



Menu maart 2022

16 personen

Thema: "Voorjaar"

Licht, groen, kleur etc zijn woorden die aansluiten bij de beleving van het voorjaar. Dit menu haakt hierop met niet te zware vaak kleurige gerechten, waarin ook veel groen is verwerkt.

Amandelmousse met gekonfijte radijs
Soep van gele paprika met heilbot
Peruaanse ceviche met zoete aardappel en avocado
Snijboon tagliatelle met gerookte eidooier, misoschuim en lotuswortel
Kalfsoester met voorjaarsgroenten
Bieten/bramensorbet met een szechuan pavlova en zoete citroenroom

Samengesteld door : Mario Stoel

Eet smakelijk!

Amandelmousse

met gekonfijte radijs

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: kleine keukenmachine

Dit is een klein gerechtje en ook snel klaar. Bereiders kunnen assisteren bij de overige gerechten. Begintijdstip uitserveren ½ uur eerder dan gebruikelijk. Geldt ook voor de overige gerechten. Daardoor om 22.00 uur laatste gerecht.

Ingrediënten voor 16 porties

Gekonfijte radijs

16 radijsjes
150 ml rode wijn
1 ½ el honing
4 stengels bieslook
Zout en peper

Amandelmousse

3 blaadjes witte gelatine
100 g blanke amandelen
1 el amandelolie
100 ml slagroom
zout en peper

Eindbereiding

Presentatie

Amuselepels



Bereidingswijze

Halveer de radijsjes en kook ze zachtjes ca 10 minuten in de rode wijn met de honing totdat het mengsel licht stroperig wordt. Voeg naar smaak zout en peper toe. Haal de radijsjes uit de siroop en laat ze uitlekken. Kook de siroop nog iets verder in (indien nodig) en laat deze afkoelen.

Week de gelatineblaadjes 15 minuten in koud water. Bak de amandelen ca 2 minuten in de amandelolie tot ze iets bruin worden. Pureer de amandelen. Verwarm de gelatine met 2 el water op een zacht vuur tot deze is opgelost (NIET LATEN KOKEN). Roer de gelatine daarna door de amandelpuree. Klop de slagroom lobbige en spatel door de amandelmousse. Breng op smaak met peper en zout. Strijk de mousse in een laag van ca 1 á 1 ½ cm uit in een laag bakje en laat het mengsel 1 uur opstijven in de koelkast.

Neem 16 amuselepels. Steek m.b.v. een uitsteekvormpje 16 kleine rondjes uit de mousse. Snijd de stengels bieslook in 4 stukken.

Doe wat van de wijn/honingsiroop op de lepels en leg er de rondjes mousse op. Garneer met de gekonfijte radijsjes, een druppeltje siroop en een stukje bieslook

Soep van gele paprika

met heilbot, venkel en pastisroom

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Snelkookpan, Japanse mandoline, Staafmixer, rookpan, oven 75°C.

Ingrediënten voor 16 porties

Kippenbouillon

1000 g kippendijen
100 g winterwortel
100 g ui
100 g prei

Soep van paprika

6 teentjes knoflook
2 stengels bleekselderij
4 gele paprika's
2 venkelknollen
2 theel. kurkumapoeder
1,5 l kippenbouillon
180 ml slagroom
Peper, zout

Gerookte heilbot

600 g heilbot met vel
¾ el rookmot

Bereidingswijze

Verwarm 2 el zonnebloemolie in de snelkookpan. Bak de kippendijen aan. Voeg de gesneden wortel, ui en prei toe en laat even meebakken. Voeg 1,75 l water toe totdat de dijnen net onder water staan.

Breng het water aan de kook en laat onder druk ca. 40 minuten op laag vuur koken. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen door stromend koud water over de zijkant van de pan te laten lopen. Zeef en ontvet de bouillon, druk het vocht uit de groente. Proef en breng verder op smaak. Gebruik de bouillon voor de bereiding van de soep.

Maak de knoflook schoon en snijd in plakjes.

Snijd de bleekselderij in kleine stukjes

Snijd de venkelknollen in 2 stukken. Probeer zoveel mogelijk van het venkelpluim t.b.v. de garnering bij opmaak over te houden.

Snijd 1 ½ venkel in blokjes van ca 1 cm. De resterende halve venkel is voor de garnituur.

Verwijder de zaadlijst uit de paprika's en snijd ze in stukken van ca 1 cm.

Verhit een scheutje olie en bak op middelhoog vuur de knoflook, blokjes venkel en blokjes bleekselderij totdat deze glazig zijn.

Voeg de kurkumapoeder en de paprikablokjes toe en bak 1 minuut mee.

Voeg de kippenbouillon toe en breng het mengsel aan de kook. Laat ca 10 minuten koken totdat de ingrediënten gaar zijn.

Pureer de soep en schenk het mengsel door een zeef (niet te fijn, de soep mag nog vezelresten bevatten) in een andere pan. Voeg 180 ml room toe.

Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Dep de filet droog en bestrooi het visvlees met wat zeezout. Smeer de velkant licht in met wat olijfolie. Smeer ook wat olijfolie op het rooster van de rookpan.

Verdeel de rookmot over het midden van de bodem van de rookpan. Zet de rookpan op laag vuur met het deksel voor 2/3 gesloten. En wacht tot het begint te roken. Zet de vlam uit. Leg de heilbot met de velkant op het rooster en schuif het deksel dicht. Rook de vis ca 8 minuten, totdat het visvlees niet meer glazig is.

Pastisroom

200 ml slagroom
6 el pastis

Klop de room half en voeg de pastis toe. Klop door tot een mooie lobbige room waar gemakkelijk quenelles uit geschept kunnen worden.

Garnituur

150 g zeekraal
Halve bol venkel
Venkelpluim
Gerookte heilbot

Zeekraal:

Verwijder evt. harde uiteinden van de zeekraal. Blancheer de zeekraal ca 20 seconden in kokend water. Giet af in een zeef en koel direct met koud stromend koud water. Goed laten uitlekken.

Venkel:

Snijd, m.b.v. de Japanse mandoline, de venkel in flinterdunne plakjes. Snijd evt. grotere plakken kleiner. Blancheer 1 minuut. Giet af in een zeef en koel direct met koud stromend koud water. Goed laten uitlekken.

Gerookte heilbot:

Verwijder het vel van de heilbot en verdeel het visvlees in 16 porties.

Venkelpluim:

Verdeel de pluim in 16 porties.

Eindbereiding

Verwarm de soep en klop deze schuimig door de staafmixer met de golfjes aan de bovenkant van de vloeistof te houden.

Presentatie

voorverwarmde soepborden



Leg wat venkelplakjes op de bodem van het bord. Leg daarop wat zeekraal. Daarop heilbot en een toefje venkelpluim. Schep voorzichtig de schuimige soep om de garnituur. Schep tenslotte aan tafel er een quenelle pastisroom bij.

Peruaanse ceviche

met zoete aardappel en avocado

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Japanse mandoline, Staafmixer, pureeknijper

Ingrediënten voor 16 porties

Ceviche

6 zeebaarzen van ca 600 g

Bouillon

koppen en graten van de zeebaars

1 ½ l water

3 stengels bleekselderij

¾ rode ui

¾ bos koriander stelen

Tijgermelk

750 ml visbouillon

De afsnijdsels van de filets.

3 stengels bleekselderij

2 tenen knoflook, fijngehakt

1 rode ui

¾ bos koriander stelen

6 cm verse gember, fijngehakt

Sap van 9 limoenen

2 rode pepers zonder pit
fijngehakt

1 el rocoto peper paste

250 ml fijngehakt

korianderblad.

3 rode uien

Zoete aardappelpuree

1500 g oranje bataat

40 ml olijfolie

1 ½ el gele chili pasta (aji
Amarillo)

2 limoenen

Bereidingswijze

Snijd de filets van de zeebaarzen en verwijder het vel en evt. graten in de filets.

Snijd de filets in blokjes van ca 2x 2 cm. Zet de blokjes vis tot de eindbereiding, afgedekt in de koelkast.

Gebruik de graten en de koppen voor de visbouillon. Gebruik de afsnijdsels van de filets bij de tijgermelk.

Snijd de bleekselderij en de rode ui grof en kneus de korianderstelen. Doe alle ingrediënten in een pan. Breng aan de kook en laat op laag vuur trekken gedurende 30 minuten. Schep evt. schuim weg. Zeef en gebruik 750 ml voor de tijger melk.

Doe de visbouillon, visafsnijdsels, bleekselderij, knoflook, korianderstelen, rode ui en gember in een keukenmachine. Pulseer totdat de ingrediënten fijn zijn gehakt. Laat even staan om de smaken in te laten trekken en giet het mengsel door een fijne zeef. Gooi de vaste elementen uit de zeef weg.

Snijd de uien dun op de Japanse mandoline.

Doe het gezeefde mengsel in een kom en voeg het limoensap, de rode peper en de rocoto toe (evt. minder rocoto als het mengsel te pittig wordt gevonden). Voeg tenslotte de koriander en de rode uien toe en zet koel weg tot een kwartier voor de eindbereiding.

Schil de bataat en snijd ze in blokken van een paar cm. Kook ze in ca 7 tot 10 minuten gaar en giet ze af. Laat ze kort droogstomen. Knijp de bataat door een pureeknijper en voeg er het sap van 2 uitgeperste limoenen en de olijfolie bij en meng dit. Voeg NAAR SMAAK aji amarillo toe.

Limoenmayonaise

2 eieren
3 el limoensap
2 el Dijonmosterd
zonnebloemolie

Neem een hoge beker en meng met de staafmixer de eieren, het limoensap en de mosterd tot een glad mengsel.

Voeg, al mixend, geleidelijk de olie toe totdat een smeuijge mayonaise is ontstaan

Avocado

4 rijpe avocado's

Verwijder de schil en de pit en snijd de avocado's in dunne plakjes

Eindbewerking

Meng ca 15 minuten voor het opdienen de blokjes zeebaars door de tijgermelk. De vis gaart nu in het mengsel.

Presentatie

Gekoelde bordjes



Neem een ring met een doorsnede van ca 9 cm.

Leg een laagje zoete aardappelpuree op de bodem. Smeer daaroverheen een dun laagje mayonaise. Daarop een laagje avocadoplakjes en daaroverheen weer een dun laagje puree. Schep met een kleine schuimspaan een flinke lepel van het mengsel met daarin de vis er bovenop. Verwijder de ring en garneer nog wat van de losse elementen rondom. Sprenkel tenslotte wat van het vocht op en rondom het gerecht.

Snijboon tagliatelle

met gerookte eidooier, miso en lotuswortel

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: rookpan, oven 90°C., staafmixer, snijmachine

Ingrediënten voor 16 porties

Snijboon tagliatelle

45 snijbonen
1 citroen
Extra vierge olijfolie
Maldonzout
Zwarte peper

Gerookte eidooier

16 eidooiers
1 el rookmot

Misokruim

3 el witte miso

Lotusworteltempura

1 lotuswortel
2 eieren
200 g bloem
2 ½ el maizena
300 cl IJSKOUD oolzuurhoudend water (of bier)
mespuntje zout

Bereidingswijze

Was de snijbonen, verwijder de uiteinden en snijd ze in 2 stukken. Maak met een dunschiller dunne tagliatelle van de gehalveerde snijbonen. De afsnijdsels zijn voor de saus. Blancheer de slierten snijboon kort beetgaar in water met zout. Koel direct terug op ijswater en laat uitlekken. Maak de tagliatelle daarna droog.

Gebruik amuselepels

Smeer de lepels in met olijfolie en leg op iedere lepel een eidooier.

20 minuten voor uitserveren:

Verwarm de rookmot in de rookpan. Zodra de pan rookt de lepels in de rookpan plaatsen.

Haal de pan van het vuur en zet het deksel ongeveer 1 cm open. De dooiers mogen NIET garen.

Na 10 minuten de lepels uit de pan halen.

Verwarm de oven voor op 90°C.

Strijk de miso zeer dun uit op een siliconen mat. Laat de miso compleet uitdrogen. Dit duurt ca 70 minuten. Zo nodig langer. Hak de gedroogde miso fijn en zet apart tot serveren.

Schil de wortel en snijd er op de snijmachine 20 3 mm dikke plakjes van.

Zeef de bloem, de maizena en het zout samen boven een kom.

Meng ei en water in een tweede kom. Giet dit bij de bloem en roer kort door elkaar tot een wat klonterig beslag.

Verwarm in een diepe pan een laag olie tot 170°C. Haal de plakken lotuswortel door het beslag. Laat ze dan in de olie zakken. Bak ze in porties van 2 a 3 enkele minuten goudbruin. Schep de tempura uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Houd warm in de warmhoudkast.

Misoschuim

Saus:

75 g witte miso
150 g afsnijdsels snijbonen
1 ½ dl geuze bier
1 ½ dl thee
1 ½ dl water
75 ml room
Geuze bier

Schuim:

Lecithine

Doe de ingrediënten voor de saus in een kleine pan en kook zachtjes in tot licht stroperig.

Zeef de saus en voeg een klein scheutje Geuze bier toe.

Voeg voor mooi schuim lecithine toe. Ca 0,4 gr per 100 ml vocht.
Meng dit goed.

Eindbereiding

Breng de snijboontaggilatelle op smaak met rasp en sap van de citroen, olijfolie, peper en zout. (NB:vlak voor het opdienen, anders gaart het mengsel).

Schuim vlak voor het opdienen het misomengsel op met een staafmixer.

Presentatie



Leg een hoopje koude tagliatelle op een klein rond bord.

Leg daarop een gerookte eidooier.

Leg daarop 1 a 2 lepels misoschuim en er omheen wat misokruim.

Leg er tenslotte een lotusworteltempura tegen aan.

Kalfsoester

met voorjaarsgroenten en aardappelpoffertjes

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: poffertjespan, blender, grillpan, salamander

Ingrediënten voor 16 porties

Aardappelpoffertjes

500 g kruimige aardappels
50 g ongezouten roomboter
30 g gepasteuriseerd heel ei
60 g gepasteuriseerde eidooier

1 1/2 dl water
80 gr ongezouten roomboter
70 g bloem gezeefd
2 hele eieren
6 filets ansjovis
Melk
Peper en zout

Croûte van groene kruiden

150 g roomboter
1 ½ el kerrie
75 g dragon
150 g panko
Peper en zout

Bereidingswijze

Zorg dat de salamander vlak voor het opdienen opgewarmd is

Kook voor de poffertjes de aardappels gaar. Laat ze droogstomen. Knijp de aardappels door een pureeknijper en meng er de roomboter en het gepasteuriseerde heel ei en eidooier doorheen.

Snijd de ansjovisfilets ragfijn
Maak een soezenbeslag. Breng daarvoor het water en de roomboter aan de kook. Voeg de bloem toe en gaar het mengsel. Voeg hierna een voor een de eieren toe en meng tenslotte het soezenbeslag door de aardappelpuree. Voeg de ansjovis toe en meng goed door. Breng verder op smaak met peper en zout. Voeg, zo nodig, wat melk toe om het mengsel (licht) te verdunnen. Doe het mengsel in een spuitzak.
Bak er op een ingevette poffertjespan in delen aardappelpoffertjes van en houd die, afgedekt met aluminiumfolie, warm in de warmhoudkast.

Meng de kerrie door de, op kamertemperatuur gebrachte, boter. Doe dit mengsel, samen met de andere ingrediënten in een blender en maal dit tot een stevig mengsel.
Rol het mengsel tussen 2 stukken plasticfolie dun uit (ca 2 mm). Leg het mengsel (tussen de folievellen) op een plaat in de vriezer. Laat het een uur opstijven/bevriezen. Snijd 4 cm brede stroken uit de croûte en snijd hier plakjes van 6 cm van. Zet alles weer terug in de vriezer. *Bij de eindbereiding gaat op elke kalfsoester een stukje croûte om te gratineren onder de salamander.*

Kalfsoester

16 kalfsoesters van ca 80 g
roomboter

15 minuten voor opdienen

Verwarm wat boter in een koekenpan en bak de kalfsoesters ca 1 minuut per kant (niet langer: ze gaan nog met de kruidenkorst onder de salamander). Haal ze uit de pan en houd warm onder aluminiumfolie. Gebruik (een deel van) het bakvocht voor de saus.

Auberginemousseline

3 aubergines
3 tenen knoflook
Peper en zout
3 el olijfolie

Schil de aubergines en snijd ze in de lengte doormidden. Snijd de helften daarna nogmaals in de lengten doormidden. Verwijder de zaadlijst. Snijd het vruchtvlees in kleine stukken. Doe de olijfolie in een smalle pan en stoom, met het deksel er op, de massa gaar. Breng verder op smaak met de uitgeperste tenen knoflook, peper en zout. Maal het mengsel in een blender tot een gladde puree. Doe het mengsel in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

Saus

350 ml gebonden kalfsjus
scheut marsala
bakvocht kalfsoester
50 g roomboter
Peper en zout

Snijd de roomboter in kleine stukjes en leg tenminste 1/2 uur voor serveren in de vriezer.

Kook de kalfsjus nog wat verder in. Voeg een flinke scheut marsala toe en kook verder in tot licht stroperig. Voeg bakvocht van de kalfsoesters toe
Breng op smaak met peper en zout.

Groene asperges

24 groene asperges

Vlak voor het opdienen

Verhit een grillpan.

Snijd de houtige onderkant van de asperges af en snijd ze in de lengte doormidden. Bestrijk de gehalveerde asperges dun met olijfolie en grill ze kort op de grillpan.

Gekonfijte tomaatjes

32 honingtomaatjes
2 el olijfolie
1 teen knoflook
1 takje tijm
2 blaadjes salie
1 el Aceto Balsamico
peper, zout

Kruis de tomaatjes aan de onderkant in en zet ze in een kleine pan. Voeg de olijfolie, de knoflook, de salie en de tijm toe en stoom, op laag vuur met deksel op de pan, de tomaatjes in een paar minuten gaar.

Blus af met de Balsamico en breng op smaak met peper en zout. Houd warm in de warmhoudkast.

Gefrituurde salie

200 cl zonnebloemolie
48 salieblaadjes
zeezout

Breng olie in een kleine pan op 150°C.

Doe de blaadjes erin en blijf erbij. Als er geen bellen meer van de blaadjes afkomen, deze uit de olie halen en uit laten lekken op keukenpapier. Licht zouten.

Eindbereiding

Leg een stukje kruidenkorst op elke oester en gratineer enkele seconden onder de salamander

Monteer de saus met de stukjes boter uit de vriezer

Presentatie

warme borden

Leg de gegrilde asperges kruislings over elkaar en leg daarop de kalfsoester met de kruidenkorst. Schep er wat saus omheen
Spuut op een poffertje een dotje auberginemousseline. Leg er een ander poffertje op alsof het een macaron is.
Leg er nog een 3^e poffertje bij en spuit ook daarop een dotje auberginemousseline. Verdeel over de borden.
Voeg de gekonfijte tomaatjes en tenslotte de salieblaadjes toe.

Bieten/bramensorbet

met een szechuan pavlova en zoete citroenroom

Winnend dessert Larissa Takchi Masterchef Australië 2019

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Koffiemolen, Oven 100°C, Kitchenaid, slowjuicer, japanse mandoline

Ingrediënten voor 16 porties

Szechuan pavlova

100 g eiwit
200 g fijne kristalsuiker
Szechuan peperkorrels
1 theel. maizena
½ theel. witte wijnazijn

Bereidingswijze

Verhit de oven voor op 100°C. Bekleed een bakblik met bakpapier.

Maal, m.b.v. de koffiemolen, de pepers tot er 2 tl gemalen peper beschikbaar is.

Doe het eiwit in de kom van de Kitchenaid en klop m.b.v. de bolgarde op hoge snelheid tot zich zachte pieken vormen.

Voeg geleidelijk de kristalsuiker toe en klop (ca 10 minuten) tot er stevige pieken in het mengsel komen. Voeg tenslotte de gemalen peper, de maizena en de witte wijnazijn toe en klop nog eens 2 minuten.

Doe het mengsel in een spuitzak en spuit 20 rondjes van ca 4 cm op het bakblik met bakpapier.

Bak de pavlova 1 uur in de oven. Zet de oven uit en laat de deur op een kiertje staan tot de merengues zijn afgekoeld. Bewaar ze voor de eindbereiding.

Bieten/bramensorbet

750 g verse rode bieten
375 g fijne kristalsuiker
180 g glucosesiroop
750 g diepvries bramen
1 el citroenzuur

Pers het sap uit de bieten m.b.v. de slowjuicer. Zet de bietenpulp apart voor het bereiden van de bietensiroop.

Doe de suiker en de glucosesiroop met 375 cl water in een pan en verhit het mengsel op middelhoog vuur. Roer m.b.v. een garde tot de suiker is opgelost. Verwarm op lage temperatuur door tot een temperatuur van 100°C is bereikt.

Zet de pan van het vuur. 150 ml is nodig voor de bereiding van de sorbet. De rest voor de bereiding van de bietensiroop en de bietenplakjes hierna.

Meng (evt in 2 stappen) het bietensap, de bramen, het citroenzuur en 150 ml van het suiker/glucosemengsel in de blender tot het een glad geheel is. Zeef door een fijne zeef om pitjes van de bramen te verwijderen.

Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er sorbetijs van. Als het gereed is het sorbetijs in de vriezer doen.

Geconfijte bietenplakjes

4 grote rode bieten
De helft van het resterende suiker/glucosemengsel

Schil de bieten en snijd dmv de Japanse mandoline in plakjes van 2 mm dik. Neem de 20 grootste plakjes er uit en laat deze in het suiker/glucosemengsel ca 15 minuten stoven tot beetgaar. Giet het mengsel door een fijne zeef en vang het vocht op (wordt gebruikt bij de siroop) . Leg de plakjes biet apart tot de eindbereiding.

Bietensiroop

De bietenpulp van de sorbet
Het restant van het suiker
glucosemengsel
Het opgevangen vocht van de
bietenplakjes
Sap van 2 citroenen
2 theel. citroenzuur

Doe de ingrediënten in een pan en verhit op laag vuur gedurende ca
15 minuten tot het vocht wat dikker wordt.
Giet het mengsel door een fijne zeef en vang het vocht op. Zet dit tot
de eindbereiding in de koelkast.

Citroenroom

250 g mascarpone
500 ml slagroom
Sap en zeste van 2 citroenen
50 g poedersuiker

Doe de ingrediënten in de kom van de Kitchenaid en klop m.b.v. de
bolgarde op hoge snelheid tot zich stevige pieken vormen.
Doe het mengsel in een spuitzak en leg in de koelkast.

Eindbereiding

24 bramen
Wat blaadjes citroenmelisse

Snijd de bramen doormidden

Presentatie

Gekoelde borden



Leg een plak gekonfijte biet op een (rond) bord.
Spuit daar een laagje citroenroom op.
Leg daarop een quenelle van de sorbet en daar bovenop de pavlova.
Garneer met de gehalveerde bramen en wat blaadjes citroenmelisse.
Schenk of lepel tenslotte wat bietensiroop rondom het gerecht.
