



**HOOGE
KEUKEN** NUENEN
AANGENAAM
KOKEN
OP NIVEAU

Januari 2025

Kleine gerechtjes

Grote garnalen met Pernod, dragon en feta.

Wijn: Mas des Bressades 'Cuvée Excellence Blanc' 2023 Costières de Nîmes a.c. | Frankrijk

Gepocheerd Hoeve-eitje met ham en morillesaus.

Wijn: Mas des Bressades 'Cuvée Excellence Blanc' 2023 Costières de Nîmes a.c. | Frankrijk

Pompoencrème met geitenkaasroom en salie.

Wijn:

Spiesje van zeeduivel met spek en rozemarijn.

Wijn: Mas des Bressades 'Cuvée Excellence Blanc' 2023 Costières de Nîmes a.c. | Frankrijk

Bonbons van Chaume met duivenbouillon en eendenlever.

Wijn: Domaine de Bel-Air - Fleurie 2022 Fleurie a.c. | Frankrijk

Eendenborstfilet met witlofsalade, truffel en sinaasappel.

Wijn: Domaine de Bel-Air - Fleurie 2022 Fleurie a.c. | Frankrijk

Crema Catelana.

Wijn: Sambuca con la mosca



Grote garnalen met Pernod, dragon en feta.

8 personen

Ingrediënten

Garnalen:

16 stuks Grote ongepelde garnalen
1 el tijmblaadjes
1 teen knoflook
1 citroen, alleen rasp
120 ml. olijfolie

Feta

120 gr feta
½ theel. chilivlokken
1 theel. gedroogde oregano

Venkel

1 venkelknol

Bereiding

180 ml Pernod
150 ml groentebouillon
70 gr boter
olijfolie
20 gr dragon
½ theel. grof zeezout.
8 sneetjes witbrood



Garnalen, pernod, dragon, feta

Bereiding:

Garnalen

Pel de garnalen, laat de kop en staart zitten. Verwijder het darmkanaal.
Doe de garnalen in een kom met de tijm, fijngehakte knoflook, citroenrasp en 70g olijfolie.
Meng dit goed en laat een uurtje marinieren

Feta

Doe de feta in een kom met 1 el olijfolie, de oregano en de chilivlokken.
Meng dit en zet koel weg.

Venkel

Snij de venkel in plakken van ½ cm dik.

Bereiding

Verhit olijfolie in een sauteerpan op hoog vuur.

Doe de garnalen erin en bak deze 1 minuut. Keer ze en bak nog een minuut.

Schep ze uit de pan en zet opzij.

Bak nu de venkel in deze pan ongeveer 6 minuten onder af en toe roeren tot de venkel gaar is en kleur krijgt.

Voeg de Pernod toe en laat tot de helft inkoken.

Giet de bouillon erbij en laat dit ook tot de helft inkoken.

Zet nu het vuur halfhoog, doe de boter erbij met de grof gesneden dragon en een ½ theelepel zout.

Roer tot de boter gesmolten is en voeg de garnalen toe. Blijf nog 1 minuut roeren tot de saus glad is, glanst en de garnalen gaar zijn.

Opmaak

Verdeel de garnalen en de venkel over de bordjes en strooi de feta hierover, garneer met wat sumak. Geef er knapperig witbrood bij om de saus op te deppen.



Gepocheerd Hoeve-eitje met ham en morillesaus.

Voorgerecht

8 personen

Ingrediënten

Aardappelsalade

200 gr. Aardappel
2 stuks Augurk
10 gr. Kappertjes
Bieslook
1 eetl. Mayonaise

Ham

120 gr. lekkere rauwe ham
dun gesneden

Spinazimousseline

300 gr. Spinazie
220 ml. Kookroom
Peper
zout

Morillesaus

20 gr. Gedroogde morilles
1 stuks Plakje katenspek
1 stuks Sjalotjes
75 gr Champignons
4 takjes Tijm
Snuf Kerrie
200 ml Runderbouillon
100 ml Kookroom
Scheut Droge sherry

Aardappelkrokantje

2 stuks Aardappel

Gepocheerd eitje

8 stuks Hoeve-eitjes(Scharreleitjes)
cress



Hoeve-eitje, ham, morillesaus



Bereiding

Aardappelsalade

Blancheer de brunoise(0,5cm) gesneden aardappel beetgaar. Meng dit met wat olijfolie, fijngesneden augurk, kappertjes en bieslook. Voeg wat goede mayonaise toe of maak zelf mayonaise.

Ham

Leg de plakjes ham aaneengesloten op een vel plastic folie en ook weer folie over de ham heen. Snijd dit in een mooi vierkant en leg het zonder folie op een bord.

Of dresseer de ham in losse plakjes op het bord.

Spinaziemousseline

Kook de room 1 minuut.

Blancheer de spinazie en koel het snel weer af in ijskoud water.

Druk zoveel mogelijk vocht eruit.

Draai het fijn in de keukenmachine met de room.

Breng op smaak met peper en zout.

Morillesaus

Week de gedroogde morilles in een deel van de bouillon

Snijd het spek, sjalot en champignons in stukjes.

Smoor dit in een ruime pan met de kerrie en tijm.

Blus af met de rest van de runderbouillon, voeg een scheut sherry toe en reduceer dit tot de helft.

Zeef de geweekte morilles en voeg het vocht toe aan de pan.

Reduceer nogmaals tot hetzelfde niveau. Voeg de room toe en laat het even doorkoken. Zeef het.

Schuim de saus op met een staafmixer.

Voeg eventueel wat in ringen gesneden morilles toe.

Aardappelkrokantje

Rasp dunne sliertjes aardappel en leg deze met een open structuur in een vorm op bakpapier.

Droog deze in een oven op 70gr. krokant.

Gepocheerd eitje

Zet een ruime pan met water op het vuur met een flinke scheut azijn en een snuf zout.

Laat het tegen de kook aan komen en pocheer de eitjes tot het wit gestold is maar het geel niet. Laat uitlekken op keukenpapier.

Opmaak

Leg de ham op het bord

Plaats de aardappelsalade in een steker in het midden van de ham.

Leg daarop het ei en bedek het ei met de spinaziemousseline

Schep de morillesaus rondom het ei.

Garneer met het krokantje en wat Cress.



Pompoencrème met geitenkaasroom en salie.

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

½ flespompoen
15 gr. tomatenpuree
50 ml. witte wijn
450 ml. groentebouillon
2 takjes salie
100 gr. verse roomkaas
75 gr. Smeerbare geitenkaas (Chavroux)
75 gr. boter
8 stuks salieblaadjes



Pompoencrème, geitenkaasroom

Bereiding

Schil de pompoen en verwijder de pitjes. Snij het vruchtvlees in blokjes.

Bak de blokjes in wat olijfolie rondom op hoog vuur aan.

Voeg de tomatenpuree toe en bak dit even mee.

Voeg de witte wijn toe en laat dit iets inkoken.

Giet de bouillon erbij.

Voeg de takjes salie toe, breng aan de kook en laat de bouillon 35 minuten zachtjes koken.

Pureer de soep met een staafmixer helemaal glad.

Laat de soep koud worden.

Mix in een keukenmachine de kazen tot een gladde saus, vul een spuitzak ermee en zet koel weg.

Klaar de boter en bak de salieblaadjes in deze boter. Laat uitlekken op keukenpapier.

Opmaak

Vul kleine glaasjes met de pompoencrème. Spuit hierop de kaasroom en strijk dit glad af. Garneer met een blaadje gebakken salie.



Spiesje van zeeduivel met spek en rozemarijn.

Tussengerecht

8 personen



Ingrediënten

300 gr. Zeeduivel filet
8 Plakjes Vlaams ovengebakken spek
Of Zeeuws spek
8 takjes rozemarijn
6 stuks Roze peperbollen
1 stuks Teentje knoflook
2 theel. Citroenzeste
olijfolie

Zeeduivel rozemarijnspiesje

Bereiding

Snijdt de vis in blokjes van 3 bij 3 cm
Wikkel een derde van de visblokjes in een plakje spek.
Haal de rozemarijnblaadjes van het takje tot 3 cm van de top, zodat er nog een "pluimpje" overblijft.
Hak de rozemarijnblaadjes en de knoflook fijn, plet de peperbollen en voeg zout, citroenzeste en olijfolie toe.
Gebruik rozemarijn als spiesjes en steek er afwisselend een stukje vis en een stukje vis met spek erop.
Bestrijk de spiesjes met het olijfoliemengsel. Laat dit er even intrekken.
Grill ze circa 2 minuten aan beide zijden vlak voor uitgifte en bestrooi met wat zout



Bonbons van Chaume met duivenbouillon en eendenlever.

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Eendenlever

150 gr. Eendenlever (ficelle)

Chaume bollen (2pp)

300 gr. Chaume (kaas)

30 gr. Limburger (kaas)

200 gr. Cacaoboter

Duivenbouillon

1 stuks Karkassen

250 gr, Boeket

500 ml Kippenfond

(Beren) Auslese gel

100 ml. (beren)Auslese wijn

100 ml. Witte port

2 gr. Agar-agar

Kaaskrokantje

1 plak Milner kaas belegen 30+

50 gr. Vijgencompote



Bonbons Chaume, duivenbouillon, eendenlever



Bereiding

Snijd de eendenlever strak in kleine blokjes.

Chaume bollen (2pp)

Smelt het mengsel van de Chaume en Limburger al roerend tot het smeug is. (met korst)

Vul de halve bollen(Ø 3cm) van een mal en strijk het glad af met een spatel.

Vries het ca 20 min aan.

Smelt de halve bollen aan elkaar met de crème brûlée brander.

Smelt de cacaoboter in een kleine steelpan, dit gaat snel.

Laat de boter weer afkoelen maar niet stollen.

Zet een rooster op het werkblad en leg er aluminiumfolie onder.

Haal de kaasbollen met de vingers door de gesmolten cacaoboter.

Leg de bollen op het rooster en laat ze in de koeling 10 minuten koelen.

Zet het restant cacaoboter in de pan weg voor de volgende groep.

Haal de bollen uit de koeling en laat ze op kamertemperatuur komen.

Duivenbouillon

Bij een hele duif, snijdt eerst de filets eraf. Breek of hak het karkas in stukken.

Leg de filets in een vacuumzak in de koeling. (worden later in het seizoen gebruikt.)

Braad de duivenkarkassen aan in een pan. Voeg een boeket toe en bak even mee.

Blus af met de kippenfond.

Laat het een uur trekken/inkoken en zeef het. Laat verder inkoken tot 200ml of 400 ml die nodig zijn.

Breng het eventueel op smaak met peper en zout.

Laat afkoelen.

(Beren) Auslese gel

Breng de wijn en port aan de kook met de agar-agar.

Laat wijn met agar-agar 2 minuten roerend gaar worden.

Doe de massa in een schaal en laat het opstijven in de koeling.

Draai de massa met een blender tot een gel.

Eventueel wat afslappen met wat wijn.

Kaaskrokantje

Leg een plak kaas tussen een dubbelgevouwen vel bakpapier op een plat bord in de magnetron, 70 seconden op de hoogste stand. De kaas laten afkoelen en in stukjes breken.

Opmaak

Leg de bollen op het bord.

Voeg een paar eetlepels bouillon toe.

Dresseer de blokjes ganzenlever er omheen en spuit wat drupjes Auslese gel erbij.

Leg er wat vijgencompote bij.

Steek een kaaskrokantje erbij.



Eendenborstfilet met witlofsalade, truffel en sinaasappel.

hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Bonenpuree

Blik zwarte bonen netto gewicht 400 gr.
uitlekgewicht 265 gr. is voldoende voor 16 man
3 theel. Truffelpasta
8 gr. Inktvisinkt
20 gr. Honing
Wat Walnoottruffelolie

Eendenborst

2 st. eendenborstfilets

Witlof

4 stuks witlofstronken
1 stuks perssinaasappel
4 stuks walnoten
8 stuks pitloze druiven

Bereiding

Bonenpuree

Doe de gare zwarte bonen, truffel, honing en inkt in een keukenmachine.

Blender dit tot een crème.

Controleer de smaak. Eventueel zout toevoegen. Voeg indien nodig olie, Walnoot-truffel-extra vierge, toe op de massa homogeen en smeug te maken.

Truffel pasta 3 theelepels toevoegen. PROEF en voeg naar smaak meer toe.

Doe de crème in een spuitzak.

Eendenborst

Snijd de contrafilet uit de filets en rol het in keukenfolie.

Kruid het met peper en zout.

Braad de filets in braadpan in geklaarde boter.

Aanbraden, kerntemp 60 graden, inpakken in alufolie en laten rusten op werkbank.

Snij de filets net voor het uitserveren op snijmachine, stand 10/11, in dunne plakjes.

Witlof

Bewaar per couvert 3 stuks, nette bladeren. Was de bladeren en leg op ijswater met wat citroensap. Was de druiven.

Snij de witlof klein. Hak de walnoten klein, snij de druiven in stukjes.

Meng witlof walnoten en druiven.

Schil de perssinaasappel en snij, boven de salade, de sinaasappel in partjes. Zo besprenkel je dus de salade met sinaasappelsap.

Bewaar de partjes voor de opmaak van het bord.

Opmaak

Gebruik de bonenpasta om een bedje te maken voor de witlofblaadjes.

Zet de 3 witlofblaadjes, verschillende hoogtes, in de pasta.

Rol 3 kokertjes van de plakjes en zet die tussen de witlofblaadjes. (Snij een kant van het rolletje recht af)

Schik de plakjes eendenborst er tussen.

Gebruik een steekring, 5 cm om deze te vullen met de

witlofsalade, leg een partje sinaasappel erop en werk af met blaadje cress.



Eendenborst, witlof, truffel, sinaasappel



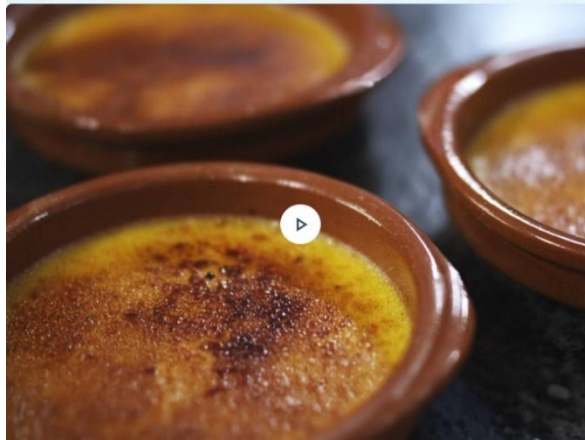
Crema Catalane met sambuca con la mosca

nagerecht

8 personen

Ingrediënten

½ ltr. Room
½ ltr. Melk
4 stuks Vanillestokjes
24 stuks Eieren of 480 gr. eigeel
200 gr. Kristalsuiker
4 eetl. Kristalsuiker
4 eetl. Bruine suiker
Sambuca



Bereiding

Giet de room en de melk in een pan

Snij de vanillestokken overlans door en schraap met een mespunt de zaadjes uit de peulen.

Voeg deze toe aan het mengsel van room en melk.

Voeg ook de peulen toe aan het mengsel, want ze geven extra smaak.

Neem twee mengschalen. Breek de eieren en scheid de eigelen van het eiwit.

Doe dat zorgvuldig en let erop dat er geen stukjes eierschaal in de eigelen belanden. Het eiwit gebruiken we niet voor deze bereiding.

TIP Het eiwit kan je gebruiken voor een latere bereiding. (Je kan het eiwit ook invriezen)

Verwarm de oven voor op 90°C.

Vul de schaaltes met het eiermengsel en plaats ze op de ovenschaal.

Bak de crèmes brûlées gedurende minstens 1 uur in de oven van 90°C

Door even met de schaaltes te schudden kan je de stevigheid van de crème testen.

Laat de schaaltes goed afkoelen. Serveer een crème brûlée niet koelkastkoud.

Het suikerlaagje

Meng de kristalsuiker en de bruine suiker in een blender of een koffiemolen. Maal alle suiker fijn. Nu heb je de ideale suikermix om straks voor het krokante laagje te zorgen. Een overschotje kan je bewaren voor later.

Afwerking

Strooi een fijn laagje van de suikermix over het oppervlak van elk schaaltes met crème. Gebruik een zeefje om een egaal laagje te verkrijgen.

Smelt de suiker met behulp van de gasbrander. De suiker moet smelten en caraméliseren, maar mag niet verbranden! Werk de crèmes één voor één af. Strooi dus telkens de suiker over één schaaltes en caraméliseer de suiker meteen daarna.