

# November

## *Kerstmenu*

### *Amuses*

**Caprese, anders**

**Carpaccio bonbon**

**Coquille met citroensaus.**

**Wijn:** Emotion 2 - Chardonnay/Viognier 2021 Pays d'Oc i.g.p. | Frankrijk

### *Soep*

**Spruitjessoep met gerookte eend.**

**Wijn:** Emotion 2 - Chardonnay/Viognier 2021 Pays d'Oc i.g.p. | Frankrijk

### *Tussengerecht*

**Mul met couscous, kokos, garnalen.**

**Wijn:** Château La Mascaronne 'Blanc' 2020 Côtes de Provence a.c. | Frankrijk

### *hoofdgerecht*

**Hertenfilet met dadel-labneh, bramen en pinda's.**

**Wijn:** Cair 'La Aguilera' 2015 Ribera del Duero d.o. | Spanje

### *nagerecht*

**Amarene-ijs met chocomouse.**

**Wijn:** Velenosi 'Visciole Selezione' Vino Rosso | Italië



## Caprese, anders Carpaccio bonbon Coquille met citroensaus.

amuse

8 personen

### Ingrediënten

#### Amuses:

##### Caprese, maar dan anders

2 stuks Buffelmozzarella

200 ml Slagroom

4 Rijpe tomaten

Peper Zout

Cress

Basilicum

Balsamico

##### Carpaccio bonbons

##### Mayonaise

1 Eierdooiers

1 tl Mosterd

1 el Wittewijn azijn

2150 ml Olijfolie

2 el Olijfolie met truffelaroma

##### Bonbons

8 Plakjes rundercarpaccio

50 gr Rucola sla

2 el Pijnboompitten

2 el Geraspte Parmezaanse kaas

8 Blaadjes basilicum

##### Coquille met citroensaus

##### Citroensaus

125 ml Kookroom

1 Citroenen

1 klont Boter

1 Eierdooier

##### Broodkruim

4 Sneetjes brood

##### Coquilles

8 Coquilles

##### Afwerking

2 Takjes platte peterselie



Caprese, anders



Carpaccio bonbon



Amuse Coquille



## Bereidingswijze:

### Caprese, anders

Mix de bollen mozzarella met de slagroom in de blender (of mixer).

De consistentie moet gelijk zijn aan die van sorbetijs.

Giet de mozzarellacreme in glaasjes en zet in de koelkast.

Pliceer de tomaten en snijdt de rijpe tomaten brunoise, kruid met peper en zout.

### Opmaak

Leg een laagje tomaatsalsa op de mozzarellacreme.

Maak af met een paar druppels basilicumolie en/of balsamico.

Leg er een paar blaadjes cress of basilicum op

### Carpaccio bonbon

Maak mayonaise

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Doe de eidooier in een lange maatbeker en voeg een beetje zout, peper, mosterd en witte wijnazijn toe. Mix dit met een staafmixer tot een glad papje. Mix daarna net zo lang door totdat het wat dikker begint te worden.

Voeg een paar druppeltjes olijfolie toe en mix deze beetje bij beetje erbij. Voeg steeds iets meer toe totdat alles is opgenomen in het mengsel. Mix net zo lang totdat het dezelfde dikte heeft dan mayonaise.

Klop als laatste kort de truffelolie met een garde erdoor.

### Bonbons

Leg een plakje carpaccio op een bordje. Smeer een klein beetje truffelmayonaise in het midden. Leg een klein hoopje sla erop en verdeel wat pijnboompitjes en Parmezaanse kaas er over.

Vouw de buitenzijde naar binnen zodat er een bonbon ontstaat. Leg deze omgekeerd (met de mooie zijde boven) op een amuselepel of bordje.

Decoreer de carpaccio bonbons met een beetje truffelmayo, basilicum, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.

### Coquille met citroensaus

#### Citroensaus

Verwarm de slagroom met de rasp van de hele citroen en het sap van een halve citroen.

Laat 5 minuten trekken. Klop de roomboter door de saus en laat de saus iets afkoelen. Voeg de eidooier toe en verwarm al kloppend totdat de saus dikker wordt.

Breng op smaak met peper en zout.

#### Broodkruim

Droog het sneetje brood in de oven, circa 10 minuten op 160 graden. Snijd de korstjes eraf en vermaal het brood in de keukenmachine tot fijne kruimels. Bak de kruimels met een scheut olijfolie goudbruin en krokant in een koekenpan. Zet opzij. Leg coquilleschelpen warm of een kommetje

#### Coquille

Veeg de koekenpan schoon met keukenpapier en verhit opnieuw met een scheutje olijfolie.

Dep de coquilles droog met keukenpapier en bestrooi met weinig peper en zout.

Bak de coquilles in de hete koekenpan circa 1 minuut aan elke kant, of totdat ze goudbruin en nog nét niet helemaal gaar zijn vanbinnen. (Ze garen buiten de koekenpan nog iets door, waardoor ze op je bord perfect gaar zullen zijn.)

#### Afwerking

Lepel op elke coquilleschelp (of een klein kommetje) wat citroensaus en leg hier een coquille op. Garneer met wat broodkruim en fijngehakte peterselie. Serveer direct



## Spruitjessoep met gerookte eend.

### Soep

8 personen

### Ingrediënten

#### Soep

1 ltr Groentebouillon  
1 st Ui groot  
½ st Prei  
500 gr Spruiten  
75 gr Aardappel geschild  
1 takje Tijm  
2 stuks Laurier  
Nootmuskaat  
Peper zout  
100 gr Gerookte eend



**Spruitjessoep met eend**

### Afwerking

100 gr Zure room  
30 gr Cheddar

### Bereidingswijze:

#### Soep

Breng de groentebouillon aan de kook.

Pel de ui, snijd ze grof en stoof ze in de soeppan met wat boter

Maak de prei schoon en snijd hem in stukken.

Stoof deze samen met de ui.

Houd 12 spruitjes apart. Maak de rest schoon, snijd fijn en stoof het met de ui en prei.

Schil de aardappels, snijd ze in blokjes en stoof ze mee.

Voeg de bouillon toe. Bind de tijm en de laurier samen tot een bouquet garni.

En leg het in de soep.

Kruid de soep met nootmuskaat, peper en zout. Laat de soep zachtjes koken voor een half uur.

Leg een vel aluminiumfolie op de plaat in de rookoven en leg daarop het rookmot.

Rook de eend ca. 25 minuten in de rookoven.

Snijd het vet van de eend en snijd de eend in dunne reepjes.

Haal het bouquet garni uit de soep en mix de soep met de staafmixer.

Zeef de soep.

Doe de schoongemaakte en fijngesneden apart gehouden spruitjes in de soep en laat deze nog even meekoken.

#### Afwerking

Serveer de soep met reepjes eend, een lepel zure room en wat geraspte cheddar



## Mul met couscous, kokos, garnalen.

Tussengerecht  
8 personen

### Ingrediënten

#### Kokosschuim jus

400 ml kokosmelk  
250 ml kippenbouillon  
1 tl thai green curry  
1 el sojasaus  
1 teen knoflook  
1 limoen

#### Pastinaakpuree

450 gr Pastinaak  
50 ml Room  
10 gr Boter

#### Couscous

200 gr Couscous  
200 ml Bouillon  
Boter  
Peper (grof gemalen)

#### Mul

8 Mulfilets (60g p.p.)  
150 gr Garnalen  
50 gr Zeekraal



**Rode mul met couscous, kokos**



## Bereidingswijze:

### Kokosschuim jus

Breng de kokosmelk met de bouillon, groene curry, de sojasaus de gesnipperde knoflook en evt. een snufje zout aan de kook en laat dit 10 minuten trekken.

Breng dit op smaak en voeg naar smaak weinig limoensap toe.

Vlak voor serveren de massa opschuimen met de staafmixer.

### Pastinaakpuree

Schil de pastinaak en snijd in kleine stukken.

Kook deze gaar.

Draai de pastinaak glad met wat room en wat boter in de keukenmachine.

Breng op smaak. Doe de puree in een spuitzak en houd warm.

### Couscous

Breng het water met zout aan de kook en giet dit op de couscous. Dek af met folie en laat dit 10 minuten op een warme plaats staan.

Maak de couscous los met een vork en laat de couscous wat plakken met boter en kippenbouillon en voeg de grof gemalen peper toe.

### Mul

Maak de filets schoon en graatvrij.

Brand de huidkant met een gasbrander.

Bestrooi met zout en peper en gaar de filets in de oven van 70 graden tot ze glazig zijn. **Of** pocheer ze in een dun laagje bouillon zodat de huid niet nat wordt.

Maak de zeekraal schoon.

### Afwerking

Maak met een ring een taartje van de couscous.

Spuit hier stippen pastinaakpuree op en steek hier de garnalen en de zeekraal in.

Leg de mul ernaast.

Als laatste het kokosschuim met de staafmixer opschuimen en op het bord scheppen.

### Serveertip:

Maak de borden op in een diep bord, serveer uit en schenk "boven" aan tafel de kokosschuim (jus) erbij.



## Hertenfilet met dadel-labneh, bramen en pinda's.

**Hoofdgerecht**  
8 personen

### Ingrediënten

#### Labneh

500 gr. Griekse yoghurt 10%  
2 el dadelsiroop  
2 el granaatappel  
Snuf melasse zeezout

#### Bramensaus.

200 ml rode wijn  
150 ml port  
150 ml rode wijnazijn  
100 gr suiker  
150 gr diepvries bramen

#### Jeneverbessenzout

2 el jeneverbessen  
3 el grof zeezout  
1.5 el grof gemalen zwarte peper

#### Pindacrumble

25 gr cacaonibs  
60 gr ongezouten geroosterde pinda's  
40 gr stemgember fijngehakt

#### Hertenfilets

800 gr hertenfilets  
80 gr boter  
5 takjes tijm  
5 takjes rozemarijn  
4 tenen knoflook

#### Garnering.

16 verse bramen  
1 bakjes basilicumcress



**Hertenfilet, dadel-labneh, bramen, pinda's**



## Bereidingswijze:

### Labneh

Doe de yoghurt, de dadelsiroop en de graatappel-melasse met wat zeezout in een kom en klop glad.

Giet de yoghurt in een met een kaasdoek beklede zeef en bind de doek samen tot een bolle zak. Laat dit in de zeef boven een kom hangen zodat de yoghurt kan uitlekken.

### Bramensaus

Doe de rode wijn, de port, de wijnazijn en de suiker in een pan en laat 18 tot 20 minuten inkoken tot de saus dik is en glanst.

Doe de bramen in de saus en laat 2 minuten koken tot en vloeibare jam.

Laat de saus afkoelen.

### Jeneverbessenzout

Controleer of er nog jeneverbessenzout is!

Anders maak het volgens dit recept en bewaar wat overblijft in een potje voor de volgende groep. Maal de jeneverbessen met het zout in een koffiemolen tot een zanderige textuur. Meng met de peper.

### Pindacrumble

Rooster de cacaonibs 5 minuten in de oven of in een pan.

Hak de pinda's fijn en meng met de afgekoelde cacaonibs en de gember.

### Hertenfilets

Dep de filets droog en bestrooi rijkelijk met het jeneverbessenzout.

Bak de filets bruin in wat olie en voeg de boter, de tijm, rozemarijn en de knoflook toe.

Bedruip het vlees met de boter tot de filets de gewenste gaarheid hebben bereikt (kerntemperatuur ca 50 gr, het vlees gaart nog verder door!)

Laat het vlees rusten en snijd het in plakken

### Afwerking

Leg een dikke veeg labneh op de borden.

Bestrooi met wat crumble.

Leg plakken vlees hierop en lepel er wat bramensaus over.

Hierop nog wat crumble.

Garneer met bramen, doormidden gesneden, en wat cress





## Amarene-ijs met chocomouse.

**Nagerecht**  
8 personen

### Ingrediënten

#### Roomijs.

2 st Vanillestok  
300 ml Melk  
200 ml Slagroom  
60 gr Eidoier  
100 gr Suiker  
400 gr Amarena kersen

#### Chocomouse

100 gr Room  
150 gr Chocolade  
2.5 bl. Gelatine  
250 gr Geklopte slagroom

#### Ximenez gel

200 gr Water  
30 gr Pedro Ximenez sherry Azijn  
125 gr Citroensap  
50 gr Suiker  
5 gr Agar agar  
1 a 2 druppels kleurstof

#### Klets koppen.

60 gr Boter  
100 gr Witte basterd suiker  
50 gr Ahornsiroop  
50 gr Bloem  
5 gr Maizena  
Zout  
Kaneel  
50 gr Pistachenoten



**Amarene-ijs met chocomouse**



## Bereidingswijze:

### Roomijs

Schraap de vanillestokjes leeg en doe het schraapsel en de stokjes in de melk. Breng de melk met de vanille en de slagroom aan de kook. Laat niet doorkoken!! Klop het eigeel en de suiker samen in een bekken totdat de kleur licht geel is en de consistentie schuimig.

Giet het melk-slagroom mengsel over de eidooier en blijf goed kloppen met een garde.

Zet het au bain marie op het vuur en verwarm het tot een custard (ca.80graden)

**LAAT HET NIET KOKEN!** Laat het afkoelen en doe het in de ijsmachine.

Als het ijs klaar is en uit de machine is geschept voeg je de kersensiroop en kersen toe en draai het niet te veel door het ijs ( marmer look).

Zet het in de vriezer.

### Chocomouse

Verwarm de room en de chocolade. Voeg de geweekte gelatine erdoor en laat afkoelen.

Spatel de geslagen room erdoor en doe het in een spuitzak of gebruik een quenelle lepel.

Zet in de koeling.

### Ximenez gel

Alle ingrediënten opkoken, Agar toevoegen.

Laat het even doorkoken en koel het af.

Mix het met de staafmixer tot een gladde massa.

Voeg eventueel aan de helft rode kleurstof en aan de andere helft groene kleurstof toe.

Doe de gelei in een spuitzak of knijpfles.

**Kletsoppen** Verwarm de oven voor op 175 gr.

Hak de noten fijn

Smelt de boter. Doe de basterdsuiker en de siroop er bij en laat het smelten.

Voeg de bloem en maïzena toe en klop het goed door. Voeg een snufje zout en kaneel toe.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat.

Maak met de onderzijde van de lepel kleine rondjes beslag op de bakplaat.(of doe beslag in spuitzak en spuit kleine bolletjes)

Strooi de noten er over en zet het 7 a 8 min. in de oven.

Laat afkoelen. (in de kleine oven kunnen max 6 kletsoppen op een plaat; het beslag loopt enorm uit!)

Als je de kletsoppen uit de oven haalt en gelijk om een rol vouwt, kan je er bijv bakje van maken

### Afwerking

Maak een mooie compositie van de diverse onderdelen.