



MENU DECEMBER 2019

4-gangen versie

Oester | Komkommer | Curry | Ginger Beer | Dashi

Tarbot | Kalf | Selderij | Sereh kaneel jus

Hertenrugfilet | Pastinaak | Rode Biet | Lapsang Chouchong Thee | Chocolade

Dame blanche Noel | Chocolade | Citrus

Samengesteld door Alex van den Doel (avandendoel@gmail.com)

Eet smakelijk

Oester | Komkommer | Curry | Ginger Beer | Dashi

Voorgerecht

Uitvoering: 2 à 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 14.00 uur


Apparatuur:

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Granité van koriander en ginger beer 10 g gember 5 g koriander 200 ml ginger beer 50 ml sake Limoensap van 2 limoenen 40 g wodka 20 g suiker 20 g water	<u>Meteen beginnen!!</u> Doe de gember en koriander in de blender samen met het ginger beer en draai fijn. Passeer door een fijne zeef en vermeng met de overige ingrediënten. Doe de massa in een brede bak of schaal (zodat dit snel kan bevriezen) en zet in de diepvries. Roer regelmatig door met een vork tot een mooie granité. <i>(als het niet snel genoeg gaat of laat wordt gestart, evt nog even in ijsmachine om sneller te koelen.)</i>
Komkommersalade 1 komkommer 1 sjalot 1 tl munt 1 tl koriander 40 g sushi azijn 40 g olijfolie 20 g Chardonnay azijn	Snipper de sjalotten (2 theelepels nodig). Schil de komkommer en snijd deze brunoise. Maak aan met sjalot, munt en koriander, sushi-azijn en olijfolie. Kruid met peper en zout en verfris met chardonnay azijn.
Dashi bouillon 2 lt water 3 stukken gedroogde kombu (20 cm) 25-30 g katsuoboshi (gedroogde tonijnvlokken) 4 el Japanse lichte sojasaus 4 el mirin	Breng de kombu met koud water op laag vuur in 15-20 minuten aan de kook. Verwijder het (eventuele) schuim dat aan de oppervlakte komt en neem het zeewier met een schuimspaan uit het kookvocht. Voeg de tonijnvlokken toe. Breng weer aan de kook. Laat de vlokken naar de bodem zakken en zeef de bouillon. Voeg de sojasaus en mirin toe. Bewaar 100 gram voor vinaigrette (afgekoeld) en rest voor eindbereiding (dan opwarmen).
Groene Currycrème 120 g kokosmelk 10 g koriander 1/4 rode chilipeper 10 g gember 10 g vissaus Sap van 1/2 limoen 20 g sushi azijn 1/4 tl groen currypasta (naar smaak) 10g sojasaus 10 g sesamolie	Doe kokosmelk, koriander, chili, gember, vissaus, limoen, azijn, currypasta, sojasaus en sesamolie in de blender en draai fijn. Passeer door een fijne zeef. Meng deze pasta met eiwit en xantana en mix dit ook in de blender. Bind met de druivenpitolie en breng verder op smaak met vissaus, sushi-azijn en limoensap. Voeg evt nog naar smaak beetje currypasta toe.

10 g eiwit 2 g xantana druivenpitolie	
Vinaigrette van dashi 50 g dashibuillon (eerdere bereiding) 1 limoen 15 g sushi azijn 50 g olijfolie	Pers de limoenen en vermeng het sap met de andere ingredienten.
Oesters 33 Zeeuwse platte oesters	Open de oesters en zorg dat deze goed koud blijven.
Eindbewerking en presentatie <i>Zwarte plateaus</i>	Eindbereiding: Warm de dashibuillon op tot lauwwarm (evt nog verder op smaak brengen met mirin en sojasaus) en schenk in amuseglaasjes. Presentatie: Pak de zwarte plateaus en leg 3 oesters op elk bord. Leg op de oesters een beetje komkommersalade, een dotje currycreme en sprenkel een beetje dashi vinaigrette over de oesters. Op het laatst de granite uit de vriezer halen en verdelen over de oesters. Zet een amuseglaasje met dashibuillon naast of op het bord.

Tarbot | Kalf | Selderij | Sereh kaneel jus

Tussengerecht

Uitvoering: 1 à 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserven: 14.30 uur
 Apparatuur: Oven 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Kalfsrosbief 350 g kalfsmuis peper en zout 80 g boter	Kruid de kalfsmuis met peper en zout. Klaar de boter. Verhit de geklaarde boter in een pan en bak het vlees rondom bruin. Laat in ongeveer 25 minuten garen in een oven van 100°C tot een kerntemperatuur van 50°C. Maak jus met beetje water aan en bewaar hier 6 eetlepels van voor kaneel-sereh jus. Plaats het vlees in de koeling. En snijd in dunne plakjes (op snijmachine) als afgekoeld.
Knolselderijpuree 7 g zout 800 g knolselderij 30 g boter	Schil de knolselderij, snijd in grove stukken en vacumeer met het zout en de boter. Gaar deze gedurende 1 uur garen op 100°C met stoom (alternatief in pan met licht kokend water). Mix de massa in de magimix / blender.
Kaneel-sereh jus 100 g Pernod 100 g Noilly Prat 2 verse sereh, geplet 2 kaneelstokjes 6 eetl. vleesjus (van kalf)	Verwarm de pernod en noilly prat met de sereh en kaneel en kook tot de helft in en verwijder de sereh en kaneel. Voeg de vlees jus toe. Zeef het geheel.
Bleekselderij 1 stengel bleekselderij	Schil, blancheer kort en snijd in dunne plakjes.
Tarbotfilets 800 g tarbotfilet boter	Portioneer in gelijke stukken. Later garen in roomboter.
Eindbewerking en presentatie 2 el gehakte peterselie <i>Voorverwarmde borden</i>	Gaar de vis in boter. Verdeel de knolselderijpuree en de bleekselderij over de borden. Schep de vis boven op de puree en leg er een plakje kalfsrosbief op. Bestrooi met peterselie. Lepel de jus aan tafel erbij.

Hertenrugfilet | Pastinaak | Rode Biet | Lapsang Chouchong Thee | Chocolade**Hoofdgerecht**

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 15.15 uur

Apparatuur: Oven 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Hert 1600 g hertenrugfilet olijfolie	Zout en peper de hertenrugfilet en snijd deze in 16 medaillons. Bewaar in koeling en haal half uur voor eindbereiding uit koeling.
Zilveruitjes 1 pot zilveruitjes 200 g shiitake	Snijd de zilveruitjes in tweeën en stooft deze met de paddestoelen lichtjes op in de olijfolie.
Rode biet 6 rode bieten 2 dl bietensap	Kook de rode biet in schil minimaal 1 uur tot zacht (evt halveren als de bieten groot zijn). Laat afkoelen en maak 2 verschillende vormen, small hoge cilinders en rondjes. Bewaar in bietensap.
Bloedworst chipjes 150 g bakbloedworst	Snijd de bloedworst in heel dunne plakjes. Een minuut of 10 in de oven op 180°C tot krokant.
Peterselie coulis 2 bossen (40 g) peterselie, beetje kookvocht zout	Blancheer de peterselie net gaar en blender deze helemaal glad tot een coulis (met staafmixer), breng op smaak met wat zout.
Pastinaakpuree 600 g pastinaak 4 dl room 5 dl kippenbouillon 500 g aardappel 4 g agar-agar olijfolie zout	Schil de pastinaak met dunschiller, snijd dit en de aardappelen in blokjes en zet deze op met de room en bouillon. Kook gaar en blender met zo min mogelijk van het kookvocht. Vermeng 1/3 van de puree met de peterselie coulis voor de groene variant. Laat 2/3 deel wit. Doe beide in spuitzakken en leg in warmhoudkast.
Theesaus 800 ml wildfond 250 ml rode port 4 g lapsang chouchong (gerookte thee) 10 g bittere chocolade	Zet de wildfond op met de gerookte thee (2 theezakjes) en laat gedurende 8 minuten zachtjes meetrekken. Kook dan tot 1/4 in en voeg de chocolade toe.

<p>Eindbewerking en presentatie Scarlet Cress Tahoon Cress</p> <p><i>Voorverwarmde borden</i></p>	<p>Eindbereiding:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bak de hertenrugmedaillons kort op hoog vuur en gaar kort na in oven tot kerntemperatuur van 52°C en laat even rusten (of alleen op gevoel in pan bakken). • Warm de bietjes op en haal uit bietenvocht. <p>Presentatie: Leg de plakjes en cylinders biet over het bord. Smit een aantal dopjes van de witte puree en top deze dopjes af met de groene coulis puree. Dresseer de zilveruitjes en de paddenstoeltjes. Plaats de bloedworst chipjes. Decoreer gedoseerd met de Scarlet Cress en de Tahoon Cress. De hertenrug nazouten en peperen. Plaats de hertenrug op het bord en drapeer de saus.</p>
--	--

Dame blanche Noel | Chocolade | Citrus

Nagerecht

Uitvoering: 2 à 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 16.00 uur

Apparatuur: Oven 90°C, bakmatten, siliconenvormpjes

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Mousse van amandelmelk en witte chocolade 400 g slagroom 125 g amandelmelk 35 g eidooier 150 g chocolade 7 g agar agar <i>mal naar keuze</i>	Meng agar agar, slagroom, amandelmelk en eidooier en warm al roerend op tot 80°C. Voeg de chocolade hier aan toe en spatel goed door elkaar. Zet koud weg en laat zo lang mogelijk rusten. Klop op en doe in een spuitzak. Spuit een deel in een kleine (siliconen) mallen (x11) en vries in en bewaar rest in spuitzak.
Witte chocoladesaus 50 g melk 10 g glucose 150 g witte chocolade 200 g ongezoete slagroom	Breng de melk met de slagroom aan de kook. Los de glucose hierin op. Laat iets terugkoelen en giet op de chocolade. Roer goed door en plaats in de koeling.
Limoenschuim 130 ml water 350 g + 50 g suiker 150 g eiwit 2 limoen	Kook het water met 250g suiker. Zet een suikerthermometer in de vloeistof. Klop in de keukenmachine met garde de eiwitten op tot het wit en schuimig is en voeg 50 gram van de suiker toe. Als het suikerwater een temperatuur heeft bereikt van 115 graden voeg je deze voorzichtig toe aan het langzaam draaiende eiwitschuim (Italiaanse meringue). Draai het schuim vervolgens tot een lauwe massa waarin pieken beginnen te ontstaan. Haal de kom uit de keukenmachine en spatel er de helft van het sap van de limoen doorheen (meer naar smaak toevoegen). Strijk het schuim dun uit op een (of twee) grote bakmat(ten) en bak 70 minuten op 90 graden. (het moeten grove schotsen worden om af te breken) Laat nadrogen in warmhoudkast als nodig.
Mango 1 mango	Schil de mango en verwijder de pit. Snijd in blokjes.

<p>Citroensorbetijs 350 g suiker 350 g water 200 ml water 2 theelepels zout 300 g citroensap (van 6 citroenen) 200 g limoensap (van 6 limoenen) 60 g eiwit 20g witte wijnazijn 15 blaadjes verse basilicum</p>	<p>Maak 700 g suikerwater door het water met de suiker te verwarmen tot de suiker is opgelost, laat dan afkoelen. Doe ongeveer 2 deciliter water in een pannetje en laat dit aan de kook komen met half theelepeltje zout. Schil met een dunschiller de helft van 1 citroen 1 limoen en doe deze schillen in het pannetje met water en zout en laat dit ongeveer 5 minuten koken. Giet het water met de schillen af in een zeef. Kook de schillen opnieuw in ongeveer 2 deciliter schoon water en kook gaar en giet ze af in een zeef (de schillen zijn gaar als je ze tussen je vingers makkelijk fijn kunt wrijven). Pers ondertussen de limoenen en citroenen uit, weeg het sap af en doe het in een hoge maatbeker. Voeg schillen, eiwit, wittewijnazijn en suikerwater toe en mix het geheel met de staafmixer. Scheur de basilicum in kleine stukjes. Doe vervolgens het ijsmengsel in de ijsmachine en laat het draaien. Voeg de basilicum pas toe als het ijs klaar is en laat het geheel nog 30 seconden draaien.</p>
<p>Ganache van witte chocolade en citroen 300 g witte chocoladecallets 30 g cacaoboter 115 g citroenpuree (Boiron) 40 g glucosestroop 20 g sorbitol liquid (25206980)</p>	<p>Smelt de callets au bain-marie met de cacaoboter. Verwarm de citroenpuree in een pannetje tot 40°C, voeg de glucose en sorbitol toe en laat oplossen. Mix het chocolademengsel met het vruchtenmengsel en laat afkoelen om verder te verwerken en doe in een spuitzak.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie poedersuiker</p> <p><i>Donkere gekoelde borden</i></p>	<p>Eindbereiding: Haal de amandelmousse uit de mal, laat rustig ontdooien in de koeling en leg voor het serveren op een bord.</p> <p>Presentatie: Maak een aantal strepen van de witte chocoladesaus op het bord. Breek de limoenmeringue in schotsen en zet tegen (of leg schuin op) de amandelmousse. Verdeel poedersuiker op het bord. Spuit de ganache van citroen en witte chocolade erbij. Verdeel de mangostukjes over het bord. Spuit er een paar dopjes van amandelmousse tussen. Maak als laatste een quenelle van het citroensorbetijs en leg deze in het midden.</p>

