

December 2022

Amuse

Carpaccio van gerookte eendenborst en (bloed)sinaasappel.

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

Soep

Bisque van garnalen.

Wijn: Kaufmann - Pinot Noir 'Blanc de Noirs' 2021 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

Tussengerecht

Risotto van spelt met gegrilde paddenstoelen.

Wijn: Kaufmann - Pinot Noir 'Blanc de Noirs' 2021 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

hoofdgerecht

Trio van kwartel met shiitake.

Wijn: Poggio Bertasio 'Stucchio' 2018 Umbria i.g.p. | Italië

nagerecht

Bitterkoekjesijs met ananas.

Wijn: Château de Calce 'Rivesaltes Ambré' 2009 Rivesaltes a.c. | Frankrijk



Carpaccio van gerookte eendenborst en (bloed)sinaasappel.

amuse

8 personen

Ingrediënten

Amuse:

Eendenborst

4 stuks Eendenborst

4 Bloedsinaasappels

Vinaigrette

2 stuks Sjalot

2 Teen Knoflook

40 gr Gember

1 el Azijn

2 el Basterdsuiker

1 el Sherryazijn

Sesamolie

Zout Peper

Salade

¼ Venkel

1 Wortel 1

1 Komkommer

Wat Dragonblad



Carpaccio eendenborst



Bereiding:

Eendenborst

Maak de eendenborst even schoon door zenen en vet weg te snijden.

Leg een aluminiumfolie op de bodem van de rookoven en doe er 4 scheppen poeder op.

Rook de borsten in de rookoven ca. 20 minuten

Laat ze afgedekt onder aluminiumfolie afkoelen

Schil de sinaasappels tot op het vruchtvlees. Snijd de parten tussen de vliezen uit.

Vang het sap op en bewaar. En knijp de vliezen even goed uit.

Houd de parten apart.

Vinaigrette

Pel en snipper de sjalot

Pel de knoflook en pers deze uit.

Schil en snipper de gember fijn.

Stoof de sjalot in een pan met wat olijfolie.

Doe er de knoflook en gember bij.

Blus het af met het bewaarde sinaasappelsap.

Doe er wat basterdsuiker en gewone azijn bij Laat de vinaigrette inkoken tot siroop.

Laat het afkoelen en breng op smaak met eventueel wat sherryazijn, sesamolie, zout en peper.

Zeef de vinaigrette.

Salade

Let op! Gebruik slechts een kwart venkel (zeker bij een grote venkel) en geef de rest aan het tussengerecht (de risotto)

Haal de venkel uit elkaar door de verschillende rokken (schillen) los te halen, verwijder de kern, snijd de venkelplakken halfdoor als ze erg groot zijn en snijd de venkel ragfijn.

Snijd de wortel in fijne julienne of halfdoor en daarna ook op de snijmachine,

Snijd de komkommer in fijne julienne (zonder zaadlijst)

Leg de groenten even in ijswater. Laat de groente uitlekken op een schone doek.

Meng de salade met de dragonblaadjes.

Opmaak

Snijd het vet van de en eendenborsten indien je dit nodig vindt.

Snijd het vlees in dunne plakjes.

Schik de plakjes op een bord en kruid ze met zout en peper.

Leg een handje krokante salade op het vlees en sprenkel de vinaigrette erover.

Leg enkele partjes sinaasappel erbij



Bisque van garnalen.

Soep

8 personen

Ingrediënten

Bisque

700 gram Ongepelde garnalen (black tiger 31/40)

½ Grote venkel

1.5 Sjalotjes

1.5 tl. venkelzaad

3 el. Olijfolie

1.5 glas droge witte wijn

210 gr. tomatenpuree

4 el bloem

1.1 Ltr. visbouillon

50 ml Noilly Prat

Peper, zout

Afwerking

rivierkreeftjes (voorgekookt)

paar takjes verse dille



Bisque van garnalen

Bereiding:

Bisque

Pel de garnalen. Verwijder het darmkanaal. Bewaar het vlees en de schalen apart.

Snijdt de venkel in blokjes en de hak de sjalotjes fijn. Vijzel het venkelzaad.

Doe de venkel, sjalotjes, venkelzaad samen met de olijfolie in een soeppan en bak 2 minuten.

Voeg de schalen toe en bak totdat ze verkleuren en lekker gaan ruiken (ongeveer 5 minuten).

Doe de tomatenpuree erbij en laat even ontzuren. Doe de bloem erbij en schep alle ingrediënten goed door elkaar. Voeg een glas witte wijn toe en roer de aanbaksels los. Bak dan alles 3 minuten.

Voeg dan soeplepel voor soeplepel de visbouillon toe. Voeg het garnalenvlees toe en breng zachtjes aan de kook, zet dan op laag vuur om nog 30 minuten zachtjes door te koken.

Maak met de staafmixer de soep fijn. Giet de soep door een zeef en vang op in een schone pan.

Druk met een pollepel ook het laatste vocht uit de pulp die overblijft. De pulp gooi je weg. Wat er in de pan overblijft is een hele mooie bisque van garnalen.

Maak op smaak met Noilly Prat en peper en zout.

Afwerking

Warm nog kort door en verdeel dan over de soepkommen. Verdeel de rivierkreeftjes over de kommen en garneer met wat verse dille en wat druppels olijfolie. Wanneer je olijfolie even in de koelkast zet en daarna in de soep laat druppelen krijg je van die mooie druppeltjes in je soepkom. Of streepjes, wat je wilt.



Risotto van spelt met gegrilde paddenstoelen.

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

1 ltr. Kippenbouillon
25 gr. Gedroogd eekhoortjesbrood
1.5 el Olijfolie
0.5 Ui (groot)
1 knoflookteen
2 st Bleekselderij
0.5 st Venkel (**wat over is van het voorgerecht**)
125 gr parel spelt (farro)
100 ml Noilly Prat
75 gr Shiitakes
75 gr Cantharel
75 gr Oesterzwam
2 Takjes verse kervel
2 Takjes peterselie
Sap van citroen
12 gr. Boter
50 gr Parmezaanse kaas



Spelt-risotto paddenstoelen

Bereiding:

Bouillon maken, zachtjes aan de kook houden.

Eekhoortjesbrood paar minuten laten wellen in wat bouillon, daarna in kleine stukjes hakken. Bewaar het weekvocht.

Ui, knoflook, bleekselderij en venkel in stukjes snijden.

Olijfolie verwarmen en doe de uitjes, knoflook, venkel- en bleekselderijstukjes erin. 10 min fruiten, daarna vuur verhogen en spelt toevoegen. Als deze glazig wordt, afblussen met Noilly Prat. Blijven roeren totdat het vocht is opgenomen. Weekbouillon van het eekhoortjesbrood en de stukjes eekhoortjesbrood toevoegen. Wachten totdat het vocht is opgenomen. Daarna de bouillon steeds met een soeplepel toevoegen. Als dit vocht is opgenomen, de volgende etc. Zacht vuur! Ga hiermee door totdat de spelt zacht, maar beetbaar is. Dit zal ca 30 min duren.

Tegelijk met bovenstaande: de paddenstoelen schoonmaken en in gelijke stukken scheuren. Bak ze in boter tot ze zacht zijn. Kruid ze met peper en zout. Hak de kruiden fijn.

Haal de spelt van het vuur. Voeg de paddenstoelen toe en de kruiden.

Breng hem op smaak met de boter, Parmezaanse kaas en voeg naar smaak citroensap toe. De spelt moet een romige, min of meer vloeibare substantie hebben (als het nodig is nog wat bouillon erbij doen). Leg deksel op de pan en laat de spelt 3 minuten op rust komen.

Serveren

Flinke schep spelt op diep bord of kom doen. Garneer met takje kervel, schijfje citroen of iets dergelijks.



Trio van kwartel met shiitake.

Hoofdgerecht
8 personen

Ingrediënten

Kwartel.

8 Kwartels
500 ml Ganzenvet of eendenvet
16 Plakken vet spek

Olijfolie

2 el Boter

4 Takjes rozemarijn

2 Rode ui

2 Teentje knoflook

2 el Cognac

Kwarteleitje.

8 Kwarteleitjes

Garnering.

1 Prei

3 Pastinaak

300 gram Shiitake



Trio van kwartel



Bereidingswijze:

Kwartel

Snijd de pootjes van de kwartel

Smelt het ganzenvet in een pannetje tot handwarm.

Voeg de kwartelpootjes toe aan het ganzenvet en konfijt de pootjes gaar in circa 2 uur. De temperatuur tussen 60 en 70 graden. (niet laten bubbelen/koken)

Verwarm de oven voor op 140 °C.

Onderzoek de kwartels inwendig op organen en verwijder deze.

Bestrooi de kwartels met een beetje zout en versgemalen peper.

Omwikkel de kwartels met elk twee plakken spek.

Pel en snipper de ui en knoflook.

Verhit een scheutje olijfolie en de boter in een koekenpan en bak de kwartels in circa 6 minuten rondom goudbruin.

Voeg na circa 3 minuten de rozemarijn toe aan de pan.

Fruit in circa 2 minuten de ui en knoklook samen met de kwartel.

Blus af met een scheut Cognac.

Leg de kwartels in een ovenschaal, overgiet met de cognacjus en bak in de oven in circa 20 minuten gaar.

Kwarteleitje

Verhit een scheutje olijfolie in een koekenpan en zet er een steekring van 5 cm in.

Zet het gas laag.

Breek een eitje in de ring en bak de kwarteleitjes in circa 1 minuut. (de dooier moet nog licht vloeibaar zijn).

Leg ze op een bord en zet dit in de warmhoudkast om warm te houden.

Garnering

Snij de prei in dunne reepjes ca 8cm lang.

Doe hetzelfde met de pastinaak.

Borstel de shiitake schoon. Smoor de prei en pastinaak gaar.

Bak de Shiitake even in een pan.

Opmaak

Leg de gesmoorde groenten als een bedje neer. Leg hierop de kwartel, gekonfijte kwartelpootjes er tegenaan, eitje erbij. Besprenkel met de cognacjus



Bitterkoekjesijs met ananas.

Nagerecht

8 personen

Ingrediënten

Bitterkoekjesijs.

24 Bitterkoekjes
100 ml amoretto
800 ml slagroom
200 gr. suiker
2 vanillestokjes
8 eidooiers
2 eieren

Chocolade garnering

150 gr pure chocola
200 gr witte chocola

Ananas

1 ananas
200 ml ahornsiroop
200 ml vers sinaasappelsap
50 ml Rum
8 Amoretti-koekjes.



Bitterkoekjesijs met ananas

Bereidingswijze:

Bitterkoekjesijs Begin met het bitterkoekjesijs. Snijd de bitterkoekjes in stukjes en besprenkel met de Amaretto. Verwarm de slagroom au-bain-marie met de suiker en het vanillemerg tot 40 g Celsius, klop de eidooiers erdoorheen en laat afkoelen. Spatel mengsel, samen met de bitterkoekjes en doe in de ijsmachine.

Chocolade garnering Smelt de pure en de witte chocola APART van elkaar au-bainmarie. Strijk de witte chocola heel dun uit op cellofaanfolie en marmer met de pure chocola. Laat dit op een koude plek stollen.

Ananas Kook het sinaasappelsap met de ahornsiroop in tot een lichte siroop. Snijd de ananas in 6 parten, snijd het vruchtvlees van de schil en verwijder de harde kern. Snijd de parten in gelijke stukken van 2.5 cm dik. Verhit wat olie in een pan en bak de ananas 2 minuten om en om goudbruin. Voeg de sinaasappelsiroop toe en verwarm 2 minuten mee. Flambeer met de rum.

Opmaak

Stort het ijs uit in een ring zodat je een ijstaartje krijgt. Breek de chocola in scherven. Druk de scherven voorzichtig rondom het taartje. Zet het taartje op een bord en leg er een Ammerettie koekje op. Leg de warme ananas naast het taartje en lepel de saus erover.