



**december 2015**

**menu**

*amuse*

Lauwarme tartaar van duif met een mousse van aardappel en zuurkool,  
krokant spek

*voorgerecht 1*

Griet, oester (gefrituurd, schuim, mayonaise), tomaat, groene asperge

*voorgerecht 2*

Patrijs, witlof, cantharel en truffel

*hoofdgerecht*

Hert, portobello, rode ui, balkenbrij, komijngnocchi

*nagerecht*

Warm chocolade cakeje, vloeibare bittere chocolade en rode kool

*wijnen*

Maray Viognier Reserva, Chili, 2013

El Ariño Reserva, Aragon, Spanje, 2006

Subotal Moscatel, Portugal, 2011

amuse

# LAUWWARME TARTAAR VAN DUIF MET EEN MOUSSE VAN AARDAPPEL EN ZUURKOOL, KROKANT SPEK



10 personen

## Ingrediënten:

- 1 recept mousse van aardappel en zuurkool (zie bijlage)
- 1 recept lauwwarme tartaar van duif (zie bijlage)

## Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de mousse van aardappel en zuurkool (zie bijlage).
3. Maak de tartaar van duif (zie bijlage).

## Doorgeven van het gerecht:

- Zet 10 koude borden klaar, verwarm 10 kleine bordjes in de oven op 100 graden Celsius zet deze op de koude onderborden op een servet.
- Leg op de hete borden een tartaartje zodat deze van onder lichtjes gaat garen en lauwwarm wordt.
- Leg op de tartaar een bolletje van de mousse van aardappel en zuurkool, leg hier een krokantje van zwarte peper op.
- Maak af met het spek en iets daikon cress en serveer direct.

## BIJLAGE AMUSE MOUSSE VAN AARDAPPEL EN ZUURKOOL

### Ingrediënten:

- 130 gram aardappel
- 250 gram zuurkool
- 1,3 dl melk
- 1 dl room
- 20 gram crème fraîche
- 6 gram gelatine
- 120 gram room

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Schil de aardappels, snijd grof en kook deze gaar in gezouten water, giet af en stoom droog.
3. Voeg de zuurkool, melk, room en crème fraîche toe, laat het geheel afgedekt verder koken gedurende 5 minuten.
4. Cutter de massa in de keukenmachine glad, voeg de geweekte gelatine toe en passeer door een fijne zeef, laat afkoelen.
5. Klop de slagroom op en meng deze met de koude massa, breng op smaak met zout en zwarte peper, doe in een spuitzak en spuit de massa in halve bolmatjes, strij glad af en laat opstijven in de koeling.

amuse

# LAUWWARME TARTAAR VAN DUIF MET EEN MOUSSE VAN AARDAPPEL EN ZUURKOOL, KROKANT SPEK (VERVOLG)

10 personen



## BIJLAGE AMUSE LAUWWARME TARTAAR VAN DUIF

### Ingrediënten:

3 stuks Bresse duif  
Lardo di Collonato, peper, zout, olijfolie  
20 gram spinsuiker  
75 gram fondant  
40 gram glucose  
5 gram gemalen zwarte peper  
65 gram water  
100 gram suiker  
2 gram zout  
10 plakjes gerookt buikspek (uiterst dun)

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Fileer de duiven, verwijder het vel en alle peesjes, snijd van het vlees een tartaar en breng deze op smaak met olijfolie, zout en peper. Maak m.b.v. een steker en een stamper 10 gelijke tartaartjes van 3 cm. doorsnede en 1 cm hoog, leg hierop een dun, klein en passend plakje lardo di Collonato, bewaar afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht,
3. Kook de spinsuiker, fondant en glucose tot 155 graden Celsius, laat iets afkoelen en meng de peper erdoorheen, giet uit op keukenpapier en laat geheel afkoelen en hard worden, maal fijn tot poeder in de keukenmachine, strooi het poeder door een zeef in een malletje op een bakmatje en bak dit kort af in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius gedurende plusminus 3 minuten, laat afkoelen op de werkbank.
4. Kook het water met de suiker en zout totdat alles is opgelost, smeer hier de plakjes spek mee in en droog deze op vetvrij papier in de oven op 50 graden Celsius totdat deze geheel krokant zijn.

voorgerecht 1

# GRIET, OESTER (GEFRITUURD, SCHUIM, MAYONAISE), TOMAAT, GROENE ASPERGE



10 personen

## Ingrediënten:

- 1 recept oester (zie bijlage)
- 1 recept tomaat en groene asperge (zie bijlage)
- 1 ½ kg griet filet

## Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de oester (zie bijlage).
3. Maak de tomaat en groene asperge (zie bijlage).
4. Maak de griet schoon en portioneer deze in 18 gelijke porties van plusminus 60 gram.

## Doorgeven van het gerecht:

- Grill de griet en gaar verder in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius.
- Frituur de oesters in een voorverwarmde frituur van 180 graden Celsius.
- Schuim het oesterschuim op.
- Verwarm de asperges en breng op smaak.
- Leg op ieder bord een stukje griet en een gefrituurde oester, dresseer hieromheen twee tomaten extract dooiers.
- Maak af met de groene asperge, schuim en mayonaise van oester.
- Garneer met iets cress en serveer direct.

## BIJLAGE VOORGERECHT OESTER

### Ingrediënten:

- 11 stuks Zeeuwse platte oester (0000)
  - 1 stuks eidooier
  - 1/2 eetlepel rode wijn azijn
  - 1/2 theelepel mosterd
  - 1/2 theelepel poedersuiker
  - 25 gram oestervocht
  - 1 stuks oester
  - 1/2 dl olijfolie
  - 1/2 dl arachideolie
  - 1 dl druivenpitolie
- bloem, eiwit, panko, lecithine, soya saus, witte wijn

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Steek de oesters open en haal uit de schelp, vang het vocht op, maak de oesters goed schoon en spoel al het gruis eraf in hun eigen vocht, leg de 10 grootste en mooiste oesters op keukenpapier en maak goed droog, paneer deze met bloem, eiwit en gemalen panko en bewaar deze hierna in de koeling tot doorgifte van het gerecht.
3. Doe de eidooier met de rode wijn azijn, mosterd, poedersuiker, oestervocht en oester in een litermaat en draai deze met de staafmixer geheel glad, voeg nu langzaam onder voortdurend mixen met de staafmixer de oliesoorten toe zodat er een mayonaise ontstaat, breng op smaak met zwarte peper en bewaar de mayonaise in een spuitfles in de koeling tot doorgifte van het gerecht.
4. Breng 1 1/2 dl witte wijn aan de kook en laat dit reduceren tot 1 dl, meng dit als het is afgekoeld met 1dl van het resterende oestervocht, breng op smaak met een paar druppels soya saus en peper. Schuim deze a la minute lauwwarm op met iets lecithine.

voorgerecht 1

# GRIET, OESTER (GEFRITUURD, SCHUIM, MAYONAISE), TOMAAT, GROENE ASPERGE (VERVOLG)

10 personen



## BIJLAGE VOORGERECHT TOMAAT EN GROENE ASPERGE

### Ingrediënten:

- 1 stuks sjalot
- 1 teen knoflook
- 250 gram tomaat
- 1/2 flesje tomatensap
- 2 gram gluco
- 1 gram xantana
- 1/2 liter koud water
- 3 gram algin
- 1 pakjes groene asperge tips

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn, snijd de tomaat in kleine blokjes, fruit alles aan in iets olijfolie, voeg het tomatensap toe en laat het geheel inkoken tot 2 dl, breng op smaak met peper en zout en wrijf door een fijne zeef, weeg 200 gram af en laat afkoelen.
3. Doe de massa in de blender als deze koud is samen met de gluco en de xantana en draai deze geheel glad, doe de massa in kleine bolmatjes en vries in.
4. Meng het water met de algin in de blender totdat alles is opgelost, bewaar de massa in een grote bak en dompel hierin de tomatenbolletjes als deze geheel zijn ingevroren (niet allemaal tegelijkertijd anders gaan ze aan elkaar plakken), laat de bolletjes hier 2 minuten inliggen, draai voorzichtig om en laat nog 2 minuten liggen, schep voorzichtig uit de massa en leg 1 minuut in schoon koud water, haal uit het water en bewaar op een plateau met slagersfolie tot doorgifte van het gerecht.
5. Snijd de aspergetips 3 cm. lang inclusief het kopje en blancheer deze beetgaar in gezouten koken water, spoel koud en bewaar tussen doeken in de koeling tot doorgifte van het gerecht.

## Patrijs, witlof, cantharellen en truffel



10 personen

### Ingrediënten:

- 1 recept witlof (zie bijlage)
- 1 recept cantharellen en truffel (zie bijlage)
- 10 stuks roodpoot patrijs
- 1 stuk Parmezaanse kaas

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de witlof (zie bijlage).
3. Maak de cantharellen en truffel (zie bijlage).
4. Maak de patrijzen schoon en bind op, braad rondom kort aan en gaar verder in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius gedurende 3-5 minuten en laat hierna verder rusten in de warmkast op 55 graden Celsius tot doorgifte van het gerecht.
5. Snijd van de Parmezaanse kaas op de snijmachine dunne krullen en bewaar deze afgedekt in de koeling tot doorgifte van het gerecht.

### Doorgeven van het gerecht:

- Verwarm de witlof tarte tatins.
- Verwarm de twee sauzen en schuim de romige saus op.
- Bak de cantharellen met de sjalotjes op en voeg als laatste de dragon toe, breng op smaak.
- Fileer de patrijzen en breng op smaak, gaar de boutjes kort verder.
- Leg op ieder bord een witlof tarte tatin en hierop een patrijzen borstje en het pootje.
- Dresseer iets van de cantharellen over de patrijs.
- Maak af met de schuimige truffelsaus en de ingekookte truffeljus. 9 Garneer met de Parmezaanse kaas en iets cress en serveer direct.

## BIJLAGE TUSSENGERECHT WITLOF

### Ingrediënten:

- 10 stuks kleine witlof
- 150 gram suiker
- 1/2 dl water
- 15 gram glucose
- boter, eigeel, zeezout, bladerdeeg.

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Kook de witlof gaar in water met zout en laat hierna goed uitlekken en drogen tussen twee doeken.
3. Kook van de suiker, water en glucose een karamel.
4. Beboter 10 kleine vormpjes lichtjes en giet hierin iets van de karamel.
5. Snijd de witlof eenmaal in de lengte doormidden en leg deze met de bolle kant naar beneden in de karamel.
6. Steek m.b.v. een steker 10 rondjes uit het bladerdeeg ter grootte van de vormpjes en strijk deze in met iets eigeel, strooi hier iets zeezout over en leg deze met de ingesmeerde kant op de witlof.
7. Bak de tarte tatins af in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius in plusminus 15 minuten tot het bladerdeeg gaar is.
8. Haal de tarte tatins gelijk uit de vormpjes en bewaar deze op een ovenrek op de werkbank.

## Patrijs, witlof, cantharellen en truffel (VERVOLG)



10 personen

### BIJLAGE TUSSENGERECHT CANTHAREL EN TRUFFEL

#### Ingrediënten:

250	gram	cantharel
1	stuks	sjalot
1	takje	dragon
1	dl	jus de truffe
1	dl	gevogelbouillon
1 1/2	dl	room
1/2	dl	volle melk
1/2	dl	jus de truffe
1	dl	kalfsfond

#### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de cantharellen goed schoon door deze drie keer te wassen in warm water, blancheer hierna de cantharellen in kokend gezouten water en laat uitlekken en opdrogen op keukendoeken.
3. Snipper de sjalot ragfijn en bewaar deze afgedekt op de werkbank, pluk de dragon en snijd deze ragfijn, bewaar deze afgedekt met iets olijfolie op de werkbank.
4. Kook de jus de truffe samen met de gevogelbouillon in tot 1 dl, voeg de room en de melk toe en kook in tot 2 dl, breng op smaak met peper en zout en bewaar afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
5. Kook de jus de truffe in tot 1/4 dl, voeg de kalfsfond toe en kook in tot 1 dl, bewaar afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

hoofdgerecht

# HERT, PORTOBELLO, RODE UI, BALKENBRIJ, KOMIJNGNOCCHI



10 personen

## Ingrediënten:

- 1 recept hert met portobello (zie bijlage)
  - 1 recept komijngnocchi (zie bijlage)
  - 1 recept rode ui (zie bijlage)
  - 1/4 kg balkenbrij aan 't stuk
  - 1 stuks Granny Smith
  - 1 stuks sjalot
  - 1 blaadje laurier
  - 15 gram suiker
  - 1/2 dl rode wijn azijn
  - 1 1/2 dl rode wijn
  - 1 1/2 dl kalfsfond
- witte wijn, suiker, aardappelzetmeel, cress

## Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak het hert met portobello (zie bijlage).
3. Maak de komijngnocchi (zie bijlage).
4. Maak de rode ui (zie bijlage).
5. Snijd uit de balkenbrij 10 balkjes van 6 x 1 x 1 cm en bewaar deze afgedekt in de koeling tot doorgifte van het gerecht.
6. Schil de appels en haal hier met een Pommés Parisienne boor 10 mooie parels uit, blancheer deze in iets witte wijn met suiker en bind hierna met iets aardappelzetmeel, laat afkoelen op de werkbank.

Snipper de sjalot en fruit deze in iets olijfolie glazig, voeg de laurier en de suiker toe en bak kort door, blus af met de rode wijn azijn en kook deze geheel in, voeg de rode wijn toe en laat tot 1/2 dl inkoken, voeg de kalfsfond toe en kook in tot de gewenste dikte en smaak, passeer door een fijne zeef en bewaar op de werkbank in een klein pannetje tot doorgifte van het gerecht.

## Doorgeven van het gerecht:

- Braad het hert zoals omschreven in de bijlage, laat rusten en verwarm ondertussen de rest van de ingrediënten.
- Trancheer het hert in 10 gelijke porties, breng op smaak en leg op bord.
- Bak ondertussen de balkenbrij en breng op smaak, dep droog en leg op ieder bord een balkje.
- Leg op ieder balkje een appelparel, rode uien compote en een komijngnocchi.
- Maak af met de saus en een paar komijngnocchi, iets cress en serveer direct.

## BIJLAGE HOOFDGERECHT HERT MET PORTOBELLO

### Ingrediënten:

- 1,2 kg hert rug filet
  - 3 stuks portobello
- metil

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak het vlees goed schoon en ontvries.
3. Snijd de portobello op de snijmachine in plakken en leg deze dakpansgewijs neer.



## HERT, PORTOBELLO, RODE UI, BALKENBRIJ, KOMIJNGNOCCHI (VERVOLG)



10 personen

### Bereidingswijze (vervolg):

4. Smeer de portobello met een kwastje in met de metil en leg hierop het vlees, druk goed aan en snijd de overlappende portobello weg.
5. Braad het vlees aan in iets olie en boter op de portobello, draai kort om en gaar in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius gedurende plusminus 6 minuten, laat hierna rusten in de warmkast op 55 graden Celsius.

Braad het vlees aan voor het voorgerecht geserveerd wordt zodat het voldoende tijd krijgt om te rusten.

## BIJLAGE HOOFDGERECHT KOMIJNGNOCCHI

### Ingrediënten:

- 400 gram kruimige aardappel
- 25 gram fijn geraspte Parmezaanse kaas
- 1/2 stuks ei
- 1/2 teen knoflook (fijngewreven tot pasta)
- 1/2 theelepel gemalen komijn
- 50 gram bloem

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Schil de aardappels en kook deze gaar in gezouten water, giet af en laat extreem goed droogstomen, wrijf door een fijne zeef.
3. Weeg 250 gram af van de droge aardappelkruim en meng hier als het nog heet is eerst de Parmezaanse kaas doorheen, dan het ei, knoflook en de komijn tot een homogene massa.
4. Voeg nu de bloem toe en kneed tot een deeg, rol hier dunne pillen van (plusminus 1 cm doorsnede) snijd hier dunne stukjes van en pocheer deze direct in heet gezouten water (90 graden Celsius).
5. Haal de gnocchi uit het hete water zodra ze boven komen drijven, doe in een passende bak en besprenkel met olijfolie.
6. Bewaar afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

## BIJLAGE HOOFDGERECHT RODE UI

### Ingrediënten:

- 150 gram gesnipperde rode ui
- 1 stuks laurier blad
- 1 takjes tijm
- 1/2 dl rode wijnazijn
- 25 gram suiker
- 1/2 eetlepel bramen gelei
- 1/2 dl crème de cassis
- 1/2 dl rode port

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Kook de rode ui met de laurier, tijm, rode wijn azijn en de suiker op en laat bijna geheel droog koken, voeg de bramengelei toe en kook door.
3. Voeg de crème de cassis en de rode port toe en laat het geheel gaar worden, al het vocht moet opgenomen zijn zodat er een mooie compote ontstaat.
4. Bewaar op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

nagerecht

## WARM CHOCOLADE CAKEJE, VLOEIBARE BITTERE CHOCOLADE EN RODE KOOL



10 personen

### Ingrediënten:

- 1 recept vanille roomijs (zie bijlage)
- 1 recept vloeibare pure chocolade (zie bijlage)
- 1 recept rode kool (zie bijlage)
- 1 recept warm chocolade cakeje (zie bijlage)

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak het vanille roomijs (zie bijlage).
3. Maak de vloeibare pure chocolade (zie bijlage).
4. Maak de rode kool (zie bijlage).
5. Maak het warm chocolade cakeje (zie bijlage).

### Doorgeven van het gerecht:

- Bak de warme chocolade cakejes af en stort deze midden in een klein diep bord op iets van de rode kool.
- Leg een vloeibare pure chocolade blok op de rand van het bord met de punt juist boven het cakeje.
- Maak af met het ijs en een topje mint en serveer direct.

## BIJLAGE NAGERECHT VANILLE ROOMIJS

### Ingrediënten:

- 7 dl room
- 2 dl volle melk
- 4 stuks vanille boon
- 1 snufje zout
- 1 dl eidooier
- 150 gram suiker

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Zet de room met de melk, vanille (gesplitst en het merg eruit geschraapt) en het snufje zout op het vuur en breng langzaam aan de kook, zodat de vanille minimaal 10 minuten kan trekken.
3. Klop ondertussen de eidooiers met de suiker luchtig in de keukenmachine, voeg langzaam de hete massa toe en laat koud kloppen in de machine.
4. Zeef de massa door een fijne zeef en draai hier ijs van.
5. Bewaar het ijs in een plastic bak in de vriezer tot doorgifte van het gerecht.

## BIJLAGE NAGERECHT VLOEIBARE PURE CHOCOLADE

### Ingrediënten:

- 150 gram bittere couverture (72 %)
- 100 gram melk couverture
- ½ liter room
- 150 gram melk
- 50 gram honing
- 1 stuks vanille boon
- 1 snufje zout

nagerecht

## WARM CHOCOLADE CAKEJE, VLOEIBARE BITTERE CHOCOLADE EN RODE KOOL (VERVOLG)



10 personen

### Ingrediënten (vervolg):

300 gram cacaoboter  
300 gram bittere couverture (72 %)

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Doe de bittere en melk couverture samen in een bekken, breng in een pan de room, melk, honing, vanille (merg) en het zout aan de kook.
3. Giet het hete mengsel over de chocolade en laat zo 1 minuut staan, meng het geheel met de staafmixer tot een gladde massa, verwijder eventueel schuim dat ontstaan is.
4. Passeer de massa door een fijne zeef, vul m.b.v. een dispenser in de malletjes en vries deze geheel in.
5. Leg een rek in de vriezer en leg hierop de chocolade als deze geheel bevroren is en het rek bevroren is, bewaar in de vriezer (-25 graden Celsius).
6. Smelt de cacaoboter op laag vuur, haal van het vuur en roer met een garde de bittere couverture hierdoor tot een gladde massa ontstaat, doe deze in de air brush.
7. Haal het rek uit de vriezer en nevel ruim met de air brush het chocolade mengsel over de chocolaatjes, let op dat er geen plekje of zijkantje wordt overgeslagen, vries terug in.
8. Haal na een half uur uit de vriezer, draai de chocolaatjes voorzichtig om en nevel wederom met de air brush ruim het chocolademengsel over het geheel, werk secuur!!!
9. Zet nu het geheel in de koeling om de vulling vloeibaar te laten worden. Bewaar in de koeling tot doorgifte van het gerecht.

## BIJLAGE NAGERECHT RODE KOOL

### Ingrediënten:

½ stuks rode kool  
30 gram oude aceto balsamico  
100 gram suiker  
100 gram lychee siroop  
½ liter water  
1 takje tijm  
1 blaadje laurier  
1 stuks jeneverbess  
1 stuks kruidnagel  
1 stuks kaneelstok

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Snijd de rode kool op de snijmachine in uiterst dunne reepjes en doe deze in een diepe bak.
3. Meng de rest van de ingrediënten goed met elkaar zodat alle suiker oplost, giet deze over de rode kool, dek af met plastic en zet het geheel onder druk minimaal 2 uur in de koeling om te marineren.
4. Giet de rode kool af en vang het vocht op, kook dit in tot een siroop en meng hier de rode kool doorheen, bewaar deze afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

nagerecht

## **WARM CHOCOLADE CAKEJE, VLOEIBARE BITTERE CHOCOLADE EN RODE KOOL (VERVOLG)**



10 personen

### **BIJLAGE NAGERECHT WARM CHOCOLADE CAKEJE**

#### **Ingrediënten:**

450 gram boter  
450 gram pure couverture  
7 stuks eieren  
8 stuks eidooiers  
180 gram suiker  
180 gram bloem

#### **Bereidingswijze:**

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Smelt de boter en los hierin de couverture op.
3. Klop de eieren, dooiers en suiker wit.
4. Meng dit met de boter en couverture.
5. Zeef de bloem bij de massa en spatel deze er zorgvuldig doorheen.
6. Vet de vormpjes in met boter en bestrooi met poedersuiker.
7. Vul de vormpjes af en laat opstijven in de koelkast.
8. Bak de cakejes á la minute af in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius gedurende 6 á 7 minuten.