



**november 2015**

**menu**

*amuse*

Krokante scampi met luchtige specerijencrème

*voorgerecht 1*

Salade van lichtgerookte kangoeroefilet

*voorgerecht 2*

Schaaldierensoep

*voorgerecht 3*

Macaron van pesto met kalfsvlees

*hoofdgerecht*

Hazenrugfilet met mosterdsaus, kastanjecroquet, koolrolletje en  
veenbessencompôte

*nagerecht*

Whisky ijs en tonkabonen

*wijnen*

Calusari Chardonnay, Roemenië, 2014

Pasas Novembre Harvest, Monastrell Spanje, 2012

Zuleta Pedro Ximinez Sherry, Spanje

# Krokante scampi met luchtige specerijencrème



14 personen

## Ingrediënten:

gamba

### *scampi:*

- 14 st grote ongepelde rauwe scampi
- 50 g panko broodkruim
- 14 g ongebakken kroepoek
- 60 g eiwit (gepasteuriseerd)
- peper en zout

### *luchtige specerijencreme:*

- 2 el mayonaise ( basisrecept)
- 1 el crème fraîche
- 3 el Griekse yoghurt
- 0,5 dl slagroom
- 1 mp as-el-hanout
- peper en zout
- 1 st citroen

### *garnering:*

- 14 st ongebakken kroepoek



## Bereiding:

1. **Scampi:** Breek de kop eraf, verwijder de schaal en laat de staart zitten. Bewaar de schalen voor de soep.
2. Maak een snee over de lengte van de rug en verwijder het darmkanaal.
3. Zet koel weg tot gebruik.
4. **Specerijencrème:** Rasp de citroen.
5. Maak een mayonaise volgens basisrecept.
6. Meng dit met de crème fraîche, yoghurt, wat citroenrasp, mespunt ras-elhanout en peper en zout.
7. Klop de slagroom lobbige en spatel hem door de saus.
8. Doe de crème in een gesloten spuitzak zonder mondje en leg koel weg tot gebruik.
9. Kruid de scampi met peper en zout.
10. Maak de helft van de kroepoek fijn, doe ze in een plastic zakje en plet ze met de deegroller.
11. Houdt de **andere helft apart als garnering**.
12. Meng dit met het pankomeel.
13. Roer de eiwitten los met een beetje water.
14. Wentel de scampi door het losgeroerde eiwit en daarna door het pankokroepoekmengsel.
15. Frituur vlak voor uitserveren de ongebakken kroepoek als garnering.

## Presentatie:

1. Frituur de scampi op 180 graden in de friteuse.
2. Knip een stukje van de spuitzak en spuit onder in een glaasje wat luchtige crème en zet de scampi er schuin in.
3. Garneer met een stukje gebakken kroepoek.

## Salade van lichtgerookte kangoeroefilet



14 personen

### Ingrediënten:

kangoeroe

#### *salade:*

700 g kangoeroefilet  
150 g spek, licht gerookt, dikke plak  
2 st rode uien  
3 st handsinaasappels  
35 g pijnboompitten  
1 bk cherry tomaatjes  
150 g tempurameel  
g gemengde sla, eikenblad, frisee  
2 el rookmot  
35 g walnoten



#### *dressing:*

0,5 dl notenolie  
1 dl olijfolie extra virgine  
0,5 dl frambozenazijn  
zout, peper, poedersuiker  
eventueel wat sinaasappelsap

### Bereiding:

1. Maak de filet goed droog en rook circa 6 minuten in de rookoven op laag vuur.
2. Bestrooi met peper en zout en bak kort om en om bruin.
3. Zet ze in de oven op maximaal 50 graden zodat de filet lauwwarm opgediend kan worden. De temperatuur niet hoger zetten het vlees mag niet doorgaren.
4. Snijd het spek in kleine reepjes en bak krokant.
5. Snijd de uien in ringen.
6. Voeg ongeveer 150 g ijskoud water toe aan aan 150 gram tempurameel totdat het beslag de dikte heeft van vloeibare yoghurt.
7. Doop de uiringen in het beslag en bak deze in de frituur van 190°C.
8. Laat ze uitlekken op absorberend papier.
9. Snijd partjes sinaasappel uit tussen de vliezen en gebruik eventueel wat vocht voor de dressing.
10. Snijd de cherrytomaatjes in vieren.
11. Rooster de pijnboompitten in een pan en zet weg tot gebruik.
12. **Dressing:** Roer de bestanddelen voor de dressing tot een homogene massa en maak vlak voor uitserveren lauwwarm. De dressing mag niet zuur proeven!

### Presentatie:

1. Maak een slagarnituur midden op het bord met de cherrytomaatjes en sinaasappelpartjes.
2. Snijd de lauwwarme filet met een scherp mes in dunne plakken (carpaccio dikte) en verdeel op de borden.
3. Werk het af met de pijnboompitjes, spekjes, en uienringen.
4. Garneer als laatste met de lauwwarme dressing.

## Schaaldierensoep



14 personen

### Ingrediënten:

Kreeft (500g)

#### *court bouillon:*

1 st wortel  
1 st ui  
1 stng bleekselderij  
1 dl droge witte wijn  
1 st laurierblad  
1 tk tijm  
10 st peperkorrels  
5 l water  
zout

#### *schaaldierenbouillon (helder):*

1 st kreeft (500g)  
250 g dop  
scampi-schalen (afval v/d amuse)  
1 st ui  
1 st winterwortel  
1 st prei  
300 g knolselderij  
2 tn knoflook  
0.6 dl cognac  
70 g tomatenpuree  
1 tk dille  
2 tk tijm  
1 tk dragon  
1/4 st sinaasappel  
1 el kreeftenpasta  
60 g eiwit (gepasteuriseerd)  
olijfolie, zout en peper



### Bereiding:

1. **Court bouillon:** Was de wortel en bleekselderij, pel de ui en snijd alles in grove stukken.
2. Breng het water met de witte wijn, de groenten, de kruiden en een snufje zout aan de kook.
3. Laat 30 minuten trekken.
4. Zeef de bouillon door een fijne zeef en breng op smaak met zout en peper.
5. Kook de kreeft gedurende 5 minuten (1 minuut per 100 gram) in de Court bouillon. Dompel de kreeft in koud water om verder garen tegen te gaan.  
**Let op:** Bewaar de Court bouillon!
6. Haal het vlees uit het pantser, de poten en scharen.
7. Leg de mooie stukken kreeft apart als vulling voor de soep.
8. Verwijder de kern van de winterwortel. Snijd de ui, winterwortel, prei en knolselderij in stukjes.

## Schaaldierensoep (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

9. **chaaldierenbouillon:** Zet de kreeftenschalen, kleine stukjes kreeftafval, de dop en de scampi-schalen met de fijngesneden groenten (punt 8) en 2 tenen knoflook (ongepeld) aan in een grote pan met wat olijfolie. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meefruchten (ontzuren).
10. Blus af met de cognac (langs de rand van de pan).
11. Voeg vervolgens de kruiden met steeltjes, 1/4 sinaasappel (met schil), 1 eetlepel kreeftenpasta en 3,5 liter Court bouillon toe en laat 1 uur zachtjes sudderen op de doorkookplaat.
12. Zeef de bouillon door een fijne zeef, damp in tot ongeveer 2 liter en plaats 15 minuten in de blastchiller.
13. Klop het eiwit los. Roer dit door de afgekoelde soep en breng opnieuw al roerend tegen de kook aan. Laat ongeveer 10 minuten zachtjes trekken en giet vervolgens door een netelse doek, die tevoren goed met heet water is gespoeld.
14. Breng zonodig op smaak met zout en peper.

### Presentatie:

1. Verdeel het kreeftenvlees over 14 warme bolborden.
2. Overgiet dit met de hete heldere bouillon.

## Macaron van pesto met kalfsvlees



14 personen

### Ingrediënten:

kalfsvlees, aubergine

#### *gekonfijte tomaten:*

400 g honingtomaatjes

4 tk tijm

1 el fijne suiker  
zout, olijfolie

#### *auberginekaviaar:*

2 st aubergine

2 tn knoflook

1 st ui

1/4 bs peterselie

10 g kappertjes

0,6 dl sherry-azijn  
gekonfijte tomaat, olijfolie

#### *kalfsstoofsel:*

500 g kalfsfricassee

2 tl korianderzaad (gemalen)

2 tl piment d espelette

1 st ui

1 st winterwortel

1 tn knoflook

4 tk tijm

1 tk rozemarijn

1,5 dl witte wijn

4 dl kalfsfond  
olijfolie, boter

#### *saus:*

2 st sjalot

1 tk tijm

1 st laurierblad

1 tk salie

0,75 dl sherry (droog)

3 dl kalfsfond  
boter

#### *pesto:*

15 g pijnboompitten

1 bs basilicum

1/2 tn knoflook

15 g parmezaanse kaas

1,5 dl olijfolie extra vergine

#### *macaron:*

200 g amandelpoeder

200 g poedersuiker

150 g eiwit (gepasteuriseerd)

200 g kristalsuiker

1,5 dl water



## Macaron van pesto met kalfsvlees (vervolg)



14 personen

### Ingrediënten:

*rucola/dressing:*

- 75 g rucola
- 3 el olijfolie extra vergine
- 1 el sherry-azijn

### Bereiding:

Let op: Dit is een bewerkelijk gerecht. Begin met de tomaatjes en aubergine. Vervolgens het kalfsstoofsel en de macaron.

1. **Gekonfijte tomaat:** Snijd de tomaatjes in de lengte doormidden. Leg een siliconenmatje op een bakplaat en leg de tomaatjes hierop met het snijvlak naar boven. Bestrooi ze met een weinig zout, peper en een klein beetje suiker. Druppel er een beetje olijfolie over en bestrooi met tijm. Zet de tomaatjes ongeveer 75 minuten bij 120°C in de oven.
2. **Auberginekaviaar:** Snijd de aubergines in de lengte door, prik er gaten in met een mes en steek er kleine stukjes knoflook in. Smeer in met olijfolie en gaar 1 uur bij 150° C.
3. Schep het vruchtvlees eruit en hak fijn.
4. Spoel de kappertjes met water zoutvrij. Snijd de ui in kleine stukjes, hak de peterselie en kappertjes fijn.
5. Bak de ui glazig in wat olijfolie. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat 3 minuten pruttelen. Haal van het vuur en voeg de sherry-azijn in gedeelten toe. Houd warm in de warmhoudkast.
6. **Kalfsstoofsel:** Snijd het vlees in blokjes. Schroei dit dicht in hete olijfolie met wat boter. Voeg de gemalen koriander en piment d'Espelette toe en blus af met de witte wijn en de kalfsfond.
7. Snipper de ui, snijd de wortel in stukjes en hak de knoflook fijn.
8. Bak de ui en wortel in wat olijfolie glazig en laat de knoflook, tijm en rozemarijn 1 minuut meebakken. Voeg dit toe aan het vleesmengsel en laat 1 uur pruttelen op de warmhoudplaat.
9. Neem het vlees uit het vocht en trek hier draadjes van.
10. Zeef het vocht en damp in tot sausdikte.
11. Voeg 3 tot 4 eetlepels hiervan toe aan het vlees. Bewaar het restant.
12. **Saus:** Snipper de sjalotten en zet aan in wat boter. Blus af met de sherry en de kalfsfond. Voeg de kruiden toe en laat het geheel langzaam indampen tot sausdikte.
13. Doe het restant (punt 11) erbij en zeef door een netelse doek, die tevoren goed met heet water is gespoeld. Zet de heldere saus apart.
14. Pesto: Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin en laat afkoelen.
15. Pluk de blaadjes van de basilicum.
16. Verwerk de basilicumblaadjes, fijngehakte knoflook, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en olijfolie (extra vergine) in de keukenmachine tot een pesto.
17. **Macaron:** Meng het amandelpoeder met de poedersuiker. Roer de helft van het eiwit (75g) bij dit mengsel. Spatel hier het pestomengsel (punt 16) door.
18. Voeg 1,5 dl water toe aan de kristalsuiker en laat op hoog vuur karameliseren tot 118°C (= witgeel). Gebruik hiervoor de digitale vleesthermometer. **Let op: Tot 100°C gaat snel, daarna gaat het langzaam, De stroop moet helder blijven en mag niet boven de 118°C uitkomen.** Klop ondertussen in de Kitchen-aid de rest van het eiwit stijf en voeg al kloppende de hete stroop toe. Klop volledig koud. Spatel vervolgens het amandelmengsel (punt 17) hierdoor.

## Macaron van pesto met kalfsvlees (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

19. Doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond van 1 cm.
20. Spuit 30 cirkels (2 extra) van ongeveer 6 cm op een siliconenmatje. Laat 30 minuten rusten en bak ze 10 tot 15 minuten in een oven van 150°C. Laat 10 minuten afkoelen op de bakplaat.
21. Haal ze voorzichtig van het matje en laat volledig afkoelen op een rooster.
22. **Rucola:** Was de rucola en slinger hem droog. Pluk de steeltjes van de rucola.
23. Maak een dressing van olijfolie en sherry-azijn. Maak de rucola hiermee aan vlak voor uitserveren.
24. Vlak voor uitserveren: Verwarm het vleesmengsel en de saus.

### Presentatie:

1. Leg een macaron op een bord met de platte zijde naar boven.
2. Schep er wat auberginekaviaar op en vervolgens kalfsvlees.
3. Garneer met een ruime hoeveelheid rucola.
4. Leg hier enkele gekonfijte tomaatjes op.
5. Dek af met een tweede macaron.
6. Lepel wat saus erbij.



# Hazenrugfilet met mosterdsaus, kastanjecroquet, koolrolletje en veenbessencompôte



14 personen

## Ingrediënten:

Haas, kastanjes, spitskool

### *kastanjecroquetjes:*

250 g gekookte kastanjes  
3 dl wildbouillon  
25 g boter  
40 g bloem  
35 g eidooier  
zout en peper  
bloem, eiwit, paneermeel

### *mosterdsaus:*

1 st sjalot  
1 tn knoflook  
1.5 dl rode wijn  
3 dl wildfond  
3 dl room  
3 tl fijne mosterd Dijon  
3 tl grove mosterd Dijon  
3 el vossenbessensap  
boter, zout en peper

### *koolrolletjes:*

3 st spitskool  
3 tl kerriepoeder  
zout en peper, nootmuskaat  
roomboter

### *haas:*

14 st hazenrugfilets (100g )  
zout en peper, olijfolie, boter

### *veenbessencompôte:*

500 g veenbessen  
150 g suiker  
0,3 dl rode port  
1.2 dl sinaasappelsap  
1 dl water



## Bereiding:

1. **Kastanjecroquetjes:** Pureer de kastanjes kort in de keukenmachine (gebruik de pulseerknop).
2. Smelt de boter in een pan, voeg de bloem toe, roer tot een gladde massa en laat op laag vuur even garen.
3. Voeg de bouillon toe en roer tot een gladde roux.
4. Spatel de kastanjes erdoor, vervolgens eidooier en breng op smaak met zout en peper.
5. Plaats 15 minuten in de blastchiller en vervolgens in de koeling.
6. Vul een schaal met bloem, een schaal met losgeklopt eiwit en een schaal met paneermeel.
7. Rol croquetjes van ongeveer 30g per stuk (dit lukt het best met iets vochtige handen).

## Hazenrugfilet met mosterdsaus, kastanjecroquet, koolrolletje en veenbessencompôte (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

8. Wentel de croquetjes eerst door de bloem, daarna door het los geklopt eiwit en vervolgens door het paneermeel.
9. Plaats in de vriezer en frituur vlak voor uitserveren bij 180°C.
10. **Mosterdsaus:** Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn.
11. Zet de sjalot aan in wat boter en bak de knoflook even mee.
12. Blus af met de rode wijn en voeg de wildfond toe. Laat tot 1/3 indampen en voeg de slagroom toe.
13. Laat de saus tot sausdikte inkoken, zeef door een grove zeef.
14. Vlak voor uitserveren: Voeg wat braadvet van de hazerugfilets toe aan de saus. Vervolgens beide mosterdsoorten en het vossenbessensap. Breng op smaak met zout en peper.
15. **Koolrolletjes:** Maak de kolen schoon en houd 12 mooie bladeren apart.
16. Snijd voorzichtig de nerven weg en snijd van de rest dunne reepjes en houd apart.
17. Breng water met zout aan de kook en blancheer de koolbladeren.
18. Haal met een schuimspaan de bladeren uit de pan en breng over in ruim koud water.
19. Verhit wat boter en bak de gesneden reepjes kool al omscheppend beetgaar.
20. Breng op smaak met kerriepoeder, peper, zout en nootmuskaat.
21. Verdeel de bladeren in 3 porties en verdeel de julienne over de geblancheerde koolbladeren en rol stevig op in plastic folie zodat er 3 worsten ontstaan.
22. **Veenbessencompôte:** Breng het sap met de suiker aan de kook, Voeg de veenbessen toe en laat ong. 10 minuten koken tot ze zacht zijn. Voeg als laatste de port toe.
23. **Vlak voor uitserveren:** 1. Stoom de koolrolletjes 8 minuten in de Rational op 100°C en 100% vocht. Plaats het gaatjesrooster in de Rational zodra stoomontwikkeling zichtbaar is. Duk op aan (1). Stel de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. **N.B.** Indien de Rational een geluidssignaal geeft, altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op het rode vak (5) en druk op druppel (2), deze moet knippen. Voeg 100% vocht toe door op toets (4) te drukken. Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17). 2. Je kunt ook de witte stoompan gebruiken.
24. Laat ze iets afkoelen. Verwijder vervolgens de folie van de koolrolletjes en snijd ze in 14 schuine stukken.
25. **Hazenrugfilet:** 20 minuten voor uitserveren: Verwarm de olie en boter in een koekenpan en bak de hazenrugfilets rosé (kerntemperatuur 60°C).
26. Laat 10 minuten rusten in Alufolie op een warme plaats (<60°C).

### Presentatie:

1. Leg de hazenrugfilet aan de bovenkant van het bord.
2. Trek aan de binnenzijde een streep saus.
3. Verdeel de croquet en koolrolletjes met de compôte over de voorkant.

## Whisky ijs en tonkabonen



14 personen

### Ingrediënten:

whisky, koffie, vanille

#### *whisky ijs:*

3 dl volle melk  
3 dl slagroom  
180 g eidooier, gepasteuriseerd  
180 g suiker  
4 el whisky

#### *koffiebavarois:*

120 g eidooier, gepasteuriseerd  
60 g suiker  
1,2 dl volle melk  
2 dl slagroom  
50 g pure chocolade  
1 dl sterke koffie  
4 bl gelatine

#### *tonkacreme:*

1,5 dl slagroom  
1 st vanillestokje  
1,5 st geschraapte tonkaboon

#### *pastille van chocolade:*

150 g karamel-chocolade  
40 g glucose  
8 ml whisky



### Bereiding:

1. **Koffiebavarois:** Week de gelatine in ruim koud water.
2. Klop de eidooiers samen met de suiker tot een luchtig geheel.
3. Verwarm de melk met de warme koffie in een pannetje en laat hierin de chocolade smelten.
4. Voeg het warme melkmengsel bij het eidooiermengsel en verwarm au bain marie tot het licht gebonden is.
5. Voeg hier de uitgeknepen gelatine aan toe.
6. Klop de slagroom lobbij en spatel dit voorzichtig door de massa.
7. Giet in ovale glaasjes en laat opstijven in de koeling.
8. **Whiskyijs:** Klop de eidooier samen met de suiker tot een luchtig geheel.
9. Breng de melk met de room tegen de kook aan.
10. Voeg het warme melkrooimengsel toe aan de eidooiers en verwarm au bain marie tot het licht gebonden is en voeg de whisky toe.
11. Laat afkoelen en draai er ijs van in de machine.
12. **Pastille van chocolade:** Smelt de karamel-chocolade samen met de glucose au bain marie en voeg hieraan de whisky toe.
13. Strijk uit op een bakpapier en laat afkoelen.
14. Steek er kleine rondjes uit.
15. **Tonkacreme :** Klop de slagroom luchtig en meng met het merg van een vanillestokje.
16. Voeg tonkaboon toe en doe het in een spuitzak en leg weg tot gebruik in de koeling.

*nagerecht*

## **Whisky ijs en tonkabonen (vervolg)**



14 personen

### **Presentatie:**

1. Leg een bolletje ijs in een klein steelpannetje op het bord en zet er schuin een karamel-chocoladepastille tegenaan.
2. Zet het glaasje koffie bavares ernaast en garneer met een laagje tonkacreme.