



NOVEMBER 2025

KERST

Voorgerecht

**Carpacio van tonijn met zoetzure komkommer
en wasabi**

Wijn: Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2024 Deutscher Qualitätswein | Duitsland
soep

Crème van zuurkool met langoustines

Wijn: Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2024 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

tussengerecht

Kabeljauw met maïsbisque

Wijn: Weingut Carl Loewen - Pinot Blanc 2024 Deutscher Qualitätswein | Duitsland

hoofdgerecht

Hertenhaas met vlierbessensaus

Wijn: Castelmaure 'La Grande Cuvée' 2022 Corbières a.c. | Frankrijk

nagerecht

Cacao crème met Amaretto koekjes en zabaglione

Wijn: Dom Brial - Ambré 10 Ans d'Age Rivesaltes a.c. | Frankrijk



Carpacio van tonijn met zoetzure komkommer en wasabi

Voorgerecht
8 personen

Ingrediënten

Tonijn

550 gr. Verse tonijnfilet (sashimi kwaliteit)
40 gr. gemengde slablaadjes
Olijfolie

Kletskop

15 gr. boter
75 gr. poedersuiker
50 gr. zoete chilisaus
1 theel. glucose
20 gr. wit sesamzaad
20 gr. zwart sesamzaad

Zoetzure komkommer

1 stuks komkommer
½ rode peper
2 dl. rijstazijn
20 gr. poedersuiker
1 eetl. honing

Avocadocrème

1,5 avocado's
1 stuks citroen

Wasabi crunch

40 gr. wasabi nootjes



Tonnycarpaccio



Bereiding:

Tonijn

Vries de tonijn licht aan in ongeveer 1 uur.

Snijd de vis met de snijmachine (stand 15) in dunne plakken.

Snijd de vis vlak voor het serveren zodat je het meteen op de borden kan leggen.

Kletskep

Smelt de boter. Roer de overige ingrediënten met een garde door de boter zodat er een homogene massa ontstaat.

Bewaar, minimaal 1 uur, afgedekt in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 1800.

Neem het kletskepbeslag uit de koelkast en roer het goed door. Strijk dit in een dunne laag uit op bakpapier en bak dit in ± 5 minuten goudbruin.

Laat afkoelen en breek in stukken.

Zoetzure komkommer

Halveer de chilipeper in de lengte en snij in flinterdunne stukjes.

Snijd met een dunschiller lange linten van de komkommer.

Stop bij de zaadlijst.

Halveer de linten in de breedte.

Meng de chilipeper met de azijn, suiker en honing.

Leg de linten in het zoetzuur en laat marinieren tot gebruik.

Avocado crème

Halveer de avocado's en schep het vruchtvlees eruit.

Doe dit samen met het sap van de citroen in de keukenmachine en draai tot een crème.

Breng op smaak met zout en peper en doe in een spuitzak.

Leg dit tot gebruik in de koelkast.

Wasabi crunch

Maal de nootjes fijn in de keukenmachine

Afwerking

Laat de tonijn op de borden op temperatuur komen en breng op smaak.

Laat de komkommer uitlekken en dep droog.

Rol de linten op en verdeel over de tonijn.

Spuut wat toefjes avocado crème op de tonijn.

Maak de sla aan met wat olijfolie, peper en zout en leg wat sla in het midden van het bord.

Garneer met stukjes kletskep en strooi wat wasabi crunch over het bord.



Crème van zuurkool met langoustines

soep

8 personen

Ingrediënten

Langoustines

8 stuks langoustines
75 gr. roomboter

Soep

2 stuks sjalot
50 gr. boter
750 ml. visbouillon pot of poederbasis
400 gr zuurkool
200 ml. kookroom
zout en versgemalen peper
100 gr .koude boter in blokjes

Mosselen

8 stuks grote mosselen *of meer als ze wat klein*
1 stuks sjalot
2 tenen knoflook
100 ml. kookwijn wit
100 ml. water
1 eetl. rode gedroogde peperkorrels

Afwerking

20 gr bieslook



Crème van zuurkool



Bereiding:

Langoustines

Breek de langoustines zodat je de staart overhoudt.

Ontdoe de staart van de schaal en verwijder de darm.

Bak het staartvlees kort in ruim roomboter.

Bisque van het afval

Spoel de karkassen onder de kraan, droog ze van overtollig vocht en bak ze kort in olijfolie.

Blus af met 350 ml/ 700ml water en laat ze **niet langer** zacht garen dan **20 min**.

Zeef en gebruik het vocht bij de rest van de visbouillon (zie ingrediënten soep).

In totaal heb je dan voor 8 personen 1 liter bouillon

Soep

Snipper de sjalot

Fruit de sjalot in de boter tot deze zacht is en voeg de bouillon en de zuurkool toe.

Laat dit 15 minuten doorkoken op laag vuur.

Pureer de soep en passeer het geheel door een zeef.

Voeg de room toe en breng op smaak met zout en peper.

Wanneer deze op smaak is, voeg de koude in kleine blokjes roomboter al roerend toe om de crème wat smaak en binding te geven.

Mosselen

Was de mosselen en verwijder de slechte.

Snipper de sjalot en de knoflook.

Fruit aan in wat olie en voeg de lepel rode gedroogde peperkorrels toe.

Bak de mosselen kort en blus af met wijn en water. Kook de mosselen gaar.

Opmaak

Snijd de bieslook fijn en gebruik deze als garnering.

Giet de crème in borden.

Het is niet de bedoeling om een vol bord soep te serveren, echter een lage crème met daarin de mossel en langoustine.

Het is mooi en lekker wanneer je de gedroogde peperkorrels die je hebt gebruikt bij de bereiding van de mosselen hierin terug vindt.



Kabeljauw met maïsbisque

Tussengerecht

8 personen

Ingrediënten

Bavarois

300 gr. Maiskorrels(blik)
2 stuks Sjalot
30 gr. Limoen sap
Gelatine blad
250 ml. Slagroom

Bisque

¼ Venkel
1 stuks Knoflook teen
60 ml. Vermout
20 ml. Cognac
250 gr. Gezeefde tomaat
250 gr. Kreeftbouillon
100 gr. Maiskorrels
3 takjes Dragon
3 takjes Tijm
25 gr. Gember
1 stuks Ster anijs
3 stuks Kardemom peul
Wat Paprika poeder
75 gr. Crème fraîche
1 stuks Limoen sap

Brioche

½ Brioche brood

Baby maïs

8 stuks Baby mais
Boter

Kabeljauw

8 stuks Kabeljauw(ca 80 gr.)

Afwerking

Wat maïskorrels
1 Zakje popcorn
Dille



Kabeljauw mais bisque



Bereidingswijze:

Bavarois

Vermaal de maiskorrels in de Magimix.

Laat dit met het water uit het blik 15 minuten zacht koken in een pan.

Smoor de kleingesneden sjalot aan met wat boter.

Voeg de maisbouillon, limoensap (proeven), zout en peper toe en laat dit een paar minuten pruttelen.

Zeef het door een fijne zeef, meet het volume en voeg gelatine toe. **11 blaadjes op 1 liter vocht**

Roer het door totdat de gelatine is opgelost.

Koel het snel terug met koud water.

Voeg de half geklopte room toe als het mengsel gaat geleren en zet het in de koeling.

Bisque

Sauteer de venkel met knoflook en boter.

Deglaceer het met vermut en cognac en laat het tot de helft inkoken. Voeg de maiskorrels toe. De gezeefde tomaat even opkoken met wat boter en suiker daarna toevoegen met fijngehakte gember en specerijen. Naar smaak wat paprika poeder. Laat het een half uur trekken.

Voeg de kreeftbouillon toe en een bouquet van dragon en tijm. Laat het nog 10 minuten zacht koken.

Zeef het door een fijne zeef en voeg de crème fraîche toe en naar smaak het limoensap

Brioche

Snijd de brioche in zo dun mogelijke plakken.

Steek er een rondje uit. Leg het brood tussen twee bakblikken 6 minuten in een oven van 180 graden totdat ze goud bruin zijn.

Baby maïs

Blancheer de baby mais in zout water.

Snijd ze door midden en bak ze in goud bruin in boter.

Kabeljauw

Bak de kabeljauw alleen op de huidzijde in een pan met olie goudbruin. Gaar ze verder in de oven (2 – 3 minuten)

Opmaak

Kruid wat maiskorrels en de baby mais en drapeer dit met wat popcorn in het bord.

Leg er ook wat dille bij en een quenelle van de bavarois.

Voeg de kabeljauw toe.

Strooi er wat espelette-peper over.

De warme bisque kan in een kannetje er naast geserveerd worden of om de vis gegoten worden. Leg er een plakje brioche bij



Hertenhaas met vlierbessensaus

Hoofdgerecht

8 personen

Ingrediënten

Vlierbessensaus

2 teentjes knoflook
2 sjalotten
100 gr. winterwortel
100 gr. prei
100 gr. knolselderij
5 stuks jeneverbessen
6 stuks peperkorrels
1 stuks laurierblad
50 gr. boter
200 ml. kalfsfond
200 ml. wildfond
100 ml. rode port
200 ml. rode wijn
100 ml. vlierbessensap
50 gr. boter voor monteren
peper en zout

Hertenhaas

800 gr. hertenhaas
50 gr. geklaarde boter
peper en zout

Courgette

1 stuks groene courgette
1 stuks gele courgette
olijfolie
peper en zout

Pomme Dauphine

900 gr. aardappelen
1 grote teen knoflook,
150 ml. room
1 stuks ei
150 gr. geraspte belegen Gruyère
Peper en zout
Nootmuskaat
boter

Appels

2 stuks grote appels Elstar
beetje boter
poedersuiker



Hertenhaas vlierbessensaus



Bereiding:

Vlierbessensaus

Maak de groenten schoon en snijd in stukken.

Fruit groenten en kruiden in boter.

Blus af met fond, port en wijn.

Laat saus inkoken tot $\pm 1/4$ en zeef de saus.

Voeg vlierbessensap toe, laat inkoken tot gewenste smaak.

Verwarm vlak voor het uitserveren en monteer met boter; breng op smaak met peper en zout.

Hertenhaas

Hertenhaas schoonmaken en het dunne deel opbinden met rolladetouw.

Hertenhaas aanbraden in boter en daarna kruiden met peper en zout.

Laat de hertenhaas of in oven van 100° of in de pan garen tot kerntemperatuur 54°. Je kunt hem ook sousvide bereiden.

Filet op de oven 15 min. laten rusten in een voorverwarmde schaal.

Courgette

Snijd courgettes in stukken van 4 cm lang.

Verdeel ieder stuk in 8 of 12 gelijke delen; afhankelijk van de dikte van de courgette. Zorg voor 5 a 6 stukjes per persoon.

Bak voor het uitserveren de courgettestukjes op laag vuur in wat olijfolie gaar in ongeveer 8 min.

Kruid met peper en zout.

Pomme Dauphine

Schil de aardappels en snijd in dunne plakken.

Laat ze 5 min. in het water staan.

Ovenschaal goed inwrijven met de knoflook, daarna de ovenschaal aan de zijkant inwrijven met boter.

Aardappelschijfjes dakpansgewijs netjes in de ovenschaal stapelen.

Sla de room en het ei even los.

Voeg goed peper, zout en nootmuskaat toe.

Giet over de aardappelschijfjes.

Strooi er de geraspte kaas over en bak in een oven van 190° C in ca 60 min. tot het goudbruin en gaar is.

Leg er nog een paar klontjes boter op.

Steek er voor de uitgifte mooie partjes van 1.p.p.

Appels

Schil appels en snijd in partjes, verwijder het klokhuis.

Bak partjes goudbruin in beetje boter; bestrooi direct met wat poedersuiker.

Afwerking

Trancheer de haas. Leg op ieder bord 5 a 6 stukjes courgette en een stukje gratin.

Verdeel vlees over de borden en nappeer de helft van het vlees met wat saus.

Garneer met 3 appelpartjes



Cacao crème met Amaretto koekjes en zabaglione

Nagerecht

8 personen

Ingrediënten

Amaretto kruim

12 stuks Amaretto koekjes

2 eetl. Amaretto likeur

Cacao crème

140 gr. Suiker

55 gr. Eigeel

700 ml. Melk

65 gr. Bloem

6 eetl. Cacao poeder

1 eetl. Amaretto likeur

Zabaglione

80 gr. Eigeel

4 eetl. Suiker

4 eetl. Marsala

Afwerking

poedersuiker

Cacaopoeder

8 stuks Amaretto koekjes



Cacao creme Amaretto



Bereiding:

Amaretto kruim

Doe de koekjes in een kom, besprenkel ze met de Amaretto.

Mix af en toe om de likeur te verdelen, na ca 1 uur kun je de koekjes in 4en snijden.
Zet opzij.

Cacao crème

Neem de KitchenAid met de garde.

Mix het eigeel en de suiker wit.

Voeg de bloem beetje bij beetje toe.

Breng de melk zachtjes aan de kook in een wat grotere pan.

Voeg wat hete melk toe als de bloemmix te droog wordt.

Voeg het cacao poeder beetje bij beetje toe.

Zet de mixer in een langzame stand en voeg de hete melk beetje bij beetje toe.

De mix zat vloeibaar worden.

Doe de mix in de melkpan op een laag vuur en roer de mix continue totdat deze dik vloeibaar is. (80 graden)

Roer de likeur er door.

Giet de mix in de glazen en zet weg.

Zabaglione

Maak de ban-marie klaar.

Klop het eigeel met de suiker wit in de KitchenAid.

Roer de Marsala er door en giet het in de bain-marie.

Klop het continue boven het kokend water tot een dikke zijden crème. (ca 5 min).

Neem van het vuur en laat het al roerend wat afkoelen.

Afwerking

Strooi wat koekkruim over de cacao en lepel de zabaglione er over. Laat het even rusten voor het serveren.

Het mag lauwwarm zijn.

Leg het hele Amaretto koekje erop.

Strooi er wat cacaopoeder over en daarna een beetje poedersuiker over met een theezeef.