

Januari 2023

Amuse

Zacht gegaarde makreel met tomaat

Wijn: Willy Gisselbrecht - Pinot Gris 2021 Alsace a.c. | Frankrij

soep

**Consommé Doria Heldere kippenbouillon met
tapioca**

Wijn: Willy Gisselbrecht - Pinot Gris 2021 Alsace a.c. | Frankrij

tussengerecht

Tagliatelle met konijnenragout

Wijn: Willy Gisselbrecht - Pinot Gris 2021 Alsace a.c. | Frankrijk

hoofdgerecht

**Wild zwijn met rode biet, spitskool en jus van
bundelzwam**

Wijn: Velenosi 'Solesta' 2020 Rosso Piceno d.o.c. | Italië

nagerecht

**Carré profiterols
soesje gevuld met ijs en bavaroise**

Wijn: Angiuli Donato 'Maccone Passito' 2019 Rosso Puglia i.g.p. | Italië



Zacht gegaarde makreel met tomaat

amuse

8 personen

Ingrediënten

Makreel:

8 stuks Kleine makreelfilets van 50 gr

Tomatensalade:

400 gr. Tomaten

6 eetlepels Olijfolie

2 eetlepels Sushi-azijn

8 stuks Salieblaadjes

0.5 Sjalotje

Mosterdzaadjes:

1 eetlepel Mosterdzaadjes

200 ml Natuurazijn

100 gram Suiker

Garnering:

12 stuks Minitomaatjes (kleur gemengd)

24 stuks Salieblaadjes



Zacht gegaarde makreel met tomaat

Vorbereiding:

Makreel:

- Ontgraat de makreelfilets.
- Leg de makreelfilets naast elkaar in vacuümzakken en vacumeer ze.



Tomatensalade:

- Ontvel de tomaten en snijd ze klein.
- Maak een dressing van olijfolie en sushiazijn en breng op smaak met zout en peper.
- Meng de dressing door de tomaten.
- Snijd de salieblaadjes ragfijn.
- Meng de ragfijne salie door de salade.
- Snijd het sjalotje zeer fijn en meng door de salade.

Mosterdzaad:

- Blancheer het mosterdzaad **vijf** keer in vers water; laat even de kook erover komen.
- Giet af en zet het zaad nog even op in de natuurazijn met suiker; laat kort koken.
- Laat afkoelen in het vocht.

Salieblaadjes:

- Blancheer de salieblaadjes voor de garnering 30 seconden; laat uitlekken op keukenpapier.

Bereidingswijze:

Makreel:

- Verwarm het water in het sous-vide tot 54°C.
- Laat de makreel in de sous-vide ongeveer 12 minuten garen.
- Haal de makreel uit het water; laat ze koud worden.

Serveren:

- Snijd de makreel in mooie stukken.
- Leg de tomatensalade in het midden van een gekoeld bord.
- Leg daarop de makreel.
- Garneer met wat mosterdzaad, de geblancheerde salieblaadjes en de minitomaatjes.



Consommé Doria

Soep

8 personen

Ingrediënten

Kippenbouillon:

1 kg Kipkarkassen
150 gram Wortel
1 ui
1 stuks Prei
2 stengels Bleekselderij
1 dl Witte wijn
12 Peperkorrels
4 blaadjes Foelie

Vulling:

2 eetlepels Tapiocaparels (kleine)
400 gram Kipfilet
1 stuks Komkommer

Croutons:

4 sneetjes Casinobrood
Olijfolie
1 teen Knoflook
Fleur de sel
Peper



Consommé Doria



Vorbereiding:

Kippenbouillon:

- Maak de groenten schoon en snijd ze in gelijke stukken.
- Zweet de karkassen aan in de olie en boter.
- Blus af met de wijn en voeg 1,5 liter water toe.
- Breng dit aan de kook en voeg dan de groente toe.
- Laat dit 1 uur trekken (kan een dag van te voren gemaakt worden).
- Men kan dit ook in een snelkookpan doen (bereidingstijd ± 1 uur).
- Passeer de bouillon door een neteldoek.

Tapioca:

- Breng een **flinke** laag water met wat zout aan de kook.
- Strooi de tapiocaparels in het kokende water en kook ze op laag vuur gaar.
- Ze moeten doorschijnend zijn; dat duurt al gauw langer dan een uur.

Bereidingswijze:

Vulling:

- Breng 500 ml kippenbouillon aan de kook en breng op smaak met zout en peper.
- Voeg de kipfilets toe en breng nog even aan de kook.
- Draai het vuur uit en laat de kipfilets in de bouillon afkoelen.
- De kip is dan bijna gaar.
- Maak met een parisienneboortje kleine balletjes van de komkommer. (Kleinste boor gebruiken)
- Snijd de kip in kleine blokjes.

Croutons:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Snijd de korsten van het brood.
- Wrijf het brood in met de doorgesneden knoflooktenen.
- Bestrijk het brood met olijfolie
- Snijd het brood in kleine dobbelsteentjes.
- Leg ze op een bakplaat.
- Schuif de bakplaat in de oven en bak de croutons in een paar minuten goudbruin.

Consommé Doria:

- Verhit de rest van de bouillon en breng op smaak met zout en peper.

Serveren:

- Doe de komkommer met de kip en de tapiocaparels in een bord.
- Schenk de kokend hete bouillon erbij.
- Garneer met de kleine croutons



Tagliatelle met konijnragout

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Konijnragout:

2.5 el Olijfolie extra vergine
100 gr Uien (schoon)
100 gr Venkelknol (schoon)
3 stuks Knoflookteentjes
100 gr. Pancetta
1 el Jeneverbessen
1 el Rozemarijn
350 gr. Konijnenvlees (rugfilets)
250 ml Rode wijn
450 ml Kippenbouillon
3 el Tomatenpuree

Tagliatelle:

350 gr. Tagliatelle of andere brede platte noedels

Garnering:

75 gr Parmezaanse kaas



Tagliatelle met konijnenragout



Vorbereiding:

Konijnragout:

- Snijd uien, en knoflook fijn; snijd de venkel in blokjes.
- Verhit 2 eetlepels olijfolie in een pan met zware bodem of een vuurvaste schotel.
- Voeg de uien, knoflook en venkel toe.
- Voeg pancetta toe en bak ongeveer 8 minuten tot de uien zacht, maar niet bruin zijn.
- Daarbij af en toe roeren.
- Voeg jeneverbessen, rozemarijn en konijnenvlees toe en laat kort aanbraden.
- Haal het vlees uit de pan.
- Voeg de wijn en bouillon toe; voeg vervolgens tomatenpuree toe.
- Dek af en laat op een laag vuur sudderen.

Bereidingswijze:

Konijnragout:

- Zet het vuur een beetje hoger en laat de saus pruttelen.
- Laat circa 30 minuten zachtjes koken of tot de saus zo is ingedikt dat bijna alle vloeistof is verdampd.
- Snijd het vlees, als het voldoende is afgekoeld, in kleine stukjes.
- Verwijder eventueel het vel en zet het opnieuw opzij.

Tagliatelle:

- Kook intussen de tagliatelle 10-12 minuten in kokend water al dente.

Serveren:

- Voeg de blokjes vlees weer aan de saus toe en warm het op.
- Laat de pasta uitlekken en vermeng die met de resterende ½ eetlepel olijfolie.
- Schep de pasta op de voorverwarmde borden.
- Schep de saus erover en serveer meteen met de Parmezaanse kaas.



Wildzwijn met rode biet, spitskool en jus van bundelzwam

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Wildzwijn:

800 gr. Wildzwijn

Peper

Zout

Beetje Zonnebloemolie

100 gr. Boter

2 dl Kippenbouillon

1 dl Witte wijn

Jus van bundelzwam:

150 gr. Bundelzwam

Boter of olie

Pommes dauphine:

700 gr. Aardappels (geschild)

75 gr. Boter

2 stuks Ei stuks

Beslag:

Eigeel

45 gr. Boter

2 stuks Ei

45 gr. Bloem

Nootmuskaat

Zout en peper

Groente:

4 stuks Rode biet (gekookte)

500 gr Spitskool

400 gr. Bundelzwam

Olie of boter



Wildzwijn met rode biet, jus van bundelzwam



Bereidingswijze:

Vorbereiding: Groente:

- Snijd het einde van de spitskool eraf.
- Haal de bladeren los en snijd de nerf eruit en snijd de bladeren in ragfijn reepjes.
- Maak de bundelzwammen schoon.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Portioneer de filet in gelijke delen als tournedos(1 p.p.)
- Gebruik de afsnijdsels voor de saus.
- Snijd de bieten in dunne plakken op de snijmachine
- Stoof de spitskoolreepjes in boter; breng op smaak met witte peper en zout.
- Stoof de schoongemaakte bundelzwam in wat boter of olie.
- Bak de filets in zonnebloemolie en boter.
- Haal ze eruit en leg ze 4 minuten onder aluminium folie.

Jus van bundelzwam:

- Bak het afsnijdsel; haal ze uit de pan en bak hierin de bundelzwammen.
- Blus de pan af met kippenbouillon en witte wijn.
- Laat het een beetje inkoken tot een mooie jus.
- Eventueel binden met enkele rouxkorrels.

Pommes dauphine:

Aardappelen

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met zout.
- Giet ze af en stoom ze droog.
- Druk de aardappelen door een pureeknijper.
- Spatel de boter en het ei door de puree.

Beslag:

- Verwarmde boter en voeg de gezeefde bloem toe.
- Laat het al roerend gaar worden, totdat zich een bal vormt.
- Haal de pan van het vuur en roer er één voor één de eieren door.
- Voeg de massa aan de puree toe en breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Laat het geheel afkoelen en doe de massa in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier en spuit hierop mooie rozetjes (niet te groot).

Verwarm de oven tot 180°C.

- Bestrijk de rozetten met eigeel.
- Bak de rozetten in de oven mooi goudgeel.

Serveren:

- Leg de bietenrondjes in een lijn op het bord.
- Leg daar overheen de gestoomde spitskool, de bundelzwammen die op smaak zijn gebracht met peper en zout.
- Snijd de wildzwijn filets door en leg ze op het bord.
- Schenk de jus er omheen.
- Leg de pommes dauphine er bij



Carré profiterols soesjes gevuld met ijs en bavaroise

Nagerecht
8 personen

Ingrediënten

Muntbavaroise:

4 stuks Gelatine blaadjes
4 stuks Eierdooiers
44. gr .Fijne suiker
2dl Melk
20 stuks Muntblaadjes
5 ml Pepermuntlikeur
2 dl. Stijf geklopte slagroom

Vanille-ijs:

3.5 dl Melk
1.5 dl. Slagroom
1 stuks Vanillestokje
110 gram Fijne suiker
120 gram Eierdooiers

Toplaag voor soesjes:

50 gr. Boter
60 gr. Rietsuiker
60 gr Bloem
Voedingskleurstof

Soezendeeg:

100 ml. Melk
100 ml. Water
0.5 thl Zout

Bereiding:

Muntbavaroise: Zet vooraf een bak in de koelcel

- Week de gelatine in koud water.
- Meng de eidooiers en de suiker.
- Breng de melk en verse munt in een steelpan en kneus de steeltjes.
- Breng aan de kook en zeef het mengsel.
- Schenk ze al roerend bij de eidooiers met suiker en giet het mengsel in de steelpan.
- Verhit het al roerend met een houten spatel tot 82 °C.
- Haal als de crème romig is, de pan van het vuur en voeg de uitgelekte gelatine en de alcohol toe.
- Meng alles krachtig.
- Laat het mengsel vrijwel volledig afkoelen.

Vanille-ijs: Zet een roestvrijstalen bak in de diepvries.

- Verhit de melk, slagroom en het vanillestokje in een steelpan.
- Meng de suiker en eidooiers en klop het mengsel 1 minuut krachtig door.



1 thl Fijne kristalsuiker

100 gr. Boter

100 gr, Bloem

4 stuks Eieren

Boter en bloem voor bakplaat

Chocolade saus:

100 gr. Chocolade(60-70% cacao)

1 dl. Warm water

Zwarte bessen saus:

100 gr. Zwarte bessenpulp

0.5 dl. Water

15 gr. Fijne kristalsuiker

Garnering

100 gram Witte chocolade



• Voeg dan de warme melk toe en verhit het geheel al roerend tot 82 °C om een crème anglaise te maken. • Laat die afkoelen.

Soezendeeg: • Verhit in een steelpan de melk, het water, zout, de suiker en boter

• Neem zodra het mengsel begint te koken, de pan van het vuur en voeg in één keer de bloem toe.

• Roer het mengsel met een spatel krachtig door. • Zet de pan weer op het vuur en blijf twee minuten flink roeren zonder te stoppen. • Het mengsel moet mooi glad worden en van de wanden van de pan loslaten. • Schep het in een kom. • Voeg de eieren één voor één toe en meng steeds even krachtig. • Het deeg is nu elastisch.

Toplaag voor soesjes: • Klop met een mixer de boter samen met de suiker tot een crème. • Schep de bloem erdoor en meng goed. • Verdeel het deeg in twee porties. Voeg aan elke portie wat kleurstof toe.

• Rol de porties tussen twee vellen bakpapier uit tot en dikte van 2 - 3 mm. leg het deeg in de diepvries.

Muntbavaroise Zet vooraf een bak in de koelcel.

• Voeg de geklopte slagroom toe aan het afgekoelde mengsel.

• Schenk dit mengsel in een vierkante bakring van 15 x 15 cm. • Zet hem in de diepvries. • Snijd er vierkantjes van 7,5 x 7,5 cm uit.

Vanille-ijs: • Draai het afgekoelde mengsel in de ijsmachine tot ijs en schep dat in de ijskoude bak. • Plaats het ijs in de diepvries.

Soezendeeg: • Spuit bolletjes met een diameter van 2 cm op een beboterde en bebloemde bakplaat.

• Laat enkele centimeters tussen de bolletjes vrij.

• Haal de toplaag voor de soesjes uit de diepvries en snijd er rondjes met een diameter van 2 cm uit. • Leg de rondjes op de soesjes.

• Zet de bakplaat 15 - 20 minuten in de oven (150 °C).

• De ovendeur mag tijdens het bakken niet worden geopend.

Chocolade saus: • Laat de chocolade au bain-marie smelten en voeg het water geleidelijk toe.

Zwarte bessensaus:

• Verhit in een steelpan de vruchtenpulp met het water en de fijne kristalsuiker

Witte chocolade tempereren • Laat 2/3 deel van de chocolade au bain-marie smelten. • Roer tot hij een gladde textuur heeft. • Controleer de temperatuur met een kookthermometer. • Witte chocolade mag niet warmer dan 45 °C worden.

• Haal de pan van het vuur en roer het achtergehouden 1/3 deel erdoor.

• Roer tot alle chocolade is gesmolten en de temperatuur 27 - 29 graden is.

• De chocolade op een bakpapier dun uitstrijken en laten stollen.

• Als de chocolade nog niet helemaal gestold is, in de gewenste afmetingen snijden. (repen van 7,5 cm lang en even breed als de dikte van de bavaroiselaag

• Verder laten uitharden in de koeling.

Serveren:

• Maak bolletjes vanille-ijs en zet ze in de diepvries.

• Leg de bavaroisevierkantjes in het midden van de borden.

• Plak vier dunne reepjes getempteerde witte chocolade langs de zijden van de vierkantjes. • Snijd de soesjes door midden, vul ze met het ijs en zet ze in de diepvries.

• Maak op de bovenkant van de soesjes lijnen met de chocoladesaus.

• Zet op elk bavaroisevierkantje een soesje en serveer de zwarte bessensaus er lauwwarm bij.

• Steek een reep witte chocolade in de bavarois.