



**HOOGE
KEUKEN** NUENEN
AANGENAAM
KOKEN
OP NIVEAU

December 2024

Amuse

Langoustine met erwtjes en mandarijn.

Wijn: Milenrama 'Blanco Crianza' 2022 Rioja d.o.c. | Spanje

Soep

Bospaddenstoelensoep met soepstengel.

Wijn: Milenrama 'Blanco Crianza' 2022 Rioja d.o.c. | Spanje

voorgerecht

Risotto met selder en rode poon.

Wijn: Milenrama 'Blanco Crianza' 2022 Rioja d.o.c. | Spanje

hoofdgerecht

**Hazenrug met krab en wildsaus van
chocolade.**

Wijn: Cantine Salvatore 'Ti.A.Mo.' 2018 Molise Rosso d.o.c. | Italië

nagerecht

Gepocheerde peer citroencake en koffie-ijs

Wijn: Quinta do Portal - Moscatel do Douro Douro d.o.c. | Portugal



Langoustine met erwttjes en mandarijn.

Amuse

8 personen

Ingrediënten

Erwten puree:

200 gr. erwten
25 gr boter
75 gr. Kleine tuinbonen
200 ml kippenbouillon

Mandarijnensaus

400 ml. Mandarijnensap

Langoustine

8 stuks grote gepelde langoustines



Bereiding:

Erwten puree

Blancheer de erwttjes in kokend water. Spoel af met koud water.
Hak de erwttjes met klein beetje blancheerwater en boter fijn in de keukenmachine.
Wrijf het door een zeef. En zet koud weg.
Blancheer de tuinbonen in kokend water, spoel af met koud water. Verwijder de schil en scheidt de helften.
Kook de kippenbouillon in tot dik. Laat afkoelen
Haal de tuinbonen er even door heen en zet de bonen weg.
Breng de erwtenpuree op smaak met de ingekookte bouillon.

Mandarijnensaus

Pers de mandarijnen uit.
Kook het sap in tot siroop dikte en zet weg.

Langoustine

Blancheer de langoustines ca 1 minuut in ruim kokend zout water. Slechts 5 langoustines per keer.

Spoel ze af met koud water en pel ze. Verwijder het darmkanaal

Opmaak

Kwast de mandarijnensaus op het bord.
Leg een lepel puree op het bord.
Leg de langoustine erop.
Drapeer nog wat erwtenpuree op het bord.
Garneer met wat erwtenstuitjes of ander cress.



Bospaddenstoelensoep met soepstengel.

Voorgerecht
8 personen

Ingrediënten

Soep

100 gr. shiitake
100 gr. oesterzwammen
150 gr. cepes gedroogd
1.5 stuks ui
4 teentjes knoflook
0.5 bosje verse peterselie
1/4 bosje bieslook
75 gr. roomboter
75 gr. bloem
halfvolle melk
2 eetl. crème fraîche
1.5 ltr. Runderbouillon
Zwarte Peper
Zeezout

Soepstengel

2 plak bladerdeeg
2 eieren
50 gr. geraspte oude kaas
zeezout



Bospaddenstoelensoep



Bereiding

Soep

Borstel de verse paddenstoelen schoon en week de cepes in warm water.

Snijd de paddenstoelen in dunne plakjes.

Snipper de ui en de teentjes knoflook heel fijn.

Was en snipper de peterselieblaadjes zonder stengels ragfijn zodat je hele kleine stukjes van de blaadjes hebt.

Snijd de bieslook in kleine stukjes.

Neem een royale pan, doe er de boter in en laat die smelten.

Fruit de ui en de knoflook eerst even mee.

Voeg, al roerend, de bloem toe, denk er aan heel goed blijven roeren.

Dit is de roux, de basis van elke saus.

Voeg geleidelijk de runderbouillon toe.

Goed blijven roeren, zodat het mengsel mooi glad blijft.

Nu afwerken met scheutjes melk en de crème fraîche en goed blijven roeren.

Voeg de verse paddenstoelen en peterselie toe en laat 15 minuten, al roerend, pruttelen.

Het mengsel wordt nu ietsje bruiner van de paddenstoelen die meekoken en smaken afgeven.

Voeg zout en peper toe naar smaak.

Soepstengel

Verwarm de oven voor op 175°C

Rol het bladerdeeg uit tot ca. 18 x 12 cm.

Klop de eieren los en bestrijk het bladerdeeg ermee.

Bestrooi (matig) met zeezout en geraspte oude kaas.

Snijd de plak in 4 a 6 repen

Draai de uiteinden tegen elkaar in (zodat een soort gedraaid spiraaleffect ontstaat) en leg de stengels op de bakplaat bekleed met bakmatje of bakpapier.

Bak in een oven van 175°C in ca 10 minuten goudbruin.

Afwerking

De warme verse soep uitschenken op diepe borden of in kommen en garneren met de verse bieslook.



Risotto met selder en rode poon.

Tussengerecht
8 personen

Ingrediënten

Risotto

0.9 ltr. groentebouillon
4 stuks sjalotten
2 tenen knoflook
400 gr. risottorijst
Flinke scheut witte wijn

Groente

2 stengels prei
8 stengels selderij
2 stuks wortels
4 stuks laurierblaadjes
2 el. groentebouillon
½ glas witte wijn

Poon

8 stuks filets rode poon
100 gr. boter

Afwerking

100 gr. Parmezaanse kaas



Risotto selder rode poon



Bereiding

Risotto

Verhit de groentebouillon.

Versnipper de sjalotten en plet de knoflook tot pulp.

Verhit een scheut olijfolie in een pan op een matig vuur. Stoof hierin al roerend de uisnippers en de knoflookpulp aan.

Laat de ui niet kleuren!

Voeg de risottorijst toe en laat de korrels kort meebakken.

Blus af met een flinke scheut witte wijn.

Laat verdampen en dan giet beetje bij beetje hete groentebouillon toe.

Roer regelmatig om en voeg bouillon toe tot alle bouillon is opgenomen in de rijst; let op dat de rijst niet aan bakt!).

Als er een mooie romige risotto is ontstaan roer en dan nog een flinke klont boter door.

De geraspte kaas (zie onder) roer je door de risotto vlak voor uitserveren.

Groente

Was de wortelen, prei en de stengels selderij.

Snijd de stengels prei in dunne plakken en vervolgens in vier kwarten.

Schil de wortelen en snijd ze ook in plakken en kwarten.

Selderij in dunne plakjes .

Verhit een scheutje olijfolie en een klont boeter in een halfhoge pan.

Voeg twee tot vier eetlepels groentebouillon toe en dan de gesneden groente.

Stoof alle groenten met de blaadjes laurier bij goed gaar.

Voeg een flinke scheut witte wijn toe.

Houd warm onder deksel op de pan.

Poon

Controleer de filets op graatjes.

Wrijf met je vinger van de staart naar de kop en trek de graatjes (met name ter hoogte van de buikholte) eruit met een keukenpincet.

Besprenkel de filets met wat olijfolie en kruid met peper en zout.

Zet een pan op het vuur en smelt een klontje boter.

Bak de vis eerst op de velkant in de boter.

Duw de filets wat plat met een spatel zodat ze gelijkmatig bakken.

Draai om en bak ook de andere kant.

Afwerking:

Rasp de Parmezaanse kaas en roer die onder de risotto.

Voeg nog wat boter toe en peper van de molen (naar smaak).

Vis de blaadjes laurier uit de pan met groenten.

Midden in het bord wat risotto.

Eromheen een beetje groentestoof; de visfilet erop en een blaadje/takje groen.



Hazenrug met krab en wildsaus van chocolade.

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Bietjes

500 gr. Kleine bietjes (chioggia)

Olijfolie

Wildsaus chocolade

200 ml Wildfond

40 gr. Pure chocolade (80%)

1 Flesje geuze bier (37,5 cl)

Peterselie-olie

30 gr. Peterselie blaadjes

1 Teentje knoflook

100 ml/ Olijfolie

½ theel. Paprikapoeder

1/5 el. Citroensap

Peper en zout

Hasselback

8 stuks Kleine aardappelen

Boter gesmolten

Wat peterselie-olie

Hazenrug

8 stuks Hazenrugfilets

75 gr. Emmentaler geraspt

150 gr. King-krabvlees

Afwerking

Peper en zout



Hazenrug, krab, wildsaus



Bereiding

Bietjes

Schil en snijd de bietjes in partjes.

Rooster ze met een beetje olie in 25 minuten beetgaar in de oven op 180°C.

Wildsaus chocolade

Kook de geuze met de wildfond in tot circa 60%.

Haal van het vuur en smelt de chocolade door de saus.

Breng op smaak met peper en zout.

Peterselie-olie

Snij de peterselie fijn evenals de knoflook.

Voeg alle ingrediënten in een beker en blender met de staafmixer.

Maak op smaak met peper en zout of voeg indien gewenst een druppeltje tabasco toe.

Zet weg.

Hasselback

Verwarm de oven op 200°C.

Was de aardappelen.

Snijd ze met een scherp mes om de millimeter in maar niet door, zodat je een harmonica krijgt.

Spoel de ingesneden aardappelen (ook in de snedes) met koud water en kruid met peper en zout.

Leg ze op een bakplaat en smeer er wat gesmolten boter over.

Bak ze goudbruin en knapperig in totaal ca 24 minuten.

Haal ze tien minuten voor eindtijd uit de oven en besprenkel met wat peterselie-olie.

Schuif ze nog even tien minuten terug in de oven

Test op gaarheid.

Zet het eventueel nog even afgedekt met aluminiumfolie en een paar handschoenen bovenop de oven weg.

Hazenrug

Bak de hazenrugfilets in boter rosé in circa 5 minuten.

Laat even rusten.

Top de filets af met het krabvlees en emmenthaler.

Gratineer heel kort onder de salamander zodat het vlees niet doorslaat.

Afwerking

Trancheer de filets en serveer met een paar geroosterde bietjes en de wildsaus.

Leg er een hasselback aardappel bij.

Bestrooi met zwarte peper uit de molen en wat druppels peterselie-olie.



Gepocheerde peer citroencake en koffie-ijs

Nagerecht
8 personen

Ingrediënten

Citroencake

½ Citroen
25 gr. Boter
25 gr. Druivenpit olie
3 stuks Eieren
115 g. Bloem
3 gr. Bakpoeder
150 gr. Suiker
80 gr. room

Koffieijs

80 gr, Ei dooier
150 gr. Suiker
500 ml Volle melk
1 stuks Vanille stok
4 stuks Espresso's
2 Zakjes nescafe espresso

Chocoladecrèmeux

60 gr. Eidooier
25 gr. Suiker
2 gr. Gelatine
125 gr. melkchocolade

Gepocheerde peer

1 ltr Water
500 gr. Suiker
2 stuks Steranijs
1 stuks Kaneelstok
1 stuks Vanillestok
1 stuks citroen
4 stuks peren

Kletsoppen

25 gr. Zachte boter
100 gr. Suiker
25 ml. Water
50 gr. Bloem
3 gr. Kaneel
25 gr. Gehakte amandelen
Snufje zout

Opmaak

Citroen cress



Peer, citroencake, koffieijs



Bereiding

Citroencake

Snijd zestes van de citroen en pers het sap uit de citroen.

De boter en olie smelten.

De eieren en suiker opkloppen. Voeg de bloem en bakpoeder toe.

Meng de room en de boter er door en daarna de zestes en het sap.

Laat dit ca 1 uur in de koeling rusten.

Bekleed een klein bakblik met bakpapier en stort het deeg er op uit.

Verdeel het gelijkmatig. Bak het 15 minuten op 215 °C.

Vervolgens verminderen naar 100 °C en nog 1 uur laten bakken.

Koffieijs

Maak creme anglaise,

Neem een ruime kom en klop met de garde een 'ruban' van de eidooiers en de suiker. Het mengsel moet bleek worden en in lintvorm van de garde lopen. (Ruban)

1. Breng intussen de volle melk met de open gesneden vanillestok aan de kook in een pannetje. Haal de pan van het vuur zo gauw de melk kookt. Voeg de kokende melk toe aan de ruban in de kom, roer goed door en breng het mengsel au bain-marie op dikte "a la nappe ". Je hebt de juiste dikte bereikt als je met je vinger een streep kan trekken in de crème op de rug van een houten lepel.

2. Koel het mengsel in een bak koud water zo ver mogelijk af. Voeg de espresso en koffie-extract toe en giet het in de ijsmachine.

Chocoladecrèmeux

Maak een ruban met de dooiers en de suiker.

De room koken en over de eieren gieten en a la nappe koken. (zie koffieijs).

De gelatine weken in koud water. De chocolade au bain-marie smelten.

Knijp de gelatine uit en roer door de ei-roommassa. Als de chocolade niet voldoende vloeibaar is maak dan familie het ei-roommengsel. Voeg tot slot alles samen laat wat afkoelen en doe dan in een spuitzak en leg die koel weg

Gepocheerde peer

Maak een siroop van het water, de suiker de kruiden en zestes van een citroen. De geschilde en ontpitte peren toevoegen.

30 minuten laten koken op een zacht vuur. Snij mooie plakjes van de peer zodat die opgerold kunnen worden

Klets koppen

Verwarm de oven op 220 graden.

Meng alle ingrediënten kort met elkaar.

Doe het beslag in een spuitzak.

Leg bak[papier op een bakplaat en spuit kleine rondjes 2-3 cm

Op de bakplaat van de kleine oven max 9 bolletjes spuiten. Bak ze in een minuut of 6 af. Let goed op ze kunnen snel verbranden.

Opmaak

Snij uit de plakken cake mooie rondjes, leg op deze rondjes wat rolletjes peer. Leg er een kletskop tegen aan garneer met wat dotjes chocolade cremeux.

Tot slot een bolletje koffie-ijs en wat cress.