zichtbaar wordt. Serveer met 1/2 el pittige rode kool en 1 tl saus ernaast.

Heilbot en pijlstaartinktvis

met linzen

Uitserveren om: 14.30 uur / 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 60°C en 160°C

Ingrediënten voor 11 porties

Limoenolie

700 ml zonnebloemolie
4 limoenen
2 stengels citroengras
20 limoenblaadjes
8 st steranijs

Heilbot

900 g heilbotfilet met vel

Pijlstaartinktvis

24 kleine pijlstaartintvissen
½ bosje dragon
200 g boter
4 tenen knoflook

Venkel/dragonsaus

2 venkels
2 sjalotten
4 steranijs
2 dl droge witte wijn
2 dl slagroom
2 dl visbouillon (uit pot)
blaadjes dragon
limoensap

Bereidingswijze

Schil de limoenen met de dunschiller. Plet het citroengras. Doe de schillen en de overige ingrediënten in een pan. Trek de olie op laag vuur gedurende 15 minuten, zeef en laat afkoelen. De rest van de limoenen kan gebruikt worden voor de venkel/dragonsaus en de eindbereiding van de inktvisjes.

Snijd de heilbotfilet in moten van ca 60 g en bestrooi ze met zout en peper. Zet ze afgedekt in de koelkast. Zorg ca 40 minuten voor opdienen voor een op 60°C voorverwarmde oven. Doe de filets in een net passende rvs bak. Giet de limoenolie er overheen (vis moet onder de olie staan) en zet ze in de oven. Stel de kerntemperatuur in op 50°C. Haal de filets uit de olie en dep ze droog. Dek af met aluminiumfolie.

Maak de inktvisjes schoon en spoel goed af. [Zie filmpje: https://www.youtube.com/watch?v=rLbhKAhHzd8](https://www.youtube.com/watch?v=rLbhKAhHzd8) Ook de tentakels gebruiken. Snijd de lijfjes daarna in ringetjes van 3 mm. Zet koel weg. De tentakels worden gefrituurd. Ris de blaadjes van de takjes dragon en gebruik die bij de bereiding van de saus. Laat de roomboter smelten op laag vuur en voeg de dragontakjes toe. Voeg ook de uitgeperste knoflook toe. Laat paar minuten trekken en daarna afkoelen.

Snijd de venkels en de sjalot fijn en stoof, samen met de steranijs, in wat boter tot de groenten zacht worden. Voeg de wijn, de slagroom en de visbouillon toe en kook zachtjes voor ca 10 min. Verwijder de steranijs en doe het mengsel in de blender. Voeg de dragonblaadjes toe en draai tot een gladde saus. Wrijf door een fijne zeef en breng op smaak met zout, peper en limoensap.

Linzen

200 g le puy linzen
2 sjalotten
500 ml visbouillon (uit pot)

Neem een kleine steelpan. Snipper de sjalotten fijn. Stoof in wat boter tot ze zacht worden en voeg de linzen toe. Voeg ook zoveel visbouillon toe dat de linzen net onder staan. Dek af met een rondgeknipt stuk vetvrij papier. Stoof gedurende ca 25 minuten. Controleer regelmatig op te droog worden. Voeg dan wat visbouillon toe. Niet te ver doorgaren. Linzen moeten nog een lichte bite hebben.

Mini venkels

8 mini venkels

Kook de minivenkels net beetgaar in kokend water met wat zout. Spoel ze af met koud water. Snijd ze in de lengte door (1/2 venkel pp).

Eindbewerking

limoensap

- Verwarm een oven voor op 160°C.
- Bebloem de inktvistentakels. En frituur ze 1 minuut in een kleine pan met olie van 170°C. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Haal de heilbot uit de olie, verwijder het vel en leg de filets op een rvs-plaatje. Zet 1 minuut in de oven. Bestrooi daarna met zeezout.
- Verwarm de inktvisringetjes kort in de knoflookdragonboter en breng op smaak met peper zout en wat limoensap.
- Verwarm de gehalveerde mini venkels in een klontje boter, peper en zout.
- Verwarm de venkel/dragonsaus.

Presentatie

2 zakjes inktvisinkt



voorverwarmde ronde borden

Trek met een kleine siliconen kwast een veeg inktvisinkt op het bord.

Leg een lepel linzen op het bord en leg hier de heilbot op. Zet er een ½ mini venkel tegenaan.

Schep de inktvisringetjes hiernaast. Een gefrituurde tentakel op de heilbot, de andere bij de ringetjes.

Schuim de venkel/dragonsaus op net de staafmixer en schep deze rondom het gerecht.

Hertenlende

met knolselderij, ravioli van ui en oesterzwammen

Uitserveren om: 15.00 uur / 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen – Apparatuur: Oven 220°C en 150°C, pastamachine

Ingrediënten voor 11 porties

Saus

2 kg kleine hertenbotten
4 sjalotten
4 tenen knoflook
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
6 witte peperkorrels
20 jeneverbessen
scheut witte wijn
scheutje vermout
scheutje gin
2 potten wildbouillon

Ravioli

550 g semolina meel
6 eidooiers
4 hele eieren

6 middelgrote uien
azijn

300 g oesterzwammen

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 220 °C . Verdeel de botten over een ovenschaal. Rooster de botten 25 minuten, keer ze en rooster ze nogmaals 25 minuten.
Neem een pan die net groot genoeg is om alle botten op de bodem te kunnen leggen.
Doe een beetje olie in de pan. Doe erbij de fijngesneden sjalot en knoflook, de tijm, de laurierblaadjes, een snufje zout en de peperkorrels. Laat alles zachtjes smoren.
Plet de jeneverbessen en voeg die toe. Laat kort karamelliseren.
Voeg de geroosterde hertenbotten toe, een flinke scheut witte wijn, een scheutje vermout en een scheutje gin.
Voeg daarna de wildbouillon toe. Botten moeten bijna onder staan. Laat ca 30 min. zachtjes koken. Zeven en wat verder in laten koken. Zo nodig verder op smaak brengen met zout en peper.

Kneed het deeg totdat het elastisch en glad is. Dat kan met de hand, kan ook met de KitchenAid. Laat het pastadeeg een half uurtje rusten in de koelkast.

Vulling:

Snijd de uien fijn, gaar ze langzaam in wat boter. Doorgaren totdat de uien karamelliseren en jamachtig zijn. Evt. wat azijn erbij. Laten afkoelen
Snijd de oesterzwammen fijn. Laat ze langzaam karamelliseren in wat boter. Laten afkoelen.
Meng de afgekoelde ui met de oesterzwammen.

Het deeg

Met de pastamachine (opzetstuk op de KitchenAid):
deeg in lange worstvormige stroken op de grootste stand door de pastamachine heen halen en dan steeds met de kleinste stapjes verder gaan tot stand 7.

11 ravioli's

Steek 22 ringen van ca 9 cm uit het deeg. Zet in het midden van een uitgestoken ring deeg een plastic rondje van ca 3 cm. Vul die ca 2 cm hoog met de vulling. Doe wat eiwit op de deegrand

en leg er een 2e ring deeg op. Druk het mengsel naar het midden. Zorg, evt. met behulp van het plastic rondje dat het mooi strak zit. Steek daarna uit met een gekartelde steekring.

Gekarameliseerde knolselderijpuree

½ knolselderij
Boter
4 sjalotten
4 tenen knoflook
kippenbouillon

Snijd de schoongemaakte sjalotten, de knoflook en knolselderij in blokjes.

Verwarm een flinke klont boter en voeg daar de blokjes groenten bij. Bak dit op laag vuur tot alles mooi lichtbruin gekarameliseerd is. Doe er wat zout bij en t.b.v. smeugheid wat water en kippenbouillon. Doe het mengsel in de blender en daarna in een spuitzak. Bewaar in de warmhoudkast.

Rode kool

½ rode kool
1 sinaasappel
nootmuskaat

Snijd de rode kool fijn en stoof in wat boter gaar.

Voeg wat geperst sinaasappelsap, de zeste van de sinaasappel en wat nootmuskaat naar smaak toe. Houd warm in de warmhoudkast.

Hert

1300 g hertenlende

Bind het hertenvlees op, zodat het mooi in model blijft. Kruid met peper en zout. Bak aan in de pan en gaar door in de oven op 120°C tot een kerntemperatuur van ca 50°C. Het vlees gaart nog verder door.

Garnituur

4 kleine champignons
24 bramen
Bietenblad

Maak de champignons schoon en snijd ze op de Japanse mandoline in flinterdunne plakjes.

Eindbewerking en presentatie

clotted cream
koude boter



Eindbewerking:

- Portioneer het vlees in 22 plakjes (2 pp).
- Saus opwarmen, wat dikke room erbij doen en afmonteren met een klontje koude boter.
- Kook de ravioli in ruim kokend water in vier minuten gaar.
- Schep de ravioli uit de pan met een schuimspaan.

Presentatie:

Leg een lepeltje rode kool op het bord. Daarop de ravioli. Aan beide zijden een plakje hert, met op een ervan een kastanje. Leg op de ravioli ook wat champignonplakjes. 2 dotjes knolselderijpuree erbij en verder afmaken met de bramen, blaadje bietenblad en 2 el saus.

Dadelcake en kardemomijs

met kruim en whiskey-karamelsaus

Uitserveren om: 15.30 uur / 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen – Apparatuur: Kitchenaid, Handmixer, IJsmachine, Oven 180°C, 11 timbaaltjes 7cm

Ingrediënten voor 11 porties

Kardemomijs

5 dl room
375 cl volle melk
7 kardemonpeulen
2 eieren
2 eidooiers
200 g basterdsuiker
zout

Bereidingswijze

Bruneer de kardemompeulen in een droge pan.
Maak ze fijn in de vijzel.
Doe de room, de melk, de kardemom en een snufje zout in een kleine (saus)pan en verwarm tot ca 90°C.
Doe de basterdsuiker, de eieren en de eidooiers in de KitchenAid met de draadgarde en klop tot een lichtgeel luchtig mengsel. Voeg langzaam, onder voortdurend kloppen, het warme roommengsel toe.
Giet het mengsel door een zeef terug in de sauspan en zet die weer op het vuur. Verwarm, onder voortdurend kloppen, tot het mengsel dikker wordt en een temperatuur van 83°C bereikt.
Haal dan van het vuur.
Giet door een zeef in een kom en zet die op een bak met ijswater/klontjes tot het mengsel afgekoeld is.
Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.
Zet het ijs in de vriezer tot 10 minuten voor het moment van serveren.

Dadelcake

200 g ontpitte dadels
2 tl bicarbonaat
200 g bruine basterdsuiker
80 g zachte boter
2 eieren
2 tl vanille-pasta
200 g bloem
Zout
2 tl kaneel

Verwarm de oven op 180°C.
Hak de dadels fijn.
Doe de fijngehakte dadels met 300 ml heet water en de bicarbonaat in een kom en laat ca 5 min. staan om de dadels zacht te laten worden.
Doe de bruine suiker en de boter in een kom en klop m.b.v. een handmixer tot een romig en luchtig mengsel. Voeg de eieren en de vanillepasta toe tot deze volledig zijn opgenomen. Voeg de bloem, de kaneel en het zout toe en mix door elkaar. Voeg de dadels en het weekvocht toe en meng alles voorzichtig met een spatel door elkaar.
Neem timbaaltjes van ca 7 cm doorsnede (bovenkant) en vet deze in. Vul tot bijna de helft met het dadelmengsel.
Zet ze op een bakplaat in de oven en bak ze ca 16 minuten, tot een erin gestoken spies er schoon uit komt.
Laat ze daarna 10 minuten rusten, haal ze uit de vorm en houd ze afgedekt warm in de warmhoudkast.

Gezouten kruim

55 g bloem
1/4 tl bicarbonaat
22 g bruine basterdsuiker
10 g boter
½ el zoutvlokken

Smelt de boter. Meng alle ingrediënten tot een deeg dat op broodkruimels lijkt.

Spreid uit over een met bakpapier beklede bakplaat en bak in ca 10 a 15 minuten goudbruin op 180°C. Controleer tussentijds. Haal de kruim uit de oven en bewaar tot het moment van serveren.

Whisky-karamelsaus

400 ml room
160 ml whisky
400 g bruine basterdsuiker
4 tl kaneel

Verwarm in een kleine pan de room en de whisky (niet laten koken!).

Giet in een andere pan de suiker en verwarm deze tot de suiker is gesmolten en gekarameliseerd. Voeg de warme room en whisky toe en klopf door elkaar. (Pas op: kan spatten). Voeg de kaneel toe en klopf nog eens 5 minuten. Haal de saus van het vuur en giet door een fijne zeef in een serveerkannetje.

Eindbewerking en presentatie



Leg wat gezouten kruim op de borden.

Leg er een dadelcake en een quenelle kardemomroomijs bovenop.

Besprenkel het geheel met wat whisky-karamelsaus en zet na het uitserveren de serveerkan met saus op tafel.