HOOGE KEUKEN NUENEN AANGENAAM KOKEN OP NIVEAU

Januari 2024

Amuse

Kaaskroketten nieuw

Wijn: Mas des Bressades 'Cuvée Excellence Blanc' 2022 Costières de Nîmes a.c. | Frankrijk

Voorgerecht

Uiensoep met sherry en saffraan

Wijn: Mas des Bressades 'Cuvée Excellence Blanc' 2022 Costières de Nîmes a.c. | Frankrijk

Tussengerecht

Zeebaarsfilet met vanillejus

Wijn: Mas des Bressades 'Cuvée Excellence Blanc' 2022 Costières de Nîmes a.c. | Frankrijk

Hoofdgerecht

Eendenborstfilet met druivencompote en chips van aardpeer

Wijn: Di Sipio - Montepulciano d'Abruzzo 2021 Montepulciano d'Abruzzo d.o.c. | Italië

Nagerecht

Ananassoufflé met citrussaus

Wijn: José Pariente 'Apasionado' 2021 Rueda d.o. | Spanje

Kaaskroket nieuwe stijl

amuse
8 personen

Ingrediënten

Flan van Gruyère:
230 ml volle melk
86 ml room
1,50 gr agar-agar
Witte peper en zout
1 stuks gelatineblaadje
120 gr Gruyère (van een blok)
nootmuskaat

Crème van biet:
60 ml bietensap
15 gr olijfolie
1,7 gr. Agar-agar

Crumble:
50 gr. Amandelen
25 gr, Parmezaanse kaas
25 gr. Panko
10 gr. Boter
2,5 plakken Gandaham
0.15 bos krulpeterselie

Zoetzure groenten:
1 stuks rode biet
1 stuks koolrabi
2 eetl. Olijfolie
2 theel. Sushi azijn
2 theel. Mirin
Peper en zout

Garnering:
1 verpakking bietscheutjes

Bereidingswijze:

Flan van Gruyère:

- Week de blaadjes gelatine in een ruime hoeveelheid koud water. Rasp de Gruyère.
- Kook de melk op met de room, agar-agar, witte peper en zout.
- Neem de pan van het vuur, voeg de uitgeknepen gelatine en de geraspte Gruyère toe en meng.
- Mix alles fijn en verwijder het schuim.
- Breng ruim op smaak met witte peper, zout en nootmuskaat en passeer door een grove zeef.
- Giet de massa op een plaat, zo dat je een dikte van 0,5 cm. krijgt. Dek af met plasticfolie en laat opstijven in de koeling.
- Snijd de afgekoelde flan met een steker in rondjes van 7 cm en plaats 1 rondje in het midden van een bordje

Crème van biet:

- Los de agar-agar op in 100 ml. Bietensap en breng aan de kook.
- Stort de massa ui op een plaat en laat opstijven in de koeling tot een harde gelei.
- Stop de afgekoelde gel samen met de olijfolie in een spuitzak en maak er een mooie gel van met je handen.

Crumble:

- Verwarm de oven op 180 graden. Leg een vel bakpapier op een bakplaat.
- Maal de amandelen, Parmezaanse kaas, panko en boter fijn in de blender.
- Strooi uit over de bakplaat en bak gedurende 15 minuten in de oven. Laat afkoelen.
- Droog de Gandaham in dezelfde oven tussen twee bakmatjes op 180 graden gedurende ongeveer 10 minuten
- Droog de krulpeterselie op keukenpapier gedurende ongeveer 4 minuten in de magnetron op 600 watt en wrijf fijn.
- Verkruimel de ham en meng deze samen met de peterselie onder de koude crumble.

Zoetzure groenten:

- Snij de rode biet en koolrabi apart van elkaar met de mandoline in dunne schijfjes.
- Steek er rondjes uit
- Meng de ingrediënten voor de marinade voor iedere groente 1 eeltlepel en 1 theelepel.
- Laat de groente apart van elkaar ieder in hun eigen mariade gedurende 20 minuten minimaal marineren.

Serveren:

- Haal de bordjes uit de warmhoutkast
- Schik de zoetzure groenten, gel van rode biet en de crumble.
- Garneer met scheutjes rode biet.

Uiensoep met sherry en saffraan

Soep

8 personen

Uiensoep met sherry en saffraan

Ingrediënten

Uiensoep
3 eetl. Boter
6 stuks uien (groot)
2 teentjes knoflook
Snufje Saffraan
100 Gr. Gepelde amandelen
1.2 ltr. Kippenbouillon
6 eetl. Fino cherry
1 theel. Paprikapoeder
Zout
Gemalen zwarte peper

Garnering:
4 eetl. Amandelschaafsel
Peterselie

Voorbereiding:

Uiensoep:

• Pel de uien en snijd ze in fijne stukjes.
• Pel de knoflookteentjes en hak ze fijn.
• Rooster de amandelen en maal ze fijn.
• Hak de peterselie fijn.
• Rooster de geschaafde amandelen.

Bereidingswijze:

Uiensoep:

• Smelt de boter in een zware pan op laag vuur.
• Voeg de uien en de knoflook toe en roer ze goed door de gesmolten boter.
• Leg een deksel op de pan en bak het mengsel zeer zacht onder veelvuldig roeren
ongeveer 25 minuten of tot de uien zacht en goudgeel zijn.
• Voeg de saffraandraadjes toe en bak het mengsel 3 á 4 minuten onafgedekt.
• Voeg dan de geroosterde amandelen toe.
• Bak het mengsel al roerend nog 2 á 3 minuten.
• Voeg de bouillon en de sherry aan het mengsel toe.
• Voeg wat zout, paprikapoeder en zwarte peper toe.
• Breng de soep aan de kook, temper het vuur en laat de soep circa 10 minuten pruttelen.
• Pureer de soep in een keukenmachine glad.
• Spoel de pan af en schenk de soep terug in de pan.
• Laat de soep niet koken; breng hem op smaak met wat peper en zout.

Serveren:

• Schep de soep in voorverwarmde soepkommen.
• Garneer met het amandelschaafsel en wat peterselie.

Zeebaarsfilet met vanillejus

Tussengerecht
8 personen

Zeebaarsfilet met vanillejus

Ingrediënten

Vis:
8 stuks zeebaarsfilet
1 ltr. Visbouillon
2 stuks vanillestokjes
Koude boter (uit de diepvries)
Groente:
400 gr. Schorseneren
2 stuks Venkelknol
150 gr. Boter
2 stuks Citroen
2 takjes Tijm
2 blaadjes Laurier
Olijfolie 4 eetlepels

Bereidingswijze:

Voorbereiding:

Vis:
• Kerf het vel van de zeebaarsfilets licht in met een scherp mes, zodat ze tijdens het bakken mooi plat en strak blijven.
• Snijd de filets mooi bij.
• Gebruik de staartjes en buikstukjes voor de bouillon.
Saus:
• Breng de visbouillon aan de kook
• Snijd de vanillestokjes in de lengte doormidden.
• Schraap er het zaad uit en doe dit in de hete bouillon en voeg het stokje ook toe.
• Neem de bouillon van het vuur en laat volledig afkoelen zodat de vanillesmaak kan intrekken.

Groente:
• Prepareer de schorseneren door ze te schillen en onmiddellijk in koud water met een beetje citroensap onder te dompelen om verkleuring te voorkomen
• Snijd ze in stukken van 4 cm; snijd de stukken over de lengte doormidden.
• Blancheer de schorseneren 2 minuten in gezouten, kokend water met wat citroensap.
• Giet ze af en laat ze schrikken onder de koude kraan; laat ze goed uitlekken en dep ze droog.
• Maak de venkelknol schoon; verwijder de harde kern; snijd ze in plakken 1á 1,5 cm.
• Blancheer ze ook in kokend water met zout en laat ze uitlekken.

Bereidingswijze:

Groente:
• Verhit de helft van de boter in een pan.
• Voeg een opscheplepel van de vanillevisbouillon toe.
• Breng tegen de kook aan, doe er de stukjes schorseneren in en laat koken tot de bouillon tot een siroop is ingekookt.
• Schep er een derde van de overgebleven boter door.
• De stukjes schorseneren moeten goudgeel zijn; laat ze anders nog een paar minuten koken
• Verhit nog een derde van de boter in een middelgrote pan: bak er de venkel goudgeel in.
• Voeg een opscheplepel van de vanillevisbouillon, de verse tijm en laurier toe.
• Leg het deksel op de pan en laat 8 -10 minuten op matig vuur smoren.

Vis
• Bestrooi de zeerbaarsfilet met zout en peper en besprenkel met een beetje citroensap.
• Doe het laatste derde deel van de boter in de pan.
• Leg er wanneer de boter niet meer schuimt de zeebaarsfilets met de velkant onder naast elkaar in de pan en bak ze 3 á 4 minuten. Draai ze om.
• Doe de vis in een bak, dek af en laat op een warme plaats rusten.
• De vis moet stevig en iets veerkrachtig aanvoelen.
• Breng op smaak met wat peper.

Saus:
• Kook de rest van de afgekoelde bouillon in tot ¼ van het totaal.

Groente:
• Verwarm de stukjes schorseneren en venkel in een aparte pan.

Serveren:
• Verdeel de venkel over de voorverwarmde borden
• Leg daarop de vis met de velkant naar boven.
• Schik de stukjes schorseneren in een cirkel om de vis.
• Monteer de saus door er stukjes ijskoude boter door te kloppen.
• Schuim de saus op met een staafmixer.
• Schep de schuimige saus over de vis en lepel de rest over de schorseneren

Eendenborstfilet met druivencompote en chips van aardpeer

Hoofdgerecht
8 personen

Ingrediënten

Eendenborstfilet met druivencompote en aardpeer

Eendenborst:
4 stuks Eendenborstfilet á 180 gram
Zout
Peper
1 glas Rode wijn
Koude boter

Druivencompote:
250 gr. Blauwe druiven (zonder pit)
250 gr. Witte druiven (zonder pit)
100 gr. Rozijnen
2 stuks Sjalotjes
1 eetl. Honing
1 dl. Witte wijn
1 dl Witte wijnazijn

Chips van aardpeer:
10 stuks Aardpeer
Fleur de sel

Garnering:
Bieslook

Voorbereiding:

Eendenborst:
• Snijd de eendenborst op de velkant kruislings in en bestrooi met peper en zout.
Druivencompote:
• Snijd de druiven over de lengte doormidden.
• Snijd de sjalotjes fijn.
• Doe alle ingrediënten voor de compote in een pan.
• Breng zachtjes aan de kook.
• Laat 30 minuten sudderen en roer af en toe.
• Breng indien nodig op smaak met honing en laat afkoelen.
Chips van aardpeer:
• Was de aardperen grondig (niet schillen)

Bereidingswijze:

Eendenborst:
• Verwarm de oven voor op 100°C.
• Bak de eendenborst op de velkant mooi goudbruin.
• Schroei de andere kant dicht.
• Leg ze dan in de oven ±15/20 minuten, afhankelijk van de dikte.
• Giet het vet uit de pan waarin de eendenborst is gebakken; blus de pan af met de rode wijn.
• Laat de vloeistof iets inkoken; monteer met koude boter.
• Breng de saus op smaak met zout en peper en eventueel wat honing.

Chips van aardpeer:
• Verwarm de frituurolie tot 180°C
• Snijd de aardperen op de snijmachine in fijne plakjes.
• Spoel ze met water en dep ze droog in een keukendoek.
• Frituur ze beetje bij beetje gedurende 2 á 3 minuten of tot ze mooi knapperig en goudbruin zijn.
• Haal ze uit de olie; laat ze op wat keukenpapier uitlekken.
• Bestrooi ze met fleur de sel.

Serveren:
• Verwarm de borden voor.
• Snijd de eendenborst in mooie tranches.
• Leg de druivencompote in een diagonale streep op het bord.
• Leg hierop de tranches eendenborst.
• Geef er de chips van aardpeer bij.
• Garneer met de bieslook.(Pijpjes of fijngesneden)

Ananassoufflé met citrussaus

Nagerecht
8 personen

Ingrediënten

Ananassouffle met citrussaus

Soufflé:
Boter om in te vetten
200 gr. Magere kwark
3 stuks Eierdooiers
0.5 stuks Vanillestokje
3 stuks Eiwitten
75 gr. Suiker
Poedersuiker

Citrussaus:
0,5 stuks Ananas
1,5 stuks Citroenen
3 stuks Sinaasappels
125 gr. Suiker
Maïzena

Voorbereiding:

Citrussaus:
• Maak de ananas schoon en snijd hem in heel kleine stukjes.
• Pers de citroenen en de sinaasappels uit en giet het sap door een zeef.
• Verwarm de suiker en het sap in een pan en laat dit inkoken tot de helft.
• Voeg de helft van de ananas toe.
• Laat zachtjes doorkoken tot de ananas gaar is.

Soufflé:
• Vet 8 bakjes in met boter en bestrooi met suiker.
• Meng de kwark, eierdooiers, vanillemerg (uit de stokjes) en de helft van de suiker in een kom.

Bereiding:

Citrussaus:
• Pureer het vocht en de ananas in de keukenmachine.
• Gaar de andere helft van de ananaspartjes in het gepureerde vocht maar houd de
partjes heel.
• Bind de saus eventueel met wat met water aangemaakte maïzena.
Soufflé:
• Sla de eiwitten stijf met de rest van de suiker in een vetvrij gemaakte kom.
• Spatel het eierdooiermengsel en het eiwitmengsel door elkaar.
• Vul de bakjes tot twee derde; zet ze 15 tot 20 minuten au bain marie in een voorverwarmende oven van 180°C.
Serveren:
• Verwarm de saus.
• Haal de soufflé uit de bakjes.
• Doe wat saus op een bord en plaats hierbij de soufflé.
• Bestrooi de soufflé met poedersuiker.