



4 GANGEN MENU MEI 2018

Zalm, asperge & venkel

Aspergesoep & kipper


Poulet noir, asperge & morille

Aardbei, yoghurt & citroentijm

Menusamenstelling: Pim Smit (pimsmit@hotmail.com)

Zalm, asperge & venkel

Tussengerecht voor 11 personen


Uitvoering: 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 14.15 uur
Stoomoven: 100 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<u>Voor de geklaarde boter</u> 1 pakje roomboter	<u>De geklaarde boter:</u> Klaar de roomboter; Doe de boter in een metalen schaal en laat in de warmhoudkast smelten. Zodra gesmolten het opdrijvende botervet afschenken en bewaren. Het witte depot wordt niet gebruikt. De boter wordt in de saus gebruikt, de vis wordt er in gebakken en het wordt gebruikt voor de afwerking van het bord. Houd iets apart hiervoor.
<u>Voor de asperges</u> 12 dikke asperges (AA)	<u>De asperges:</u> Schil de asperges en bewaar de schillen voor de soep. Stoom met een snuf zout voor 15-20 minuten in de stoomoven op 100 graden. (Tegelijk met de asperges van het hoofdgerecht).
<u>Voor de knolselderijpuree</u> 250 gram aardappel (afsnijdsel van hoofdgerecht) 500 gr knolselderij roomboter zout	<u>De knolselderijpuree:</u> Schil de knolselderij en snij in kleine stukken. Gaar in de stoomoven voor 30-40 minuten (of gaar in wat melk en room met de deksel op de pan, giet af en bewaar vocht). Draai de gare knolselderij glad in een blender. Stoom de aardappel afsnijdsels van het hoofdgerecht in 45 minuten gaar (of 12 minuten koken), knijp door pureeknijper. Meng naar smaak en verhouding door de knolselderijpuree. Breng op smaak met roomboter en zout. Indien vocht nodig is wat room of kookvocht gebruiken.
<u>Voor de venkel</u> 2 venkels	<u>De venkel:</u> Schaaf met de japanse mandoline flinter dunne linten. Breng op smaak met sushiazijn en olijfolie. Zet in in de warmhoudkast om op te warmen.
<u>Voor de bearnaisesaus</u> 2 sjalotten 75 ml dragonazijn 150 ml witte wijn 10 peperkorrels 75 gram eierdooiers 200 gram geklaarde boter	<u>De bearnaisesaus:</u> Maak een castric; snij de sjalotten fijn. De witte wijn, azijn, sjalotten en peperkorrels samen in een steelpan inkoken. Zeef de wijnreductie en kook verder in tot 1/3. Klop de eidooiers en de castric 'au bain-marie' tot er een 'zalvige' binding optreedt. Neem de kom van de pan af en

verse dragon 1 citroen	klop de warme boter er in een dun straaltje door, zodat een romige saus ontstaat. Breng op smaak met zout, peper en citroensap.
<u>Gefrituurde garnalen</u> 150 gram ongepelde Hollandse garnalen	<u>De gefrituurde garnalen:</u> Dep de ongepelde garnalen droog. Vlak voor uitserveren de ongepelde garnalen op 180 graden frituren voor 1-2 minuten.
<u>Voor de zalm</u> 1 kilo zalmlende (een stuk, zonder vel, 3 cm dik)	<u>De zalm:</u> Portioneer de zalm in mooi te presenteren stukken. Vlak voor uitserveren goed droog deppen, kruiden en de mooie kant van de zalm in bakken in geklaarde boter. Na 2-3 minuten bakken met pan en al in de oven van 110 graden laten garen. De vis niet omdraaien.
<u>Afwerken en bordopmaak</u>	Frituur de ongepelde garnalen. Snij de asperge in 2-en of in 3-en en glaceer met wat boter. Breng op smaak met wat zout. Schep wat van de puree in het midden op het bord en vorm met een lepel tot een cirkel. Hierop wat opgedraaide venkel linten. Leg hierop de zalm (met de gebakken kant boven). Verdeel de stukjes asperge tegen de puree. Tegen de zalm wat bearnaisesaus. Werk het bord af met toefjes bearnaisesaus, de gefrituurde ongepelde garnalen en een paar druppels boter. Zout de zalm na.

Aspergesoep & kipper


Tussengerecht voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 14.45 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING: Een persoon helpt eerst met het uitbenen van de kippen van het hoofdgerecht. De ander snijdt de groente voor de bouillon.
Voor de kippenbouillon karkassen en botten (van het hoofdgerecht) 3 grote uien 1 prei 3 stengels bleekselderij 1 winterwortel 5 knoflooktenen 6 takjes tijm 1 takje rozemarijn 30 peper korrels 1 laurierblad 200 ml witte wijn 3 liter water	De kippenbouillon: De kippenbouillon wordt zowel voor de soep als voor de saus gebruikt. Hak de karkassen in kleine stukken en snij de groenten fijn. Bak de stukken karkas goed aan in wat olie, blus af met 4 liter water. Breng aan de kook en schep eventueel schuim af. Voeg groente en kruiden toe, aan de kook brengen en op laag vuur en deksel op de pan laten trekken. Eventueel de snelkookpan gebruiken. De bouillon door een zeef passeren. Verwijder het vet (door in de saustrechter te schenken en de bouillon er onder uit te laten lopen). Meet 2 liter van de bouillon af en gebruik voor de aspergesoep. <i>Het restant van de bouillon wordt voor de saus van het hoofdgerecht gebruikt.</i>
Voor de aspergesoep 24 (soep) asperges 1 kleine aardappel Alle aspergeschillen en afsnijdsels	De aspergesoep: Schil de asperges en snij de houtige onderkanten af. Schil de aardappel. Voeg de schillen en aardappel toe aan de gezeefde en ontvette bouillon. (Gebruik ook de schillen van de overige gerechten). Zo lang mogelijk laten trekken. Gaar de geschilde asperges in de bouillon met schillen (20 - 25 min). Zodra goed gaar uit de pan halen. Passeer de bouillon door een puntzeef en druk het vocht uit de schillen. Snij de topjes van de asperges en bewaar voor de garnering. Draai de onderkanten van de asperge samen met 1,5 liter bouillon glad in de blender en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en witte peper.
Voor de kipper 2 haringen (gefilleerd) kersenhout rookmot	De kipper: rook de haringen open geklapt met 1 afgestroken dessertlepel rookmot. Snij in reepjes.
Afwerken en bordopmaak olijfolie	Warm de soep op en proef voor uitserveren. Verdeel de soep over de borden. Leg het asperge topje in het midden en verdeel wat gerookte haring en druppels olie over de soep.

Poulet noir, asperge & morille

Hoofdgerecht voor 11 personen

Uitvoering: 4 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 15.15 uur
Sous vide : 60 °C
Stoomoven: 100 °C


BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de bereidingen van kip</u> 4 Franse zwartpoot kippen (poulet noir)</p> <p>Doosje 'kipkruiden' Kleine metalen plateaus</p>	<p>Met 2 personen beginnen met de kip schoon te maken, 1 bereider van de aspergesoep helpt ook met uitbenen. Werk met een scherp mes.</p> <p><u>De kip:</u> Verwijder de poten. (breek uit de kom en snij door gewricht heen). Het vel verwijderen en gebruiken voor het krokantje. Het vlees van de poten afsnijden. Botten in de bouillon gebruiken. Snij voorzichtig het Y botje uit de borstfilets en trek er uit. Fileer de borstfilet van het karkas. Verwijder vel en bewaar in de koeling. <i>Geef de karkassen en de botten aan de makers van de aspergesoep.</i> De makers van de aspergesoep bereiden ook de kippenbouillon voor de saus.</p> <p><u>Krokantje van het vel</u> Gebruik de dunnere stukken vel, snij de dikke stukken vel/vet er af. Bekleed een klein metalen plateau met bakpapier. Spreid de kippenhuid hierop uit. Kruid heel licht met de kipkruiden. Daarboven op weer bakpapier en een plateau. Dit herhalen tot de huid op is en er een stapel plateaus is gevormd.</p> <p>Vacumeer de stapel plateaus en gaar 30 minuten in de stoomoven (bij de asperges). Haal uit het vacuum en leg de kippenhuid op een met bakpapier beklede bakplaat. (schraap eventueel vet met een mes voorzichtig van het huidje)</p> <p>Bak op 140 °C 20-30 minuten tot krokant. (De Rational oven gebruiken en ovenventilatie op de laagste stand zetten). Houd warm in warmhoudkast.</p> <p><u>De Pulled chicken</u>: Het afgesneden vlees van de poten kruiden met peper en zout en zet aan in een gietijzeren pan. Voeg wat kippenbouillon toe en zet met deksel op de pan in een oven van 150 °C. Gaar tot het uitelkaar valt (circa 2 uur). Giet eventueel vocht af en voeg bij de inkokende bouillon van de saus. Laat vlees een beetje afkoelen en trek met 2 vorken tot draden. De pulled chicken aanmaken met wat roomboter en</p>

<p>Gedroogde morieljes Kippen bouillon</p> <p>Crème fraiche</p> <p>gerookte olie</p>	<p>sterk ingekookte bouillon. Proef, breng op smaak en houd warm in warmhoudkast.</p> <p><u>De morieljes-saus:</u> gebruik de overgebleven bouillon van de makers van de soep. Week in wat kippenbouillon ¼ potje gedroogde morieljes. Kook de bouillon in, voeg het weekvocht van de morieljes erbij (eventueel zand niet mee schenken). Snij de morieljes zeer fijn en voeg samen met 4 eetlepels crème fraiche toe aan de inkokende bouillon en laat inkoken tot stroperig. Houd afgedekt en van het vuur warm. (Indien noodzakelijk qua tijd meerdere pannen gebruiken voor het inkoken).</p> <p><u>De kipfilet :</u> Kruid de kipfilet met peper en zout en vacumeer (1 laag dik) met een scheutje gerookte olie. Bewaar in de koeling tot sous vide bereiding.</p> <p><u>1 uur</u> voor uitserveren in sous vide op 60 graden garen.</p> <p>Haal vlak voor uitserveren de filets uit de vacuumzak en bak 1 minuut per kant fel aan in geklaarde boter. Portioneren en nazouten.</p>
<p><u>Voor de gekonfijte aardappels</u> 1,5 kg grote vastkokende aardappelen olijfolie tijm rozemarijn knoflook 1 laurierblaadje</p>	<p><u>de gekonfijte aardappels:</u> Schil de aardappels. Snij de aardappels in 2 cm dikke plakken. Met een steekring tonnetjes uit de aardappelplakken steken. De afsnijdsels gaan naar de makers van de 2^e gang.</p> <p>Kruid de aardappeltonnetjes met peper en royaal zout. Zet de tonnetjes in een zo klein als mogelijke ovenschaal en zet onder olijfolie. Voeg de kruiden toe en konfijt voor circa 60 minuten in een oven op 110 graden tot gaar. Controleer de garing geregeld. Indien te vroeg gaar eventueel uit de olie halen en voor uitserveren weer in de olie opwarmen.</p>
<p><u>Voor de gegrilde asperge</u> 12 dikke asperges (AA) 12 groene asperges</p>	<p><u>De asperges:</u> Schil de witte asperges en bewaar de schillen voor de soep.</p> <p>Snij de houtige onderkant van de groene asperges.</p> <p>Stoom de witte asperges voor 15 minuten in de stoomoven tot beetgaar.</p> <p>Stoom de groene asperges in 3-4 minuten beetgaar. Bestrijk met wat olie, zout iets en grill.</p>
<p><u>Voor de romanesco</u> 1 romanesco</p>	<p><u>De romanesco:</u> Snij van de romanesco 17 roosjes.</p> <p>Stoom (10 min) of kook de romanesco gaar met een snuf zout.</p>

<p><u>AFWERKING</u></p> <p>Koude boter Zout</p> <p><u>Opmaak</u></p>	<p>Warm de asperges op en grill ze.</p> <p>Warm de aardappel en de romanesco op.</p> <p>Warm de morillesaus op en monteer met klein beetje koude boter. Van het vuur warmhouden.</p> <p>Haal vlak voor uitserveren de filets uit de vacuumzak, dep droog en bak 1 minuut per kant fel aan in geklaarde boter. Portioneren en nazouten.</p> <p>Een kleine ring vullen met wat pulled chicken, hiertegen wat plakjes filet. Verdeel de gekonfijte aardappel, gegrilde asperges en romanesco. Lepel wat morieljesaus bij het gerecht. Steek wat kippenhuid rechtop ertussen.</p>
--	---

Aardbei, yoghurt & citroentijm

Dessert voor 16 personen

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 22.30 uur
 Oven: 145 °C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><u>Voor de yoghurtmousse</u> 205 gram Griekse Yoghurt 135 gram mascarpone 30 gram yoghurtpoeder (Yopol, Texturas) 25 gram poedersuiker ¾ limoen 200 ml slagroom 4½ gelatine blaadjes</p> <p>250 gram aardbeien</p>	<p><i>Dit dessert wordt laag voor laag in een metalen ring van 9 cm opgebouwd, bekleed de plaat waar de steekringen op staan met plasticfolie. Tussentijds moet alles opstijven. Probeer alles zo koel als mogelijk te houden.</i></p> <p><u>De yoghurtmousse:</u> Week de gelatine in koud water.</p> <p>Meng de Griekse yoghurt, mascarpone, yoghurtpoeder en het limoensap tot een gladde massa. Verwarm de gelatine blaadjes met aanhangend water en los de gelatine voorzichtig op. Voeg het yoghurt-mascarponemengsel (in 4 delen) toe aan de opgeloste gelatine en meng steeds goed door. Proef en zoet zo nodig bij.</p> <p>Klopt de slagroom op en meng in een keer door het yoghurt-mascarpone mengsel.</p> <p>Vul de steekring met een laag van max 1 cm dik. Laat opstijven in de koeling.</p> <p>Snij de aardbeien in kleine brunoise. Verdeel over de yoghurtmousse en druk een beetje in de mousse. Meteen laten opstijven in de koeling.</p>
<p><u>Voor de aardbeienmousse</u> 375 gram aardbeienpuree (Boiron) ontdooid 180 gram mascarpone 25 gram yoghurtpoeder (yopol, texturas) ¾ limoen 60 ml aardbeienlikeur 190 ml slagroom 6,5 gelatineblaadjes eventueel poedersuiker (naar smaak)</p>	<p><u>De aardbeienmousse:</u> Week de gelatine in koud water.</p> <p>Ontdooi de aardbeienpuree (niet warm laten worden). Meng de aardbeienpuree, mascarpone, yoghurtpoeder en het limoensap tot een gladde massa. Verwarm de aardbeienlikeur en los de gelatine er in op. Voeg het aardbei-mascarponemengsel (in 4 delen) toe aan de opgeloste gelatine en meng steeds goed door. Proef en zoet zo nodig bij.</p> <p>Klop de slagroom op en meng in een keer door het aardbei-mascarpone mengsel. Verdeel over de ringen met de <u>opgesteven</u> yoghurtmousse.</p>

<p><u>Voor de citroentijmgelei</u> 1 bos citroentijm 5 citroenblad 1 citroengras 1 citroen 1 limoen 100 gram suiker 700 ml kokend water</p> <p>vlierbloesemsiroop</p> <p>gelatine blaadjes</p>	<p><u>De citroentijmgelei:</u> Kneus het citroengras, trek zeste van de citroen en limoen. Pers de citroen en limoen. Doe alles in een sifon.</p> <p>Voeg 700 ml kokend water toe en draai de sifon dicht. Breng op druk met 2 patronen. Pak in theedoeken en laat 1 uur staan.</p> <p>Hou sifon recht en laat gas weg lopen door hendel in te knijpen.</p> <p>Zeef de infusie. Breng eventueel op smaak met vlierbloesemsiroop.</p> <p><u>Per 75 ml vocht 1 gelatine blaadje gebruiken.</u></p> <p>Week in een beetje citroentijminfusie de gelatine voor 15 minuten. Warm dit op en los de gelatine op. Voeg bij de rest van de citroentijminfusie en meng goed door.</p> <p>Lepel voorzichtig een dun laagje op de <u>opgesteven</u> aardbeienmousse en laat opstijven in de koeling.</p>
<p><u>Voor de basilicum-curd</u> 30 ml witte wijn 1 bos basilicum 45 gram witte basterdsuiker 70 gram boter 1 ei 20 gram eigeel</p>	<p>Draai de basilicum samen met het witte wijn helemaal fijn in de kleine blender beker.</p> <p>Meet 70 ml basilicum-wijn af</p> <p>Smelt de boter, au bain-marie, en meng in een bekken alle ingrediënten door elkaar.</p> <p>Klop het mengsel tot een zalvige consistentie. Controleer de temperatuur, deze mag niet hoger worden dan 84 °C. Bewaar in de koeling.</p>
<p><u>Voor de oublies</u> 115 gram zachte boter 115 gram patent bloem 115 gram poedersuiker 55 gram eiwit snuf zout</p>	<p><u>De oublies:</u> meng de zachte boter met de poedersuiker, eiwit en zout. Roer de bloem erdoor. Doe over in spuitzak met kleine spuitmond.</p> <p>Spuit bolletjes op een licht ingevette bakmat (gladde kant gebruiken). Genoeg ruimte tussen de bolletjes, ze vloeien uit.</p> <p>Bak de oublies in een oven van 150 °C voor 15-18 minuten.</p>
<p><u>Afwerking</u></p> <p>1 doos bes tomaatjes balsamico-creme 1 doos frambozenaardbeien 1 doos ananasaardbeitjes 250 gram kleine aardbeien basilcress Atsinacress Aardbeien crispy (Sosa)</p>	<p>Haal 20 min voor uitserveren de mousse uit de koeling. Zet meteen in een diep soepbord en verwijder de ringen. (eventueel ring iets warm maken met gasbrander).</p> <p><u>Opmaak:</u> Zet de mousse in het midden van een soepbord. Werk de mousse af met de verschillende soorten aardbeien en een bes-tomaatje. Werk af met wat basilcress, atsinacress, paar druppels balsamico-creme en als de aardbei crispy. Schenk als laatste wat basilicum-curd rond de mousse. Leg er een koekje tegen aan.</p>