



**juni 2015**

**menu**

*amuse*

Tartaar van Zeeuwse oesters met zalf en krokant van Zeeuwse aardappelen

*voorgerecht 1*

Frisse komkommersoep met tartaar van zalm  
met frambozenazijn en roze peper

*voorgerecht 2*

MAC Beauty

*hoofdgerecht*

Geroosterd speenvarken rib met twee bereidingen van Cerisa kersen

*nagerecht*

Bavaroise van verse aardbeien

*wijnen*

Domaine Sauger AOC Cheverny Blanc, Frankrijk, 2013

Marquês de Borba Tinto, João Portugal Ramos, Portugal, 2013

Elio Perrone, Bigaro, Rosato, Italië, 2013

amuse

## TARTAAR VAN ZEEUWSE OESTERS MET ZALF EN KROKANT VAN ZEEUWSE AARDAPPELEN



14 personen

Geïnspireerd door de wereldberoemde compositie van gast chef Quique Dacosta. Zijn hommage aan het Guggenheim inspireerde ons tot deze compositie waarmee wij juist weer een ode brengen aan Zeeland en zijn producten. Geen kopie van wat de Spaanse sterren chef creëerde maar de eenvoud en stijl liggen aan de basis van deze nieuwe creatie.

### Ingrediënten Oestertartaar:

14 Zeeuwse oesters 0000  
1 eetl. bieslook  
1 limoen  
1 sjalot, fijn gesnipperd  
zwarte peper

### Ingrediënten Aardappelzalf:

500 gr Zeeuwse klei aardappelen  
1 dl. volle melk  
200 gr crème fraîche  
zout

### Ingrediënten Aardappelpapier:

100 gr Zeeuwse klei aardappelen  
10 gr groene kruidenpuree  
90 gr eiwit  
1 theel.zout  
1 ingelegde citroen



# TARTAAR VAN ZEEUWSE OESTERS MET ZALF EN KROKANT VAN ZEEUWSE AARDAPPELEN (vervolg)



14 personen

## WERKWIJZE OESTERTARTAAR

- Steek de oesters open en giet het vocht (zeewater) af, snijd de oester los inclusief de sluitspier en leg droog op papier.
- Snipper de sjalot zeer fijn.
- Hak het oestervlees en meng met bieslook, sjalot en breng op smaak peper en limoen.

## WERKWIJZE AARDAPPELZALF

- Schil de aardappels en snij ze in stukken.
- Kook gaar in water met zout, giet af en laat ze vervolgens droogstomen.
- Duw door een fijne zeef en meng met de melk, crème fraîche en eventueel extra zout.
- Verdun eventueel verder met melk tot yoghurt dikte en giet in een spuitfles. Houd dit warm.

## WERKWIJZE AARDAPPELPAPIER

- Schil de aardappels en snij ze in stukken.
- Kook gaar in water met zout, giet af en laat ze vervolgens droogstomen.
- Duw door een fijne zeef en meng met de groene kruidenpuree en het eiwit tot een massa met de dikte van pannenkoekenbeslag.
- Smeer dun uit op siliconenmatjes en laat ongeveer 30 minuten drogen in een oven van 80°C tot droog en krokant.
- Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

## AFWERKING

- Maak de lege oesterschelpen op met een quenelle oestertartaar en spuit er ongeveer een eetlepel warme aardappelzalf bij.
- Garneer met fijngesneden gezouten citroen en een stukje van het aardappelpapier

voorgerecht 1

# FRISSE KOMKOMMERSOEP MET TARTAAR VAN ZALM MET FRAMBOZENAZIJN EN ROZE PEPER



14 personen

## Ingrediënten Komkommersoep:

1500 gr komkommer (ongeveer 4 stuks)  
1 ui, gesnipperd  
1 eetl. venkelknol, grof gesneden  
100 gr boter  
1 liter water  
260 gr Basis crème soep  
1 citroen  
2 dl. Griekse yoghurt

## Ingrediënten Zalmtartaar:

400 gr zalmfilet  
4 eetl. frambozenazijn  
4 eetl. olijfolie  
1 eetl. roze peper  
fleur de sel  
Borage cress (smaak van komkommer)



## WERKWIJZE KOMKOMMERSOEP

- Was de komkommer en snij in stukken. Schillen is niet nodig en de zaadlijsten kun je ook prima gebruiken.
- Smelt de boter in een grote pan en fruit de ui en venkel samen tot ze zacht zijn.
- Voeg de komkommer toe en laat 5 minuten meestoven. Niet langer want dan verlies je smaak en kleur.
- Breng ondertussen het water aan de kook en meng er met een garde de door (dit is 2 maal de normale hoeveelheid, maar de gepureerde komkommer verdunt de soep straks weer). Even doorkoken.
- Pureer de komkommer volledig fijn in een blender of keukenmachine en voeg dit aan de basis crème soep toe. Laat samen kort doorkoken.
- Breng op smaak met citroensap en yoghurt.

## WERKWIJZE ZALMTARTAAR

- Snij de zalm in fijne tartaar en meng met de frambozenazijn, olijfolie en de fleur de sel.
- Plaats de zalm net voor de opmaak 5 minuten in de warmkast zodat de zalm halfgaar wordt.

## AFWERKING

- Maak met behulp van een steker een tartaartje in het midden van een groot diep bord.
- Giet de soep er omheen en garneer met de Borage cress en eventueel wat groen van de venkel.
- Als extra garnering kun je wat kruidenolie over de soep sprenkelen

## MAC BEAUTY



14 personen

Q10, collageen, probiotica, Omega's 3 & 6 en een hele reeks vitamines. Dat zijn de ingrediënten waarmee de cosmetica en levensmiddelenindustrie schermen als het gaat om eeuwige schoonheid. Maar waar komen al die producten vandaan? Juist, gewoon uit de natuur. We hebben de belangrijkste ingrediënten eens bestudeerd en zijn er mee aan de slag gegaan. Resultaat: de ultieme hamburger! Qua smaak, structuur, kwaliteit en... gezondheid.

### Burgers:

- 1,4 kg rundergehakt van topkwaliteit met veel collageen (vraag slager)
- 4 sjalotten, gesnipperd
- zeezout en zwarte peper
- 14 brioche broodjes

### Zwezerik:

- 400 gr hartzwezerik
- water met zout en een scheutje azijn
- peper, zout en bloem

### Uienringen:

- uienringen, gesneden op stand 12 van de snijmachine
- panko
- wodka
- tempurabloem
- 1 bakje tuinkers, 1 pakje rode biet, 1 paksoi

### Caçik:

- 1 komkommer
- 500 gr Turkse of Griekse yoghurt
- 1 teentjeknoflook
- 1 eetl. dille, fijngehakt
- 2 eetl. munt, fijngehakt
- Citroensap
- Cress



## MAC BEAUTY (vervolg)



14 personen

### WERKWIJZE BURGER

- Breng het vlees op smaak met sjalot, peper en zout en vorm er strakke burgertjes van van ongeveer 60 gram.

### WERKWIJZE ZWEZERIK

- Pocheer de zwezerik in water met zout en een scheutje azijn en pel nog warm.
- Portioneer en plaats tot gebruik in de koeling.

### WERKWIJZE CAÇIK

- Was de komkommer en verwijder het zaad. Laat de schil zitten. Maal fijn in een blender.
- Snijd het teentje knoflook ragfijn en voeg bij de komkommer.
- Voeg de overige ingrediënten toe en breng op smaak met peper en zout.
- Snij de rode biet en paksoi in plakken en steek hier rondjes uit met een diameter van ongeveer 3 cm, ieders 28

### AFWERKING

- Bak de burgers in olijfolie met roomboter en bak de zwezerik krokant.
- Snijd de broodjes door en grill ze kort.
- Besmeer de helften met de olijfolie.
- Beleg met de burgers, zwezerik, uiringen, caçik en de verschillende cressen.
- Werk de borden af met de groenten.

hoofdgerecht

## **GEROOSTERD SPEENVARKEN RIB MET TWEE BEREIDINGEN VAN CERISA KERSEN**



14 personen

### **Ingrediënten Ingelegd mosterdzaad:**

80 gr zwart mosterdzaad  
125 gr water  
125 gr rijstazijn  
50 gr suiker  
1 theel.zout

### **Ingrediënten Saus van Cerisa kersen:**

60 gr Lardo di Collonata of Guanciale  
(Italiaans wangspek)  
250 gr kristalsuiker  
750 gr Cerisa kersen  
5 steranijs  
2,5 dl. rode wijn  
125 gr Aceto Balsamico  
7,5 dl. kippenfond



### **Ingrediënten Kubusfrites:**

1 kg. kruimige aardappel  
Lardo di Collonata of Guanciale  
(Italiaans wangspek)

### **Ingrediënten Speenvarken rib:**

1800 gr speenvarken racks gepekeld  
zwarte peper  
rijstolie of arachideolie

# GEROOSTERD SPEENVARKEN RIB MET TWEE BEREIDINGEN VAN CERISA KERSEN (vervolg)



14 personen

## WERKWIJZE SPEENVARKEN

- Kruid het speenvarken met peper uit de molen en bak in hete olie op de vetkant goudbruin.
- Bak rondom aan en gaar ongeveer 45 minuten in een oven van 165°C.

## WERKWIJZE SAUS

- Snijd de Lardo di Collonata in stukken en bak volledig uit in een droge pan.
- Vang het vet vervolgens op en laat stollen. Hier wordt de saus later mee gemonteerd.
- Snijd van 30 kersen een helft af zodat het steeltje blijft zitten. Verwijder de pit en gebruik ze voor de ingelegde kersen.
- Ontpit de overgebleven kersen en verwijder daar de stelen. De afsnijdsels en de ontpitte kersen gebruiken we voor de saus.
- Laat de suiker zachtjes smelten tot karamel en voeg de gesneden kersen toe samen met de steranijs. Laat 5 minuten karamelliseren.
- Blus af met de rode wijn en de Balsamico en reduceer tot een lichte stroop. Giet door een zeef.
- Kook de kippenfond ondertussen in tot een derde en monteer met enkele eetlepels van de kersensiroop.
- Monteer à la minute met het gestolde spekvet.

## WERKWIJZE INGELEGDE KERSEN

- Meng alle ingrediënten, behalve de kersen, met elkaar zodat de suiker oplost. Laat afkoelen.
- Leg de halve Cerisa kersen met steel in een platte bak en voeg het inlegvocht toe.
- Trek drie keer vacuüm zodat ze koud geïnfuseerd worden met het inlegvocht. Zo blijft de structuur perfect en heb je toch de smaak van inleggen.

## WERKWIJZE INGELEGD MOSTERZAAD

- Weeg alles af en kook samen 45 minuten op een laag pitje tot een lichte stroop.
- Laat afkoelen. Dit kan maanden bewaard worden en gebruikt als smaakmaker voor groenten, in sauzen en als garnituur.

## WERKWIJZE GEPOFTE UI

- Leg de ui met schil en al in een stuk aluminiumfolie en besprenkel met olijfolie en zout.
- Pak de uien in en pof ongeveer een uur in een oven van 160°C.
- Hal de uien uit elkaar en snijd in mooie stukken.

## WERKWIJZE KUBUSFRITES

- Schil de aardappels en snijd ze in strakke vierkante kubussen.
- Kook ze zachtjes gaar in water met zout maar zorg dat ze net heel blijven.
- Laat afkoelen en frituur vervolgens 15 minuten op 125°C. Nu wordt de buitenkant langzaam krokanter en de binnenkant zacht.
- Laat uitlekken en bewaar tot gebruik in de koeling.
- À la minute frituren op 175°C tot ze lekker krokant zijn.

## AFWERKING

- Snijd het speenvarken in de gewenste porties.
- Bak de gepofte ui kort in een droge pan. Bestrooi met zout.
- Maak de borden op met de kersensaus, ingelegde kersen, ingelegd mosterdzaad en de gepofte ui.
- Leg de kubusfrites op de borden en garneer met dunne plakjes Lardo.



nagerecht

## BAVAROISE VAN VERSE AARDBEIEN



14 personen

### Ingrediënten:

1 kilo aardbeien  
20 ml. citroensap  
citraenzeste  
80 gr suiker  
100 ml. water  
8 blaadjes gelatine  
500 ml. slagroom

### Werkwijze:

- Zet het water en suiker op en breng aan de kook, zodat de suiker oplost en koel vervolgens terug.
- Verwijder de kroontjes van de aardbeien.
- Draai de aardbeien samen met het suikerwater, citroensap en -zestes helemaal fijn in de blender.
- Wrijf door een fijne zeef.
- Week de gelatine in koud water.
- Smelt de gelatine met een beetje aanhangend water voorzichtig in een pannetje en voeg toe aan de gepureerde aardbeien.
- Laat de massa geleren tot 'hangend', dat wil zeggen dat de massa net begint te geleren.
- Sla ondertussen de slagroom op tot iets meer dan yoghurtdikte.
- Meng vervolgens de licht geleerde aardbeienpuree onder de slagroom met behulp van een spatel.
- Stort in de gewenste vorm en laat opstijven

