

JUNI 2019 – 5 GANGENMENU

Aardappelen met kaviaar en bieslookcreme

Lauwarme forel met komkommerspaghetti en broodchip

Soep van waterkers met gepocheerd zalm en gebakken kwartelei

Peren, bonen en spek

Griesmeelknoedels met abrikozen en karamelis


*Deze keer een 5 gangenmenu, zodat voor allen voldoende werk is.*

Het menu bestaat uit verfijnde versies van oorspronkelijk eenvoudige gerechten uit "mijn heimaat "(de noordduitse kust).  
Geniet ervan.

Menusamenstelling: Raymund Zinck

## Aardappelen met kaviaar en bieslookcreme

### Amuse voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 14.00 uur / 20.00 uur  
 Apparatuur: frituur 180°C

#### BENODIGDHEDEN:

#### Aardappelen:

7 kleine bintjes (vastkokend)  
 of 15 grote krieltjes  
 ¼ tl karwijzaad  
 zout

80 g forelfilet (van 2<sup>e</sup> gang)  
 1 ei  
 50 ml room

80 g casinobrood zonder korst  
 (wit)  
 3/4 bos platte peterselie



#### Bieslook crème

100 g zure room  
 50 g Griekse yoghurt (10%)  
 1/3 bos bieslook  
 citroensap  
 cayennepeper

#### BEREIDING:

Aardappelen met schil in gezouten water met karwijzaad gaar koken en laten afkoelen.  
 Snij vervolgens aan de boven- en de onderkant een kapje weg van de kriel. Of halveer het bintje en snij het kapje weg zodat het aardappeltje blijft staan. Kruid met en snufje zout.



Verwijder het vel van de filet.  
 De vis in de vriezer licht laten bevriezen, vervolgens in de magimix snel fijn malen. Meng het ei en de room erdoorheen. Breng op smaak met peper, zout en wat citroensap.  
 Verwijder de korst van het casinobrood. Snijd brood in stukken en maal samen met de peterselie in de magimix tot een groene kruimel.

Smeer de zijkant van de aardappelen dun in met de visfarce en paneer ze vervolgens met de groene kruimel. Druk de kruimel goed aan.  
 Frituur gedurende 1 min op 180°C. Laat uitlekken op keukenpapier.

Zure room en Griekse yoghurt mengen en met zout, cayennepeper en citroensap op smaak brengen. Hak bieslook klein en meng het door de crème. Vul een spuitzak.

**Eindbewerking en presentatie**

bieslook

35 g forelkaviaar

platte peterselie



Zet een aardappel op een klein rond bord. Hol de aardappel met een parisienneboor of een theelepel een beetje uit.

Vul iets van de crème in de holte en zet er kaviaar boven op.

Zet nog iets crème naast de aardappelhelft en decoreer met bieslooksprietten en peterseliebladen.

## Lauwarme forel met komkommerspaghetti en broodchip

### Voorgerecht voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 14.30 uur

Apparatuur: Oven 80°C en frituur 160°C; spirellisnijder

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Broodchip</b> 200g zuurdesembrood</p>	<p>Brood licht laten bevriezen in de freezer. Vervolgens het brood op de snijmachine in 2-3 mm dunne schijven snijden en bij 160°C in de oven laten drogen. Breek vervolgens in stukken van ca 5x5 cm</p>
<p><b>Forel</b> 550 g forel Geklaarde boter</p>	<p>Fileer de forel maar laat het vel zitten. <i>Geef 100 gram forelfilet aan gang 1.</i> Bestrijk de filets aan beide kanten met geklaarde boter en leg ze vervolgens op een bakplaat met een siliconen matje. Dek de filets af met magnetronfolie en bak de filets in de oven op 80°C ca. gedurende 15 min. Als je het vel gemakkelijk kunt losmaken van het vlees is de vis gaar. Vis laten afkoelen. Vervolgens het vel verwijderen en de vis in stukken plukken.</p>
<p><b>Komkommerspaghetti</b> 1 komkommer 125 g zure room 125 g crème fraîche cayennepeper citroensap</p>	<p>Komkommer met de spirellisnijder in dunne spaghetti snijden. In een metalen kom de spaghetti met zout mengen en 15 min laten trekken. Vervolgens in een vergiet de spaghetti wassen om het zout te verwijderen. Laat spaghetti goed uitlekken op keukenpapier. Snijd te lange spaghetti in stukken van ca. 30 cm.</p> <p>Meng de zure room en de crème fraîche en breng op smaak met zout, cayennepeper en citroensap.</p> <p>Meng spaghetti met de dressing.</p>

### **Aardappelblokjes**

1 vastkokende aardappel  
zout



Schil de aardappel en snijd ze vervolgens op de mandoline in zeer dunne, bijna doorzichtige plakjes. Leg enkele plakjes over elkaar en snijd de plakjes in piepkleine brunoise. Laat de blokjes uitlekken op keukenpapier.  
Frituur de blokjes in een zeef op 160°C tot ze krokant en licht bruin zijn.  
Laat uitlekken op keukenpapier.  
Beng op smaak met fijn gevijzeld zout.

### **Eindbewerking en presentatie**


Vene Cress



Spaghetti op een langwerpige bord dresser. Leg enkele stukken vis en broodchip tussen de spaghetti. Decoreer met Vene Cress en aardappelblokjes.

## Soep van waterkers met gepocheerd zalm en gebakken kwartelei

### Vorgerecht voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 15.00 uur  
 Apparatuur: Oven 80°C en frituur 170°C

#### BENODIGDHEDEN:

#### Soep van waterkers

##### Kippenfond

1,5 kg kipvleugels  
 1 ui  
 3 worteltjes  
 1 stengel bleekselderij  
 1 smalle prei  
 3 takjes platte peterselie  
 2 blaadjes laurier  
 klein stukje foelie  
 takjesl tijm  
 6 gekneusde witte peperkorrels  
 zout  
 2 lt water

##### Soep

150 g waterkers  
 2 sjalotjes  
 1 stengel prei (witte deel)  
 1 knoflookteen  
 2 el boter  
 200 ml droge witte wijn  
 100 ml Noilly Prat  
 1200 ml kippen fond

50 ml slagroom  
 1 el crème fraîche  
 20 g creme double  
 cayennepeper  
 nootmuskaat  
 citroensap

#### BEREIDING:

Snijd alle groenten klein en doe samen met de gewassen kipvleugels in de pressure cooker. Voeg 2 lt water toe. Gaar de soep in ca. een half uur. Giet de soep af en laat nog verder inkoken to 1200 ml.

Waterkers 30 sec. blancheren, daarna meteen in ijswater terug koelen, klein snijden en met ca. 200 ml gevogeltesfond in de kleine beker van de blender fijn pureren.  
 Sjalotten, prei en knoflook klein snijden en in boter licht aanbakken zonder te laten verkleuren.  
 Met wijn en Noilly Prat afblussen.  
 Resterende fond toevoegen en een beetje laten inkoken. Passeer door een zeef.

Voeg pas kort voor het uitserveren de waterkerspuree portiegewijs toe. Roer goed door.

*De puree is zeer sterk van smaak!*

*Proef de smaak van de soep voordat je de volgende portie toevoegt. Anders wordt de soep misschien te pittig.*

*De soep mag nu niet meer koken. Anders verliest de soep de frisse groene kleur en wordt olijfgroen.*


Slagroom, creme double en crème fraîche toevoegen.

Breng op smaak met zout, cayenne-peper, citroensap en nootmuskaat.

<p><b>Gepocheerd zalm</b>  500 g zalm zonder vel  75 g roomboter  Fleur de Sel</p>	<p>Klaar 75 g roomboter.  Snijd zalm in 12 stukken van ca. 40g.  Besmeer de zalm dun met geklaarde boter.. Gaar de vis in de oven op 160°C gedurende 3-4 minuten. De vis moet nog glazig zijn.  Kruid voorzichtig met Fleur de Sel.</p>
<p><b>Gebakken kwartelei</b>  1 l water  5 el azijn  15 kwarteleieren</p> 	<p>Breng water in een sauspannetje aan de kook.  Doe wat water en 5 el azijn in een schaaltje.  Breek 8 kwarteleitjes open met een klein kartelmesje en laat de inhoud in het water/azijn mengsel glijden.  Laat 5 minuten staan; dit zorgt ervoor dat het eiwit goed bij elkaar blijft.  Roer het kokende water met een pollepel zodat er in het midden een kolkje ontstaat. Giet de azijn met de eitjes in één keer in het licht kokende water en draai het vuur lager.  Pocheer voor 60 sec en haal vervolgens <u>gelijk</u> met een schuimspaan uit de pan.  Koel ze meteen terug in ijswater. Laat uitlekken op keukenpapier. Verwijder losse stukken eiwit.</p> <p>Herhaal procedure met de overblijvende eieren.</p>
<p><b>Eindbewerking en presentatie</b>  1 bos kervel  eetbare bloemetjes</p> 	<p>Verwarm soep <u>kort</u> maar laat ze niet koken anders verliest de soep de frisse groene kleur en wordt olijfgroen.</p> <p>Plaats een stuk vis in een voorverwarmd soepbord.  Giet ca. 80 ml soep in het bord: de vis moet nog goed zichtbaar blijven.  Decoreer de vis met kervel en eetbare bloemetjes.</p> <p>Plaats pas aan tafel een kwartelei op de vis. Anders kunnen ze tijdens het uitserveren in de soep rollen.</p>

## Peren, bonen en spek

### Hoofdgerecht voor 11 personen

Uitvoering: 4 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 15.30 uur  
Apparatuur: Oven 220°C en 90°C

#### BENODIGDHEDEN:

##### Spek (1)

1 kg buikspek (livar varken)  
500 ml kalfsfond (uit concentraat bereid).  
1 sjalot  
1 knoflookteen  
1 laurierblad  
10 witte peperkorrels  
1 tl bonenkruid (gedroogd) of  
4 takken bonenkruid vers  
½ tl komijn  
½ tl karwijzaad  
½ citroen (de zeste ervan)

##### Spek (2):

zonnebloemolie  
1 stengel prei  
1 winterpeen  
3 stengel bleekselderij  
3 sjalotjes  
3 takken platte peterselie  
kookvocht van spek (1)

##### Bonen

225 g snijbonen  
1 kg verse tuinbonen  
75 g witte bonen (glas)  
100 g boter  
1 tl bonenkruid (gedroogd)



#### BEREIDING:

##### **begin meteen met het vlees!**

Verwijder het zwaard van het buikspek. Breng fond met alle andere ingrediënten aan de kook. Voeg het vlees toe en laat gedurende 60 minuten zachtjes koken.

Haal het vlees uit het kookvocht. Passeer het kookvocht en ontvet m.b.v. de soepdispenser.

Snijd alle groeten in stukken. Bak aan in een zware pan met deksel. Blus af met de kookvocht en zet het stuk vlees op de geroosterde groenten.

Doe de deksel op de pan en zet in de oven op 220°C gedurende 60 minuten. Na ca. 40 minuten de deksel van de pan halen en het vlees laten bruinen.

Houd vlees vervolgens warm.

Kookvocht door een zeef passeren en inkoken tot 200 ml t.b.v. de bonenkruidjus.

Laat boter zacht worden en meng in een kom met het bonenkruid.

Blancheer de snijbonen in gezouten water en koel terug in ijswater. Snijd bonen in stukken van 14 cm lengte en vervolgens in de lengte in 3 streepjes.

Snijd uit bakpapier rechthoeken van 5x14 cm, bestrijk met bonenkruidboter en leg de snijbonenstreepjes erop.


Smeer ook bonenkruidboter op de bovenkant van de bonen.

Dop de tuinbonen en dubbeldop ze indien nodig.

Blancheer de tuinbonen kort en koel terug op ijswater.

Laat de witte bonen uitlekken en spoel af.



<p><b>Bonenkruidjus</b>  1 sjalot  150 ml perensap zonder suiker  200 ml kookvocht (spek 2)  3 takken bonenkruid vers of  ½ tl bonenkruid gedroogd  ¼ tl karwijzaad  5 witte peperkorrels (gekneusd)  100 g boter</p>	<p>Snijdt boter in blokjes en bewaar in de vriezer tot de eindbewerking.</p> <p>Sjalot fijn snijden en in olie aanbakken zonder te laten verkleuren. Blus af met de perenjus en laat inkoken tot de helft.</p> <p>Voeg kookvocht en alle anderen ingrediënten toe en laat zachtjes inkoken. Passeer ingekookte saus door een fijne zeef.</p>
<p><b>Bonenkruidlucht</b>  1 sjalot  5 champignons  20 ml zonnebloemolie  40 ml witte wijn  200 ml gevogeltefond (uit concentraat bereid)  5 takjes bonenkruid vers of  1 tl bonenkruid gedroogd  ½ tl lecithine</p>	<p>Sjalot en champignons fijn snijden en in olie aanbakken. Blus af met de witte wijn, laat iets inkoken en voeg gevogeltebouillon toe. Voeg bonenkruid toe. Laat een keer koken en vervolgens 20 min. trekken van het vuur af.</p> <p>Voeg lecithine toe en schuim op m.b.v. de handmixer.</p>
<p><b>Peren</b>  2 peren (Abate)  50 g suiker  200 ml perensap  200 ml droge witte wijn</p> 	<p>Peren schillen en klokhuis verwijderen. Snijd één peer in blokjes van 1x0,5x0,5 cm en bewaar in perensap tot het uitserveren (rauwe peren).</p> <p>Suiker karamelliseren en met perensap en wijn afblussen. Voorzichtig! Het gaat spatten.</p> <p>Snijd overblijvende peren in kleine blokjes en gaar samen met de afsnijdsels (zie boven) in perensap en wijn beetgaar. Pureer afsnijdsels met een beetje perensap tot een dik moes. Meng kleine perenblokjes door de moes (compôte).</p>
<p><b>Perengelei</b>  220 ml perenkookvocht  2,5 g agar agar  1 blad gelatine</p>	<p>Week een blad gelatine in koud water.</p> <p>Kook 220 ml van het wijn/sap mengsel gedurende 3 minuten met 2,5 g agar agar. Voeg vervolgens af van het vuur de gelatine toe en laat opstijven. Draai in de blender tot een gelei en vul in een spuitzak.</p>
<p><b>Bonenpapier</b>  120 g snijbonen  30 g witte bonen, gekookt (uit glas)  1 blad gelatine  ¼ tl bonenkruid gedroogd  zout  witte peper</p>	<p>Snijbonen in gezouten water heel gaar koken.</p> <p>Gelatine weken in koud water.</p> <p>Snijbonen samen met de witte bonen en een beetje kookvocht in de kleine beker van de blender fijn pureren. Verwarmen en de gelatine toevoegen. Met zout en peper op smaak brengen.</p> <p>De pulp op een schoon siliconen matje strijken en op 90°C gedurende 60-90 minuten laten drogen.</p>

## Eindbewerking en presentatie

5 takken vers bonenkruid.



### Bonen:

Verwarm snijbonen in de oven gedurende 3-5 min. Verwarm de witte en de tuinbonen in bonenkruidboter en breng op smaak met zout en peper.

### Vlees:

Verwarm het vlees nog even onder de salamander tot krokant. Snij buikspek in voldoende stukken.

### Bonenkruidjus:

Verwarm de jus op max 80°C, haal van het vuur en monteer met de ijskoude boter.

### Bonenpapier:

Breek papier in stukken van ca. 10x10 cm.

### Bonenkruidlucht:

Schuim de lucht op m.b.v. de handmixer.

Plaats snijbonen in het midden van een voorverwarmd bord en haal het bakpapier weg onder de bonen. Verdeel de witte en de tuinbonen speels over de snijbonen. Leg enkele blokjes rauwe peren en een quenelle perencompote erop. Plaats een stuk vlees ernaast. Werk af met de bonenkruidlucht en het papier. Spuit er enkele toefjes perengelei op het bord. Tenslotte jus toevoegen. Decoreer met enkele takjes vers bonenkruid.

## Griesmeelknoedels met abrikozen en karamelijs

### Dessert voor 11 personen

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 16.00 uur

Apparatuur: IJsmachine

#### BENODIGDHEDEN:

#### BEREIDING:

#### Karamelijs

150 g suiker  
300 ml volle melk  
300 ml slagroom  
1 vanillestokje (het merg daarvan)  
150 g gepasteuriseerd eigeel  
60 g creme fraiche

Laat suiker licht bruin karameliseren en blus af met 100 ml water (Voorzichtig! Het gaat spatten). Laat zachtjes koken tot de karamel is opgelost. Voeg melk, slagroom en vanillemerg toe en verwarm. Roer in een bain marie kom het eigeel schuimig. Voeg au bain-marie het warme melk/room mengsel toe en roer tot het mengsel dik wordt. Laat afkoelen en roer er vervolgens de creme fraiche door. Bewaar in de koeling. Draai het ijs pas 60 min. voor het uitserveren.

#### Abrikozen

20 **rijpe** abrikozen (3-4 cm ø), of anders uit blik.  
125 g suiker  
550 ml witte wijn  
550 ml appelsap  
1 vanillestokje (het merg daarvan)  
2 el vanille puddingpoeder  
1 el citroensap

Was en halveer de abrikozen. Verwijder de kern. Laat suiker licht bruin karameliseren en blus af met wijn en appelsap (Voorzichtig! Het gaat spatten). Voeg vanillemerg en citroensap toe en laat 5 min. zachtjes koken. Roer puddingpoeder los met enkele ml water en voeg het toe aan het wijn/sap mengsel. Laat kort koken tot de vloeistof is gebonden. Voeg de abrikozen toe en breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat de abrikozen trekken. 30 min voor het uitserveren: Laat abrikozen uitlekken in een zeef. Kook 500 ml van de vloeistof in tot stroop.


#### Griesmeelknoedels

300 ml volle melk  
75 g boter  
10 g suiker  
10 g vanillesuiker  
1 vanillestokje (het merg daarvan)  
1 snufje zout  
75 g gries  
60 g gepasteuriseerd heelei  
½ citroen (het rasp ervan)

Melk, boter, suiker, vanillesuiker, merg van het vanillestokje en het snufje zout even laten koken. Voeg de gries langzaam toe en laat het licht bruin worden. Roer daarbij continu goed door om het aanbakken te voorkomen. Roer de eieren en citroenrasp er door terwijl het mengsel nog heet is. Dek af met folie en laat afkoelen in de koelkast. Vorm van de koude massa 24 kleine knoedels.

60 g paneermeel (fijn)  
35 g walnoten (fijn gehakt)  
1,5 tl kaneelpoeder

Maal walnoten en paneermeel fijn in de blender. Meng met kaneel en rooster in een pan zonder vet. Laat niet aanbranden!

<p>1 tl suiker 1 snufje zout</p> <p>poedersuiker</p>	<p>Breng in een grote pan water met zout en suiker aan de kook. Houd het water zachtjes aan de kook en voeg de knoedels toe. Laat ze ca. 8-12 minuten trekken. Zodra de knoedels boven komen drijven zijn ze gaar. Laat ze vervolgens goed uitlekken in een vergiet en wentel ze vervolgens in het paneermeel/walnoten mengsel.</p> <p>Bestuif met poedersuiker.</p>
<p><b>Room</b> 100 zure room 20 g poedersuiker 60 crème fraîche 1 el citroensap</p>	<p>Meng alle ingrediënten in een hoge beker m.b.v. de staafmixer.</p>
<p><b>Eindbewerking en presentatie</b></p> 	<p>Plaats drie halve abrikozen, 2 knoedels en een quenelle ijs dicht bij elkaar op een rond bord. Druppel de opgeklopte room en ingekookte abrikozenstroop tussen de abrikozen maar niet over de knoedels.</p>