



Menu Februari 2026

MILANO CORTINA 2026



Thema:

Olympisch Noord Italiaans

Gerookte ganzenborst met cavolo nero

Cacciucco di lago

Milanese kalfsschnitzel met gevulde gnocchi en gestoofde 'zuur'kool

Bonnet Piemontese, Pere bianche stufate, torta Sbrisolona en Amarene Zabaglione,

Samengesteld door: de menucommissie

Eet smakelijk!

Gerookte ganzenborst met cavolo nero

met sous-vide gegaarde knolselderij



Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: -2 personen - Apparatuur: sous-vide

Ingrediënten voor 16 porties

Gerookte ganzenborst

600 g ganzenborsten (circa 50 g pp)
5 jeneverbessen gekneusd
3 laurierbladeren
2 kruidnagels
10 venkelzaadjes gekneusd
3 stukjes foelie
1 l water
75 g zout
20 g suiker
Rookmot/hout

Bereidingswijze

1. Begin hiermee in verband met de tijd!

Pekel maken:

2. Doe de ingrediënten voor de pekkel (kruiden en water) in een pan en zet dit zacht op. Laat het enkele minuten koken.
3. Laat de pekkel afkoelen door de pan in koud water te zetten.
4. Zeef de afgekoelde pekkel en leg de ganzenborsten erin. Zet een uurtje koud weg in de koelkast
5. Dep de filets droog.
6. Neem een rookpan.
7. Warm roken tot een kern van 63 °C.
8. Gebruik een kernthermometer! Ongeveer 20 minuten op een laag vuurtje.
9. Houd warm in de warmhoudkast.

Sous vide gegaarde knolselderij

750 g knolselderij
10 g zout
60 g ganzenvet

1. Schil de knolselderij.
2. Snijd in 12 stukken van 6 bij 3 cm.
3. Doe in sous-vide zakken en voeg het zout en het ganzenvet toe.
4. Vacumeer.
5. Gaar in de stoomoven op 85°C voor 30 minuten.

Crème van cavolo nero

750 g palmkool
75 g sjalot
2 tenen knoflook
150 ml bouillon van kippenfond uit concentraat
75 g room
5 ansjovisfilet in olie
7 g citroensap
Olijfolie
Zout

1. Verwijder de nerven.
2. Houd 24 stukjes palmkoolblad van ca 5 cm apart (zie volgende bereiding) en snijd de rest klein.
3. Fruit de sjalot in olijfolie.
4. Voeg de gesneden palmkool toe.
5. Kort meebakken, voeg dan de fond toe. Laat enkele minuten stoven tot net gaar.
6. Voeg de room, ansjovis, zout en de citroensap naar smaak toe.
7. Maak de crème in de blender.
8. Doe in een spuitzak en bewaar in de warmhoudkast.

Chips van cavolo nero

1. Doe een laagje olie in een koekenpan en verhit de olie tot ze begint te walmen.
2. Bak de bewaarde stukjes palmkool van de vorige bereiding tot ze lichtbruin zijn
3. Strooi er wat zout over en bewaar afgesloten in een bakje.

Marsala-noisette jus

1. Maak van de boter een beurre noisette.

40 g sjalot
75 g boter
75 ml Marsala
225 ml kalfsfond uit concentraat
1 takje rozemarijn
Scheutje rode wijnazijn
Zout en peper

Presentatie

Verwarmde borden

-
2. Snipper de sjalotten en fruit deze in een beetje boter in een andere pan
 3. Schenk hier de kalfsfond en de Marsala bij en voeg het takje rozemarijn hieraan toe.
 4. Laat inkoken tot een derde.
 5. Passeer de jus door een zeef.
 6. Voeg de beurre noisette toe.
 7. Breng op smaak met zout, peper en rode wijnazijn.
-

-
1. Snijd de ganzenborst in plakken.
 2. Leg de knolselderij in het midden van het bord.
 3. Smit de crème van palmkool ertegenaan,
 4. Leg de ganzenborst erop.
 5. Schenk een beetje jus naast de ganzenborst en leg de chips op de knolselderij.
-

Cacciucco di lago



Uitserveren om: 21.00 uur Uitvoering: 2 personen - Apparatuur:

Ingrediënten voor 16 porties

Vis

300 g kabeljauw
300 g zeebaars
300 g rode mul
150 g mosselen
150 g gamba's ongepeld

Visbouillon

75 g ui
40 g wortel (winterpeen)
40 g bleekselderij
Peterseliestelen
2 laurierblaadjes
1 takje tijm
De resten van de vis/gamba's
(indien beschikbaar)
1200 ml visbouillon van fond
Olijfolie

Soep

3 el olijfolie
2 teentjes knoflook
30 g ui
1 rode chilipeper
2 kleine tomaten
150 ml droge witte wijn
225 ml gezeefde tomaten
(passata)
20 g tomatenpuree
1 steranijs
7 g suiker
Zout en peper

Inktvis tuille

270 ml water
75 ml zonnebloemolie
30 g bloem
15 g inktvisinkt (1 zakje)
Zout

Bereidingswijze

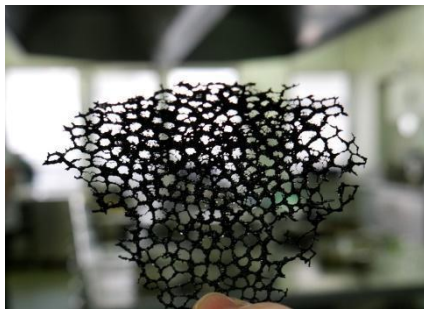
1. Fileer de vissen indien nodig en houd de graten en de kop apart.
2. Verdeel elke vissoort in 16 porties (dus ieder 3 stukjes vis en 1 schaaldier).
3. Pel de gamba's en houd de schalen en koppen apart.

1. Bak de wortel, ui, peterseliestelen, bleekselderij, en visgraten, en koppen in wat olie aan.
2. Voeg de tijm en laurierblaadjes toe.
3. Voeg de mosselen van de eerste stap toe, tot de mosselen openen. Haal de mosselen uit de pan en bewaar apart.
4. Maak 1200 ml visbouillon met visfond.
4. Voeg dit toe en laat de bouillon 1 uur trekken .

1. Hak de knoflook, rode chilipeper en ui fijn en bak met wat olijfolie op middelhoog vuur.
2. Voeg de tomatenpuree en steranijs toe en meng goed door elkaar.
3. Ontvel de tomaat, snijd ze in stukjes en voeg deze toe aan de knoflook en ui.
4. Laat het vocht van de tomaten verdampen en blus af met witte wijn.
5. Voeg daar de gezeefde tomaten en suiker aan toe.
6. Laat het geheel 30 min inkoken op hoog vuur. Voeg daarna de visbouillon toe.
7. Pureer het geheel na 30 minuten en haal het door een zeef.

1. Combineer alle ingrediënten in een kom en meng goed.
2. Verhit een antiaanbakpan op hoog vuur.
3. Giet 2 -3 eetlepels deeg in de pan.
4. Bak 2-3 minuten tot het beslag stopt met knetteren.
5. Draai de pan zodat het beslag zich gelijkmatig verspreidt, vergelijkbaar met het maken van crêpes.

6. Leg de tuiles één voor één op keukenpapier.



<https://chef.studio/squid-ink-tuiles/>

Peterselieolie

25 g platte peterselie
75 g olijfolie

-
1. Doe alle ingrediënten in een blender en pureer glad.
 2. Haal door een zeef.
 3. Doe de olie in een knijpflesje

Zeekraal

75 g zeekraal
15 g boter

-
1. Blancheer de zeekraal kort.
 2. Bak de zeekraal kort in de boter.

Eindbereiding

75 g rivierkreeftjes

-
1. Bak de stukken vis in olijfolie met een half teentje knoflook en zorg dat de stukken heel blijven.
 2. Bak de gamba's en rivierkreeftjes kort aan.

Presentatie

voorverwarmde borden

-
1. Schep een lepel soep op een bord.
 2. Leg de vis, de gamba's, rivierkreeftjes en mosselen in een cirkel op de soep.
 3. Zorg dat ieder bord een variatie van vissoorten en zeevruchten heeft.
 4. Leg de zeekraal erop en maak af met puntjes peterselieolie.
 5. Leg het inktviskrokantje bovenop de cirkel.



Milanese kalfsschnitzel

met gevulde gnocchi en gestoofde “zuur”kool



Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: Mandoline of scherp mes om dunne plakjes kool te snijden

Ingrediënten voor 16 porties

Gestoofde “zuurkool”

750 g witte kool
115 g pancetta
200 g uien, in dunne ringen
2 teentjes knoflook, fijngehakt
2 el olijfolie
10 jeneverbessen, gekneusd
2-4 el wittewijnazijn (naar smaak)
150 ml witte wijn
190 ml kalfsfond
1 tl suiker (optioneel, voor balans)
Zout en peper naar smaak
Een paar takjes verse tijm
Maizena, indien nodig

Bereidingswijze

1. Snijd de kool op de mandoline (1 mm)in dunne reepjes (van boven naar beneden, geeft het beste effect).
2. Snijd de pancetta in kleine blokjes (1 x 1 cm) en de uien in dunne ringen.
3. Verhit de olijfolie in een grote pan op middelhoog vuur.
4. Voeg de pancetta en de uien toe en bak ze tot de uien zacht en licht gekarameliseerd zijn (ongeveer 5-7 minuten).
5. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut.
6. Voeg de witte wijn, jeneverbessen en wijnazijn toe en laat even inkoken.
7. Voeg de kool in etappes toe aan de pan, schep steeds om tot alles goed is gemengd..
8. Voeg de witte wijnazijn, suiker (optioneel), kalfsfond en tijm toe.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Zet het vuur laag, dek de pan af en laat de kool 60- 90 minuten stoven, af en toe roeren (of korter, als je dat lekkerder vindt).
11. Blijf proeven om te beoordelen dat de zuurkool gaar en lekker is.
12. Voeg indien nodig wat extra bouillon toe om aanbranden te voorkomen.
13. Als het vocht bijna verdampt is, meng je een lepel maizena met twee eetlepels kookvocht. Dit roer je erdoor en laat het nog 2 minuten binden.
14. Houd warm tot het opdienen.

Gevulde gnocchi

Voor de Gnocchi

600 g kruimige aardappelen
120 g bloem (+ extra voor bestuiven)
1 ei
1 tl zout

Voor de vulling

225 g ricotta
225 g fontina kaas of andere smeltbare Noord Italiaanse kaas, geraspt

1. Schil de aardappelen en kook ze in gezouten water gaar.
2. Giet ze af, stoom ze droog en pureer ze.
3. Meng de puree met het ei, de bloem en het zout tot een zacht deeg en laat 15 minuten staan.
4. Meng de ingrediënten voor de vulling.
5. Bestuif het werkblad met bloem. Rol de deeglap uit tot ongeveer 1 mm dik (zo dun als je kan, wees niet bang, het scheurt niet zo makkelijk als je denkt).
6. Steek met een ring van 5 cm rondjes uit (2 rondjes per persoon zijn nodig).
7. Leg op ieder rondje een beetje vulling.
8. Neem het rondje in je hand en vouw goed dicht
9. Vorm er een iets grotere gnocchi van. Maak eventueel ribbeltjes met een gnocchiplankje of vork .

80 g ei uit pak
75 g Parmezaan
Zout en peper naar smaak

10. Zet een pan met ruim kokend gezouten water klaar. Kook de gnocchi tot ze boven komen drijven (2-3 minuten). Houd warm in de warmhoudkast

Milanese kalfsschnitzel

750 g kalfsvlees (zoals kalfsfricandeau of kalfsmuis),
150 g bloem
3 grote eieren
225 g panko
3225 g Parmezaanse kaas, fijn geraspt
Zout en versgemalen zwarte peper
Olijfolie voor het bakken

1. Snijd het kalfsvlees in porties van ca 60 gram per stuk.
2. Leg elk stuk tussen twee vellen bakpapier of plastic folie en sla het voorzichtig plat met een vleeshamer of deegroller tot het vlees ongeveer 4 mm dik is.
3. Zet drie diepe schalen klaar. Vul de eerste met bloem, de tweede met de eieren en klop deze los. Meng in derde schaal de panko met de Parmezaanse kaas.
4. Haal elk stuk kalfsvlees eerst door de bloem, dan door het eimengsel, zorg dat het goed bedekt is.
5. Haal het vlees tot slot door het panko met kaas en druk de panko licht aan zodat het goed hecht.
6. Herhaal dit nog een keer, zodat je twee lagen panko hebt.
7. Zet weg tot bereiding.

Kappertjessaus (voor bij de schnitzel)

115 ml olijfolie (extra vierge)
3 el kappertjes,
1 el citroensap (of naar smaak)
Zout en peper naar smaak

1. Spoel de kappertjes goed af onder koud water om overtollig zout of azijn te verwijderen. Hak ze fijn.
2. Meng in een kom de olijfolie, fijngehakte kappertjes en citroensap. Roer alles goed door.
3. Breng de saus op smaak met zout en peper.
4. Proef en pas de hoeveelheid citroensap en olijfolie aan naar je voorkeur.

Saliebotersaus

190 g boter (ongezouten)
30 verse salieblaadjes van een bosje
Zout en peper naar smaak
Geraspte Parmezaanse kaas (optioneel, voor serveren)

1. Maak de beurre noisette. Gebruik bij voorkeur een pan met een lichte binnenkant. (bijvoorbeeld roestvrij staal). Hierdoor kun je goed zien wanneer de boter begint te kleuren.
2. Snijd de boter in blokjes en doe deze in de pan. Zet het op middelhoog vuur.
3. Laat de boter langzaam smelten. Blijf regelmatig roeren met een garde of houten lepel om te voorkomen dat de vaste melkbestanddelen aan de bodem blijven plakken.
4. De boter zal eerst gaan schuimen, daarna zal het schuim afnemen en zie je kleine bruine stipjes verschijnen (de melkbestanddelen).
5. De boter krijgt een gouden, bruine kleur en een nootachtig aroma. Dit is het moment dat het "beurre noisette" wordt genoemd. Je moet nu zorgen dat het niet doorslaat naar zwart. Het is heel belangrijk dat je er goed bij blijft.
6. Zet het vuur iets lager of uit. Zie verder eindbereiding

Eindbereiding

Schnitzels bakken:

1. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met een mengsel van olie en een beetje boter (de boter geeft extra smaak en zorgt voor een mooie goudbruine kleur).
 2. Bak de schnitzels in porties, ongeveer 2-3 minuten per kant, totdat ze goudbruin en krokant zijn.
 3. Werk eventueel met meerdere pannen tegelijkertijd
-

4. Zorg ervoor dat de schnitzels niet met te veel in de pan liggen, zodat ze gelijkmatig bakken. Voeg zo nodig extra olie en boter toe voor elke nieuwe portie.

5. Leg de schnitzels op een met keukenpapier beklede schaal om overtollig vet uit te laten lekken.

Gnocchi bakken in de salieboter

6. Verwarm de beurre noisette en voeg de salie toe. Laat deze in 2-3 minuten krokant worden.

7. Bak hierin de gnocchi kort, zodat deze weer is opgewarmd en helemaal bedekt is met de boter.

Presentatie

warme borden

1. Leg de schnitzel op het bord. Leg er een eetlepel kappertjessaus naast.

2. Leg aan de andere kant een schepje kool.

3. Leg er als laatste twee gnocchi op ieder bord naast de schnitzel.

4. Lepel de salieboter er overheen en serveer onmiddellijk.

Bonet Piemontese



Pere bianche stufate, torta Sbrisolona en Amarene Zabaglione

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen – Apparatuur: 2 silicone maatjes 11 x 50 ml

Ingrediënten voor 16 porties	Bereidingswijze
Karamel: 400 g kristalsuiker 12 el water 300 g kleine amaretti koekjes	1. Doe suiker en water in een pan en zet deze op het vuur. 2. Beweeg de pan met een draaiende beweging zodat het suiker-watermengsel gelijkmatig over de bodem wordt verdeeld. 3. Roer niet in de pan zodra het mengsel kookt. 4. Eventuele suikerkristallen aan de zijkant van de pan kun je wegvegen met een natte kwast. 5. Beweeg de pan voorzichtig heen en weer wanneer het mengsel aan de ene kant sneller bruin wordt dan aan de andere kant. 6. Laat de suiker doorkoken tot een goudbruine karamel. 7. Zet pan in een bak met water om het proces te stoppen. 8. Schenk de karamel in een <u>heel dun</u> laagje in de twee silicone vormen (zie foto) 9. Zet weg om goed af te koelen 10. Als karamel hard geworden is, doe een klein amaretti koekje in de vorm <i>Bonet is een traditionele Piemontese pudding op basis van suiker, eieren, melk, cacao, rum en gedroogde bitterkoekjes. In het Piemontese dialect is bônèt een afgeronde hoed of pet, die qua vorm lijkt op de vorm waarin deze pudding wordt gemaakt. Het wordt traditioneel met amarene kersen gegeten. De bonet is – samen met de panna cotta- het beroemdste dessert van de Langhe, maar de bonet is de oudste van de twee</i>
Bonet 300 ml volle melk 75 g pure chocolade 85 % 150 g eieren 40 g kristalsuiker 8 g vanillesuiker Pot Amarene kersen Snufje zout Scheutje rum	Verwarm de oven op 160°C. 1. Zet de twee silicone vormen (zie foto) alvast in een grote ovenschaal. 2. Verwarm in een waterkoker het water voor de au bain-marie. 3. Verwarm de melk en voeg de chocoladestukjes toe. Roer tot een glad mengsel. 4. Klop de eieren, kristalsuiker en vanillesuiker met een snuf zout tot een bijna witte luchtige massa. 5. Voeg vervolgens de rum en een snufje zout al kloppend toe 6. Giet het mengsel in de vorm en druk er een amarene kers in. 7. Zet de vorm met ovenschaal in de oven en giet er het hete water bij tot op een derde van de vorm. 8. Bak de bonet tenminste 30 minuten in de oven of tot het gaar en



Pere bianche stufate **Stoofpeertjes:**

3 stoofperen
375 ml lichtzoete witte wijn
75 g suiker
2 cm verse gember
4 stuks steranijs
1 citroen schoongeboend

stevig is.

9. Haal de bonet uit de oven, laat het dessert in de vorm afkoelen en zet het dan in de koelkast. Het is de bedoeling dat de karamellaag weer hard wordt

10. Laat op kamertemperatuur komen tegen aanvang van de vijfde gang.

Torta Sbrisolona, Amandel - **Kruimelkoek**

150 g ontvliesde amandelen
150 g patent bloem
150 g fijne maïsmeel
150 g boter, hard
150 g suiker
20 g eierdooier
Snufje zout
Schil van onbespoten citroen

-
1. Schil de peertjes. Laat de steeltjes zitten en snijd een plakje van de onderkant zodat ze kunnen staan.
 2. Verwarm de wijn en suiker in een pan en roer tot de suiker is opgelost.
 3. Schil ondertussen de gember, snijd in stukken en voeg met de steranijs toe aan de wijn.
 4. Rasp de gele schil dun van de citroen en pers de vrucht uit. Voeg het rasp en sap toe aan de wijn.
 5. Doe de peren in de pan met wijn en schenk er wat water totdat ze onder staan.
 6. Kook met de deksel schuin op de pan 50 minuten tot 1 uur op laag vuur.
 7. Neem de peren met een schuimspaan uit de pan en laat het kookvocht op middelhoog vuur inkoken tot een siroop. Dit kan ergens tussen 10-25 minuten duren.
 8. Schenk over de peren.
 9. Zet tot serveren weg

-
1. Verwarm de oven op 160 ° C.
 2. Hak de amandelen fijn met een mes of pulseer in een keukenmachine. Niet te fijn er moeten stukjes inzitten. Zet apart.
 3. Rasp het gele deel van de citroenschil en zet apart.
 4. Doe bloem, maïsmeel, zout in een kom en voeg de boter toe.
 5. Wrijf dit met de hand tot een kruimelig "deeg" en deze klontjes gaan vormen.
 6. Voeg de suiker en amandelen toe, evenals de eierdooier en de citroenzest.
 7. Meng met een vork tot het ei is opgenomen, maar overwerk het deeg niet.! Het moet zeer kruimelig en onsaamhangend deeg blijven.
 8. Doe het bakpapier in een vierkante bakblik (Niet te groot blik). Papier moet overhangend zijn.
 9. Doe de kruimels in het bakblik en verdeel de massa met een spatel of lepel gelijkmatig uit over het oppervlak.
 10. Probeer dikte tussen 1,5 en 2 cm te krijgen. Zeer lichtjes aandrukken met de achterkant van een lepel. **Niet aanstampen.**
 11. Bak de taart 45 minuten in de oven.
-

	12. Laat afkoelen. 13. Til de koek uit het bakblik en snijd 16 of 32 koekjes uit. Dit zal niet perfect zijn, maar probeer voor iedereen ongeveer even grote stukken te snijden . <i>De sbrisolona is een typische zoetigheid uit de stad Mantua (Mantova op z'n Italiaans) in de streek Lombardia. Het is een oud recept, men zegt uit 1600, uit de tijd dat voedsel bewaren nog moeilijk was en een droge, kruimelige "taart" de perfecte oplossing was. De sbrisolona kun je inderdaad wekenlang bewaren in een blikken trommel of goed verpakt in bakpapier.</i>
Zabaglione al Amarene 240 g eierdooiers 240 g suiker 240 g kersen likeur	Dit onderdeel op het laatst maken omdat de Zabaglione niet lang zijn vorm behoudt. 1. Klop in een pan met dikke bodem (bij voorkeur een sauspan), met een elektrische handmixer de dooiers met de suiker tot een witte schuimige massa. 2. Voeg beetje bij beetje de likeur toe. 3. Zet de pan boven op een andere pan met kokend water. De pan met het mengsel mag het water niet raken. 4. Meng het mengsel een paar minuten met een handgarde, totdat de room dikker is geworden en de gardestrepen zichtbaar blijven. 5. Het moet de consistentie van dikke vla hebben. 6. Gebruik de thermometer want de zabaglione mag niet heter worden dan 83°C. 7. Giet in glazen.
Eindbereiding	Druk de bonetjes uit de vorm. De karamellaag moet hard zijn bij het uitstorten, maar langzaam weer vloeibaar worden.
Presentatie	Leg op een bord bonetje. Leg twee stukken torta erbij. Leg een kwart stoofpeertje erop . Presenteer de zabaglione in een glas. Doe de overgebleven amarene kersen in een apart glaasje of onder de zabaglione..