



november 2013

menu

amuse

Velouté met oester en spinazie

voorgerecht 1

Tarbot met paddenstoelen, ansjovis en een galette van aardappelen

voorgerecht 2

Salade van gerookte eendenborst,
chips van truffelaardappel en eendenlever

hoofdgerecht

Hertenkalf met schorseneren

nagerecht 1

Drie kazen met basilicum en kweeperencompote

nagerecht 2

Omelet Sibérienne

wijnen

Domaine La Colombette / Chardonnay Elevée en Demi-Muid 2011

Bodegas Carchelo / Altico 2010

Il Falchetto / Moscato d`Asti 2012

Velouté met oester en spinazie



14 personen

Ingrediënten:

600 g	spinazie
14 st	oesters
6½ dl	zoete witte wijn (bv Pineau des Charentes blanc)
5½ dl	room
	scheutje olijfolie
1 tn	knoflook
	zout
	versgemalen peper
	nootmuskaat



Bereiding:

1. Was en droog de spinazie en verwijder de dikke stelen.
2. Kneus het teentje knoflook.
3. Open de oesters en vang het vocht op in een schaal.
4. Snijd de oesters los en leg ze in het oestervocht.
5. Breng de wijn aan de kook en laat inkoken tot de helft.
6. Breng de room aan de kook en laat inkoken tot de helft.
7. Voeg de gereduceerde wijn toe aan de ingekookte room en houd warm.
8. Haal de oesters uit het vocht en giet het oesterwater door een schone doek.
9. Breng vervolgens het oesterwater aan de kook en giet het zodra het kookt bij de oesters.
10. Breng het mengsel van room en wijn opnieuw aan de kook.
11. Haal de oesters uit het vocht en leg ze in een aparte schaal.
12. Voeg het oesterwater aan de room toe.
13. Bak de spinazie met wat olijfolie, voeg de knoflook toe en breng op smaak met zout, peper, en nootmuskaat.
14. Hak de spinazie grof en houd warm.

Presentatie:

1. Leg de spinazie onderin een glas.
2. Leg daarop 1 oester.
3. Schuim de warme room met een staafmixer op en giet wat van de saus over de oester en spinazie.
4. Serveer direct uit.

Tarbot met paddenstoelen, ansjovis en een galette van aardappelen



14 personen

Ingrediënten:

14	st	tarbotfilet (à 80 g per stuk)
2	st	grote lange frites aardappelen (binten)
1½	el	truffelolie
2	st	sjalot
20	g	ansjovisfilet
150	g	boter
30	g	eidooier
200	g	shiitake paddenstoelen
¼	bs	basilicum
		arachideolie
		zout
		peper



Bereiding:

1. **Galette.** Schil de aardappelen en snijd op de snijmachine in de lengte dunne plakken. Snijd uit deze plakken 14 dunne repen van elk 3 cm breed.
2. Frituur **VLAK VOOR UITSERVEREN** de repen op 180 ° C.
3. **Ansjovispuree.** Pureer de ansjovisfilet. Zet 1 eetlepel gesnipperde sjalot aan met een druppel arachideolie en laat afkoelen.
4. Roer de boter (op kamertemperatuur), sjalot, ansjovispuree en eidooier luchtig door elkaar.
5. Snijd de (shiitake) paddenstoelen in kleine stukjes. Zet 1 eetlepel gesnipperde sjalot aan in wat arachideolie en bak hierin de paddenstoelen. Laat uitlekken in een zeef en meng er vlak voor gebruik de fijngesneden basilicum door.
6. **Tarbot.** Bak **VLAK VOOR UITSERVEREN** de tarbotfilets om en om aan in de boter totdat ze gaar zijn.

Presentatie:

1. Verdeel de paddenstoelen over de tarbot. Doe op elk stuk een eetlepel ansjovisboter en gratineer ze mooi lichtbruin onder de salamander.
2. Leg de tarbot op het midden van een bord.
3. Leg een gefrituurde aardappelreep op de tarbot.
4. Besprenkel het bord met de truffelolie.

Salade van gerookte eendenborst, chips van truffelaardappel en eendenlever



14 personen

Ingrediënten:

1200 g eendenborst (4 stuks)
zout
peper
olie
rookoven

Salade:

200 g gemengde bladsla
3 st truffelaardappelen
75 g walnoten
100 g rookspek (in smalle reepjes)
200 g eendenlever
½ bs bieslook
arachideolie



Dressing:

3 el aceto balsamico
2½ el truffelolie
5 el notenolie
1½ dl zonnebloemolie
1 st citroen
50 g salsa tartufata
1 tl poedersuiker
peper
zout
gembersiroop

Bereiding:

1. **Eendenborst.** Verwijder het grootste gedeelte van het vet van de eendenborsten (gebruik dit vet om de eendenborsten na het roken in te bakken). Snijd het overgebleven vel kruiselings in. Leg de eendenborsten met de velkant op het rooster in de rookoven en rook ze gedurende 6 minuten. Smelt het eendenvet in een pan en bak hierin de eendenborsten rosé. Laat afkoelen en zet weg tot gebruik.
2. **Salade.** Was de sla en maak droog in de slacentrifuge. Snijd de gewassen, ongeschilde truffelaardappelen in zeer dunne plakjes (gebruik een schaaaf) en bak ze in de friteuse op 180 °C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.
3. Hak de walnoten grof. Bak het spek goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier.
4. Snijd plakjes van de eendenlever en maak er rolletjes van. Bewaar tot gebruik in de koeling.
5. **Dressing.** Doe alle ingrediënten voor de dressing, behalve de salsa tartufata, in een hoge beker en klop er een dressing van. Voeg de salsa toe en maak op smaak met peper, zout, poedersuiker en 2 el gembersiroop.

Presentatie:

1. Meng de sla met een gedeelte van de dressing.
2. Verdeel de sla over de borden.
3. Snijd de eendenborsten in dunne plakjes en verdeel over de borden.
4. Strooi het spek en de walnoten erover.
5. Verdeel de gefrituurde chips van truffelaardappel over de borden.
6. Garneer met de rolletjes eendenlever en de bieslook.
7. Lepel de overgebleven dressing over de salade.

Hertenkalf met schorseneren



14 personen

Ingrediënten:

1,4	kg	hertenkalffilet
1½	kg	schorseneren
1	st	citroen
1	bl	gepelde witte druiven
5	pl	peperkoek
250	g	cantharellen
2	tn	knoflook
7	st	lente-ui
5	dl	melk
1	l	water
		zout

Saus

3	tn	knoflook
3	st	sjalot
1	st	winterwortel
3	dl	rode wijn
3	dl	wildfond
3	el	veenbessengelei
		boter
		allesbinder



Bereiding:

1. Bak het vlees in boter rondom bruin. Leg het in een braadslee en zet in de oven op 100 graden tot een kerntemperatuur van 54 graden.
2. **Saus.** Snijd de groenten voor de saus klein en zet ze aan in boter.
3. Deglaceer met de rode wijn. Voeg de wildfond toe en laat inkoken tot de helft. Zeef het geheel, verwarm opnieuw en voeg de veenbessengelei toe. Smaak af met peper en zout. Bind de saus eventueel met allesbinder.
4. Schil de schorseneren en leg in water met citroen. Houd 3 schorseneren apart om krullen van te maken (zie punt 5). Snijd de rest in stukken van ongeveer 8 cm (3 per persoon). Kook gaar in ½ liter melk en 1 liter water met wat zout.
5. Snijd met een dunschiller de apart gehouden schorseneren in zeer dunne lange plakken.
6. Frituur **VLAK VOOR UITSERVEREN** tegelijkertijd enkele reepjes op 180 graden en laat afkoelen.
7. Maak de cantharellen schoon en snijd ze in gelijke stukken. Bak ze kort aan in boter samen met de geperste knoflook.
8. Snijd de peperkoek in dobbelsteentjes en bak er croutons van. **(Let op niet laten verbranden)**
9. Maak de lente-uitjes schoon, snijd ze doormidden en zet ze even aan in boter.
10. Verwarm de witte druiven in eigen vocht.

Presentatie:

1. Verdeel het vlees over de warme borden.
2. Leg er 3 stukken gekookte schorseneren naast met daar bovenop een gefrituurde krul.
3. Schik aan de andere kant van het vlees een rondje uitgelekte witte druiven en wat croutons van peperkoek.
4. Verdeel de cantharellen over het bord en leg een lente-uitje over het vlees.
5. Werk af met de saus.

Drie kazen met basilicum en kweeperencompote



14 personen

Ingrediënten:

Kweeperencompote:

- 3 st kweeperen (middelgrote)
- 1 st vanillestokje
- 100 g suiker
- 1 dl rode wijn
- scheut rode wijnazijn

Kazen:

- 9 pl taleggio 3mm dik
- 9 pl brebiou 3mm dik
- 9 pl schapenkaas 3mm dik (Hollandse oude schapenkaas)
- 2 bs basilicum
- 100 g walnoten



Bereiding:

1. **Kweeperencompote.** Schil de kweeperen en snijd in blokjes. Open het vanillestokje en kook met de andere ingrediënten de kweeperen tot ze gaar zijn en de vloeistof is ingekookt tot bijna stroop (**let op langzaam garen**). Je kunt de compote eventueel pureren of in grove stukjes opdienen.
2. **Kazen. Leg de taleggio 10 minuten in de blastchiller zodat je de kaas makkelijk kunt snijden.** Beleg een plak taleggio met basilicumblaadjes, leg daarop een tweede plak taleggio, weer basilicumblaadjes en de derde plak taleggio. Druk wat aan. Doe dit nog twee keer.
3. Doe hetzelfde met de twee andere kazen.
4. Pak de kaastorentjes in huishoudfolie en leg in de koeling.
5. Snijd alle kaastorentjes in rechthoeken van 3x1,5cm.
6. Hak de noten grof.

Presentatie:

1. Schik 3 verschillende kaasrechthoekjes op een bord.
2. Lepel er een beetje kweeperencompote naast en een streepje gehakte noten.

Omelet Sibérienne



14 personen

Ingrediënten:

Omelet Sibérienne:

165 g	eidooier
165 g	suiker
1,7 g	gelatine poeder
17 g	volle melk
3,3 dl	slagroom
1 st	roomboter cake
1 st	vanillestokje

Kookschuim:

250 g	suiker
25 g	glucose stroop
125 g	water
125 g	eiwit
125 g	suiker
1 st	vuurstaafje (buffetvuur)
1 st	bolvorm



Bereiding:

1. **Omelet Sibérienne.** Snijd de cake in zeer dunne plakjes en bekleed hiermee de bolvorm. Bewaar plakjes om de vorm mee af te dekken.
2. Verwarm de eidooiers met de suiker en het vanillestokje au bain-marie tot 40°C en klop het daarna koud.
3. Het gelatine poeder in de melk oplossen en verwarmen tot 50°C en 2 minuten laten staan.
4. Klop de slagroom stijf.
5. Meng het eidooiermengsel met het gelatinemengsel en voeg als laatste de opgeklopte slagroom erbij.
6. Doe het mengsel in de met cake beklede bolvorm en dek af met de resterende plakjes cake.
7. Plaats het geheel in de snelvriezer tot het bevroren is. Zet daarna tot gebruik in de gewone vriezer.
8. **Kookschuim.** Laat suiker met glucosestroop en water koken tot een temperatuur van 120°C.
9. Doe het eiwit met de suiker in de Kitchen Aid en laat zachtjes draaien.
10. Voeg het kookmengsel in een dun straaltje erbij en laat koud draaien.

Presentatie:

1. Haal de cake uit de vriezer en keer hem om op een groot plat bord.
2. Werk de cake af met het kookschuim.
3. Geef het schuim een mooi kleurtje met de brander.
4. Doe wat aluminiumfolie om het vuurstaafje, haal het rode puntje eraf en plaats het aan de andere kant.
5. Zet het vuurstaafje in het midden van de cake.
6. Doof in het restaurant de lichten, steek het vuurstaafje aan en serveer aan tafel.