



november 2018

menu

amuse 1

Oester Rockefeller

amuse 2

Foie gras, gepekeld peer, pain d'épice

voorgerecht 1

Tarbot met gestoofde zuurkool en Zeeuwse mosselen

voorgerecht 2

Soep van geroosterde kerstomaten met salsa en platbrood

hoofdgerecht

Entrecote van Schots rundvlees met gebraseerd kalfsvlees

nagerecht

In Chai gepocheerde appel met zoute karamel en walnotenijs

wijnen

Silver Moki 2017 Sauvignon Blanc Marlborough

Ménard Pineau des Charentes blanc

Grand Valbert Caternet Sauvignon – Syrah

Vignoble Ferret IGP Côtes de Gascogne Grains d'Or doux

Oester Rockefeller



14 personen

Ingrediënten:

oester

kruim:

50 g boter
1 st sjalot
6 tk dragon
1/2 bs peterselie (plat)
4 st witte boterham
10 st tabasco (druppel)

oester:

14 st oester
zeezout
2 st citroen



Bereiding:

1. **Kruidenpasta:** Smelt de boter.
2. Pel, snipper en fruit de sjalot.
3. Pluk en hak de dragon en de platte peterselie.
4. Snijd de korstjes van het brood en maal het brood in de foodprocessor tot broodkruim.
5. Meng alle ingrediënten met de tabasco in de vijzel tot een dikke pasta.
6. **Oesters:** Gebruik een oesterhandschoen.
7. Houd de oester met je ene (beschermde) hand vast met de vlakke kant boven en met het scharnier (de smalle kant) naar je toe. Plaats het oestermes in de scharnier en wrik heel rustig met een draaiende polsbeweging de oester open (wrik niet te hard, want dan krijg je gruis). Snijd de sluitspier van de oester los door met het mes langs de vlakke kant van de oester te schrapen. Open de schelp, verwijder met het mes het eventuele gruis en snijd de oester aan de onderkant los. Draai de oester in de schelp om.
8. Zet ze op een bakplaat met een laag zeezout.
9. Verdeel de kruidenpasta erover.
10. Zet ze 5 minuten onder de Salamander (stand 1).
11. Snijd de citroenen in partjes.

Presentatie:

1. Serveer de Rockefeller oesters op een bordje met zout en partjes citroen.

Foie gras, gepekeldde peer, pain d épice



14 personen

Ingrediënten:

foie gras

foie gras:

200 g foie gras

2 dl room

2 st ei

peper en zout

gepekeldde perenblokjes:

250 g perencoulis

0,5 dl sushi azijn

3,5 g agar agar

presentatie:

crema di balsamico

pain d epices

14 st bieslookspriet

1 st stokbrood

rietsuiker



Bereiding:

1. **Foie gras custard:** Verwarm een hete luchtoven tot 110°C.
2. Meng alle ingrediënten in een keukenmachine en mix op volle snelheid totdat het een egale massa is. Breng op smaak met peper en zout.
3. Giet de foie gras custard in Mexicaanse schaaltes.
4. Plaats de schaaltes in een au-bain-marie bak tot 2/3 van de rand in heet water, plaats de bak in de oven van 110°C en dek af met Al-folie.
5. Verwarm ongeveer 40 tot 45 minuten totdat het mengsel hard is.
6. Controleer of ze gaar zijn door er een pin in te steken.
7. Verwijder de Alu-folie en zet de schaaltes kort terug in de oven om het oppervlak te drogen voor uitserveren.
8. Zet de schaaltes nog even in de koeling om goed te laten stollen.
9. **Gepekeldde perenblokjes:** Doe de perencoulis, sushi azijn en agar-agar in een steelpan en breng aan de kook.
10. Giet het perenmengsel in een diepe schaal van 22 cm lang en laat afkoelen in de koeling.
11. Snijd de gelei in kleine vierkantjes zodra het opgesteven is.
12. **Stokbrood:** Snijd het stokbrood in zeer dunne plakjes en leg ze op een bakplaat.
13. Bak de plakjes stokbrood af in een oven van 190°C of grill ze onder de Salamander. Draai de plakjes regelmatig om en blijf erbij staan.

Presentatie:

1. Zet het schaalte met foie gras op een bord.
2. Besprenkel de helft van het schaalte met de rietsuiker en karamelliseer met een brander.
3. Plaats 3 blokjes van de perenblokjes in het midden en druppel hier een druppel crema di balsamico op.
4. Garneer met pain d'épices, een sprietje bieslook en een stukje stokbrood.

Tarbot met gestoofde zuurkool en Zeeuwse mosselen



14 personen

Ingrediënten:

Tarbot, mosselen, zuurkool

zuurkool:

500 g zuurkool
1 st ui
25 g ganzenvet
2 st laurierblad
2 st kruidnagel
10 st zwarte peperkorrels
10 st korianderkorrels
1 el mosterdzaad
1 fl bokbier
peper en zout



mosselen:

70 st mosselen
3 st sjalot
30 g boter
3 dl witte kookwijn

saus:

1 dl water
0,25 dl witte wijnazijn
1 st laurierblad
60 g eigeel (gepasteuriseerd)
250 g boter
0,5 st citroen
peper en zout

broodcroutons:

3 sn casinobrood
1 bs platte peterselie
30 g grove mosterd
olijfolie

tarbot:

980 g tarbot (gefileerd in vriezer)
zout en peper

Bereiding:

1. **Zuurkool.** Pel de ui en en snijd deze in dunne ringen.
2. Doe de specerijen in een stukje neteldoek en bind dicht met een touwtje.
3. Laat de zuurkool uitlekken, haal deze met 2 vorken uit elkaar en snijd het iets kort.
4. Fruit de ui zachtjes in het ganzenvet goudgeel.
5. Voeg de zuurkool, het kruidenbultje en 1 flesje bokbier toe.

Tarbot met gestoofde zuurkool en Zeeuwse mosselen (vervolg)



14 personen

Bereiding:

6. Laat de zuurkool nu gedurende 1 uur op de doorkookplaat zachtjes koken tot het vocht bijna verdampt is.
7. Verwijder het kruidenbultje en kruid met peper en zout. Zet terzijde.
8. **Mosselen.** Spoel de mosselen schoon met koud water, verwijder de beschadigde exemplaren. Snipper de sjalotten en fruit deze in gesmolten boter. Voeg de wijn en de mosselen toe. Doe een deksel op de pan en kook de mosselen tot alle schelpen open zijn (dit duurt ongeveer 5 tot 6 minuten). Tussendoor een keer omschudden. Haal de pan van het vuur en haal de mosselen uit het vocht. Bewaar het kookvocht om later de mosselen op te warmen (zie punt 15). Haal de mosselen uit de schelpen en zet afgedekt terzijde.
9. **Saus.** Smelt de boter. Laat 1 dl water met de azijn en 1 blaadje laurier tot een vierde inkoken. Voeg het eigeel toe en klop het mengsel au bain-marie tot yoghurt dikke. Voeg langzaam de gesmolten boter toe en breng op smaak met citroensap, zout en peper.
10. Breng over in een spuitflacon. en houd warm in de warmhoudkast.
11. **Broodcroutons.** Smeer het casinobrood licht in met olijfolie. Snijd de korstjes van het brood en snijd in heel kleine blokjes (ongeveer 2,5 mm). Bak de stukjes brood tot ze krokant zijn in een oven van 180°C en hussel ze halverwege.
12. Haal de blaadjes van de stelen van de platte peterselie en hak deze fijn.
13. Vermeng de gehakte peterselie met de grove mosterd.
14. Vlak voor uitserveren: Voeg de krokante blokjes brood toe aan dit mengsel en breng op smaak met peper en zout.
15. Vlak voor uitserveren: Warm de mosselen kort op in het hete kookvocht.
16. Vlak voor uitserveren: Verwarm de zuurkool.
17. **Tarbot:**
18. Vlak voor uitserveren: Bestrooi de tarbotfilets met zout en peper en bak ze op zacht vuur om en om in boter tot ze gaar zijn.

Presentatie:

1. Schik de zuurkool rechts van het midden op het bord.
2. Leg er de tarbot op en dresseer de broodcroutons op de vis.
3. Spuit een reepje saus naast de zuurkool in het midden van het bord.
4. Leg links van het midden 5 mosseltjes naast het reepje saus.

Soep van geroosterde kerstomaten met salsa en platbrood



14 personen

Ingrediënten:

Kerstomaten

soep:

1,5 kg kerstomaten
(verschillend van kleur)
3 el olijfolie
3 el balsamico azijn
1 st citroen

Maldon zeezoutvlokken:

6 dl groentebouillon
(let op: 30g concentraat
op 1 ltr water)
45 g tomatenpuree
plat brood
250 g speltbloem
250 g kwark
1 el oregano (gedroogd)
1/2 el rozemarijn (gedroogd)
2 tk rozemarijn
1,25 tl bakpoeder
zeezout (grof)
peper en zout
12 st zwarte olijven
60 g geraspte kaas (belegen)
40 g Parmezaanse kaas (geraspt)

salsa:

kerstomaten (verschillend van kleur)
1,5 el kappertjes
3 st lenteui



Bereiding:

1. **Soep:** Verwarm de oven voor tot 230°C.
2. Verdeel 1,2 kg gram van de tomaten in een enkele laag over twee bakplaten (gebruik de overige 300 gram van de tomaatjes voor de salsa).
3. Rasp de citroen en strooi de rasp over de tomaten.
4. Druppel de olijfolie en de balsamicoazijn over de tomaten en strooi er wat Maldon zeezoutvlokken over.
5. Rooster 10 minuten in de oven tot de tomaten gebarsten en zacht zijn.
6. Draai de oven uit en laat de tomaten in de afkoelende oven verder garen.
7. Pureer de geroosterde tomaten met de staafmixer en doe ze met de hete groentebouillon en de tomatenpuree in de blender. Passeer door de passe vite.
8. **Platbrood:** Verwarm de oven voor op 180°C.
9. Doe de speltbloem in de mengkom en voeg hier de gedroogde oregano, gedroogde rozemarijn, het bakpoeder en wat peper en grof zeezout aan toe.
10. Schep de kwark in de kom en meng met het bloemmengsel. Breng op smaak met peper en zout en kneed tot een soepele bal. Is het deeg te droog, dan voeg je een beetje olijfolie toe.

Soep van geroosterde kerstomaten met salsa en platbrood (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
12. Leg het deeg op het bakpapier en druk met je handen of een deegroller het brood plat, tot het overal ongeveer 1/2 cm dik is.
13. Snijd de olijven in plakjes en druk ze in het deeg.
14. Rasp de kaas en de Parmezaanse kaas en meet ze beiden af.
15. Strooi de kaas over het brood.
16. Rits de verse rozemarijn van de takjes en strooi over het deeg. Schuif nu het platbrood met olijven en rozemarijn in de oven en bak in 20 minuten gaar en goudbruin.
17. **Salsa:** Snijd voor de salsa de overgebleven tomaatjes fijn en meng ze met de fijngesneden kappertjes en lenteuitjes.

Presentatie:

1. Doe de soep in een glaasje.
2. Snijd het platbrood in plakken en daarna in repen.
3. Leg een reepje op/naast het glaasje en leg er wat salsa bovenop.

Entrecote van Schots rundvlees met gebraiseerd kalfsvlees



14 personen

Ingrediënten:

entrecote

vlees:

1,4 kg entrecote (van Schots rundvlees)
beurre culinaire, peper en zout

kalfsstoofsel:

500 g kalfsfricassee
1 st ui
1 st winterwortel
1 stng bleekselderij
1 tn knoflook
4 tk tijm
1 bl laurier
3 dl witte wijn
6 dl kalfsfond (30g op 1 liter geconcentreerde fond)
beurre culinaire

torentje van kalfsvlees:

8 st witte boterham
2 bk mustard cress
olijfolie, boter, peper en zout
1 st knolselderij
1/2 bs bospeen
peper en zout

saus:

1 st sjalot
1,5 dl Madeira
1,5 dl rode wijn
6 dl kalfsstoofselvocht/kalfsfond (30g op 1 ltr geconc.fond)

doperwtencreme:

400 g doperwten (diepvries)
60 g creme fraiche

garnituur:

2 st prei
2 st ui
bloem, eiwit, pankomeel
kaantjes

Bereiding:

1. **Vlees:** Snijd de dikke vetrand van de entrecote en bewaar deze voor de kaantjes (garnituur).
2. Braad het vlees rondom aan in beurre culinaire en plaats in een ingevette braadslede.



Entrecote van Schots rundvlees met gebraiseerd kalfsvlees (vervolg)



14 personen

Bereiding:

3. Twee methoden om het vlees te bereiden:
 - 1) Zet onderin een hete luchtoven van 90°C een bakje met water. Plaats de braadslede in de oven en laat het vlees garen tot een kerntemperatuur van 52°C. Gebruik hiervoor de digitale vleestemperatuurmeter. In verband met het gebruik van ovens voor de overige gerechten de RATIONAL gebruiken!
 - 2) Plaats de braadslede in de RATIONAL. 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 temperatuur toets (6) en stel de temperatuur in op 90°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knipperen). 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) en stel de temperatuur in op 52°C (houd rekening met de temperatuurafwijking van de kerntemperatuurmeter). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
4. Bestrooi het vlees met peper en zout en houd warm bij een temperatuur lager dan 52°C, losjes afgedekt met Al-folie.
5. Kalfsstoofsel: Snijd het vlees in blokjes. Schroeit dit dicht in beurre culinaire.
6. Blus af met de witte wijn en de kalfsfond.
7. Snipper de ui en snijd de winterwortel en bleekselderij in stukjes.
8. Bak de ui, winterwortel en bleekselderij in wat olijfolie glazig en voeg dit samen met de hele knoflook, tijm en laurier toe aan het vleesmengsel.
9. Laat 1 tot 1,5 uur pruttelen op de warmhoudplaat.
10. Neem het vlees uit het vocht.
11. Zeef het vocht door een grove zeef.
12. Meet 0.5 dl af voor het torentje van kalfsvlees en gebruik de rest voor de saus (punt 22).
13. **Torentje van kalfsvlees:** Trek draadjes van het kalfsvlees.
14. Snijd de korstjes van het brood. Maak van het brood broodkruim met behulp van een keukenmachine. Meng de broodkruim (ongeveer 130 g) met 2 eetlepels olijfolie en 15 gram boter (op kamertemperatuur). Verwerk met de handen tot een deegje en zorg wel dat het broodkruim 'rul' blijft.
15. Knip de kopjes van de mustard cress en meng de blaadjes door het aangemaakte broodkruim. Breng op smaak met peper en zout.
16. Rasp de wortels met de grove rasp. Blancheer 3/4 deel hiervan en laat uitlekken. Meng de geblancheerde wortels met het restant rauwe wortel en breng op smaak met peper en zout.
17. Schil de knolselderij, snijd deze in plakken van 0,5 cm en steek deze uit met een steker van 6,5 cm. Blancheer vervolgens de knolselderij (ongeveer 1 tot 2 minuten).
18. Gebruik een ringsteker van 6,5 cm om het torentje op te bouwen. Vet deze in met een kwastje met gesmolten boter.
19. Meng het kalfsvlees met 0,5 dl kalfsstoofselvocht voordat je het torentje gaat opbouwen.
20. Gebruik als bodem de plakjes knolselderij, vervolgens een laagje geraspte wortel, het aangemaakte kalfsvlees en het broodkruimmengsel. Druk ieder laagje telkens aan met een tonic stampertje.

Entrecote van Schots rundvlees met gebraiseerd kalfsvlees (vervolg)



14 personen

Bereiding:

21. Vlak voor uitserveren: Plaats de torentjes 15 minuten in een oven van 160°C en daarna nog even kort onder de Salamander om het broodkruimmengsel te laten kleuren.
22. **Saus:** Pel en snipper de sjalot. Vul het kalfsstoofselvocht aan tot 6 dl met **verdunde** kalfsfond (gebruik hiervoor 15 ipv. 30 g op 1ltr). Bak de sjalot aan in een sauspan met wat boter en blus af met de Madeira en rode wijn. Voeg vervolgens het kalfsstoofselvocht/kalfsfond mengsel toe en damp in tot ongeveer 1/3 (ca. 3 dl). Bind de saus met wat koude boter en eventueel allesbinder. Breng op smaak met peper.
23. **Doperwtencrème:** Kook de doperwten gaar in water zonder zout en laat ze uitlekken. Passeer door een grove zeef en verwerk tot een crème met de crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout.
24. **Garnituur:** Snijd het witte en lichtgroene deel van de prei in heel smalle reepjes (julienne). Blancheer deze en laat uitlekken. Frituur ze vervolgens krokant, maar niet donker bij 150°C. Laat uitlekken op keukenpapier.
25. Maak de uien schoon en snijd in dunne ringen. Maak de pankomeel fijn in een keukenmachine.
26. Haal de uienringen door de bloem, daarna door losgeklopt eiwit en vervolgens door de pankomeel.
27. Frituur de uienringen op 160°C. Laat uitlekken op keukenpapier.
28. Snijd de vetrand van de entecote in kleine blokjes en bak deze uit tot kaantjes.

Presentatie:

1. Trancheer de entrecote. Plaats 1 of 2 plakken entrecote links van het midden op het bord.
2. Plaats het torentje hier rechtsboven en verwijder voorzichtig de ring.
3. Trek een streep doperwtencrème aan de voorzijde over het bord.
4. Lepel de saus in het midden van het bord.
5. Dresseer de kaantjes tegen het vlees.
6. Leg de gefrituurde preireepjes en gefrituurde uienringen naast elkaar op het vlees.

nagerecht

In Chai gepocheerde appel met zoute karamel en walnotenijs



14 personen

Ingrediënten:

appel

karamel:

200 g suiker
50 g water
100 g roomboter
50 g mascarpone

chai saus:

2 dl melk
60 g eigeel (gepasteuriseerd)
10 st vanille extract druppels
30 g suiker
15 g David Rio Power Chai

bladerdeeg:

14 st bladerdeeg
2 dl suikerwater 1:1 (100 gram suiker en 1dl water)

appel:

14 st elstar
50 g David Rio Power Chai
150 g suiker
1,5 l water

walnotenijs:

2,5 dl volle melk
2,5 dl slagroom
0,3 dl notenlikeur
1,25 dl eigeel (gepasteuriseerd)
175 g suiker
50 g walnoten

garnering:

50 g walnoten



Bereiding:

1. **Appel:** Breng het water met de suiker aan de kook en los er de David Rio Power Chai in op.
2. Snij de boven- en onderkant van de appels. Steek ze uit met een ronde steker, die iets kleiner is dan de appel, zodat je een cilindervormige appel krijgt. Verwijder het klokhuis met een appelboor.
3. Voeg de appels toe aan het kookvocht en leg er een roestvrijstalen plaat op zodat ze onderstaan.
4. Pocheer zachtjes beetgaar en laat in het vocht afkoelen.
5. **Bladerdeeg:** Prik het bladerdeeg in en steek rondjes uit het bladerdeeg ter grootte van de uitgestoken appels.

In Chai gepocheerde appel met zoute karamel en walnotenijs (vervolg)



14 personen

Bereiding:

6. **Suikerwater:** Kook het water met de suiker en laat afkoelen
7. Strijk aan twee zijden royaal in met suikerwater.
8. Leg de rondjes op een bakplaat met siliconenmatje en dek af met een tweede siliconenmatje en een roestvrijstalen plaat.
9. Bak 15 minuten af in een oven van 200°C, verwijder het bovenste matje en bak nog 5 minuten verder af.
10. **Chai saus:** Breng de melk tegen de kook aan en voeg het vanille extract toe.
11. Klop ondertussen het eigeel met de suiker goed los in een grote kom.
12. Schenk vervolgens de melk bij het eigeel en klop goed door.
13. Schenk het geheel nu weer in een schone pan en verwarm, maar laat het niet koken (anders krijg je roerei)! Door het verwarmen gaat de saus iets binden, maar hij blijft vrij dun.
14. Voeg de Power Chai naar smaak toe aan de saus en meng met een garde of staafmixer.
15. **Zoute karamel:** Laat de suiker samen met het water karamelliseren in een pan. Tussendoor niet roeren in verband met kristallisatie.
16. Haal de pan van het vuur en roer er de boter en vervolgens de mascarpone door.
17. Strooi er naar smaak nog wat zeezout in.
18. **Walnotenijs:** Breng melk met de slagroom tegen de kook aan.
19. Klop de suiker met het eigeel luchtig en voeg het eimengsel al roerend en druppelsgewijs aan het melk/room/mengsel toe.
20. Doe het geheel in een pan en verhit au bain Marie tot het gaat binden (max 65°C).
Passeer door een zeef, roer de notenlikeur erdoor en laat afkoelen.
21. Hak de walnoten fijn en roer ze door het afgekoelde massa.
22. Draai er ijs van in de ijsmachine.
23. **Garnering:** Hak de walnoten grof.

Presentatie:

1. Maak de appeltjes warm, plaats ze op het krokante bladerdeeg en vervolgens op de borden.
2. Op de plaats van het uitgestoken klokhuis giet je wat van de zoute karamel en wat van de gehakte walnoten.
3. Plaats het walnotenijs op een bodempje grof gehakte walnoten naast het appeltje.
4. Werk af met dopjes zoute karamel en Chai saus.