



september 2012

menu

amuse

Tomaat met garnalen, mozzarella, olijf en saffraan

voorgerecht

Zeetong met doperwtjes, venkel en bonenkruid

hoofdgerecht

Ree filet met Vacherin Mont D'or, bietjes, appel,
bloedworst en snijboon

nagerecht

Diverse bereidingen met rabarber op miserable

wijnen

Prà / Soave Classico 2011

Domaine de Coste Chaude / Cuvée La Rocaille 2009

Bottega Limoncino a base di Grappa

Tomaat met garnalen, mozzarella, olijf en saffraan



18 personen

Ingrediënten:

Mozzarella en olijf

100 gram zwarte olijven
1 teen knoflook
1 blikje ansjovis
50 gram pancu
80 gram spa blauw
2 gram agar
6 gram zout
2 blaadjes gelatine
245 gram room
255 gram olijfolie
2 stuks mozzarella



Overig

10 stuks tros tomaat
100 gram Hollandse garnalen
Borage cress
Basilicum cress
Saffraan
Sushi azijn
Agar

Bereiding:

1. Cutter de olijven met de knoflook en ansjovis tot een tapenade, bak de pancu in ruim olijfolie, goudbruin en krokant en spatel deze onder de olijven tapenade, bewaar afgedekt op de werkbank.
2. Kook de Spa blauw met de agar en het zout in tot 50 gram, week ondertussen de gelatine, knijp uit en voeg toe, monteer met de room (kamertemperatuur) en voeg als laatste de olijfolie (kamertemperatuur) toe, doe de massa in een kistje en belucht met een patroon, bewaar in de koeling tot verdere verwerking.
3. Leg de mozzarella in warm water (75 graden Celsius), laat zacht worden maar niet oplossen. Trek een stukje van de mozzarella en kneed dit tot een flexibele massa en vouw deze om het uiteinde van de kistje, spuit hier een ballon van, knijp het uiteinde dicht en leg deze op plasticfolie, herhaal tot er 18 mooie ballonnetjes zijn en verwerk deze direct in het gerecht.
4. Snijd uit de tomaten 20 dikke plakken en haal hier de zaadlijsten uit (bewaar deze voor de gelei) en snijd aan een zijde door en leg plat weg, marineer deze plat in iets olijfolie, peper en zout en zet onder lichte druk weg.
5. Cutter het vruchtvlees en de rest van de tomaat en laat uitlekken in een doek, voeg per dl vocht 1 gram agar toe en breng aan de kook met iets saffraan, breng op smaak met peper en zout en giet hiervan een dun laagje op een plaat en laat opstijven, snijd hiervan dunne reepjes en rol op, bewaar op de werkbank.
6. Marineer de Hollandse garnalen met iets sushi azijn, peper en zout.

Presentatie:

1. Leg op ieder bord plat een strook van de tomaat en verdeel hier een paar garnalen over.
2. Leg op iedere strook tomaat een kleine quenelle van de olijven tapenade.
3. Leg aan het einde van iedere strook tomaat een mozzarella ballon.
4. Leg op iedere tomaat een spiraal van de gelei.
5. Garneer met de cress en een paar draadjes saffraan en serveer direct.

voorgerecht

Zeetong met doperwtjes, venkel en bonenkruid



18 personen

Ingrediënten:

Doperwtjes

100 gram doperwtjes (diepvries)
3 dl visbouillon
300 gram doperwtjes (diepvries)
1 dl visbouillon
1 kg doperwt (vers)
1 stuks sjalot
10 stuks eidooier
3 gram zout
geklaarde boter

Venkel

100 gram glucose
500 gram venkel sap
500 gram suiker
15 gram pectine
50 gram suiker
7,5 gram citroenzuur

Bonenkruid

200 gram aardappel
25 gram boter
2 stuks eiwit
1 eetlepel bonenkruid (geplukte blaadjes)
zeezout

Overig

9 stuks zeetong (4/5)
Shisso purple



Bereiding:

1. **Doperwtjes.** Zet de 100 gram doperwtjes op met de visbouillon, breng aan de kook en pureer met de staafmixer, wrijf door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout, bewaar op de werkbank in een klein pannetje (schuim à la minute op met iets lecithine).
2. Kook de 300 gram doperwtjes gaar in 1 dl visbouillon en pureer hierna in de blender, wrijf door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout, bewaar afgedekt in een klein pannetje op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
3. Dop de verse doperwtjes en blancheer deze, bewaar afgedekt op de werkbank. Snipper de sjalot ragfijn en bewaar deze afgedekt op de werkbank in een klein bakje.
4. Meng de eidooier met het zout en doe de massa in een spuitfles, druppel kleine druppels in de warme geklaarde boter (plusminus 80 graden Celsius), let op dat de druppels niet aan elkaar vastzitten en laat gedurende 10 seconden garen, haal uit de boter en bewaar in een braadpan op de werkbank.
5. **Venkel.** Breng de glucose met het venkel sap (sapcentrifuge) en de suiker aan de kook.
6. Meng ondertussen de pectine met de 50 gram suiker en los het citroenzuur op in iets water.
7. Voeg de suiker met de pectine toe als het geheel kookt en laat goed doorkoken, voeg het citroenzuur toe en kook kort door.
8. Stort de massa in halve bolmatjes en laat opstijven.

voorgerecht

Zeetong met doperwtjes, venkel en bonenkruid (vervolg)



18 personen

9. Stort de massa als het geheel is opgesteven en strooi er zeer lichtjes iets venkelpollen overheen, bewaar op de werkbank.
10. **Bonenkruid.** Pof de aardappels in de schil gaar op zeezout in een voorverwarmde oven van 18 graden Celsius gedurende plusminus 30 minuten, haal uit de oven en laat afkoelen, schil de aardappels en wrijf door een uiterst fijne zeef.
11. Weeg 100 gram van het aardappelkruim af en meng hier de boter, eiwit en bonenkruid doorheen.
12. Smeer van het beslag dunne rechthoekjes van plusminus 5 cm bij 8 cm op bakmatjes en bak deze af in een voorverwarmde oven van 150 graden Celsius gedurende 6 tot 8 minuten of totdat de koekjes goudbruin zijn, haal van de bakmatjes en bewaar op een schone plaat.
13. **Zeetongen.** Maak de zeetongen schoon en snijd deze overlangs op de graat doormidden, maak twee mooie gelijke porties van plusminus 80 tot 100 gram en bewaar deze tussen schone doeken in de koeling.

Presentatie:

1. Smeer de stukjes tong aan beide kanten licht in met iets olijfolie en grill op een uiterst hete grill aan beide kanten een ruitmotief, breng op smaak met peper en zout en gaar na in een voorverwarmde oven van 150 graden Celsius gedurende plusminus 5 minuten.
2. Verwarm de crème van doperwtten en doe deze in een grote spuitfles, stoof de doperwtjes op met de gesnipperde sjalot.
3. Verwarm de saus van doperwtten en schuim deze op.
4. Verwarm de druppels eidooier lichtjes.
5. Leg op elk bord een streep van de doperwttenpuree en leg hierin in het midden iets schuin een stukje zeetong, leg op ieder bord twee venkel gummi 's.
6. Garneer met een paar doperwtten en eidooier druppels.
7. Maak af met het doperwtenschuim en een bonenkruid tuille, garneer met shisso purple en serveer direct.

hoofdgerecht

Ree filet met Vacherin Mont D'or, bietjes, appel, bloedworst en snijboon



18 personen

Ingrediënten:

Vacherin Mont D'or

20 stuks roseval aardappel (groot)
ganzenvet
knoflook
tijm
1 stuks Vacherin Mont D'or

Bietjes

1 kg rode biet
50 gram suiker
1 stuks steranijs
1 stuks kruidnagel
2 dl olijfolie
5 stuks gele biet
suiker
witte wijn azijn
bietenblad

Appel, bloedworst en snijboon

2 stuks Granny Smith appels
1 stuks bloedworst
40 stuks snijboon

Overig

3 kg ree filet op het karkas



Bereiding:

1. **Vacherin Mont D'or.** Steek uit elke aardappel een tonnetje door de platte kanten weg te snijden en uit te steken met een steker van plusminus 3 cm doorsnede, gaar de aardappels in ruim ganzenvet met knoflook en tijm, haal de aardappels uit het vet als deze gaar zijn, laat iets afkoelen en hol deze iets uit met een pommes parisienne boor, bewaar zo op de werkbank.
2. Verwijder de korst van de Vacherin Mont D'or en doe de kaas in een pannetje, dek af met plasticfolie en zet in de warmkast op 55 graden Celsius.
3. **Bietjes.** Centrifugeer de rode bietjes en zet het vocht op met de suiker, steranijs en kruidnagel en kook het geheel in tot een stroperige massa, zeef deze hierna door een fijne zeef en monteer met de olijfolie totdat er een gebonden coulis ontstaat, bewaar deze afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
4. Schil de gele bietjes en haal hier m.b.v. een pommes parisienne boor 60 parels uit, kook deze gaar in water met iets witte wijn azijn en zout, giet af en laat afkoelen op de werkbank. Centrifugeer de restanten van de gele biet en kook het sap in met iets suiker en witte wijn azijn tot een siroop, giet deze over de gele bieten parels en bewaar zo afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
5. Was het bietenblad en maak goed droog, bewaar in de koeling.
6. **Appel, bloedworst en snijboon.** Schil de Granny Smith appels en boor hier m.b.v. een pommes parisienne boor 20 bolletjes uit, blancheer deze kort in iets witte wijn met suiker en giet af maar bewaar het kookvocht, laat afkoelen op de werkbank, breng het kookvocht aan de kook en bind dit lichtjes met iets aardappelzetmeel, laat hierna afkoelen op de werkbank en doe de appel parels terug in het vocht.
7. Snijd van de bloedworst 20 dunne plakjes en steek hier met een steker rondjes uit met een doorsnede van 3 cm, bewaar deze afgedekt in de koeling.

hoofdgerecht

Ree filet met Vacherin Mont D'or, bietjes, appel, bloedworst en snijboon (vervolg)



18 personen

8. Maak de snijbonen schoon en verwijder m.b.v. een dunschiller aan de zijkanten de draad, blancheer de snijbonen in ruim gezouten water gaar, laat schrikken in koud water en giet af haal de twee helften van de snijbonen van elkaar en verwijder de zaadlijsten, rol de snijbonen op en zet vast met een prikker, bewaar zo afgedekt op de werkbank. Stoof à la minute op met een beetje bouillon en boter.
9. **Reerug.** Maak de ree rug schoon en bewaar deze afgedekt op de werkbank.
10. Zout de ree rug en braad deze aan in iets olie met boter totdat de rug rondom dichtgeschroeid en bruin is en laat verder garen in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius gedurende plusminus 6 tot 8 minuten, laat hierna het vlees rusten in de warmkast op plusminus 55 graden Celsius gedurende minimaal 15 minuten.
11. Verwarm de aardappels en de Vacherin Mont D'or.
12. Stoof de bietjes en verwarm de siroop van biet.
13. Bak de bloedworst aan beide kanten goudbruin.
14. Verwarm de snijboon, breng alles op smaak met peper en zout.
15. Fileer en trancheer de reerug.

Presentatie:

1. Trek op ieder bord met een kwast een streep van de bieten siroop en leg hierop aan een kant het vlees.
2. Zet in het midden een aardappel en vul deze met de Vacherin, garneer met een bietenblad.
3. Leg links een plakje bloedworst en leg hier een appelparel op.
4. Maak af met de gele biet en de snijboon.
5. Serveer direct.

Diverse bereidingen met rabarber op miserable



18 personen

Ingrediënten:

Miserable

150 gram eiwit
30 gram bloem
30 gram suiker
300 gram broyage: 1 deel poedersuiker,
1 deel amandelpoeder

Sorbet van rabarber

1,5 kg rabarber
450 gram gelei suiker
150 gram water
3 gram zout
suikerwater (1:1)

Gelei van rabarber

8 blaadjes gelatine
1 kg rabarber
250 gram suikerwater (1:1)
3 gram citroenzuur

Gepocheerde rabarber

4 stuks rabarber stengel (zeer dikke)
2,5 dl witte wijn
2,5 dl water
125 gram suiker
10 stuks lavendel bloemen

Schuim van rabarber

1 kg rabarber
250 gram suiker
1 stuks vanilleboon
4 blaadjes gelatine

Coulis van rabarber

500 gram rabarber
50 gram suiker
150 gram honing
15 gram citroensap
1 stuks steranijs
1 stuks kruidnagel
1 stuks vanilleboon

Overig

citroenverbena
lavendelbloemen



Bereiding:

1. **Miserable.** Klop het eiwit stijf in de keukenmachine.
2. Zeef de bloem.
3. Spatel alle droge stoffen door het eiwit, smeer de massa met een paletmes dun uit op een bakmatje en bak het geheel af in een voorverwarmde oven van 175 graden Celsius gedurende plusminus 5 minuten.

Diverse bereidingen met rabarber op miserable (vervolg)



18 personen

4. Haal uit de oven en laat afkoelen en snijd hier 20 gelijke banen van 3 cm bij 10 cm van en bewaar deze op de werkbank.
5. **Sorbet van rabarber.** Snijd de rabarber in grove stukken en doe deze in een pan, voeg de gelei suiker, het water en het zout toe dek de pan af met plasticfolie en verwarm het geheel, laat niet koken en laat zo gedurende 15 minuten op de inductie staan op stand 4.
6. Blender het geheel fijn en passeer door een fijne zeef.
7. Breng het geheel op 15 graden Baumé met het suikerwater en breng hierna op smaak met iets citroensap.
8. Laat afkoelen en draai er sorbet van in de ijsmachine, bewaar de sorbet in de vriezer.
9. **Gelei van rabarber.** Week de gelatine in ijskoud water.
10. Haal de rabarber door de sapcentrifuge en breng het sap aan de kook, schuim af en passeer door een koffiefilter.
11. Kook het vocht in tot 5 dl, voeg het suikerwater en citroenzuur toe, breng aan de kook.
12. Knijp de gelatine goed uit en los deze op in de warme massa.
13. Stort de massa in een bak bekleed met plasticfolie en laat opstijven in de koeling.
14. Snijd à la minute mooie blokjes van de gelei en verwerk deze in het gerecht.
15. **Gepocheerde rabarber.** Schil de rabarber en snijd deze in 20 gelijke grote tunnels.
16. Zet de schillen op met de witte wijn, water, suiker en lavendel en breng aan de kook.
17. Voeg de rabarber toe en laat zo gedurende plusminus 5 minuten rustig sudderen of totdat de rabarber gaar is.
18. Haal de rabarber uit de vloeistof en laat afkoelen in de koeling.
19. Zeef het pocheervocht en kook in tot siroop, bewaar dit om de gepocheerde rabarber mee te glaceren vlak voor opmaak van de borden.
20. **Schuim van rabarber.** Snijd de rabarber in grove stukken en doe deze in een pan, voeg de suiker en de vanilleboon (gesplitst) toe, dek de pan af met plastic en zet op een laag vuur.
21. Passeer het geheel door een uiterst fijne zeef als de rabarber geheel zacht is.
22. Kook het sap in tot 5 dl.
23. Week ondertussen de gelatine en los deze op in het warme rabarber sap, laat afkoelen en doe het in een kidde en draai hier twee patronen op, bewaar in de koeling.
24. **Coulis van rabarber.** Snijd de rabarber grof en doe deze in een pan, voeg de rest van de ingrediënten toe (splitst de vanilleboon) en zet op het vuur, breng aan de kook en laat rustig doorkoken gedurende 30 minuten.
25. Wrijf de massa door een fijne zeef, laat afkoelen en doe in een spuitfles, bewaar in de koeling.
26. Haal de lavendelbloemen door iets suiker water, laat afdruppelen en haal door de suiker, leg op een bakmatje en laat opdrogen.

Presentatie:

1. Leg op elk bord een bodem van de miserable en leg hierop een stukje gepocheerde rabarber en een paar blokjes van de gelei van rabarber.
2. Spuit om het gerecht een paar druppels van de rabarber coulis.
3. Spuit op ieder bord een paar bolletjes van het rabarber schuim.
4. Leg een quenelle van de sorbet op de miserable, garneer met de citroenverbena en een lavendelbloem die door het suikerwater en hierna door suiker gehaald is.
5. Serveer direct.