



Augustus 2021

Amuse van het huis

voorgerecht

Ceviche van zeebaars met koriander en rode ui

Wijn: Domaine les Terrasses d'Eole 'Biso' 2019 Ventoux a.c. Frankrijk

tussengerecht

Gegrilde sliptong met garnalenbisque en zeekraal

Wijn: Domaine les Terrasses d'Eole 'Biso' 2019 Ventoux a.c. Frankrijk

hoofdgerecht

Kalfsmuis courgette uientaartje linzenjus Witte chocolade mango blauwe bes

Wijn: Luna Beberide 'Finca - Mencia' 2018 Bierzo d.o. Spanje

nagerecht

Kruisbessenclafoutis met vlierbloesemijds

Wijn: Gianni Doglia - Moscato d'Asti 2020 Moscato d'Asti d.o.c.g. Italië



Ceviche van Zeebaars met koriander en rode ui

Amuse

8 personen

hoofdingrediënten

Zeebaarsfilet

Mihoen

0.5 pak dunne Mihoen

Marinade

30 g Gember

5 tak Koriander

10 el Limoensap

1 teen Knoflook

3 el Vissaus

2 el Chilisaus

1 e Suiker

Rode ui garnering

2 stuks Rode ui

Koriandergarnering

7 tak Koriander

1 stuks Rode peper

Zeebaars

600 gram zeebaarsfilet





1 Mihoen

Breng water aan de kook voeg de mihoen toe en breng het water weer aan de kook. 30 tellen laten koken en afgieten. Direct 2 minuten afspoelen onder koud water en laten uitlekken.

2 Marinade (amarillo-tijgermelk)

Snij de gember, koriander en knoflook zeer fijn.

Pers de limoen uit. Meng alles en laat het 10 min. trekken. Zeef het en voeg vissaus suiker en chilisaus toe.

Rode ui garnering

Snij de rode ui in mooie hele dunne halve ringen Was ze en laat ze 5 min in ijskoud water weken. Laat ze goed uitlekken.

Koriandergarnering.

Hak de koriander fijn. Verwijder de zaadjes uit de verse rode Spaanse pepers en snijd in flinterdunne plakjes. (Niet aan je gezicht komen met je handen en je handen goed wassen hierna)

Zeebaars

Controleer de vis op graten en snij het dunnere deel van de filet af (er moeten plakjes gesneden worden en van het dunne deel is dit niet handig). Maak met een mes een begin om de huid van de filet af te trekken en trek met de hand de huid er af. Snijd de filet in gelijkmatige dunne plakjes van 1 tot 2 mm. Leg ze in een grote kom en voeg wat zout toe. Voorzichtig omscheppen en 2 minuten laten intrekken.

Voeg de marinade toe en meng voorzichtig.

Laat dit 5 minuten garen/marineren.

Afwerking

Schenk de marinade uit de kom, sprenkel dit over de mihoen en schep dit even om.

Voeg de helft van de ui, 2/3 van de koriander en 2/3 van de peper toe.

Meng alles voorzichtig.

Trek eventueel een kwaststreep met de chilisaus over het bord als garnering. Leg een hoopje Mihoen op het bord en schep de vis er op/bij. Garneer met de overige rode ui, koriander en peper.



Gegrilde sliptong met garnalenbisque en zeekraal

Tussengerecht

8 personen

hoofdingrediënten

Garnalenbisque

150g Hollandse garnalen

garnalendop

1 Uien

2 Teen knoflook

1el Plantaardige olie

2el Tomatenpuree

1el Olijfolie

1pluk Saffraan

4el Peterselie

Peper naar smaak

1tl Cayennepeper

1 Borrelglas Sherry

800 ml Water

Zeekraal

100 gr. Zeekraal

Tong

8 stuks Sliptongfilet





Garnalenbisque

Pel de garnalen. (LET OP: DIT KOST TIJD)

Snipper de uien en snij de knoflook fijn. Stoof de ui en knoflook aan in de plantaardige olie.

Hak de peterselie fijn en ris de blaadjes van de tijm

Voeg na enkele minuten de tomatenpuree toe en breng op smaak met tijm, peterselie, peper en zout.

Laat even verder stoven.

Voeg de schalen van de garnalen en de saffraan toe aan de pan. Kruid met cayennepeper naar smaak en overgiet met water.

Gaar 20 minuten onder deksel.

Mix de soep met de staafmixer en zeef ze.

Proef en kruid met peper en zout.

Zeekraal

Blancheer de zeekraal kort.

Tong

Bak de filets kort met boter à la minute een pan.

Serveren

Verdeel de vis over diepe borden en lepel er de bisque over.

Werk af met de gepelde garnalen en de zeekraal.



Kalfsmuis courgette uientaartje linzenjus witte chocolade mango blauwe bes

Hoofdgerecht

8 personen

Blad 1 van 4

hoofdingrediënten

Kalfsmuis

640g Kalfsmuis

Peper en zout

1 ui

1tl 4seizoenenpeper

3 takjes tijm

3 takjes rozemarijn

3 tenen knoflook

Beukenzwam

100g Beukenzwam

Olijfolie

Courgette

2 courgette

100g suiker

100 ml witte wijnazijn

100 ml water

Linzenjus

2 sjalotjes, klontje boter, afsnijdsel kalfsmuis, steeltjes beukenzwam

50g boter

400 ml Rode wijn

350 ml runderfond (pot)

160g linzen

Bladerdeeg

5 plakken bladerdeeg en 1 ei





Hoofdgerecht **Blad 2 van 4**

Kalfsmuis Maak de kalfsmuis schoon en snij de zijkanten eraf zodat een rechthoekige vorm ontstaat. Bewaar het afsnijdsel voor de saus. Wrijf de kalfsmuis in met wat peper en zout.

Snij de ui in stukjes en doe in een bak. Voeg de blaadjes van de tijm en rozemarijn en de fijngesneden knoflook toe. Overgiet het geheel met olijfolie en meng goed.

Doe de kalfsmuis in een vacumeerzak, samen met het kruidenmengsel. Vacumeer en gaar in een sous-vide van 55 graden gedurende 2,5 uur. Bak het vlees, vlak voor het uitserveren, op hoog vuur nog kort aan en trancheer.

Beukenzwam Maak de beukenzwammen eventueel schoon en snij de onderkant van de steeltjes. Gebruik de onderkant van steeltjes voor de saus. Bak, vlak voor het uitserveren, de zwammen op hoog vuur in wat olijfolie.

Courgette Maak van de courgettes spaghetti. Meng het water, suiker en azijn en breng aan de kook en koel terug op ijs (i.v.m. de tijd). Marineer hiermee de courgette spaghetti. Giet vlak voor het uitserveren af.

Linzenjus Snij de sjalot in kleine stukjes. Verwarm de boter en bak hierin het afsnijdsel van de kalfsmuis aan. Voeg de sjalot en steeltjes van de beukenzwam toe en laat meebakken tot de sjalotjes glazig zijn. Blus af met de rode wijn en laat tot ca. 1/3 inkoken. Voeg de runderfond en linzen toe en laat zachtjes tot ca. de helft inkoken. Zeef het geheel, breng op smaak met peper en zout. Monteer eventueel met koude boter en breng over in een spuitfles.

Bladerdeeg Verwarm de oven voor op 180gr. Steek 32 rondjes van 5 cm doorsnee uit het bladerdeeg; hou er 16 apart. Steek met een vormpje van 4 cm doorsnee kleinere rondjes uit de overige 16 rondjes. Hergebruik eventueel de afsnijdsels en uitgestoken rondjes. Klop het ei los.

Smeer de randen van de bodempjes in met losgeklopt ei en leg er een ringetje op. Prik met een vork een paar gaatjes in de bodem en bak af in de oven; ca. 15 minuten.



Uientaartje

300g ui
2 tenen knoflook
400 ml water
4 el balsamicoazijn
2 takjes tijm
30g bruine bastaardsuiker

Mango

1 Mango
1 limoen
2dr tabasco
poedersuiker
1el olijfolie

Mayonaise van witte chocolade

4 eidooiers
1el (scheutje) azijn
2el mosterd
60g witte shocolade
Peper en zout

Blauwe bes

50g blauwe bes
4 takjes rozemarijn
8g suiker
zout
10 ml water

Afwerking

150 gr. Bloemkool
Lupine cress
8 ansjovisfilets



Hoofdgerecht

Blad 4 van 4

Uientaartje Het bladerdeegbakje wordt hierboven gemaakt. Snij de ui in ringen en de knoflook zeer fijn. Bak de ui en iets later de knoflook aan en blus met het water. Voeg de overige ingrediënten toe en gaar langzaam gedurende een uur. Als het te ver opdroogt wat extra water toevoegen. Haal uit de pan, verwijder het takje tijm en snij de ui eventueel wat kleiner. Leg het mengsel, vlak voor het uitserveren, op de bakjes bladerdeeg.

Mango Schil de mango en ontdoe van de pit. Snij in blokjes. Meng het sap van de limoen met wat poedersuiker, olijfolie en tabasco. Marineer hierin de mangoblokjes.

Mayonaise van witte chocolade Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Meng de eidooiers, azijn en mosterd. Blijf mengen en voeg langzaam de zonnebloemolie toe tot een mayonaise. Smelt de chocolade au bain-marie en voeg dit toe aan de mayonaise. Meng goed en breng op smaak met peper en zout.

Blauwe bes Verwarm de oven voor op 130gr. Zoek uit het bakje blauwe bessen de grootste uit. Breng het water, suiker en zout aan de kook. Snipper de rozemarijn en voeg deze toe en haal direct van de kook. Voeg de blauwe bessen toe, meng voorzichtig en laat 10 minuten staan. Breng de bessen over op een bakplaat met bakpapier. Zet in de oven en gaar ze gedurende 30 minuten in de oven. Haal uit de oven en laat afkoelen. Haal ze voorzichtig met je vingers van het bakpapier en leg ze in een schaalje.

Afwerking Haal de visjes uit het blikje en laat uitlekken. Rasp een dunne kruim van de bloemkoolroosjes. Snij de ansjovisfilets doormidden en rol op; Plaats deze op het uientaartje; Trek op ieder bord 3 strepen van de jus en verdeel hierover de overige bereidingen; inclusief de bloemkoolkruim; Werk af met lupine cress.



Kruisbessen Clafoutis met vliesbloesemijs

Nagerecht

8 personen

hoofdingrediënten

Clafoutis

48 kruisbessen
100g bloem
4 eieren
350 ml Melk
100g Suiker
5 g vanillesuiker
Snuf Zout
Poedersuiker



Vlierbloesemijs

4 eidooiers *(een eidooier weegt ongeveer 5 gram als men gepasteuriseerde eidooier wil gebruiken)
300 ml slagroom
300 ml melk
200 ml Vlierbloesemsiroop
Snuf zout

Honey cress



Clafoutis: Oven voorverwarmen op 190 graden. Vet een bakblik (springvorm) in en verdeel het fruit over het blik. Klop de bloem, eieren, melk, suiker, vanillesuiker en het zout tot een beslag. Giet dit in het bakblik, over het fruit. Zorg dat het fruit ongeveer gelijk verdeeld blijft over het beslag. Bak de clafoutis in ongeveer 40-45 minuten af. Het kan iets langer dan dit duren voordat het gaar is, bak de clafoutis dan iets langer totdat het beslag overal gestold is.

Vlierbloesemijs Doe de slagroom, de melk, het zout en de vlierbloesem siroop in een pan en verwarm al roerend op een niet al te hoog vuur. Klop de eidooiers in een apart kommetje goed los. Voeg al kloppend een scheut van het warme melkmengsel aan de eieren toe ('familie maken') Roer het eidooiermengsel door het warme melkmengsel in de pan en verwarm dit al roerend totdat het licht gaat binden. Pas op dat het niet warmer wordt dan ca 80C, anders gaan de eidooiers te snel stollen. Check of je mengsel voldoende gebonden is door een lepel even door het mengsel te halen en dan met je vinger een streep over de bolle kant van de lepel trekken. Blijft de streep staan, dan is er voldoende binding. Snel terug koelen door te blijven kloppen in een ijs au bainmarie Laat dit goed afkoelen voordat het in de ijsmachine gestort wordt. Zet je ijsmachine klaar en giet al draaiend het vlierbloesem roommengsel in de machine en draai tot een mooi vlierbloesemijs. Misschien moet het gedraaide ijs nog even in de vriezer verder opstijven zodat je er mooie bollen uit kunt scheppen.

Serveren Leg op elk bord 1 of meerdere bolletjes ijs en leg er een stuk clafoutis naast. Strooi vlak voor het serveren wat poedersuiker over de clafoutis, en werk af met wat cress dit ziet er mooi uit en is ook heel lekker.