



BCE

CULINAIRE ZAKENCLUB

Februari 2019

Menu

Amuse

Witlof met ansjovis (5 basissmaken)

voorgerecht 1

Duxelles met roomijs van roggebrood

voorgerecht 2

**Schuimige truffelsoep met aardpeer, paddenstoel,
bloedworst, gebrande uitjes en hazelnoot**

hoofdgerecht

Hertfilet met zuurkool, pastinaak, peercrème en rode port saus

nagerecht

Trifle lion met chocolade, karamel-zeezout en crispy pearls

Wijnen:

Voorgerecht

Celistia 'Tierra' DO. Bodega Costers del Segre blanco

Hoofdgerecht

1884 Medoza Cabernet Sauvignon 2014

Dessert

Domaine LaFage Maury



Witlof met ansjovis (5 basissmaken)

In deze eenvoudige snack of amuse komen alle basissmaken terug, zoet, zuur, zout, bitter en umami. Eenvoudig te bereiden maar zeer complex van smaak. Erg verrassend en je hebt er geen dure ingrediënten voor nodig.

Ingrediënten voor 10 personen

Ingrediënten

2	stronken witlof	10	Witlofbladeren
10	stuks		ansjovis
2	eetl.		mayonaise
1	eetl.		gembersiroop
1	theel.		citroensap
			peper en zout



Werkwijze

- Snijd de witlof in fijn brunoise en maak aan met mayonaise, gembersiroop, citroensap en breng op smaak met peper en zout.
- Vul de witlofblaadjes met witlofsalade en werk af met de ansjovis.



Duxelles met roomijs van roggebrood

François over dit gerecht: “Het ijs van roggebrood geeft dit gerecht een bijzondere touch. Door suiker te vervangen door relatief weinig glucose is dit ijs niet te zoet en combineert het perfect bij de paddenstoelen. De tahoon cress -het groene toefje op het ijs- maakt het gerecht af. De tahoon cress is een extra smaakaccent, vergelijkbaar met beukenootjes en afkomstig uit de Himalaya.”

Creatie van François Geurds, FG Restaurant**, FG Food Labs*, Rotterdam.
Fotografie door Scala Photography

Ingrediënten voor 10 personen

Ingrediënten

Kastanjechampignon duxelle

250	gram	kastanjechampignons
15	gram	peterseliestelen
1		laurierblad
		zout en peper

Ingemaakte bundelzwammen

100	gram	bundelzwammen
150	gram	suiker
2	dl.	Azijn

Roggebroodijs

2	plakken	roggebrood
175	gram	glucose
3	dl.	melk
3	dl.	slagroom
6		eierdooiers
		zout en peper

Overig

10	gram	tahoon cress
----	------	--------------





Werkwijze kastanjechampignon duxelle

- Snijd de kastanjechampignons in plakjes en gaar deze in olijfolie op 90°C met zout, peper, laurierblad en de peterselienstelen.
- Giet het geheel vervolgens af, verwijder het laurierblad.
- Draai er in de keukenmachine duxelles van.

Werkwijze ingemaakte bundelzwammen

- Gaar de bundelzwammen twee minuten in een mengsel van 150 gram suiker en 2 deciliter azijn.
- Koel het pannetje snel terug.
- Vacumeer deze licht tot gebruik.

Werkwijze roggebroodijds (deze ligt klaar in de koeling/vriezer) **Wel maken voor de volgende groep en weer in de koeling of vriezer leggen a.u.b.!!**

- De basis voor het roggebroodijds leg je door de melk, de slagroom en de glucose in een pannetje aan de kook te brengen.
- Sla zes eierdooiers los in een schaal en klop de warme melk er scheut voor scheut door.
- Doe het mengsel terug in de pan en zet de pan weer op het vuur.
- Klop met een garde het geheel goed op zonder het aan te branden.
- Verwarm de pan tot maximaal 80°C, beslist niet hoger.
- Verkruimel de plakken roggebrood en voeg deze toe aan de massa.
- Laat het geheel vervolgens zo snel mogelijk afkoelen op ijswater.
- **Laat deze basis voor het ijs minimaal 12 uur rusten totdat het roggebrood week genoeg is.**
- Zeef de massa en breng deze op smaak met zout en peper.
- Draai de gezeefde massa tot romig ijs in de ijsmachine.

Afwerking

- Maak met 2, door lauwwarm water gehaalde lepels, een quenelle van zowel de duxelles als van het roggebroodijds.
- Garneer het gerecht met de ingemaakte bundelzwammen en tahoon cress.



Schuimige truffelsoep met aardpeer, paddenstoel, bloedworst, gebrande uitjes en hazelnoot

Tijdens de lunch/het diner warm je de basissoep op en breng je die snel op smaak. Garnituur erbij en klaar. Het mooie aan deze manier van werken is dat je makkelijk zelfgemaakte soep op de kaart kunt zetten, waarbij verse ingrediënten de hoofdrol spelen. Als voordeel blijven kruiden en groenten mooi op kleur en zorg je voor veel snelheid. Dankzij de combinatie basissoep, cubes en garnituur zijn het op zichzelf staande gerechten. Zeker als ze aan tafel met een schenkan geserveerd worden

Ingrediënten voor 10 personen

Ingrediënten

Basissoep

1	liter	<u>kookroom</u>
2	liter	gevogelteaouillon
3	teentjes	knoflook
100	gram	sjalot, fijngesneden
100	ml.	Debic bakken & braden, vloeibaar
20		truffelcubes

Truffelcubes

50	ml.	bakken & braden, vloeibaar
1		sjalot, fijn gesneden
200	ml.	dashi
400	ml.	truffeljus
3		gedroogde shiitake
20	ml.	truffelolie
50	gram	truffeltapenade

Overig

500	gram	bloedworst
100	ml.	Slagroom, ongezoet
30	gram	hazelnoten
10		zilveruitjes
20	ml.	Debic bakken & braden, vloeibaar
10		aardperen
200	gram	gemengde paddenstoelen
		zout en peper





Werkwijze basissoep

- Verwarm de Debic bakken & braden en zet de fijngesneden sjalot en knoflook aan.
- Voeg de gevogeltebouillon toe.
- Voeg de [Debic Kookroom Original](#) toe en kook in tot 2 liter.
- Passeer door een fijne puntzeef en koel direct terug.
- Bewaar in de koeling tot gebruik.

Werkwijze truffelcubes

- Zet de sjalot aan in de Debic bakken en braden.
- Voeg de truffeljus toe.
- Voeg de dashi en de gedroogde shiitake toe en reduceer tot de helft.
- Passeer door een fijne zeef.
- Breng op smaak met de truffelolie.
- Voeg de tapenade toe.
- Portioneer in ijsblokjes vormen en vries in.

Afwerking

- Snijd 10 plakken bloedworst af en steek uit met een ronde steker.
- Verwarm de room tot 60°C.
- Draai de overige worst samen met de afsnijdsels en de warme room tot een gladde crème in de blender en breng op smaak met zout en peper.
- Bewaar in een spuitzak en koel terug.
- Kook de aardperen gaar en snijd in de lengte doormidden.
- Schraap de binnenzijde leeg met een lepel
- Cutter de puree van aardpeer fijn in de blender en breng op smaak met zout.
- Maak de uitjes schoon en vacumeer samen met de Debic Bakken & Braden.
- Gaar 1 minuut in de magnetron op vol vermogen en koel terug op ijswater.
- Rooster de hazelnoten in de oven en hak fijn.
- Verwarm de basissoep, voeg de cubes toe en breng op smaak met zout.
- Schuim de soep op met de staafmixer en serveer in een schenkan.
- Bloem de plakken bloedworst en bak deze in de Debic Bakken & Braden en kruid na met zout.
- Bak de paddenstoelen.
- Snijd de uitjes doormidden en brand af met een gasbander.
- Verwarm de aardpeerpuree en doe in een spuitzak.
- Maak de borden op en schenk de soep aan tafel in.



Hertfilet met zuurkool, pastinaak, peercrème en rode port saus

Ingrediënten voor 10 personen

Ingrediënten

Hertenfilet

In de werkwijze geven we aan hoe je zelf zuurkool kunt maken, we begrijpen dat je daar misschien geen tijd of de mogelijkheid toe hebt. Gebruik dan kant-en-klare zuurkool van een mooie kwaliteit

Zuurkool (1 kg) dus onderstaande niet bestellen

1	kilo	witte kool, schoon zonder kern
5	gram	mosterdzaad
4	gram	Jeneverbessen
1		Laurierblad
22,5	gram	zeezout, fijn

Pastinaakfondant

1	kilo	pastinaak
5	dl.	gevogelbouillon
100	gram	roomboter

Mousseline met beurre noisette

500	gram	aardappel, kruimig
150	gram	roomboter
150	gram	crème fraîche

Peercrème

2		conferenceperen
3	gram	zeezout, grof

Rode portsaus

1	dl.	rode port
1		sjalotjes, gesnipperd
1	takjes	verse tijm
1		sinaasappels
½		citroen
50	gram	kalfsfond
N.B		roomboter



Werkwijze hertenfilet

- Maak de filet schoon door eventuele zenen en vliezen weg te snijden.
- Haal 20 minuten voor serveren uit de koeling.

Werkwijze zuurkool maken (Wij gebruiken deze avond gemaakte zuurkool dus niet maken.)

- *Snijd de kool zeer fijn met een mandoline of snijmachine.*
- *Meng de kool met het zout en kneus de kool tot hij glazig begint te worden en er vocht vrijkomt.*
- *Laat het geheel een paar minuten staan en herhaal de handeling nog een keer.*
- *Meng de kool vervolgens met de overige ingrediënten en doe alles in een zuurkoolpot, emmer of in een weckpot. Plaats een gewicht op de zuurkool in de pot/emmer. Dit gewicht zorgt ervoor dat de kool onder de vloeistof blijft en niet in aanraking komt met zuurstof.*



- *Plaats vervolgens een deksel met een waterslot op de pot/emmer. Zo kunnen door fermentatie gevormde gassen uit de emmer, maar kan er geen zuurstof in. Zou er wel zuurstof aanwezig zijn bij het zuurkoolproces, dan zou het geheel gaan rotten.*
- *Je kunt ook alles na het kneuzen samen vacumeren en zo zonder lucht fermenteren. Let wel op dat door gasvorming de zak niet knapt.*
- *Laat alles vervolgens samen fermenteren bij kamertemperatuur. Na 2-3 weken is de zuurkool klaar.*
- *Plaats de zuurkool in de koeling om de fermentatie te stoppen.*

Werkwijze pastinaak

- Schil de pastinaak.
- Snijd de pastinaak in plakken van 1 centimeter dikte.
- Bak mooi goudbruin in de roomboter.
- Zet de pastinaken $\frac{3}{4}$ onder met bouillon.
- Gaar in de oven tot ze gaar zijn en mooi ge glaceerd.

Werkwijze mousseline

- Maak eerst beurre noisette door de boter te smelten en zachtjes te laten karamelliseren tot de boter nootachtig van kleur is.
- Klaar de boter door het oppervlak af te schuimen en het vet van het vocht te gieten.
- Schil de aardappels, snijd in stukken en kook gaar in water met zout.
- Duw door een zeef of pureerknijper en meng met de beurre noisette en crème fraîche.

Werkwijze peercrème

- Leg de peren in een passende pan of braadslede en bedek ze volledig met zeezout.
- Pof ze ongeveer een uur in een oven van 190°C tot ze gaar en zacht zijn.
- Haal ze uit het zout en verwijder de schil en de kern.
- Maak fijn in een blender.

Werkwijze rode port saus

- Breng de rode port met de gesnipperde sjalot, verse tijm, sap en rasp van de sinaasappel en het sap van de citroen aan de kook en laat tot de helft inkoken.
- Voeg de kalfsfond toe en laat inkoken tot de gewenste smaak en dikte.
- Breng op smaak met zout en eventueel wat cayennepeper.
- Naar wens monteren met roomboter.

Afwerking

- Laat een bakpan goed warm worden en verwarm hier olie in.
- Kruid de filet ruim met zout en peper en schroei deze dicht in de olie zodat er een mooi gekarameliseerde korst op het vlees komt.
- Haal de filet uit de pan en leg op een ovenrooster.
- Gaar de filet tot een kerntemperatuur van 46°C. Gebruik hiervoor eventueel een thermometer om het garen goed te controleren.
- Laat het vlees enkele minuten op een warme plaats rusten.
- Verwarm de zuurkool en de mousseline los van elkaar.
- Dresseer de mousseline op het bord en leg daarop losjes de zuurkool.
- Trancheer de hertenfilet. Leg plakken van het vlees tegen de mousseline aan.
- Schik de ge glaceerde pastinaak speels op het bord.
- Lepel hier wat van de perencrème tussen.
- Zout het vlees en maak het gerecht af met de rode port saus.



Trifle lion met chocolade, karamel-zeezout en crispy pearls



Soms omdat gasten aan de eerdere gangen voldoende hebben. Daarnaast zet de trend van 'shared dining' en het serveren van kleinere porties nog steeds door. Maar dat betekent niet dat het dessert verleden tijd is, integendeel. Het is tijd om met andere ogen naar de dessertkaart te kijken. Bijvoorbeeld door kleinere desserts aan te bieden: Zo'n petit dessert is door de 'grootte' ook meteen geschikt voor meerdere consumptiemomenten. Bijvoorbeeld als pre-dessert of als barfood. Café gourmands zijn weer een ander alternatief. En wat dacht je van een petit dessert tijdens een vergadering of voor cateringdoeleinden? Zo blijft banqueting aantrekkelijk. Voor jou en je gasten, want de marges hoeven nu juist niet 'petit' te zijn.

Ingrediënten voor 10 personen

Ingrediënten

Chocoladecrème

0.5	liter	Debic Crème Caramel
100	gram	chocolade, puur
5	gram	cacaopoeder

Karamelsaus

200	ml.	slagroom
150	gram	suiker
25	gram	roomboter, ongezoeten
3	gram	gelatine
0.5	gram	zout

crisypearls Callebaut)
Maldon-zout



[Overig](#)

Chocoladesaus

Een saus die vaak onderdeel is van de klassieke banana split, maar natuurlijk ook voor veel andere gerechten te gebruiken is.

Ingrediënten

2	dl.	slagroom
4	dl.	melk
100	gram	glucose
250	gram	chocolade, puur
150	gram	chocolade, melk



Werkwijze

De slagroom, melk en glucose samen aan de kook brengen en de glucose al roerende oplossen.

Weeg de chocolade af in een bekken en giet hier de kokende room/melk op.

Laat 1 minuut staan en roer vervolgens door met een garde.

Laat afkoelen en bewaar in vacuümzakken of goed afgedekt in een afruimbakje.

Werkwijze chocoladecrème

- Verwarm de [Debic Crème Caramel](#) tot 70°C, voeg de cacao en de chocolade toe en los hierin op.
- Passeer door een fijne zeef en portioneer in de glaasjes.
- Laat gedurende 2 uur opstijven in de koeling.

Werkwijze karamelsaus

- Week de gelatine in koud water.
- Karamelliseer de suiker en voeg de room toe.
- Los de suiker op en voeg de boter, het zout en de geweekte gelatine toe.
- Passeer door een fijne zeef en koel terug tot kamertemperatuur.
- Portioneer op de chocoladecrème.

Afwerking

- Werk de trifle af met chocoladesaus, crispy pearls en Maldon-zout.