

MENU SEPTEMBER 2019

6-gangenmenu

Aardappel - zalm

Bisque - kabeljauw

Coquilles - groente bereidingen

Lam – couscous

Gegrilde vijg - kaas


Mango - citrus

Menusamenstelling: Pim Smit

Eet smakelijk!

Aardappel - zalm


Voorgerecht

Uitvoering: 3 personen (*bereiden ook het pre-dessert 'gegrilde vijg'*)
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 20.00 uur
 Apparatuur: stoomoven 100°C en hete lucht oven 60°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Gepofte aardappeltjes 16 krielaardappeltjes (6 bij 4 cm). 1/3 bosje Lavas (samen met bereiders 3^e gang) roomboter 125 g crème fraîche 1 bosje bieslook klein potje zalm eitjes</p>	<p>Vacumeer de krieltjes (met schil) samen met wat roomboter, lavas, peper en zout. Gaar de krieltjes voor 30- 35 minuten in de stoomoven op 100°C. Snij de bieslook fijn. Roer naar smaak door de crème fraîche. Voeg naar smaak peper en zout toe. Snij een V in de bovenkant van het krieltje en schep daar wat crème fraîche mengsel in. Garneren met wat zalmeitjes.</p>
<p>Zoethout schuim 400 ml schaaldierenfond (pot) 25 g zoethout 2 tot 3 tl Lecitine</p>	<p>Kook de schaaldierenfond wat in. Hak de zoethout in stukjes. Trek naar smaak de zoethout in de fond (proef en zeef zo nodig uit). Van het vuur. Vlak voor uitserveren opwarmen, met een staafmixer de lecitine doormengen en zoveel mogelijk lucht inslaan.</p>
<p>Lage temperatuur gegaarde zalm 800 g zalm (haas/zijlende) roomboter 1 bosje salie</p>	<p>Portioneer de zalm in gelijkmatige en mooi te presenteren stukken. Kruid met peper en zout. Bekleed een bakplaat met keukenpapier, hier op wat salieblaadjes en daarop de zalm stukjes. Op elk zalm stukje, een salieblaadje en een klontje roomboter.</p> <p>Circa 20 minuten voor uitserveren in de oven van 60°C garen tot glazig. Salie verwijderen.</p>
<p>Zeevenkel 200 g zeevenkel</p>	<p>Blancheer (1 min) de zeevenkel in gezouten water. Koel terug op ijswater. Laat uitlekken en dep droog.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>1 bakje Shiso Purper cress</p>	<p>Eindbewerking Blancheer de zeevenkel. Crème fraîche op de krieltjes en verder afwerken met zalmeitjes en bieslook. Gaar de zalm, verwijder de salie. Klop lucht in de zoet-hout saus.</p> <p>Presentatie Leg wat zeevenkel op een bordje, hierop de zalm. Hiernaast het gepofte krieltje. Schep wat zoethout schuim tegen de zalm. En garneer met wat Shiso Purper.</p>

Bisque - kabeljauw

Tussengerecht

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserven: 20.30 uur
 Apparatuur: blender, stoomoven 60°C en met stoom

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Bisque 600 g ongepelde Hollandse garnalen 2 uien 2 tenen knoflook ½ blikje tomatenpuree 1 stengel bleekselderij 50 g wortel 5 takjes tijm 150 ml witte wijn 400 ml visbouillon (pot) 200 ml water</p>	<p>Pel per persoon een paar garnalen ter garnering. Bewaar in de koeling.</p> <p>Snij de groente fijn. Fruit de uien, voeg de ongepelde garnalen, tomatenpuree en knoflook toe en bak rondom aan. Voeg overige groente toe en zet aan. Blus af met witte wijn, visbouillon en water. Laat 30 minuten op laag vuur trekken met deksel op de pan.</p> <p>Zeef de bisque en draai de garnalen door een passevite. Proef en breng zo nodig op smaak met peper en zout.</p>
<p>Aardappel zeekraal puree 400 g vastkokende aardappels 70 g boter iets room 200 g zeekraal</p>	<p>Schil en kook de aardappels in licht gezouten water gaar. Knijp tot puree en laat de boter erin smelten. Meng tot een smeuge puree met wat room. Houd warm.</p> <p>Was de zeekraal en ontdoe van houtige delen. Bewaar wat zeekraal ter garnering.</p> <p>Snij vlak voor uitserven de zeekraal in kleine stukjes, meng door de hete puree en laat hierin een beetje garen.</p> <p>Breng op smaak met witte peper en zo nodig zout.</p>
<p>Kabeljauw 500 g kabeljauw haas roomboter</p>	<p>Kruid de kabeljauw en vacumeer met een stukje roomboter. Voor uitserven 20-25 minuten garen in stoomoven op 60°C en met stoom.</p>
<p>Kokkels 1 netje kokkels ½ glas wijn 2 tenen knoflook 5 takjes tijm</p>	<p>Een RVS koekenpan heet laten worden. In een snelle handeling; kokkels, knoflook en kruiden in de pan, wijn erbij, deksel er op en af en toe omschudden. Na 1-2 minuten zijn ze klaar. Haal de kokkels uit de schelp.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie De apart gehouden garnalen en zeekraal</p> <p>Limoencress</p> <p><i>Hete borden</i></p>	<p>Warm de bisque op tot kookpunt.</p> <p>Trek voorzichtig de kabeljauw 'lamel voor lamel' uit elkaar.</p> <p>Schep met een ijsschep een klein bolletje zeekraalpuree in een soepbord. Op de zeekraalpuree wat lamellen kabeljauw en werk af met limoencress en zeekraal.</p> <p>Schenk rondom wat bisque. Als laatste de kokkels verdelen in de bisque.</p>

Cocuille - groente bereidingen

Tussengerecht


Uitvoering: 4 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍷🍷🍷
 Uitserveren: 21.00 uur
 Apparatuur: frituur 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Coquilles 16 coquilles	Haal de coquilles 30 minuten voor uitserveren uit de koeling. Dep de coquilles droog.
Krokant van mosterd 120 g sushi rijst 60 g mosterd sushi azijn	Kook de sushi rijst goed gaar in ruim water en giet af, bewaar kookvocht. Breng de rijst op smaak met sushiazijn Doe de warme rijst in de kleine blenderkom, voeg naar smaak mosterd toe. Draai dit tot een gladde massa (eventueel iets kookvocht toevoegen). Smeer dun uit op een siliconenmat (1 mm) en droog in een oven op 100°C tot krokant. Droog na in de warmhoudkast.
Jus van citroentijm boter 1 grote ui 2 teen knoflook 100 ml witte wijn 50 ml Noilly Prat 50 ml witte Port 400 ml kippenfond (pot) 200 ml koksroom ½ bos citroentijm 1 citroen	Zet een halve ui, knoflook en tijm zachtjes aan in boter. Blus af met de witte wijn, Noilly Prat en witte Port en laat tot de helft reduceren. Voeg nu de kippenbouillon, room en de helft van de citroenverbena toe. Laat net onder het kookpunt 30 minuten trekken. Verfris de jus met wat citroenrasp. Passeer de jus vervolgens door een fijne zeef. Verfris naar smaak met citroensap.
Lavas olie 1/2 bos lavas (delen met bereiders 1 ^e gang) 2 tl lecithine 100 ml maisolie	Draai de blaadjes van de lavas met de lecithine glad in de blender en doe hier vervolgens druppelsgewijs de olie bij totdat alles is goed is opgelost. Breng op smaak. Giet op een fijne zeef en laat de olie uitlekken. Doe vervolgens in een spuitflesje.
Prei stoof 2 prei 30 g boter	Verwijder het groene deel van de prei. Snijd het witte deel in dunne ringetjes. Controleer de prei op zand. Zet de prei aan in roomboter en bak op laag vuur (zonder te kleuren) tot de prei beetgaar is. Voeg zo nodig een lepeltje citroenverbena jus toe. Breng op smaak met een klontje boter en peper en zout.

<p>Pompoenbereidingen 2 Butternut pompoenen</p> <p>50 g suiker 100 ml natuurazijn 100 ml water</p> <p>1 sjalot 1 teen knoflook 1 stengel citroengras 200 ml witte wijn kippenbouillon 2 kafir blaadjes</p>	<p>Pompoen bolletjes : Snijd de pompoen in tweeën en gebruik de bovenkant van de pompoen (waar geen zaad zit). Schil de pompoen en boor met een Pommés Parisienne-boor kleine balletjes uit (1-2 p.p.) Blancheer de pompoenballetjes beetgaar in gezouten water en spoel daarna koud.</p> <p>Pompoen rolletjes: 1 pompoenrolletje p.p. Gebruik voor de rolletjes hetzelfde stuk pompoen als voor de bolletjes. Snijd de pompoen bij, zodat deze weer egaal is (bewaar de afsnijdsels). Maak een zoetzure marinade van de suiker, azijn en het water. Verwarm dit tot de suiker opgelost is en houd warm. Snijd op de snijmachine of mandoline dunne lange plakjes (±2 cm x 10 cm x 1 mm dik) van de pompoen. Marineer de pompoen in de warme marinade en laat afkoelen. Haal de marineerde pompoen uit het vocht en rol er rolletjes van.</p> <p>Pompoen crème: Schil de overgebleven pompoen en snij klein. Snipper de sjalot en de knoflook en zet dit aan in een hete pan. Voeg de pompoen, de kafir blaadjes en citroengras toe en zet dit mee aan. Blus dit af met de witte wijn, schenk hier wat kippenbouillon op, zodat de pompoen net onder staat, kook dit op laag vuur gaar en giet af. Draai glad in de blender. Breng op smaak met zout en peper. Passeer door een fijne zeef.</p>
<p>Enoki 1 bakje golden enoki paddenstoelen Olijfolie</p>	<p>Snij de enoki tot individuele paddenstoelen. Bak vlak voor uitserveren op hoog vuur aan. Breng op smaak.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie Micryo (cacaoboterpoeder)</p>	<p>Eindbewerking Warm de groentebereidingen op. Bak de enoki.</p> <p>Dep de coquilles droog, kruid met peper en zout en bestrooi beide zijden van de coquilles dun met Micryo (cacaoboterpoeder)</p> <p>Bak de coquilles in een stalen hete pan en geef ze indien nog nodig cuisson in de oven.</p> <p>Presentatie Rangschik in diep bord de coquille, de groentes (preistoof, pompoenbolletjes). Spuit rondom toefjes pompoen crème en verbind hiermee alle componenten aan elkaar. Verdeel de enoki. Voeg het mosterdkrokantje toe en garneer met de lavas olie en de jus van citroenverbena.</p>

Lam - couscous

Hoofdgerecht

Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 
 Uitserveren: 21.30 uur
 Apparatuur: oven 180°C grill /salamander

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Lamsjus 4 kg lamskarkas 2 stengels bleekselderij 2 ui 1 prei 1 wortel 6 tenen knoflook rozemarijn tijm peperkorrels 200 ml witte wijn</p>	<p>Bruineer de lamsbotten in een oven van 180°C. Voeg halverwege de gesneden groente en kruiden toe en bak mee. Doe over in een snelkookpan pan. Afblussen met witte wijn en aanvullen met 2 liter water.</p> <p>Laat tot 20.15 uur op laag vuur trekken. Koel de snelkookpan terug in koud water. Passeer de bouillon door een zeef en ontvet (schenk in saus dispenser, vet laten opdrijven en bouillon er onder uit laten lopen).</p> <p>Zet 350 ml bouillon apart voor de bereiding van de couscous.</p> <p>Snij roomboter in kleine blokjes en zet in de koelkast.</p> <p>Kook de ontvette bouillon in tot 300 ml. (Gezien de tijd meerdere pannen gebruiken).</p> <p>Vlak voor uitserveren monteren: de ingekookte bouillon van het vuur en een voor een de blokjes boter doorkloppen.</p>
<p>Groente cous-cous 2 rode paprika ½ bloemkool 2 uien 100 g pistachenoten</p> <p>200 g couscous 350 ml lams bouillon olijfolie</p>	<p>Paprika: Snij de paprika in kwarten en maak schoon. Grill met de velkant naar boven onder de salamander grill tot er zwarte blaren op staan. Doe over in een plasticzak en knoop dicht. Laat 20 minuten afkoelen en ontvel. Snij 16 reepjes paprika en bewaar in wat olie ter garnering. Snij de overgebleven paprika in kleine blokjes.</p> <p>Bloemkool: Snij in kleine roosjes, bak tot beetgaar in wat olijfolie. Breng op smaak met wat 'ras el hanout' en peper en zout.</p> <p>Ui: Snipper de ui fijn en fruit aan in wat olijfolie.</p> <p>Pistachenoten: rooster de noten voor 5 minuten in een oven op 180°C. Hak in kleine stukjes.</p>

	<p><u>20 minuten voor uitserveren</u>: Breng de bouillon aan de kook. Haal van het vuur en meng de cous-cous erbij. Van het vuur, met deksel op de pan, laten garen. Zodra gaar, wat olijfolie en naar smaak de groenten en noten doormengen. Breng op smaak.</p>
<p>Lamsfilet 6 lamsfilet zout, peper</p>	<p>Bak de filet romdom aan. Gaar zo nodig na een oven van 70°C tot kerntemperatuur 53°C.</p>
<p>Gegrilde courgette 1 courgette olijfolie</p>	<p>Snij de courgette in 16 plakken van gelijke dikte. Bestrijk met olijfolie. Kruid met peper en zout. Vlak voor uitserveren aan beide zijde grillen.</p>
<p>Gekarameliseerde knoflook 16 grote verse knoflooktenen 2 tl basterdsuiker balsamico azijn</p>	<p>Maak de tenen schoon. Blancheer de tenen 3 maal kort in ruim kokend water (tussendoor uit het kokende water halen en terugkoelen in ijswater. Dit driemaal herhalen. Bak de geblancheerde knoflook in de olijfolie en breng op smaak. Karamelliseer de knoflook met de basterdsuiker. Voeg een beetje balsamico azijn toe en laat het geheel nog even stoven.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p>	<p><u>Eindbewerking</u> Rol de achtergehouden paprika reepjes op. Bak het vlees, grill de courgette, monteer de saus, en trancheer het vlees. <u>Presentatie</u> Schep wat groente cous-cous in het midden van het bord. Leg plakjes lamsfilet er tegen. Verdeel de courgette en knoflook. Tegen het vlees wat lamsjus. Garneer met de achtergehouden paprika reepjes.</p>

Gegrilde vijg - kaas

Pre-dessert

Uitvoering: 3 personen (*bereiden ook de eerste gang 'Aardappel – zalm'*)
 Moeilijkheidsgraad: 🍷🍷
 Uitserveren: 22.00 uur
 Apparatuur: grill /salamander, oven 140°C.

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Balsamico-siroop 250 ml balsamicoazijn	Kook op laag vuur de balsamicoazijn in tot een siroop. Niet laten verbranden.
Gegrilde vijg 8 verse vijgen 250 g boeren brie 100 g serranoham	Snij de vijgen in de lengte in tweeën. Doe in een bakschaal en verdeel de boerenbrie er over. Snij de seranoham in kleine stukjes en verdeel over de vijgen en brie. Vlak voor uitserveren grillen.
Toast 1 krenten wegge	Snij de krentenweggen in dunne plakken. Serveer bij de kaas.
Kaasplankje 400 g manchego 400 g époisses 400 g gorgonzola dolce	Verdeel voor uitserveren de kazen over de borden en laat op kamer temperatuur komen.
Eindbewerking en presentatie	Verdeel de kaas over de borden. Serveer samen met de gegrilde vijg en de krenten wegge. Verdeel wat druppels balsamico-siroop.

Mango – citrus

Dessert

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.30 uur

Apparatuur: Ijsmachine, oven 180°C , frituur 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Ananas-passievruchtensorbet 500 g ananaspuree (ongezoet) (Boiron) 125 g passievruchtenpuree (ongezoet) (Boiron) 100 g suiker 100 ml water	Ontdooi de ananas- en passievruchtenpuree. (niet warm laten worden). Kook de suiker en het water op en zodra opgelost af laten koelen in de koeling. Meng naar smaak door de ananaspasievruchten en draai tot sorbet. Laat opstijven in vriezer, schep kleine bollen en zet in vriezer klaar tot uitserveren.
Baba au rum 250 g bloem 20 g suiker 2 g zout 240 g heel ei 20 g melk 5 g droge gist 60 g roomboter 750 ml water 250 g suiker 3 handsinaasappels 16 eetlepels rum	1 Baba p.p. Doe de bloem, 20 gram suiker, 2 gram zout en het heel ei in een mengkom van een mixer. Kneed met de deeghaak. Verwarm de melk tot lichaamstemperatuur en los de gist er in op. Voeg dit bij het draaiende deeg. Laat tot een soepel deeg kneden (circa 20 min). Hierna de zachte boter toevoegen en kneed net zolang tot alle boter is oplost. Gebruik een bakvorm voor kleine koekjes. Vet de bakvorm en vul tot de helft met het deeg, dek af met folie en laat een uurtje rijzen. Verwijder de folie. Bak af voor circa 15 min op 180°C. Schil de sinaasappels en de limoen (van de sabayon) met een scherp mes zo dun mogelijk en let er hierbij op dat er geen wit van de sinaasappel aan de schil zit. Dit kan eventueel met een dunschiller. Breng 750 ml water, 250 gr suiker en de sinaasappel- en limoenschillen aan de kook en kook voor 5 minuten. Passer door een zeef in een schaal. Haal de Baba's uit de oven en leg voor 30 seconden in de siroop. Daarna omdraaien en wederom voor 30 seconden in de siroop. Haal ze er uit en snij de bolle bovenkant weg tot plat. Presenteer de baba met de onderkant boven. Vlak voor uitserveren 1 el rum op de baba.
Gekonfijte sinaasappelschil 2 sinaasappels 100 g suiker 100 ml water	Maak van het water en de suiker een suikersiroop en laat afkoelen. Schil de sinaasappels met een scherp mes zo dun mogelijk en let er hierbij op dat er geen wit van de sinaasappel aan de schil zit. Dit kan eventueel met een dunschiller.

	<p>Snijd van de schil een fijne julienne. Breng de sinaasappeljulienne vanuit koud water aan de kook. Herhaal dit proces driemaal. Hierdoor verliest de sinaasappel de bitterheid. Verwarm de driemaal gekookte sinaasappelschillen en de suikersiroop samen in een pan rustig tot deze net begint te koken. Verlaag de temperatuur en konfijt tot de schillen doorzichtig worden.</p>
<p>Citrus á vif 3 handsinaasappels (over van de Baba au rhum) 2 sinaasappels (over van de gekonfijte sinaasappelschil)</p>	<p>Snijd rondom de schil van de sinaasappel tot al het wit er af is. Snijd de partjes tussen de vliezen uit en bewaar ze in de koelkast.</p>
<p>Mangotempura 2 mango (eetrijp) 200 g tempurabloem 300 ml ijskoud koolzuurhoudend water</p>	<p>Schil de mango. Snij van de pit. Snij in mooi te presenteren stukken.</p> <p>Verwarm de frituur voor tot 180°C. Roer met een garde het ijskoude water door de tempurabloem tot een dik vloeibaar, maar klonterig beslag.</p> <p>Prik een mangostukje aan een satéprikker.</p> <p>Vlak voor uitserveren; wentel door het beslag en frituur met kleine porties tegelijk tot ze krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.</p>
<p>Limoensabayon 130 g eigeel 4 el suiker 150 ml limoncello 2 limoen</p>	<p>Klop de eidooiers met suiker, limoncello en 50 ml limoensap luchtig door elkaar. Verwarm op laag vuur en blijf actief kloppen (circa 5-10 min) tot een luchtige maar stevige schuimsaus ontstaat. Beslist niet stoppen met kloppen want dan veranderen de eidooiers in roerei.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>1 bakje limoencress</p>	<p>Eindbewerking</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ijsbolletjes klaar zetten. - 1 el rum over de baba. - Sabayon kloppen - Mangotempura frituren. <p>Presentatie</p> <p>Zet de baba in het midden van een bord (onderkant boven). Hiernaast een bolletje ijs. Op de baba wat sinaasappelpartjes en gekonfijte schil. Naast het ijs de mango tempura. Werk verder af met de sinaasappelpartjes, gekonfijte schil, de sabayon en limoencress.</p>