



**juni 2014**

**menu**

*amuse*

Krabcakes met tomatenjam

*voorgerecht 1*

Variatie op haring en aardappel

*voorgerecht 2*

Gefruite langoustine met een krokant van zoete ui en truffel

*hoofdgerecht*

Runderentrecote met een quenelle van king oyster, zoetzure rettich,  
gestoofde meiknollen en een soesje van polenta

*nagerecht*

Yoghurtbavarois met hangop, rood fruit en basilicumsiroop

*wijnen*

Clos du Ferré, Muscadet Sevre-et-Maine Sur Lie Domaine  
David & Duvallet - Loire

Symphony Passionato Rouge - Vin Pays d'Oc

Parini Pinot Grigio Blush - Sicilië

## Krabcakes met tomatenjam



14 personen

### Ingrediënten:

Krab

#### *krabcakes:*

- 1 st sjalot
- 1 stng bleekselderij
- 30 g boter
- 50 g bloem
- 1,5 dl visbouillon (van poeder)
- 200 g krab
- 1/2 bs peterselie
- tabasco
- worcestershiresaus
- 1 st limoen
- 100 g eiwit
- olijfolie (om te bakken)

#### *tomatenjam:*

- 150 g tomaten
- 75 g witte basterd suiker
- 1 st citroen

#### *overig:*

- 75 g gemengde sla
- 1/2 bs koriander
- 1 dl olijfolie (extra vergine)
- 1 dl mayonaise (volgens basisrecept)
- 2 tl wasabicrème (tube)
- zout
- versgemalen peper



### Bereiding:

1. **Krabcakes:** laat de krab uitlekken. Snipper de sjalot, snijd de bleekselderij in stukjes en snijd 15 g van de peterselie fijn.
2. Fruit de sjalot en de bleekselderij in de boter aan.
3. Roer er de helft van de bloem doorheen en laat dit garen
4. Blus af met de visbouillon en roer glad.
5. Voeg de krab en de peterselie toe en breng op smaak met tabasco, worcestershiresaus, peper en een snufje zout. Koel het mengsel in de blastchiller, niet laten bevriezen!
6. Maak zestes van de limoen, snijd in stukjes en meng met de panko.
7. Maak 14 bolletjes van het krabmengsel en duw ze een beetje plat.
8. Haal de cakes vervolgens eerst door de rest van de bloem, daarna door het losgeklopt eiwit en tot slot door de limoenpanko.
9. Bak de krabcakes in olijfolie goudbruin en gaar.
10. **Tomatenjam:** Ontvel de tomaten en snijd ze in vieren, haal de pitjes eruit en snijd

## Krabcakes met tomatenjam (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

11. Verwarm de tomaten met de suiker, citroenrasp en naar smaak citroensap en laat goed doorkoken, haal door een Fijne zeef.
12. Snijd de koriander fijn en doe 3 el kleingesneden koriander door de olijfolie.
13. Maak de sla aan met de verkregen korianderolie.
14. Maak mayonaise volgens basisrecept en vermeng met de wasabicrème.

### Presentatie:

1. Leg drie theelepels tomatenjam aan de rand van een bordje.
2. Leg de aangemaakte sla in het midden.
3. Leg een krabcakeje op de sla.
4. Spuit tenslotte met een spuitflacon druppels wasabimayonaise in de tomatenjam.

## Variatie op haring en aardappel



14 personen

### Ingrediënten:

haring en aardappel

#### *aardappelblini's:*

300 g puree aardappelen  
40 g bloem  
80 g eiwit  
1 st ei  
2 st maatjesharing  
1 st rode paprika  
14 ik rozemarijn  
1 tn knoflook  
1 dl olijfolie  
suiker



#### *aardappel:*

7 st Roseval aardappelen ong. 8cm hoog  
70 g avruga eitjes  
100 g crème fraîche  
1 st citroen  
1/4 bs bieslook  
peper en zout

#### *haringtartaar:*

5 st maatjesharing  
1 st appel [Gronny Smith)  
14 st groene olijven  
1 st citroen  
7 tk peterselie  
500 g pureeaardappelen  
200 g crème fraîche  
60 g olijfolie  
kidde en 2 gaspatronen

### Bereiding:

1. **Blinis:** BEGIN MET DE PAPRIKA. Houd de paprika boven de vlam zodat het vel loskomt. Ontvel de paprika. Snijd de paprika in reepjes. Verwijder de pitjes. leg ze in een ovenschaal en bestrooi ze met peper, zout en een klein beetje suiker. Voeg de afgeritste blaadjes van 5 takjes rozemarijn toe en de gesnipperde knoflook. Besprenkel met de olijfolie. Zet de paprika in de oven op 100 graden en konfijt gedurende anderhalf uur.
2. Kook de aardappelen in gezouten water gaar, giet af en stoom droog. Pureer de aardappelen en vermeng met het ei, het eiwit en de bloem en breng op smaak met peper en zout. Maak van dit beslag kleine blinis in een antiaanbakpan op de volgende manier: Maak met een kleine ijsbolschep bolletjes van het beslag en doe deze in de pan. Duw met natte vingers deze bolletjes plat tot blini dikte.
3. Haal de paprika uit de oven, ontvel en snijd in brunoise. Snijd elke filet van de maatjesharing in 4 stukjes.
4. **Aardappel:** Snijd de aardappelen doormidden en haal een stukje van de bodem zodat ze blijven staan.
5. Hol de halve aardappelen uit met een boortje en laat een mooi randje over.

## Vatatie op haring en aardappel (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

6. Kook de uitgeholde aardappelen in gezouten water beetgaar, giet af en laat afkoelen.
7. Maak zestes van de citroen en pers de citroen uit.
8. Vermeng de crème fraîche met het sap van een halve citroen, de zeste en het gesnipperde bieslook. Breng op smaak met peper en zout.
9. Vul de afgekoelde aardappelhelften met deze crème en bedek ze met een laagje avruga eitjes.
10. **Haringtartaar:** Snijd de haring en de appel in kleine blokjes. Snijd de olijven in ringetjes. Meng dit met het citroensap, de gesnipperde peterselie en wat olijfolie. Breng op smaak met peper en zout. Kook de aardappelen gaar in gezouten water. Giet af en bewaar het kookvocht. Pureer de aardappelen en meng er 150 g kookvocht onder. Druk door een zeef. Voeg crème fraîche en olijfolie toe en breng op smaak. Giet dit mengsel in een kidde en draai er 2 gaspatronen op.

### Presentatie:

1. Zet op een langwerpige bordje links een halve aardappel met avruga eitjes.
2. Leg in het midden een blini met daarop een stukje haring en daarop een beetje brunoise van paprika. Prik er een klein takje rozemarijn in.
3. Schep wat haringtartaar in een hoog amuseglaasje en spuit er de aardappel espuma op. Plaats dit rechts op het bordje.

## Gefruite langoustine met een krokant van zoete ui en truffel



14 personen

### Ingrediënten:

Langoustines, uí en truffel

langoustine:

14 st langoustíne  
(hele, rauw en ongepeld)  
100 g geklaarde boter  
1 bk shiso purper  
zout en versgemalen peper

krokant van zoete ui en truffel:

4 st witte zoete uí  
14 el panko (Japans broodkruim)  
3 el boter  
3 el truffelsalsa  
1,5 tn knoflook  
olijfolie extra vergine  
175 g geraspte Parmezaanse kaas  
zwarte peper

groene asperges:

42 st groene asperges  
14 pl Yorkham (gekookte beenham)  
4 st norivel

saus:

1 st eidooier  
1 tl mosterd  
1 el poedersuiker  
1 tl balsamicoazijn  
1,5 dl arachideolie  
1/2 dl notenolie  
peper en zout



### Bereiding:

1. **Krokant van zoete ui en truffel:** Verwarm de oven voor op 180°C. Maak de ui schoon en snijd elke ui horizontaal in 4 plakken.
2. Leg de plakken ui op een bakmat op de bakplaat, giet er olijfolie over, bestrooi met zout en peper en zet 15 minuten in de voorverwarmde oven. Keer ze na ca. 8 minuten om. De ui is klaar als deze zacht en licht gekarameliseerd is.
3. Hak de knoflook fijn. Roer dan panko, boter en truffelsalsa met de knoflook, zout en peper door elkaar. Strooi het mengsel over de gekarameliseerde uien en zet ze weer ca. 15 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn.
4. Verwarm een oven tot 200°C. Meng de Parmezaanse kaas met peper en maak er 14 bergjes van op een bakmat op de bakplaat, plaats ca. 8 minuten in de oven en laat vervolgens afkoelen op een rooster.
5. **Saus:** Doe eidooier in een schone kom en voeg mosterd, poedersuiker, balsamicoazijn en wat zout en peper toe. Roer met een garde of staalmixer en giet er druppelsgewijs de arachideolie en de notenolie bij. Zodra de saus homogeen is kan de olie er sneller bij worden gegoten. Breng op smaak met peper en zout en doe over in een spuitzak met spuitmond. ze krokant zijn. Breng op smaak met peper en zout.

## Gefruite langoustine met een krokant van zoete ui en truffel (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

6. Schil alle asperges en snijd er aan de onderkant een stuk af, zodat ze allemaal even lang zijn, kook ze beetgaar en giet ze af.
7. Snijd elk norivel in 4 gelijke repen. Omwikkel 3 groene asperges eerst met ham en dan met een reep norivel, maak zo 14 pakketjes.
8. Maak de langoustines schoon door er het darmkanaal uit te halen. Laat het staartje eraan. Haal de langoustines door geklaarde boter en fruit ze vervolgens kort aan tot ze krokant zijn. Breng op smaak met peper en zout.

### Presentatie:

1. Neem een lang bord en leg in het midden het rolletje asperges.
2. Leg rechts bovenaan het krokant van zoete ui.
3. Leg links de langoustine, plaats daar het kaaskoekje tegenaan en leg er wat shiso purper tegenaan.
4. Maak een streep van de saus onder het krokant van ui en serveer uit.

hoofdgerecht

# Runderentrecote met een quenelle van king oyster, zoetzure rettich, gestoofde meiknollen en een soesje van polenta

14 personen



## Ingrediënten:

runderentrecote, rettich, meiknol en polenta

### *entrecote:*

1,4 kg runderentrecote (aan een stuk)  
fleur de sel

### *quenelle:*

100 g peterselie  
2 st koningsoesterzwam  
2 st siolot  
30 g broodkruim  
1 tn knoflook  
1 mp mosterd (Dijon)  
olijfolie

### *rode wijnjus:*

5 dl rode wijn  
2,5 dl rode port  
2 st ui  
2 tn knoflook  
2 dl jus de veau  
allesbinder

### *groenten:*

4 st meiknol  
1/2 st rettich  
5 dl kippenbouillon  
sushi azijn  
olijfolie

### *polenta:*

135 g polenta  
25 g boter  
5,5 dl water  
50 g geraspte belegen koos  
1 tl zout

### *soezendeeg:*

2 el melk  
65 g bloem  
65 g boter  
4 st eieren



## Bereiding:

1. **Quenelle:** Snijd alle ingrediënten voor de quenelle brunoise (2mmx2mm). Zet even aan in de boter in een hete pan. Laat afkoelen en zet weg tot gebruik.
2. **Rode wijnjus:** Pel de uien en snijd ze in fijne stukken. Zet de uien aan in de boter in een saupan. Voeg de gekneusde tenen knoflook, de rode wijn, de rode port en de jus de veau toe en laat tot 1/3 inkoken, Passeer het geheel door een zeef. Breng de saus op smaak met peper en zout.
3. **Groenten.** Snijd de meiknol op de snijmachine in plakken (stand )2). Blancheer de plakken en stoof ze VLAK VOOR UITSERVEREN in de kippenbouillon.



# Runderentrecote met een quenelle van king oyster, zoetzure rettich, gestoofde meiknollen en een soesje van polenta (vervolg)

14 personen



## Bereiding:

4. Snijd de rettich op de dunste stand van de snijmachine en steek plakken uit met een steker. Leg de plakken op ijswater en marineer ze daarna VLAK VOOR UITSERVEREN in de olijfolie vermengd met sushi azijn (verhouding 3:1). Bestrooi met peper en zout.
5. **Manier 1:** Entrecote. 2 manieren om de entrecote te bereiden: VLAK VOOR  
Leg het vlees in een oven van 90 graden totdat het vlees een kerntemperatuur van 54 graden heeft bereikt (gebruik de kerntemperatuurmeter). VLAK VOOR  
UITSERVEREN. Smelt boter in de pan, kruid de entrecote met peper en zout en bak aan beide zijden bruin. Dek de entrecote af met aluminiumfolie en laat 10 minuten rusten of bewaar in de oven op 54 graden.  
**Manier 2:** Rational: leg het vlees op een bakmatje in de Rational van 90 graden (tijdsduur ongeveer 45 minuten).  
Druk op aan (1). Druk op de klok (8) en stel de tijd in op CONTINUE door de knop vast te houden. Stel de temperatuur (ó) in op 90 graden met knop (19). Druk op het rode vak (5) en druk op de druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet knipperen). Voeg 45% vocht toe door tegelijkertijd op toets (4) en (5) te drukken en draai met knop (19) om het percentage vocht in te stellen. Druk op druppel (2). Deze moet niet meer knipperen. Steek de kerntemperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 54 graden met de draaiknop (19) en druk opnieuw op IQT (12).  
UITSERVEREN: Smelt boter in de pan, kruid de entrecote met peper en zout en bak aan beide zijden bruin. Dek het vlees af met aluminiumfolie. Laat 10 minuten rusten of bewaar in de oven op 54 graden.
6. **Soesjes van polenta:** Breng 5.5 dl water met 1 tl zout aan de kook. Doe de polenta al roerend met een houten lepel geleidelijk in het kokende water, zodat er geen klanten ontstaan. Draai het vuur laag en laat al roerend circa 5 minuten sudderen tot de polenta dik wordt en van de panwand loslaat. Zet de pan met de polenta vervolgens 10 minuten op de doorkookplaat (aan de rand) zodat deze gaar kan worden. Blijf voortdurend roeren met een spatel. Verhit de boter in een kleine pan tot deze schuimt. Roer vervolgens de gesmolten boter en de kaas door de polenta. laat het geheel al krachtig roerend nog 5 minuten sudderen. Haal van het vuur.
7. Laat voor het soezendeeg de melk met de boter samen koken. Haal van het vuur en voeg de bloem toe.
8. Zet weer op het vuur en roer de massa tot deze mooi glad is en van de pan loslaat. Haal van het vuur en roer de eieren er één voor één door tot alles goed is opgenomen.
9. Vermeng dit vervolgens met de gegaarde polenta.
10. Vlak voor uitserveren kleine bolletjes (3 per persoon) maken met een ijsknijpertje en frituren op 180 graden tot ze goudbruin zijn.

## Presentatie:

1. Snijd het vlees in plakken en leg ze op het bord.
2. Maak quenelles van het king oyster mengsel en leg op het bord.
3. Verdeel de meiknol, de rettich en de soesjes van polenta over de borden.
4. Garneer met de rode wijnjus.

nagerecht

## Yoghurtbavarois met hangop, rood fruit en basilicumsiroop



14 personen

### Ingrediënten:

yoghurt, gemengd rood fruit en basilicum

#### *hangop:*

1 l volle yoghurt  
5 dl room  
50 g suiker

#### *yoghurtbavarois:*

1,2 dl volle yoghurt  
3 bl gelatine  
50 g eiwit  
65 g witte basterd suiker  
5 dl room  
1 st vanillestokje

#### *basilicumsiroop:*

20 g basilicumblaadjes  
90 g kristalsuiker

#### *rood fruit:*

300 fl gemengd rood fruit (diepgevroren)  
100 ml aardbeien coulis  
suiker



### Bereiding:

1. Hangop. LET OP: METEEN MEE BEGINNEN!!! Laat de yoghurt, in de koelkast, 2 uur uithangen in een passeerdoek die je in een zeef boven een pan hebt gehangen. Klop, als de 2 uur verstreken zijn, de room met de suiker lobbijg en vermeng deze met de uitgehangen yoghurt. Zet tot gebruik terug in de koelkast.
2. Bavarois. Week de gelatine in ruim koud water. Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap het merg eruit. Verwarm 1 dl room en doe hier het vanillemerg bij. Los in deze warme massa de goed uitgeknepen gelatine op.
3. Klop de rest van de room (4 dl) met 25 g basterdsuiker lobbijg. Klop het eiwit met de rest van de basterdsuiker (40 g) stijf. Voeg als de warme room afgekoeld is de yoghurt, het eiwit en de lobbijg geklopte room toe. Giet het geheel in de glaasjes en laat tot gebruik opstijven in de koeling.
4. Basilicumsiroop. Kook 1,25 dl water en 80 g suiker tot een siroop. Doe de basilicumblaadjes en 1 ijsklontje in de keukenmachine en voeg al draaiende de siroop toe. Giet de massa door een fijne zeef en laat afkoelen.
5. Rood fruit. Breng de coulis aan de kook en los hierin suiker naar smaak op. Neem de pan van het vuur en voeg het fruit toe.

### Presentatie:

1. Zet de bavarois op een bordje.
2. Leg er een quenelle van de hangop naast.
3. Garneer met het rode fruit en de basilicumsiroop.