



**oktober 2017**

**menu**

*amuse*

Transparante cannelloni van tonijn met kalfstartaar en kappertjes

*voorgerecht 1*

Paddestoelentortellini met notensaus

*voorgerecht 2*

Bouillabaise

*hoofdgerecht*

Hertenkalffilet met portsaus, aardappelcrunch, pastinaakpuree,  
dadelcreme en gekarameliseerde witlof

*nagerecht*

Dropdessert met venkel en laurier

*wijnen*

L'Autantique Sauvignon Blanc IGP d'Oc, 2016

Terrapura Cabernet Sauvignon, Merlot Chili, 2014

Nistri Il Santo Toscane Italië

# Transparante cannelloni van tonijn met kalfstartaar en kappertjes



14 personen

## Ingrediënten:

tonijn, kalfslende, grote kappertjes

### *bouillongelei:*

1 l visbouillon (let op: 30g concentraat op 1 ltr water)  
0.5 st ui  
1 st prei  
1 stng bleekselderij  
0,25 st venkelknol  
2 st Romatomen  
1 tn knoflook  
15 g tomatenpuree  
3 st korianderkorrels  
5 st witte peperkorrels  
peper en zout  
6 g agar agar

### *mayonaise:*

3 dl mayonaise (basisrecept)  
1 el kappertjes  
1/8 bs dille  
honing  
gembersiroop

### *kalfslende:*

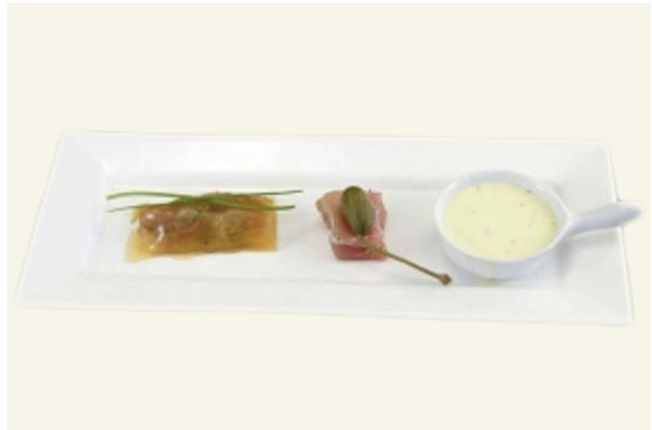
400 g kalfslende  
2 tl kappertjes  
1 st sjalot  
2 st augurken (middelgroot)  
1/4 bs bieslook  
tabasco  
worcestersaus  
30 g eidooier (gepasteuriseerd)  
olijfolie extra vergine  
peper en zout

### *tonijn:*

250 g tonijn  
olijfolie extra vergine  
peper en zout

### *garnering:*

14 st appelkappertjes  
1/4 bs bieslook



## Bereiding:

1. **Bouillongelei:** Breng de visbouillon aan de kook.
2. Snijd de ui, het wit van prei, de bleekselderij en de kwart venkel in grove stukken. Doe hetzelfde met de tomaten. Kneus de knoflookteen.
3. Voeg de groenten, de tomaten, de knoflook, de tomatenpuree en de kruidenkorrels toe aan de bouillon en laat 30 minuten trekken.

## Transparante cannelloni van tonijn met kalfstartaar en kappertjes (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

4. Giet de bouillon eerst door een grove zeef en daarna door een neteldoek. Laat de bouillon inkoken tot 0,5 l en breng op smaak met peper en zout.
5. Voeg de agar agar al roerend toe aan de warme bouillon en laat hem enkele minuten zachtjes doorkoken.
6. Giet een dun laagje op een bakplaat van ± 30 x 50 cm (ligt onder de ovens) en laat opstijven in de koeling.
7. **Kappertjesmayonaise:** Maak 3 dl mayonaise volgens het basisrecept. Spoel de kappertjes af en hak zeer fijn. Snijd de dille fijn. Roer de kappertjes door de mayonaise en voeg fijngesneden dille naar smaak toe. Voeg eventueel nog wat honing of gembersiroop toe.
8. **Kalfslende:** Schil de sjalot en snijd deze ragfijn. Spoel de kappertjes af en hak ragfijn. Snijd ook de augurkjes en de bieslook ragfijn. Meng deze ingrediënten.
9. Snijd de kalfslende tot tartaar.
10. Voeg het mengsel van sjalot, kappertjes, augurk en bieslook toe aan de tartaar van kalfslende en meng dit alles. Voeg vervolgens de eidooier toe en meng opnieuw.
11. Breng op smaak met tabasco, worcestersaus, een scheutje olijfolie extra vergine, peper en zout. Doe dit mengsel in een spuitzak zonder spuitmond en zet in de koeling. Voor uitserveren: Verdeel de visgelei in 14 repen van 6 x 12 cm. Spuit de tartaar op het midden van de repen en rol ze op zodat je cannelloni krijgt.
12. **Tonijn:** Snijd de tonijn in 14 gelijke dobbelsteentjes.
13. Breng op smaak met 1 eetelepel olijfolie extra vergine, peper en zout.
14. **Garnering:** Laat 14 appelkappertjes uitlekken op keukenpapier.
15. Snijd de bieslook in staafjes met een lengte gelijk aan de lengte van de cannelloni.

### Presentatie:

1. Leg op een langwerpig bordje links van het midden de cannelloni.
2. Doe de mayonaise in de kleine steelpannetjes en zet aan de rand van het bord.
3. Plaats het tonijnblokje in het midden van het bord en leg het appelkappertje hier bovenop.
4. Garneer de cannelloni met een spriet bieslook.

## Paddestoelentortellini met notensaus



14 personen

### Ingrediënten:

bospaddestoelen

#### *pasta:*

300 g bloem 00

3 st ei

1/2 el olijfolie extra vergine

3 tl melk

#### *vulling:*

150 g cantharellen

100 g hoorntjes van overvloed

100 g grijze oesterzwam

150 g kastanjechampignons

2 st sjalot

1/4 bs bladpeterselie

boter

zout en peper

#### *notensaus:*

2 st sjalot

0,8 dl Madeira

0,3 dl cognac

4 dl kippenfond (let op: 30g concentraat op 1 ltr water)

4 dl room

80 g walnoten

boter

peper en zout

#### *garnering:*

1/8 bs bladpeterselie



### Bereiding:

1. **Pasta:** Maak de pasta volgens algemeen recept met de Kitchen-aid en laat een half uur rusten in plasticfolie. Indien de pasta te nat is, extra bloem toevoegen.
2. **Vulling:** Snijd de onderkant van de paddestoelenstelen en borstel of veeg ze met een vochtige doek voorzichtig schoon. Houd de verschillende soorten apart.
3. Snijd de cantharellen in stukjes, snijd de hoorns van overvloed doormidden, scheur de oesterzwammen in stukjes en snijd de kastanjechampignons in kleine stukjes. Pel de sjalotten en snijd in kleine stukjes. Hak de blaadjes van de bladpeterselie fijn.

## Paddestoelentortellini met notensaus (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

4. Verhit wat boter in een koekenpan op niet te hoog vuur. Bak de cantharellen tot ze hun vocht hebben afgestaan en voeg vervolgens de hoorns van overvloed en de oesterzwammen toe. Bak tot alle vocht verdampt is. Breng het mengsel over in een kom. Verhit opnieuw wat boter in de koekenpan en bak de kastanjechampignons op niet te hoog vuur tot ze hun vocht verloren hebben. Bak de fijngesneden sjalotten nog even 1 minuut mee. Meng de paddestoelen, voeg twee eetlepels fijngesneden bladpeterselie toe en breng op smaak met zout en peper. Laat afkoelen.
5. **Pasta vervolg:** Verdeel het pastadeeg in 4 porties. Draai er met de pastamachine 4 plakken van, beginnend met stand 0 en eindigend met stand 6. Je hebt nu 4 lange pastastroken. Haal uit iedere pastastrook 4 vierkanten van 11x11 cm, dus 16 st in totaal (2 reserve). Leg deze naast elkaar op een met wat bloem bestoven theedoek en dek af met plastic folie.
6. Klop 60 g eidooier los met 2 eetlepels melk.
7. Neem een lap van het deeg van 11 x 11 cm. Leg een lepel van de vulling (ongeveer 20 g) in het midden van elk vierkant. Bestrijk de zijkanten licht met eistrijksel. Vouw een willekeurige hoek naar de schuin tegenover liggende hoek (je krijgt een driehoek). Duw de randen dicht op elkaar en druk tegelijkertijd de lucht eruit. Leg de lange zijde naar je toe en de de punt naar voren. Vouw nu de punt naar binnen naar je toe. De buitenste punten (rek ze iets uit) vouw je naar elkaar toe en druk je op elkaar. Herhaal dit 15 keer (totaal 16 st voor 14 personen). Leg ze los van elkaar op een met wat bloem bestoven theedoek.
8. Breng een grote pan met gezouten water aan de kook. Zet het vuur laag onder het kokende water en leg er voorzichtig de tortellini in (het water moet pruttelen) en kook ze in 5 tot 6 minuten beetgaar.
9. Haal ze met een schuimspaan uit het water en laat ze uitlekken. Serveer direct.
10. **Notensaus:** Rooster de walnoten in een droge koekenpan. Hak ze heel fijn in een keukenmachine.
11. Snipper de sjalotjes en zet aan in wat boter. Blus af met de Madeira en cognac en laat de vloeistof op laag vuur bijna helemaal verdampen. Voeg de kippenfond toe en breng aan de kook. Laat de saus op laag vuur tot de helft inkoken.
12. Voeg de room toe en zeef de saus.
13. Voeg de fijngehakte walnoten aan de gezeefde saus toe en laat deze op laag vuur inkoken tot sausdikte.
14. Breng op smaak met peper en zout en eventueel een beetje boter.

### Presentatie:

1. Schep wat notensaus in een diep bord.
2. Plaats de tortellino in het midden hiervan op het bord.
3. Garneer met een takje bladpeterselie.

## Bouillabaise



14 personen

### Ingrediënten:

vis

#### *bouillabaise:*

3 st sjalot  
1 tn knoflook  
1 st prei  
4 st tomaat (ontveld)  
50 g tomatenpuree  
30 g olijfolie  
20 st saffraandraadjes  
2 tk tijm  
1,25 dl witte wijn  
400 g visfilet(kabeljauw,wijting,poon,zalm)  
14 st gamba  
250 g kokkels



#### *rouille:*

1 st paprika  
1 st ui  
1 st rode peper  
4 tn knoflook  
1,5 dl olijfolie (extra vergine)  
peper en zout  
1 sn wit brood

#### *broodcroutons:*

1 st stokbrood

#### *visfumet:*

visgraten  
2 st ui  
3 stng bleekselderij  
1 bs bladpeterselie (stengels)  
3 bl laurier  
3 tk tijm  
10 st zwarte peperbolletjes  
1 st citroen  
5 dl witte wijn  
3 dl water  
3 tn knoflook

### Bereiding:

1. **Visfumet:** Snijd de ui en bleekselderij in grove stukken.
2. Stoof de ui en bleekselderij in een beetje boter.
3. Doe er de visgraten bij en laat ze ook even meestoven.
4. Blus af met de witte wijn.
5. Voeg het koude water toe en breng aan de kook.

## Bouillabaise (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

6. Pluk de blaadjes van de peterselie en voeg de stengels toe aan de fumet.
7. Voeg eveneens de peperbolletjes, de tijm en laurier toe.
8. Snijd de citroen doormidden en plet de tenen knoflook. Voeg toe aan de fumet.
9. Breng aan de kook op een zacht vuurtje en laat dan een half uur trekken op de doorkookplaat.
10. Zeef de fumet.
11. **Bouillabaise:** Pel de sjalotten, knoflook en snipper ze fijn.
12. Was de prei en snij de prei in ringen van 0,5cm dik.
13. Pel de tomaten en snij ze in grove stukken van 1 bij 1 cm.
14. Verhit de olijfolie in een ruime brede pan.
15. Voeg de fijngesneden sjalot, knoflook en prei toe en fruit licht aan.
16. Voeg de gepelde tomaten, tomatenpuree, saffraan en tijm toe en fruit licht aan.
17. Blus het geheel af met de witte wijn en laat de alcohol verdampen.
18. Voeg de visfumet toe.
19. Snij de visfilets in stukken van 2 bij 2 cm.
20. Leg de filets in de soep tot ze gaar zijn.
21. Breng op smaak met peper en zout.
22. Vlak voor uitserveren: Bak de gamba's tot ze roze kleuren en gaar zijn.
23. Kook de kokkels in een pan met wat van de bouillon tot ze open gaan.
24. **Rouille:** Verwijder zaadlijsten en pitjes uit de paprika en rode peper en snijd deze in kleine stukjes.
25. Pel de ui en snijd deze in kleine stukjes.
26. Pureer alle ingrediënten (paprika, ui, rode peper, knoflook, witbrood)
27. zonder de olijfolie. Voeg daarna al kloppend de olijfolie geleidelijk toe. Bak het stokbrood af en snijd in sneetjes.

### Presentatie:

1. Schep de bouillabaise in een bord met een diepe kom.
2. Leg er wat van de gamba's en kokkels op en strooi er wat peterselie overheen.
3. Bestrijk de broodcroutons met rouille en leg ze eventueel in de soep.

hoofdgerecht

# Hertenkalffilet met portsaus, aardappelcrunch, pastinaakpuree, dadelcreme en gekarameliseerde witlof

14 personen



## Ingrediënten:

Hertenkalffilet, aardappelen, pastinaak, verse dadels, witlof

### vlees:

1,4 kg hertenkalffilet  
zwarte peper en zout  
olijfolie, boter

### saus:

1 st sjalot  
2,5 dl port  
4 dl rode kookwijn  
1 st kaneelstokje  
1 st persinaasappel  
6 dl wildfond  
1 el rodebessengelei  
boter

### aardappelcrunch:

8 st truffelaardappel  
2 st bonk  
2 pl katenspek

### pastinaakpuree:

500 g pastinaak  
200 g aardappel (bloemig)  
room, boter  
peper en zout

### creme van verse dadels:

250 g verse dadels  
1,5 dl appelsap  
1 st citroen

### witlof:

7 st witlof  
4 el honing  
50 g boter



## Bereiding:

1. **Vlees:** Ontvries het vlees, indien nodig. Bak het vlees aan alle kanten goed bruin in de hete boter en olie en bestrooi het met peper en zout. Leg het in een braadslee en zet in de Rational.
2. **N.B.** Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 100 graden met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knippen). Voeg 30% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 30% blauw, 70% rood). Steek de kerntemperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op de bovenste IQT (12)



# Hertenkalffilet met portsaus, aardappelcrunch, pastinaakpuree, dadelcreme en gekarameliseerde witlof (vervolg)

14 personen



## Bereiding:

- en stel de kerntemperatuur in op 54 graden (houd rekening met de temperatuurafwijking van de kerntemperatuurmeter). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
3. Laat het vlees rusten bij een temperatuur, die gelijk of lager is dan de gewenste kerntemperatuur.
4. **Saus:** Snipper de sjalot. Trek zestes (zonder wit) van een halve sinaasappel.
5. Verhit de boter in een steelpan met dikke bodem en zweet de sjalot aan.
6. Voeg de port, de wijn, het kaneelstokje en de zestes toe en laat indampen tot 1,25 dl.
7. Voeg de wildfond toe en laat opnieuw indampen tot 3 dl.
8. Zeef de saus en bind eventueel met allesbinder.
9. Maak de saus op smaak met rodebessengelei.
10. **Aardappelcrunch:** Snijd de truffelaardappelen, aardappelen en spek in even grote blokjes (brunoise).
11. Spoel de aardappelblokjes af met water, dep ze droog en frituur ze bij 160°C tot ze gaar zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
12. Bak het spek op zacht vuur uit. Laat uitlekken op keukenpapier. Schep het spek door de aardappelblokjes.
13. Bak het mengsel voor uitserveren zonder olie toe te voegen nog even in de koekenpan.
14. **Pastinaakpuree:** Schil de pastinaak en aardappel. Snijd in even grote stukken. Kook ze gaar in gezouten water. Giet af en laat goed uitstomen. Voeg wat gesmolten boter en room toe. Pureer het geheel met de stamper en wrijf dan door de bolzeef. Breng goed op smaak met peper en eventueel zout. Houd warm.
15. **Crème van verse dadels:** Pers de citroen uit.
16. Ontpit de dadels en kook ze gaar met het appelsap en 3/4 deel van het citroensap. Voeg eventueel nog 0,5 dl appelsap toe.
17. Pureer het dadelmengsel met een staafmixer en roer het door een zeef.
18. Serveer de crème lauwwarm.
19. **Witlof:** Snijd de witlofstruikjes overlangs in tweeën.
20. Kook het witlof gaar en laat goed uitlekken op keukenpapier.
21. Vlak voor uitserveren: Verhit de honing met de boter (verdeel over twee koekenpannen) en karameliseer de witlof met het snijvlak naar beneden.

## Presentatie:

1. Trancheer het vlees en leg dit aan de linkerbovenkant van het bord.
2. Leg de gekarameliseerde witlof met de punt na het midden aan de rechterkant van het bord.
3. Leg een quenelle van verse dadels (neem twee eetlepels en maak ze een beetje nat) aan de onderzijde van de witlof.
4. Leg wat pastinaakpuree aan de bovenzijde van de witlof.
5. Lepel wat saus aan de onderzijde van het vlees.
6. Schep de aardappelcrunch over het vlees.

## Dropdessert met venkel en laurier



14 personen

### Ingrediënten:

drop, venkel

#### *lauriercrème:*

0,5 l water  
100 g suiker  
25 g laurierblaadjes  
4 g gellan  
zwarte kleurstof

#### *zwart-wit schuimpjes:*

280 g suikerwater  
20 g anijspoeder  
100 g eiwit(gepasteuriseerd)  
20 g eiwitpoeder  
zwarte kleurstof

#### *zwart-wit marshmallows:*

100 g water  
25 g salmiakpoeder  
175 g suiker  
75 g glucose  
90 g eiwit(gepasteuriseerd)  
20 g gelatine  
poedersuiker

#### *yoghurtijs met salmiakpoeder:*

1 l volle boeren yoghurt  
200 g basterdsuiker(wit)  
50 g salmiakpoeder

#### *galetje van drop:*

100 g Napoleon zwart-wit ballen

#### *gekonfijte venkel:*

1 st venkel  
300 g suiker  
3 el Pernod(naar smaak)  
300 g water

#### *garnering:*

1 bk Atsina cress  
1 bk bronze venkel

### Bereiding:

1. **Alles heel goed lezen!!**
2. **Beginnen met de venkel, lauriercrème en de schuimpjes!**
3. **Lauriercrème:** Verwarm de laurierblaadjes, water en suiker samen en laat het 1 uur trekken als thee.
4. Laat afkoelen, zeef de massa en breng op kleur met zwarte kleurstof.
5. Kook de lauriercrème op met gellan en laat afkoelen.



## Dropdessert met venkel en laurier (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

6. Draai de lauriercrème glad met een staafmixer.
7. Doe de crème in een spuitzak en leg weg tot uitserveren.
8. **Gemarineerde venkel:** Snijd de hele venkel in dunne plakjes.
9. Blancheer de repen kort in kokend water.
10. Maak suikerwater door gelijke delen water en suiker te mengen.
11. Doe daarna de venkelrepen in de pan met het suikerwater.
12. Konfijt de venkelrepen in suikerwater van circa 80°C met daarbij een scheut Pernod tot uitserveren (let op temperatuur!!).
13. **Galetje van drop:** Draai de Napoleon dropballen fijn in de keukenmachine tot poeder.
14. Strooi het poeder met een zeefje uit over een bakmatje.
15. Draai rondjes met een steker om ronde galetjes te vormen op het bakmatje.
16. Bak de galetjes af op 150°C gedurende 3 minuten.
17. **Yoghurtijs met zwart-wit poeder:** Meng alle ingrediënten en giet dit in de ijsmachine.
18. Draai tot het ijs bevroren is.
19. **Zwart-wit marshmallows:** Week de gelatineblaadjes in ruim koud water.
20. Breng voor de zwartwit marshmallow 100 gram water op smaak met het zwart en wit poeder.
21. Breng deze op smaak gebrachte 100 gram water met de suiker en de glucose aan de kook tot 124°C.
22. Sla het eiwit stijf in een vetvrije kom, giet langzaam de warme karamel erbij.
23. Voeg gelijk hierna de in koud water geweekte goed uitgeknepen gelatine toe.
24. Laat dit samen op hoge snelheid 5 minuten kloppen.
25. Giet de massa in een platte bak en strijk glad met de achterkant van een lepel en laat opstijven in de koelkast.
26. Snijd de marshmallows in blokken en wentel ze in de poedersuiker.
27. **Zwart-wit schuimpjes:** Maak suikerwater door 140 gr water en 140 gr suiker te mengen.
28. Kook het suikerwater tot 115°C.
29. Sla het eiwit op in de Kitchen aid tot het stijf is en giet dan langzaam het suikerwater er bij, laat even draaien tot het afgekoeld is.
30. Meng er dan de anijspoeder doorheen.
31. Meng bij een klein deel van het opgeklopte eiwit zwarte kleurstof.
32. Voeg de twee kleuren ieder in een eigen spuitzak met daarop een duo spuitmondje.
33. Spuit kleine dopjes en droog deze op 60°C in een oven.

### Presentatie:

1. Leg op een langwerpig bordje de componenten naast elkaar en spuit hier en daar een toefje laurier crème.
2. Garneer met Atsina cress en bronsvenkel.