



**HOOGE
KEUKEN** NUENEN
AANGENAAM
KOKEN
OP NIVEAU

November 2021

Amuse

Rilette van zalm.

Wijn: Cantina Tollo 'Valle d'Oro' - Trebbiano 2020 Trebbiano d'Abruzzo d.o.c.

Voorgerecht

Canadese kreeft met aardappelsalade.

Wijn: Domaine Sangouard - Guyot 'Mâcon-Vergisson - La Roche' 2020 Mâcon-Vergisson a.c. | Frankrijk

Tussengerecht

Trilogie van wild.

Wijn: Bodegas Aragonesas 'Aragonia' 2018 Campo de Borja d.o. | Spanje

Hoofdgerecht

Hertenkalfsfilet.

Wijn: Bodegas Aragonesas 'Aragonia' 2018 Campo de Borja d.o. | Spanje

Kaasgerecht

Kaasterrine met abrikozencompote

Wijn: Barbeito '5 Years Old Reserve' – Malvasia Portugal



Rilette van zalm

Amuse

14 personen

Hoofdingrediënten

zalm



Zalm rilette

250 g verse zalm, zonder vel
150 g gerookte zalm, aan een stuk
1 tn knoflook
2 el witte wijn
75 g champignons
4 tk bieslook
1 st sjalot

Basilicum-dragonmoussaise

1 st eidooier
2 tl groene kruidenmosterd
1 el dragonazijn
1 el gembersiroop
2 el krachtige kippenbouillon
5 g basilicum
5 g bladpeterselie
5 g dragon
125 g druivenpit olie

Krokantjes

2 pl tramazzini brood
olijfolie



Bereiding

1. **Zalmvulling:** Snijd de zalm tot tartaar.
2. Snipper de sjalot en de knoflook fijn.
3. Snijd de champignons in zeer kleine blokjes.
4. Snijd de bieslook zeer fijn.
5. Zet de sjalot en de knoflook licht aan in de olijfolie, voeg de champignons toe en blus af met de witte wijn.
6. Haal van het vuur, laat afkoelen en voeg de zalmtartaar toe.
7. Roer de fijngehakte bieslook erdoor en breng op smaak met peper en zout.
8. Zet weg tot gebruik in de koelkast.
9. **Krokantjes:** Steek uit het brood 2 sterretjes per persoon en besmeer ze licht met olijfolie.
10. Bak ze goudbruin af in de oven op 175°C. Bewaar in een afgesloten trommel.
11. **Moussaise:** Meng eidooier, mosterd, azijn en gembersiroop in de blender.
12. Voeg de kruiden en bouillon toe en pureer tot het mengsel volkomen glad is.
13. Schenk geleidelijk de druivenpit olie erbij tot de moussaise gaat binden.
14. Breng op smaak met citroensap, zout en witte peper.
15. Bewaar in een spuitflesje in de koeling tot gebruik.

Presentatie

1. Maak met de kleine ijsknijper bolletjes van de zalmrilette.
2. Zet de krokantjes er tegenaan en werk af met de moussaise.
3. Garneer met een paar sprietjes bieslook.



Canadese kreeft met aardappelsalade.

Voorgerecht

14 personen

Hoofdingrediënten

kreeft



Kreeft

4 st kreeft, 500 g

3 l groentebouillon, 90 g geconcentreerde oplossing in 3 l water

Aardappelsalade

700 g roseval aardappel

75 g mayonaise(en 45 gr zie tussengerecht)

1 el crème fraîche, naar smaak

1 tl geconcentreerde schaaldierenfond, voorzichtig sterk geconcentreerd

Garnering korianderolie en gembercrème

5 tk koriander

100 ml olijfolie

peper en zout

30 g gekonfijte gember

15 ml gembersiroop

crème fraîche

60 g mayonaise

scheut room

1/4 st frisée sla



Bereiding

1. **Kreeft:** Neem een pan en vul met 3 liter water en voeg hier 90 gram van de geconcentreerde groentebouillon aan toe (deze bouillon kan door meerdere groepen gebruikt worden).
2. Zie koeling voor de bouillon.
3. Kook de kreeften één voor één in de bouillon gedurende 5 minuten (1 minuut per 100 gram kreeft).
4. Haal de kreeft uit de pantsers, poten en scharen.
5. Houd de mooie stukken apart ter garnering op de salade.
6. **Aardappelsalade:** Snijd brunoise en kook beetgaar in gezouten water.
7. Giet ze af en laat afkoelen.
8. Maak ongeveer 200 gram mayonaise volgens basisrecept (voor tussengerecht, gembercrème en aardappelsalade).
9. Meng 75 gram mayonaise met de geconcentreerde schaaldierenfond en de crème fraîche.
10. Meng dit door de aardappelblokjes.
11. Voeg hier de restantjes van het kreeftenvlees aan toe.
12. **Gembercrème en korianderolie:** Mix gemberstukjes en de siroop, 60 g mayonaise, crème fraîche en een scheutje room in de blender tot een zalfje.
Bewaar in een spuitflesje.
13. Blancheer de koriander en spoel meteen met koud water af.
14. Mix met de olijfolie en kruid af met peper en zout. Bewaar in een spuitflesje.

Presentatie

1. Neem een ring en leg daar een laagje aardappelsalade in.
2. Leg er wat pluksels aangemaakte sla op en als laatste mooie stukken kreeft.
3. Druppel wat korianderolie en gembercrème rondom het taartje.



Trilogie van wild.

Tussengerecht

14 personen



Hoofdingrediënten

wild, bospaddenstoelen, eendenpaté

Praline

250 g eendenpaté

100 g ontbijtkoek

15 ml rode port

1 el slagroom

1 pl tramazzini

Sandwich van gerookte hertencarpaccio

2 pl tramazzini

45 g mayonaise, eigen bereiding (zie recept voorgerecht)

14 pl gerookte hertencarpaccio

14 st kwarteleitjes

1/4 st frisée sla

1 tl truffeltapenade

Cappuccino van bospaddenstoelen

450 ml wildbouillon= 12 g v d geconcentreerde oplossing

300 ml slagroom

250 g bospaddenstoelen

1 bk shiso purper



Bereiding

1. **Praline:** Snijd de ontbijtkoek in kleine blokjes en laat 1 uur in een oven van 125°C drogen.
2. Maal het fijn in de blender en bewaar in een afgesloten bak.
3. Meng de paté met de port en de slagroom en draai er 1 bolletje van per persoon.
4. Zet de pralines in de koeling.
5. Snij van het tramazinni-brood repen van 1 cm breed, rol iets uit en rol deze om een ingesmeerde steekring (6 cm).
6. Plak het brood aan elkaar met een beetje losgeklopt eiwit en bak het brood met ring in een voorverwarmde oven krokant op 190°C gedurende ongeveer 6 minuten.
7. Haal het brood van de steekring en laat afkoelen.
8. Haal de pralines voor uitserveren uit de koeling en haal ze door de ontbijtkoek-paneer.
9. **Sandwich:** Snijd 1 plak per persoon op de snijmachine van de gerookte hertencarpaccio en snijd op maat van 4 x 4 cm.
10. Rol het brood iets uit zodat het wat dunner wordt en snijd 2 plakken van 4x4 cm per persoon van de tramazinni.
11. Strijk de sneetjes licht in met olijfolie en bak ze krokant in een oven van 190°C.
12. Was de frisée sla en zet 1 plukje per persoon klaar. Gebruik het lichte gedeelte.
13. Meng 45 g mayonaise met 1 theelepel truffeltapenade.
14. Besmeer de toast met de truffelmayonaise en beleg deze met de hertencarpaccio.
15. Leg hierop een plukje sla en leg er het tweede stukje toast bovenop.
16. Bak 14 kwarteleitjes in een poffertjespan en leg deze op de toast.
17. **Cappuccino van bospaddenstoelen:** Snijd de paddenstoelen fijn en laat de paddenstoelen met de bouillon gaar koken en cutter met de staafmixer.
18. Voeg de room toe en laat het geheel doorkoken.
19. Vul voor uitgifte een amuseglasje en garneer met shiso purple.

Presentatie

1. Zet op een rechthoekig bord in het midden de tramazzini ring met de praline.
2. Leg aan de rechterkant de sandwich en links het glasje met de cappuccino.



Hertenkalfsfilet

Hoofdgerecht

14 personen

Hoofdingrediënten

hertenkalf rugfilet

Hertenkalfsfilet

1,4 kg hertenkalfsfilet

2 tn knoflook

2 st sjalot

1/2 st winterwortel

300 ml rode wijn

200 ml wildfond, 6 gr v d geconcentreerde oplossing op 200ml water

200 ml kalfsfond, 6 gr v d geconcentreerde oplossing op 200ml water

2 el bessengelei

2 st laurier

Eventueel allesbinder

Debic boter

Wortelpuree

600 g gele wortel

25 g boter

rasp van citroen, naar smaak

peper en zout

olijfolie, scheut

Schuim van hete bliksem

250 g aardappel, kruimig

250 g goudreinet appels

200 ml volle melk

80 g roomboter

Paddenstoelen

200 g cantharellen

boter

peper en zout

200 g beukenzwammen

Spruiten

400 g spruitjes

nootmuskaat

boter





Bereiding

1. **Hete bliksem:** Schil de aardappelen, snijd in kleine blokjes en breng aan de kook.
2. Schil en snijd de appels in blokjes in dezelfde maat.
3. Voeg de appelblokjes hieraan toe, als de aardappels bijna gaar zijn.
4. Draai door de passe vite, als alles gaar is.
5. Voeg de melk en boter toe.
6. Voeg eventueel extra melk toe als de massa te stijf is om in de kidde te gieten.
7. Zeef het door een grove zeef en doe in de kidde met 2 patronen.
8. Schud een paar keer voorzichtig om en zet in de warmhoudkast.
9. **Wortelpuree:** Kook de geschilde en in blokjes gesneden wortelen gaar in gezouten water.
10. Giet ze af en blender de massa fijn.
11. Breng op smaak met olijfolie, boter, citroenrasp en eventueel zout.
12. **Spruitjes:** Kook de spruitjes beetgaar. Vlak voor uitserveren: Glaceer ze met wat roomboter.
13. **Saus:** Pel en snijd de knoflook en sjalot fijn.
14. Snijd de winterwortel in blokjes.
15. Fruit dit aan in boter en blus af met de rode wijn, wildfond en kalfsfond.
16. Voeg laurierblaadjes toe.
17. Laat het geheel zachtjes inkoken tot de helft en zeef door een grove zeef.
18. Voeg daarna de bessengelei toe.
19. Monteer indien nodig met roomboter of voeg allesbinder toe.
20. **Kalfsfilet:** Bak de kalfsfilet rondom bruin.
21. Plaats de kalfsfilet in de oven van 150°C tot een kerntemperatuur van 52°C is bereikt. Laat even rusten onder aluminiumfolie of bewaar in de warmhoudkast op een temperatuur van 50°C.
22. Vlak voor uitserveren: Bak de paddenstoelen kort aan in wat boter en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

1. Neem een rond bord en leg de kalfsfilet aan de zijkant.
2. Leg daarbij de spruitjes, paddenstoelen, wortelpuree en een toef hete bliksem.
3. Werk af met de jus.



Kaasterrine met abrikozencompote

Kaasgerecht

14 personen

Hoofdingrediënten

Terrine

300 g Bouquet des Moines

300 g slagroom

150 g oude Goudse kaas

7 pl jong belegen Goudse kaas

100 g gedroogde dadels

100 g gedroogde vijgen

70 ml witte port

7 bl gelatine

vorm van 24 cm

Abrikozencompote

200 g gedroogde abrikozen

35 g suiker

50 ml gembersiroop

150 ml witte wijn

1 el vanillesuiker

Garnering

appel/perenstroop





Bereiding

1. **Kaasterrine:** Bekleed de halfronde terrinevorm met plastic folie en bekleed met de plakken Goudse jong belegen kaas.
2. Week de blaadjes gelatine in ruim koud water.
3. Verwijder de korsten en snijd de Bouquet des Moines in stukken en verwarm in een pan met de room en de port.
4. Los de uitgeknepen gelatine op in dit mengsel en laat afkoelen.
5. Snijd de oude Goudse kaas in kleine blokjes en roer die door het kaasmengsel als die al wat opgesteven is.
6. Hak de dadels en vijgen fijn.
7. Schep wat kaasmengsel in de terrine en zet even in de snel-vriezer.
8. Leg hier wat fruit op en daarop weer een laagje kaasmengsel en zet weer even in de snel-vriezer.
9. Herhaal dit nogmaals en dek af met de plakken kaas.
10. Zet de terrine nogmaals 15 minuten in de snel-vriezer.
11. Zet daarna in de koeling.
12. Leg 15 minuten voor uitserveren de plakken op een bord zodat de terrine op **kamertemperatuur** kan komen.
13. **Abrikozencompote:** Doe de abrikozen in een pan met de suiker, vanillesuiker, witte wijn en gembersiroop.
14. Voeg zoveel water toe totdat de abrikozen net onder staan.
15. Kook de abrikozen gaar, laat afkoelen en pureer zodat er een grove compote ontstaat.

Presentatie

1. Trek met een kwast een streep stroop op het bord.
2. Leg er een plak terrine gedeeltelijk op.
3. Garneer met een quenelle compote.