HOOGE KEUKEN NUENEN AANGENAAM KOKEN OP NIVEAU

OKTOBER 2023

Kerstdiner

Amuse

Pastinaak met gebakken coquille

Wijn: Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2022 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

Bereidingen van aardpeer

Wijn: Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2022 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

Soep

Essence van ossenstaart met geitenroomkaas

Wijn: Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2022 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

Tussengerecht

Gekonfijte rog vleugel gevuld met tartaar van gamba en rode botersaus

Wijn: Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2022 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

Hoofdgerecht

Fazant met gerookte knolselderij, zuurkool, kastanje en jus van lange peper

Wijn: Domaine de Bel-Air - Morgon 2021 Morgon a.c. | Frankrijk

nagerecht

Kerst Pavlova

Wijn: Château de Calce 'Muscat de Rivesaltes' 2019 Muscat de Rivesaltes a.c. | Frankrijk

Pastinaak met gebakken coquille

Amuse
8 personen

Ingrediënten

Pastinaak met gebakken coquille

100 ml PX-sherry
20 gr. Rozijnen

Pastinaak:
200 gr. pastinaken
200 ml. melk
200 ml. kookroom
40 gr. boter

Hazelnoten:
50 gr. hazelnoten

Coquilles:
4 stuks Coquilles
10 gr. boter

Opmaak:
8 Blaadjes kervel

Bereidingswijze:
Hak de rozijnen in kleine stukjes. Verwarm de sherry tot lauwwarm en laat de rozijnenstukjes hierin 30 minuten wellen.

Pastinaak
Schil 1 pastinaken en snij dit op de snijmachine (stand 6) in dunne plakken in de lengterichting. Verhit in een frituurpan olie tot 150 graden en frituur de pastinaakplakjes. Laat drogen op keukenpapier en breng op smaak met zeezout. Snij de andere pastinaken in kleine stukjes en kook ze gaar in de melk met room. Pureer de pastinaak en voeg wat kookvocht toe om een gladde crème te krijgen. Breng op smaak. Doe in spuitzak en houd warm tot de opmaak.

Hazelnoten
Hak de hazelnoten fijn. Verhit de boter tot het schuimt. Schep het schuim af en verhit de boter dan tot het nootachtig van kleur is. Voeg de hazelnoten toe.

Coquilles
Dep de coquilles droog en halveer ze zodat twee dunnere schijven ontstaan. Bestrooi de coquilles met zout en peper. Verhit wat zonnebloemolie en bak de coquilles kort (!) aan beide kanten. Voeg boter toe en schep dit een paar keer over de coquilles.

Opmaak
Spuit wat pastinaakpuree op een amuselepel. Leg hierop een coquille, verdeel wat rozijnenstukjes (schep ze uit de sherry) en de hazelnootboter erover. Garneer met pastinaakchips en een blaadje kervel.

Bereidingen van aardpeer

Amuse
8 personen

Ingrediënten

Chips van aardpeer
500 gr. Aardperen
Lauwwarme salade van aardpeer
13 stuks Aardperen
Olie
Boter
Soepje van aardpeer
500 gr. Aardperen
250 ml. Melk
250 ml. Kookroom
1 el. Lichtbruine basterd
1 el. Baharat kruiden
Zout
1 stuks Bosui
1 stuks Rode peper
Witte wijn
Beurre blanc
250 gr. Koude roomboter
50 gr. Sjalot
250 ml. Witte wijn
200 ml. Kookroom
Peper
Zout
Suiker
Kappertjes
Augurk
Afwerking
Waterkers
Truffelolie

Bereidingen aardpeer

Bereidingswijze:

Chips van aardpeer:
Schil en kook aardpeer goed gaar met wat zout en wat suiker.
Maak er puree van en haal door een fijne zeef. Strijk dun (3mm) uit op bakpapier en droog in de (warmkast)/oven op 80 °C.
Wanneer goed droog, aflaten koelen. Breek de gedroogde aardpeer in stukken en frituur de chips op 170 °C. Ze kleuren snel!
Laat uitlekken op keukenpapier.

Lauwwarme salade van aardpeer met gerookte olie
Verwarm de oven tot 160° C.
Was de aardpeer goed en steek ze uit met een ronde steker (cilinder moet klein zijn en ca 2,5 cm hoog, 3pp).
Reserveer de afsnijdsels voor het soepje
Leg op een bakplaat alu folie en beboter royaal. Zet de cilinders erop en dek af met alu folie.
Pof deze in circa 8-12 minuten gaar. Bestrooi met wat vers gemalen peper en fleur de sel.
Bewaar onder folie, mag lauw worden.

Soepje van aardpeer
Schil de aardpeer en snij in kleine stukjes.
Kook de aardpeer in de melk en room met wat zout, suiker en baharat gaar.
Proef de consistentie en blender fijn.
Maak op smaak met wat vers gemalen witte peper.
Garnering: Snij (scheef) heel dunne ringen van bosui en Spaanse peper.
Overgiet met wat witte wijn en laat marineren tot uitserveren

Beurre blanc
Snipper de sjalot. Kook de sjalotjes op met de witte wijn (gastrique), zout, suiker en witte peper; reduceer tot 1/3.
Voeg dan de kookroom toe en reduceer wederom nu tot de helft.
Passeer door een fijne zeef om uitjes te verwijderen.
Voeg onder goed kloppen beetje bij beetje de koude boter toe zodat een mooie emulsie ontstaat met stevige consistentie.
Proef en breng verder op smaak met peper, zout en een scheut vergine (gerookte) olijfolie.
Snij de augurkjes in fijne brunoise, knijp de kappertjes goed uit en snij met scherp mes in stukjes.
Deze garnering (mag niet te nat zijn!) toevoegen aan de beurre blanc.
Hoeveel augurk en kappertjes je toevoegt is een kwestie van smaak (een à twee flinke eetlepels van elk ongeveer).

Afwerking
Neem een langwerpig bord. Aardpeersoep in amuse glaasje op bord plaatsen, garneren met drupje truffelolie, bosuiring, pepertje.
Neem 3 aardpeercilinders.
Dresseer de beurre blanc saus.
Garneer met waterkers, aardpeerchips

Essence van ossenstaart met geitenroomkaas

ossenstaartbouillon geitenkaasroom

Soep
8 personen

Ingrediënten

Ossenstaart:
1,5 kg Ossenstaart
0.5 stuks Winterwortel
1 stuks Prei
1.5 stuks Ui
0.5 stuks Venkelknol
1.5 stuks Laurierblaadjes
2 Takjes tijm

Geitenkaasroom:
100 gr. Geitenkaas
70 gr. Slagroom

Poeder
5 gr. Gedroogd eekhoorntjesbrood
0.5 Bolletje nootmuskaat

Bereiding:

Ossenstaart

Bruin de ossenstaart in de oven van 250°C in 20-30 minuten.
Bak de gesneden groenten in een beetje olie tot ze kleuren.
Doe vlees, groenten en kruiden in de snelkookpan en vul met ca 2 liter water maar zorg dat alles geheel onder water staat.
Breng aan de kook en zet ca. 2 uur onder druk.
Zeef de essence en haal er zoveel mogelijk vet vanaf.
Laat het indampen tot de gewenste sterkte.
Breng op smaak met zout en peper.

Geitenkaasroom

Verdeel de geitenkaas in klein stukjes en verwarm al roerende op laag vuur totdat het een zachte gladde structuur heeft. De kaas mag niet te warm worden.
Klop slagroom tot yoghurtdikte en roer met een spatel door de zachte geitenkaas.
Bewaar de room op kamertemperatuur.

Poeder

Borstel het eekhoorntjesbrood goed schoon.
Maal de cèpes fijn in de mini-Bamix molen of in de koffiemolen.
Rasp de nootmuskaat met de nootmuskaatrasp of Microplane.
Meng een deel nootmuskaat met twee delen eekhoorntjesbrood.

Eindbewerking en presentatie

Schenk voorverwarmde espressokopjes of glaasjes tot driekwart vol met hete essence.
Doe een flinke lepel geitenkaasroom op de essence.
Bestuif met noot-cèpes poeder en serveer direct zonder lepeltje

Gekonfijte rog vleugel gevuld met tartaar van gamba en rode botersaus

tussengerecht
8 personen

Ingrediënten

Rogvleugel en Gamba
4 stuks Rog vleugels van 350 gram p. stuk
16 stuks Gamba's
1 stuks Prei
3 Takjes tijm
3 Takjes rozemarijn
½ stuks Citroen
¾ ltr Olijf/arachideolie
3 stuks Knoflookteentjes
4 Takjes tijm
3 Takjes rozemarijn
1 stuks Sjalotje

Rode botersaus
½ fles Beaujolais Villages
1 stuks Sjalotjes
1 eetl. Suiker
125 gr. Boter
½ stuks Citroen
Nam pla (vissaus)
Gembersiroop
Peper
Zout

Garnituur
500 gr. Grove spinazie
25 gr. Wilde rijst
1 Teen knoflook
200 ml. Bouillon

Gevulde rogvleugel rode botersaus

Bereidingswijze:

Rog vleugel en Gamba

Snijd de filets van de graat of gebruik rog vleugelfilets (8)
Maak grove tartaar van de gamba's en breng deze op smaak met zeer fijn gehakte tijm, rozemarijn, peper, zout en iets citroensap.
Snijd (lange) lintjes van de prei en blancheer deze heel kort. Leg de rog vleugel met de graatkant naar boven en leg de tartaar van gamba's in het midden van de vis. Rol de rog vleugel op en bind ze vast met lintjes geblancheerde prei. Leg de vis in een pan, giet ze op met de olie en voeg de kruiden en de klein gesneden knoflook toe. Gaar de vis op 45 graden in ongeveer 50 minuten gaar.

Rode botersaus

Snipper de sjalotjes.
Kook de wijn met de sjalotjes en suiker in tot je ongeveer nog ¾ over hebt.
Passeer de wijn.
Monteer de saus op met kleine klontjes koude boter en breng deze op smaak met enkele druppels citroensap, nam pla, gembersiroop, peper en weinig zout.
Bind de saus eventueel met wat aardappelzetmeel.

Garnituur Ontsteel de spinazie en was deze heel goed, laat ze uitlekken op een vergiet.
Kook de rijst in de bouillon, deze wilde rijst heeft 3 keer zoveel kooktijd nodig als witte rijst!!.
Snijd de knoflook heel fijn en roer door de spinazie en bak deze met een klontje roomboter gaar, meng tot slot de wilde rijst erdoor en breng op smaak met peper en zout, laat de spinazie vervolgens goed uitlekken.

Afwerking en presentatie

In een diepbord komt de spinazie te liggen, daarop leggen we de rog vleugel die een keer doormidden is gesneden. De saus komt rondom.

Fazant met gerookte knolselderij, zuurkool, kastanje en jus van lange peper

Hoofdgerecht
8 personen

Ingrediënten

Fazant, knolselderij, kastanje

Gebraden fazant
4 stuks Fazanten of Filets en losse karkassen
3 tenen knoflook
1 takje tijm
3 takjes rozemarijn

Gevogelte jus
1.5 kg gevogelte karkassen
100 g. prei gesneden
1 stuks ui
50 gr. knolselderij
100 gr. winterwortel
6 tenen knoflook geplet
¼ eetl. Gekneusde peperkorrels
3 takjes tijm
250 ml. witte wijn

Crème van zuurkool
60 gr. eiwit
35 gr. sushi azijn
75 gr. zuurkool
1 stuks (20 gr.) eidooier
¼ Spaans pepertje
350 gr. neutrale olie
1.4 gr. Xantana

Gerookte boter
150 gr. Boter
2 eetl. Houtmot

Crème van knolselderij
½ stuks knolselderij
100 ml. melk
150 ml. kookroom
gerookte boter
Zout en peper

Crème van kastanje
250 gr. kastanje
100 gr. kookroom
50 gr. bouillon
Vadouvan

Rauwkost van knolselderij
½ stuks knolselderij
150 gr. zuurkool (gegaard)
1 stuks ui
½ stuks Spaanse peper
1 teen knoflook
100 gr. gerookte crème
knolselderij
peper/ zout

Bereidingswijze:

Gebraden fazant
Fileer de filets van de fazantkarkassen. De karkassen worden gebruikt voor de gevogelte jus.
Leg de filets naast elkaar in een vacumeerzak met per zak 3 takjes tijm en 1 takje rozemarijn en een fijn gesneden knoflookteen.
Gaar de filets sous vide op 50 graden, 45 minuten.
Koel zo nodig de filet terug tot gebruik.
Kort voor uitgifte de filets héél kort even om en om aanbraden.
De fazant mag nog iets rosé zijn, de filets mogen niet uitdrogen.

Gevogelte jus
De karkassen met 3 liter koud water aan de kook brengen en afschuimen.
Bouquet, kruiden en specerijen toevoegen en ca. 1,5 uur zachtjes laten trekken en reduceren.
Bouillon passeren door een fijne zeef, wijn toevoegen en inkoken tot ca. 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid.
Breng nu op smaak met peper.

Crème van zuurkool
Voeg de sushi azijn, eiwit, eidooier, zuurkool, peper en zout in de blender en voeg druppelsgewijs de olie toe (hoeveelheid olie is indicatie!!).
Voeg nu als laatste de Xantana toe en blender gedurende 10 minuten flink door tot een mayonaise achtige substantie.

Gerookte boter
Zet een rookpannetje op met hout mot op hoog vuur.
Als hij begint te roken, plaats 150 gram boter in het rookoventje en schuif de deksel dicht.
Haal nu van het vuur af. Voeg deze boter deels toe aan de crème van knolselderij tot dat deze voldoende (subtiele!) rooksmaak heeft.

Crème van knolselderij
Maak de knolselderij schoon, snijdt in plakken van 1 cm (stand 24 op de snijmachine) en steek 16rondjes uit met kleine steker van 4 cm. Kook de rondjes gaar in circa 3-4 minuten en zet apart. Snijdt de rest plus de afsnijdsels in grove stukken.
Zet nu op met de room en melk en kook gaar.
Pureer met de staafmixer tot een gladde crème, voeg deel gerookte boter toe.
Proef en maak af met Sushi azijn.
Doe de crème in een spuitzak en leg warm weg tot gebruik.

Crème van kastanje
Snijd de kastanjes fijn.
Kook de bouillon samen met de room en de kastanjes even hoog op.
Pureer en maak af met vadouvan en scheutje sushi azijn.

Rauwkost van knolselderij
Rasp de knolselderij met een grove rasp. Spatel alles door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

Serveren
Leg in het midden van het bord de rauwkost. Voeg aan beide kanten een quenelle van zuurkool, de torentjes van knolselderij en maak af met een toefje crème van knolselderij. Leg de fazantfilet op de rauwkost van knolselderij en schenk de gevogelte jus over de fazant.

Kerst Pavlova

Nagerecht
8 personen

Kerst Pavlova

Ingrediënten

Pavlova:
120 gr. Eiwit
270 gr. Fijne kristalsuiker
1 theel. Maizena
1 theel. Witte azijn
Koffiecrème:
600 ml room
4 el. espresso
3 el. suiker
Amarene kersen:
500 gr. amarene kersen op siroop
Opmaak:
50 gr. pure chocolade reep (leg de reep in de koeling)
1 theel. cacao
Truffels: (ca 30 stuks)
125 gr. pure chocolade
125 gr. melk chocolade
100 ml. slagroom
1 vanillestokje
35 ml. zeer zoete dessertwijn
25 gr. boter
Afwerking:
cacaopoeder
poedersuiker

Bereidingswijze:
Leg de chocoladereep in de koeling.
Pavlova
Verwarm de oven voor op 120° en knip 3 cirkels van bakpapier (dit wordt de grootte van de taart) (voor 8 personen het deksel dat op de ijsmachine ligt, ca 18 cm) Maak de kom van de KitchenAid schoon met wat citroen en keukenpapier. Klop de eiwitten stijf tot er pieken ontstaan. Voeg ¼ deel van de suiker toe tot dit is opgenomen en herhaal dit tweemaal.
Voeg de maïzena en azijn toe en klop weer stijf.
Klop het laatste deel van suiker door het eiwit.
Verdeel het mengsel over de cirkels bakpapier (ca.2 cm dik) op bakplaten en bak 40 minuten in de oven op 120°.
Zet na dertig minuten de oven op 100° en bak nog 100 minuten (de Pavlova is gaar als het bakpapier makkelijk loslaat van de bodem).
Zet de oven uit en laat de Pavlova afkoelen in de oven met deur op een kier.

Bereidingswijze:
Vervolg:

Koffiecrème
Klop de slagroom met de espresso en suiker stijf.
Amarene kersen
Zeef de kersen en laat goed uitlekken (500 gr of 1 kg is gewicht kersen met sap)
Vang de siroop op en laat deze inkoken tot honingdikte (wordt de saus te dik, voeg dan een beetje water toe).
Opmaak
Leg een schijf schuim op een schaal en smeer hier 1/3 van de room over. Leg er 1/3 van de kersen op. Leg de volgende schijf hierop en verdeel wederom 1/3 van de room en 1/3 van de kersen. Leg de volgende schijf hierop en verdeel de rest van de room. Maak met een spatel pieken in de room door de spatel plat op de room te leggen en ophoog te trekken. Verdeel de kersen hierover. Brandt de buitenzijde even voorzichtig aan met een gasbrander. (de taart kan branden, bruin is voldoende)
Probeer met een mes zeer dunnen plakjes van de reep koude chocolade te snijden, hierdoor krijg je staafjes schaafsel. Besprenkel de top met de siroop van de amarene kersen en garneer met geschaafde chocolade en cacaopoeder. Zorg er voor dat een ieder de taart in deze staat heeft gezien! Neem hem (voor de partners) mee naar boven en zet hem even op tafel. Maak er nu een rommeltje van. Probeer de taart in parten te snijden. Dit zal tegenvallen door het taaie schuim. Maak het scherpe mes bij elke snede weer schoon in HEET water. Serveer de deconstructed taart.

SNEL BEGINNEN
Truffels (ca 30 stuks)
Hak chocolade klein en plaats in een rvs kom. Kook room, zoete wijn met het vanillemerg en het vanillestokje op en laat even trekken.
Haal het vanillestokje eruit en giet het hete mengsel over de chocolade.
Roer tot alle chocolade is opgelost. Werk nu de boter erdoor.
Giet het chocolademengsel in een vlakke metalen bak en laat opstijven in de koeling (gedurende ca. 2 uur).

Afwerking
Zeef cacaopoeder en poedersuiker op een bakplaat met een laagje bakpapier.
Portioneer met een theelepel ca. 15g mengsel en vorm met koele handen bolletjes (gebruik evt. handschoenen)
Rol deze in het cacao/suiker poeder en laat tenminste 3 uur opstijven in de koeling.