



Menu maart 2023_6 gangenmenu

Aardpeer – Coquille

Uiensoep – gnocchi van Comté

Skrei in 't groen

Bloemkool – Schorseneren – Knolselderij

Eendenborstfilet – Rettich

Variaties van geitenkaas

Samengesteld door : Sander Veldhuizen

Eet smakelijk!

Aardpeer – Coquille

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 160 °C, keukenmachine

Ingrediënten voor 16 porties

Puree van aardpeer

1,5 kg aardpeer
5 g tijm
100 g creme fraiche
50 g boter
Nootmuskaat

Gegrilde asperges

400 g groene asperges
10 g verse dragon
20 g olijfolie
5 ml witte wijnazijn
Citroen

Geraspte hazelnoten

20 g hazelnoten

Eindbewerking

16 coquilles
Zout
Peper
Olijfolie

Presentatie

16 Salty fingers

Voorverwarmde kleine borden

Bereidingswijze

Schil de aardpeer en doe direct in een bak met citroenwater om verkleuring te voorkomen. Zweet in de boter in een afgedekte pan tot deze gaar is (ca 30 minuten). Voeg dan de tijm toe en fruit goed aan tot het lichtbruin is. Voeg creme fraiche toe, pureer en maak op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Houd warm in de warmhoudkast.

Grill de asperges aan alle kanten. Snij de kop van de asperge er af en bewaar apart. Draai de rest van de gegrilde asperges met de dragon, olijfolie en azijn in de blender tot een gladde crème. Voeg water toe om het glad te maken. Passeer de crème door een zeef en breng op smaak met citroensap, zout en peper. Doe in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

Bak de hazelnoten in de oven op 160 °C tot de hazelnoten lichtbruin zijn (ca 15-20 minuten). Laat de hazelnoten afkoelen en rasp (of snij klein).

Dep de coquilles droog, kruid met peper en zout en bak de coquilles kort aan beide zijden zodat deze nét gaar is. Voeg zout en peper toe.

Maak een bodem van de aardpeerpuree. Leg de coquille erop, spuit wat aspergecrème eromheen. Bestrooi met de geraspte hazelnoot en leg een salty finger op de coquille.

Uiensoep – gnocchi van Comté

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: blender

Ingrediënten voor 16 porties

Uienbouillon

1 kg uien
1 steranijs
Olijfolie
75 g boter
150 ml witte wijn
1500 ml water
350 ml kalfsfond uit concentraat
50 ml sojasaus
3 blaadjes laurier
5 takjes tijm

Gnocchi van Comté

300 g Comté kaas
20 g truffelolie
500 ml water
2 g agar agar
Siliconen vorm (halve bol, 3 cm)

Gelei van sherry azijn

300 ml sherry azijn
20 g suiker
125 ml water
3,5 g agar agar

Uienpuree

500 g rode ui
20 g boter
50 g cider azijn
1 citroen
5 g suiker
6 g zout
Xanthan(a)

Eindbereiding en presentatie

Lauwarme soepborden

Bereidingswijze

Snij de uien in halve ringen. Fruit de ui enkele minuten in een pan, voeg de steranijs toe en laat langzaam karamelliseren in ca een half uur. Verwijder de steranijs. Voeg de boter toe en laat deze ook karamelliseren. Voeg de witte wijn toe en reduceer tot de helft. Voeg het water, de kalfsfond, de sojasaus, tijm en de laurier toe. Laat een uur trekken op laag vuur. Haal door een zeef. Maak op smaak met peper en zout.

Snij de korst van de kaas en bewaar. Rasp de rest van de kaas. Doe de kaaskorst in 500 ml water en laat op laag vuur een half uur trekken. Haal door een zeef. Meng de agar agar met een eetlepel water en voeg toe aan 350 ml van het kaaswater. Breng aan de kook en haal van het gas. Laat iets afkoelen en voeg de geraspte kaas en deel van de truffelolie toe. Rest truffelolie is voor eindbereiding. Roer goed tot het een gladde massa is geworden. Doe in de siliconen vorm en zet koud weg.

Meng het water, azijn, agar agar en suiker. Laat koken tot de suiker is opgelost. Bekleed een bakplaat met een siliconen bakmat en stort uit. Smeer het met een spatel dun uit. Laat afkoelen en snij rondjes van 4 cm uit.

Snij de rode ui klein. Fruit in boter in 10 minuten in een pan lichtbruin. Blus met de ciderazijn. Reduceer de ciderazijn tot de helft. Voeg de suiker, het zout en het sap van een halve citroen toe en weeg. Doe in de blender, voeg 0,1% van het gewicht aan Xanthan(a) toe en maak glad. Doe in een knijpflesje.

Verwarm de bouillon tot 75°C. Haal de Gnocchi uit de vorm en leg op de bodem van de soepborden. Doe er een druppel truffelolie op. Leg de gelei van de sherry azijn op de gnocchi. Spuit een rondje uienpuree op de rand van de soepkom. Voeg de uienbouillon toe met de dispenser, tot onder de uienpuree.

Skrei in 't groen

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: sous vide, blender

Ingrediënten voor 16 porties

Sous vide gegaarde skrei

1,2 kg skrei met vel
15 g zout
5 g suiker
2 citroenen

Saus van groene kruiden

100 g sjalotten
350 ml visfond
100 ml Noilly Prat
40 ml room
20 g verse basilicum
20 g verse koriander
20 g verse munt
50 g verse kervel
20 g verse zuring
1 citroen
Peper
Zout

Peterselie olie

70 g verse platte peterselie
150 ml neutrale olie

Tuinbonen

400 g diepvries tuinbonen

Eindbewerking

Zout
Peper
Eetlepel mierikswortel uit een potje

Presentatie

voorverwarmde borden

Bereidingswijze

Begin hier direct mee. Meng de suiker en het zout, smeer de skrei ermee in. Vacumeer en laat ruim een uur in de koelkast rusten. Spoel af, dep droog, portioneer, verdeel over twee bakplaten met wat plakjes citroen en zet in de koeling.

Snipper de sjalot en fruit in een pan met wat olie. Voeg de Noilly Prat toe en kook in tot de helft. Voeg de visfond toe en kook in tot 150 ml. Voeg de room toe. Blancheer de kruiden kort en koel terug op ijswater. Giet op een zeef en druk het overtollige water eruit. Voeg de kruiden bij de visfond, blender tot het glad is en maak op smaak met citroen, peter en zout.

Peterselie kort blancheren, laat afkoelen in ijswater, drogen en fijnsnijden. Doe alle ingrediënten in de blender en maak het helemaal fijn. Laat een uur staan en haal door een fijne zeef. Doe in een spuitflesje.

Blancheer de tuinbonen ca 2 minuten. Koel terug op ijswater. Dop de bonen.

Gaar met 10% stoom in de stoomoven op 100°C tot een kerntemperatuur van 50°C. Verdeel mierikswortel over de skrei (nb: pas op met hoeveelheid, kan snel overheersen). Verwarm de tuinbonen in een pannetje en wat boter, maak op smaak met zout en peper.

Leg op alle borden een beetje saus. Leg de skrei in het midden. Spuit er een paar druppels peterselie olie over. Leg de tuinbonen daarnaast.

Bloemkool, schorseneren en knolselderij



Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven 170°C, stoomoven, blender

Ingrediënten voor 16 porties

Knolselderij

2 middelgrote knolselderij (ca 700 g per stuk)
8 g gerookt paprikapoeder (mild)
8 g basterdsuiker
8 g zout
5 g knoflookpoeder
3 g gemalen zwarte peper
150 g gesmolten boter

Schorseneren

1,2 kg schorseneren
100 g boter
15 g citroenschil en wat sap
Zout
Handschoenen

Bloemkool

1 middelgrote bloemkool (ca 1 kg)
50 g witte chocolade
Zout
Peper

Jus van zwarte knoflook

50 g sjalotten
50 ml Noilly Prat
250 ml groentefond uit concentraat
1 bol zwarte knoflook
75 g room
50 g boter
Zout/Peper

Eindbereiding en presentatie

voorverwarmde borden

Bereidingswijze

Maak de knolselderij schoon, **maar schil niet!** Kook de (ongeschilde) knolselderij een uur in gezouten water. Haal de knolselderij uit het water, maak droog en snij de onderkant eraf zodat deze blijft staan in een overschaal.

Maak een rub van de paprikapoeder, basterdsuiker, zout, knoflookpoeder en peper. Prik met een vork gaatjes in de knolselderij en wrijf de knolselderij in met de rub.

Rooster in ca 1 ½-2 uur de knolselderij in de oven en besmeer iedere 10 minuten met een deel van de gesmolten boter.

Was en schil de schorseneren (gebruik handschoenen), leg ze in water met wat citroensap om verkleuring te voorkomen. Snij ze in stukken van ca 5 cm. Doe in een vacuumzak met de boter, zout en citroensap. Vacumeer en stoom 30 minuten in de stoomoven op 100 °C. Brand de schorseneren af met een brander.

Snij 600 g bloemkoolroosjes en gaar in de stoomoven ca 12 minuten gaar. Meng met de witte chocolade, mix tot een gladde puree met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

Fruit de sjalotten in een pan. Blus af met de Noilly Prat. Voeg de groentefond en de zwarte knoflook toe. Kook de room in en voeg deze toe. Maak glad met een blender. Maak op smaak met zout en peper.

[De zwarte knoflook wordt in doosjes met meerdere bollen aangeleverd. Deze worden gebruikt door de volgende kookgroepen]

Halveer de knolselderij en snij steaks van de knolselderij van 1½-2cm dik. Bak kort aan twee kanten in een beetje olie. Maak op smaak met zout en peper. Leg een beetje jus op het bord, leg de knolselderijsteak er op. Spuit een beetje bloemkoolpuree op het bord, leg er de schorseneren naast.

Eend met rettich

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven op 200°C, sous vide 60°C, rookoven

Ingrediënten voor 16 porties

Rettich noedels

1 rettich (ca 500 g)
150 ml water
100 ml witte wijnazijn
50 g suiker
10 g zout

Eendenjus

500 g eendenbout
100 ml rode wijn
100 g ui
100 g wortel
100 g prei
Sap van 1 sinaasappel
1 steranijs
30 g suiker
30 ml rode wijnazijn
Bosje verse tijm
2 laurierblaadjes
1 pastinaak
350 ml wildfond
1 liter water
50 g boter

Eendenborstfilet

2 liter water
200 g zout
1000 g eendenborstfilet
15 g Szechuan peper
25 g korianderzaad
15 g komijn
10 g gedroogde lavendel

Rabarbercompote

500 g rabarber
60 g suiker
25 ml water
4 kardemom peulen

Bereidingswijze

Voeg het water, witte wijnazijn, suiker en zout samen, verwarm de suiker en het zout om op te lossen en laat afkoelen. Snij met een mandoline dunne plakken in de lengte van de rettich. Snij in slierten van ca 1,5cm bij 15 cm. Leg de slierten 5 minuten in het azijnmengsel en haal het er weer uit.

Snij de eendenbout in stukken en rooster ca 25 minuten in de oven op 200°C tot deze bruin zijn. Verplaats naar een pan, voeg de steranijs toe en voeg de rode wijn toe. Voeg de groenten, tijm, laurier, water en wildfond toe en laat op laag vuur een uur trekken. Haal door een zeef, voeg sinaasappel, wijnazijn toe en reduceer. Maak op smaak met suiker, zout en peper. Monteer met de boter.

Los het zout in het water op en laat afkoelen. Pekel de eendenborstfilet een uur. Dep goed droog met keukenpapier. Snij de eendenborstfilet voorzichtig aan de vetkant in met een ruitpatroon. Meng de Szechuan peper, koriander, komijn en gedroogde lavendel en plet kort in de vijzel. Wrijf de eendenborst in met de specerijen. Vacumeer en verwarm 35 minuten sous vide op 63 °C .

Maak de rabarber schoon, snij de uiteinden eraf en snij in stukjes. Doe de rabarber met het water, de suiker en de kardemom in een pan en verwarm op laag vuur tot de rabarber een compote is geworden. Maak op smaak met suiker en een beetje zout, verwijder de kardemom.

Gerookt eendenvet

50 g eendenvet

Doe het vet in een schaal, plaats in de rookoven en verwarm nadat er rook uit de oven komt 5 minuten. Haal van het gas en wacht een kwartier. Doe dit nog tweemaal.

Eindbereiding en presentatie

voorverwarmede borden

Verwarm de oven op 160 °C. Maak nestjes van de noedels en borstel er het gerookte eendenvet over. Verwarm 4 minuten in de oven. Bak de eendenborstfilet op het vet tot een kerntemperatuur van 58 °C. Snij de eendenborstfilet in dunne plakjes.

Leg wat rabarbercompote op het bord, leg er een nestje noedels op. Leg er de plakjes eendenborstfilet en de eendenjus naast.

Variaties van geitenkaas

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven 170°C, thermometer,

Ingrediënten voor 16 porties

Panna cotta geitenmelk

150 ml geitenmelk
50 ml geitenyoghurt
150 g verse geitenkaas
30 g suiker
3 gelatineblaadjes
Siliconenvormen Ø 3 cm

Feta ijs

500 ml geitenmelk
100 geitenyoghurt
200 g feta
100 g honing
75 g eierdooier

Cheesecake van geitenkaas

100 g verse geitenkaas
Olie
100 g roomkaas
35 g suiker
1 theelepel vanille-extract
1 ei
Rasp van ½ citroen
Siliconenvormen Ø 4 cm

Walnoten crumble

50 g walnoten
50 g bloem
50 g boter
50 g lichtbruine basterdsuiker

Basilicumgel

75 ml water
30 g basilicum
15 g suiker
1 blaadjes gelatine

Rabarber-aardbei compote

300 g rabarber
150 g aardbeipuree (bevroren)

Bereidingswijze

Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de geitenmelk, voeg de suiker toe, de geitenkaas en de gelatineblaadjes. Maak glad met een staafmixer. Voeg de yoghurt toe, vul de siliconenvormen (1 pp). Leg in de vriezer tot deze bevroren zijn en haal uit de vormen.

Meng de geitenmelk, eierdooier, honing en feta in een pan. Verwarm tot 80 °C en haal van de kookplaat. Meng de geitenyoghurt, maak glad met een staafmixer en laat een half uur afkoelen. Haal door een zeef en maak ijs in de ijsmachine. Bewaar in de vriezer.

Meng de geitenkaas, roomkaas, suiker, vanille-extract, eieren, rasp. Doe een beetje olie in de siliconen vormen. Vul de siliconenvormen van 4 cm (1 pp) en bak in een oven op 150 °C, ca 15-20 minuten tot de cheesecake gaar is. Laat afkoelen in de koelkast, haal voorzichtig uit de vorm.

Smelt de boter zachtjes. Doe de walnoten in een blender en maak fijn. Meng alles en bak op 170 °C ca 15 minuten in de oven.

Blancheer de basilicum en laat in ijswater afkoelen. Goed uitknijpen, en draai fijn in een keukenmachine met het water en de suiker. Verhit een deel van het vocht om de geweekte gelatine in op te lossen. Meng met de rest en zeef het mengsel. Laat afkoelen in de koelkast, draai tot een gelei en doe in een spuitflesje.

Snij de rabarber, doe samen met de suiker en citroensap in de pan. Doe er een eetlepel water bij, laat 10 minuten koken. Doe de aardbei erbij en laat nog een paar minuten doorkoken. Laat afkoelen.

45 g suiker
Citroensap van 1 citroen

Presentatie

Borden op kamertemperatuur

Leg de cheesecake en het midden en doe er een beetje rabarber-
aarbei compote op. Maak een laagje van de walnotencrumble en leg
er een bolletje feta ijs op. Leg er een panna cotta naast en spuit een
beetje basilicumgel rondom.
