



MENU OKTOBER 2021

6-gangenmenu

Vis in blik: sardinesalade

Topinamboerschuur met porcini-poeder

Paddenstoelenflan met saus van eekhoorntjesbrood

Snoekbaars, zuurkoolvarianties, peer, cantharellen

Kippenhaasjes met morieljes, gerookte aardappelcrème en Old Amsterdam

Appel-cranberry compôte met steranijsstopping, bitterkoekjes en kaneelijs

Samengesteld door Wilma de Haas (wilmadehaas@kpnmail.nl)

Thema voor deze maand is paddestoelen. In het menu komen verschillende soorten aan bod: eekhoorntjesbrood (porcini), morieljes en cantharellen.

Eet smakelijk!

Vis in blik

sardinesalade

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 160 °C, 200 °C

Ingrediënten voor 16 porties

Rilette van sardine

350 g gefileerde sardines
35 g roomboter
2 sjalotjes
teentje knoflook
4 el room
30 g eidooier
1 el crème fraîche
1 el mayonaise uit de pot
citroensap
1,5 el Pernod
1,5 el dille
halfgedroogde tomaat op olie
groene olijven
zeezout, peper

Kerstomaatjes poffen

ca. 20 kerstomaatjes aan tak
6 el olijfolie
1 teentje knoflook
italiaanse kruidenmix
zeezout

Appelcrème

2 Golden Delicious appels
35 ml water
70 ml droge witte wijn
1/2 kaneelstokje
citroen
2 dessertlepels geleisuiker

Stokbrood

1 groot afbak stokbrood
olijfolie extra vierge
2 tenen knoflook

Bereidingswijze

Was en droog de sardines. Snipper de sjalotjes en het knoflookteentje. Smelt wat van de boter in een koekenpan op halfhoog vuur. Bak de sjalotjes glazig en de sardines gaar. Snijd de vis in kleine stukjes samen met de sjalot. Laat afkoelen in de koelkast.
Meng de rest van de boter met de room, eidooier en wat citroensap. Maak smeuiig met crème fraîche en voeg naar smaak nog een beetje mayonaise uit de pot toe.
Hak wat halfgedroogde tomaat en groene olijven klein. Snijd het dilleblad fijn.
Schep alle ingrediënten voorzichtig door elkaar en breng goed op smaak met zwarte peper en zeezout. Maak 1 quenelle per persoon en laat opstijven in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160°C. Snijd de knoflook fijn en meng met de olie en het zeezout. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de tomaten van de tak losgemaakt erop. Bestrooi met de gedroogde kruidenmix en besprenkel met de knoflookolie en bak ca. 12 minuten in de oven.

Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd ze in stukken en kook ze met het kaneelstokje in water en de wijn tot ze zacht zijn. Vervolgens de kaneel eruit halen en mixen in een blender. Voeg citroensap en geleisuiker toe. Passeer de crème nog door een zeef voor een mooi glad resultaat. Doe over in een spuitflesje met ruime tuit. Laat koud worden in de koelkast.

Pers de knoflook uit en meng met olijfolie. Snijd het stokbrood in schuine sneden en smeer in met de knoflookolie. Rooster in de oven op 200°C of onder de salamander mooi bruin (maar niet hard).

Eindbewerking en presentatie

16 sardineblikjes

16 blaadjes sla (1 krop)

16 blaadjes roodlof (2 stuks)

1 potje cornichons (augurkjes)

potje kapperappels

Neem de leiste plankjes. Blikjes staan in de laden onder de magnetron

Leg een blad sla in het blikje in en daarop een blaadje roodlof. Leg hierop de quenelle rilette en aan de andere zijde een gepofte kerstomaat, een waiertje cornichon, een grote kapper en een dotje appelcrème. Leg ook een een snede stokbrood op het plankje.



Topinamboerschuurm

met porcinipoeder

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 175 °C, koffiemolen, snijmachine, frituur 170 °C

Ingrediënten voor 16 porties

Topinamboer

600 g aardperen
1 grote prei
1 grote ui
300 g slagroom
½ lt melk
½ lt water
2 takjes tijm
1 laurierblad

Porcinipoeder

2,5 el gedroogd
eekhoorntjesbrood
strooibusje

Chips

4 aardperen
1 bakje tahoon cress
zonnebloemolie

Eindbewerking en presentatie

warme komborden

Bereidingswijze

Boen de aardperen schoon en smeer ze in met olijfolie. Pof ze 30 minuten in een oven van 175°C. Snij ze in stukjes. Snij prei en ui in stukjes en fruit aan in wat olie. Voeg aardperen toe samen met slagroom, melk, water, laurier en tijm. Breng aan de kook en laar rustig koken tot alles zacht is. Haal de laurier en tijm uit het vocht en pureer glad in de blender met het vocht. Zeef door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Doe over in een ISI-fles en breng op druk met 3 patronen. Schud zeer krachtig. Houd warm in een bak met heet water.

Maal de gedroogde paddestoelen tot poeder in de koffiemolen. Doe over in strooibusje.

Boen de aardperen schoon en snij ze in flinterdunne plakjes (met schil) op de snijmachine (stand 1). Dep de plakjes droog en frituur ze goudbruin en krokant in olie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met wat zout.

Spuut ruim aardpeerschuurm in komborden en strooi wat porcini poeder erover. Versier met chips en cress.

Paddestoelenflan

met saus van anijschampignons

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 180° C

Ingrediënten voor 16 porties

Saus

70 g gedroogd porcini
5 dl warm water
75 g boter
250 g anijschampignons
grote teen knoflook
5 dl Italiaanse droge rode wijn
350 g gevogeltesfond (pot)
cognac of port
peper, zout
1 dl slagroom

Paddestoelenflan

75 g boter
75 g bloem
4 dl melk
90 g ricotta
100 g Parmigiano-Reggiano
5 takjes peterselie
125 g anijschampignons
1,5 el droge Marsala
50 g eidooier
zout, peper
100 g eiwit
4 dl slagroom

16 soufflébakjes

Merg

plakjes merg uit doorgesneden
mergpijp (ca. 600 g)

Bereidingswijze

Week de porcini in het warme water, knijp goed uit en hak fijn. Kook het weekvocht in tot 2 deciliter.
Hak de knoflookteen fijn. Bak de champignons ca. 5 minuten in de boter en voeg de knoflook en geweekte paddestoelen toe. Bak nog eens 5 minuten.
Zet het vuur hoog en voeg 2 dl van de rode wijn toe en kook in tot het mengsel nog net vochtig is.
Voeg de rest van de wijn toe, het weekvocht en de fond.
Breng aan de kook en laat 10 minuten sudderen.
Kook de slagroom apart op tot de bellen dik en vettig zijn.
Voeg dan beetje bij beetje toe aan de saus (let op schiften!) en laat inkoken tot sausedikte. Breng op smaak met peper en zout en een scheut port of cognac.

Vet 16 soufflébakjes in en leg in elk bakjes kruislings een strip bakpapier.

Snij de champignons in plakjes, rasp de kaas, hak de peterselie fijn.
Bak de gesneden champignons in wat boter tot ze zacht zijn en voeg de Marsala toe. Zet opzij.
Maak een roux van boter, bloem en melk.
Roer de ricotta los met de geraspte kaas en peterselie en meng van het vuur af met de gearde roux. Laat enkele minuten afkoelen en men dan met de eidooiers.
Breng op smaak met zout en peper en voeg dan de gebakken paddestoelen toe.
Klop de eiwitten stijf en spatel door de champignonroux.
Verdeel over de bakjes met bakpapier en strijk af met ongeslagen slagroom.
Leg een theedoek onder in een braadslee en zet er de bakjes op. Giet kokend water in de braadslee tot de bakjes tot 2/3 onderstaan.
Zet 20-30 minuten in de oven tot ze stevig aanvoelen en zijn gerezen.

Pocheer de mergplakjes 10 minuten en laat uitlekken.
Bestrooi met peper en zout en bak bruin in wat boter.
Houd ze warm.

Eindbereiding en presentatie

peterselie

Lepel de saus op de bordjes, los de flans

Zet de flan voorzichtig op het bordje. Decoreer met merg.

En een toefje peterselie.

warme bordjes

Snoekbaars met zuurkool

met zuurkool, peer en cantharellen

Uitserveren om: 21.45 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven 175° C, rookoven, grillpan

Ingrediënten voor 16 porties

Zuurkool- amandelballetjes

750 g kruimige aardappels
zout
90 g eidooier
200 g zuurkool
150 g beenham
4 el gezeefde bloem
2 eieren
150 g geschaafde amandelen
plantaardige olie om te frituren

Zuurkoolpakketjes

250 g zuurkool
100 ml Riesling
versgemalen zwarte peper
4 jeneverbessen
2 laurierblaadjes
1,5 el karwijzaad
vers geraspte mierikswortel
300 ml zure room
16 bladeren witte kool
16 lange dunne repen pancetta of ontbijtpek

Gerookte snoekbaars

1,5 kg snoekbaarsfilet met vel
rookmot

Bereidingswijze

Schil en kook aardappels in water met zout gaar. Giet ze af, stoom ze droog en draai ze door de passevite of pureeknijper.
Spoel de zuurkool af met lauw water en knijp al het vocht er uit.
Roer de eidooiers los en snijd de ham in brunoise.
Roer de eidooiers door de aardappelpuree, zuurkool en beenham en meng goed door elkaar.
Breng op smaak met zout en peper.
Vorm met bebloemde handen 48 kleine bolletjes van de puree ter grootte van een golfballetje.
Kluts de eieren.
Bestuif de bolletjes met bloem, wentel ze door het ei en rol ze door de geschaafde amandelen.
Zet de pommes amandine koel weg tot eindbereiding.

Spoel de zuurkool af met lauw water en knijp er al het vocht uit.
Breng aan de kook met Riesling, jeneverbes, karwijzaad, laurier, peper en vers geraspte mierikswortel. Laat circa 10 minuten zachtjes koken.
Haal de specerijen uit de zuurkool. Voeg de zure room toe en breng tegen de kook aan. Laat uitlekken in een vergiet.
Blancheer de koolbladeren tot soepel, spoel ze koud en laat ze uitlekken.
Snijd vierkanten uit de koolbladeren en leg een klein plukje zuurkool in het midden.
Vouw het blad dicht als een klein (!) pakketje.
Leg repen spek kruislings over elkaar. Leg daarop het pakketje. Vouw de repen over elkaar heen zodat alles bedekt is.
Vlak voor het uitserveren: Bak ze in de koekenpan met iets olijfolie goudbruin.

Snijd gelijke mootjes van de snoekbaarsfilet.
Verdeel de houtmot over het midden van de bodem van de rookoven en leg de lekplaat er op.

Maak de rookoven klaar (rookmot in het midden) en verhit op halfvuur tot er rook uitkomt.
Plaats het rooster op de lekplaat, leg de snoekbaars mootjes met de velkant naar beneden op het rooster en schuif het deksel dicht. Rook de vis circa 20 minuten op laag vuur. Even nazouten en warm houden.

Cantharellen duxelles

2 sjalotjes
3 teentjes knoflook
400 g kleine cantharellen
150 ml krachtige gevogelte bouillon (aanmaak)
scheutje cognac
1/2 bosje bladpeterselie

Pel en snipper de sjalot. Pel en snijd de knoflook fijn. Fruit sjalot en knoflook glazig, voeg de cantharellen toe en fruit ze mee.
Blus af met bouillon, laat indampen. Scheutje cognac erbij, even flamberen.
Pluk en snijd de peterselie ragfijn.
Voeg de peterselie toe aan de cantharellen.
Houd warm.

Gegrilde peer

2 conference peren
3 el notenolie
3 el perenstroop

Schil de peren, snijd elk in 8 parten en verwijder het klokhuis.
Wentel ze door de notenolie en grill ze aan beide zijden in de grillpan. Overgiet met perenstroop.
Houd warm.

Bleu d' Auverge crème

200 g blue d' Auverge op kamertemperatuur
50 ml slagroom

Verwarm de slagroom, verkruimel de blue d' Auvergne er in en roer glad. Doe over in spuitfles.

Eindbewerking en presentatie

Eindbewerking:

- Frituur de zuurkool amandelballetjes goudgeel in plantaardige olie op 175°C.
- Bak de zuurkool-pancetta pakketjes in de koekenpan in olijfolie goudbruin.

warme borden

Presentatie:

Verdeel 3 zuurkoolamandelballetjes en het zuurkoolpakketje op het bord. Leg er de snoekbaars tegen aan en schep er wat cantharellen over.
Vorm met 2 kleine lepels een quenelle van de blue d' Auverge crème en rangschik samen met de gegrilde peer er tussendoor.

Kippenhaasjes met morieljes

met gerookte aardappelcrème en Old Amsterdam

Uitserveren om: 22.15 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven 170° C, rookoven, sousvide 60° C

Ingrediënten voor 16 porties

Kipfilethaasjes

1,5 kg Franse scharrel
kipfilethaasjes
olijfolie
100 g boter

Morieljes

60 g gedroogde morieljes (2 potjes
van 30 g)
75 g roomboter
750 ml water

kaasdoek

Crème van gerookte aardappel

600 g ratte aardappelen
2,5 dl melk
150 g roomboter
peper, zout, nootmuskaat
20 g rookmot

Saus van morieljes

6 dl weekvocht van morieljes
2 dl room
0,5 dl Madeira
50 g roomboter
peper en zout

Aardappelpaddestoeltjes

32 kleine krielaardappelen
zout

Bereidingswijze

Klaar de boter. Zet weg tot eindbereiding

Droog de kippenhaasjes met keukenpapier. Bestrooi de kippenhaasjes met peper en zout over. Smeer in met wat olijfolie en stop naast elkaar in sous-vide zakken. Laat 1 uur op 60°C garen.

Eindbereiding: het bakken van de kippenhaasjes in de boter.

De steeltjes van de morieljes knippen. Spoel de morieljes en week gedurende 1,5 uur in 750 ml liter lauw water in een pan met een kleinere deksel, zodat ze onder water blijven.

Haal de morieljes uit het water en giet het weekwater door een kaasdoek. Geef het weekwaterdoor aan de saus. De morieljes worden later toegevoegd aan de saus.

Was de aardappelen en kook ze beetgaar.

Rook ze daarna 20 minuten in de rookoven. Pel de aardappelen, wrijf door een zeef en werk op met de warme melk en de koude boter. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe over in een spuitzak en houd warm.

Kook het weekvocht in tot de helft, voeg room en

Madeira toe en laat opnieuw tot de helft inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Vlak voor het serveren afwerken met koude roomboter en morieljes toevoegen.

Borstel de kriel schoon en kook in de schil in 10-12

minuten in water met snuf zout. Koel direkt terug in koud water. Snijd elke aardappeltje overdwars en rondom voorzichtig in. Snijd dan een helft tot een steeltje, zodat er een paddestoeltje ontstaat. Zet weg.

Vlak voor serveren opwarmen in een beetje boter.

Krokantje van Old Amsterdam

240 g Old Amsterdam



Verwarm de oven voor op 175°C.

Rasp ondertussen de kaas op een grote rasp, maar niet te grof. Maak kleine hoopjes op een bakplaat. Bak ze goudbruin in 6-10 minuten. Haal ze pas uit de oven als het midden ook goed gekleurd is en volledig gebakken. Zorg er dan ook voor dat de hoopjes geraspte kaas in het midden niet te dik zijn. Laat afkoelen en uitharden.

Crème van Old Amsterdam

250 ml melk

100 g Old Amsterdam

4 g agar-agar

peper en zout

Rasp de kaas. Breng de melk met de agar-agar aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Mix de melk en kaas met de staafmixer tot de kaas is opgelost.

Stort op een bak en laat opstijven.

Vlak voor het serveren het mengsel gladmixen en in een spuitzak doen.

Eindbewerking en presentatie

1 zakje bieslook

½ bosje peterselie, gewassen en goed gedroogd

Eindbewerking:

- Bak de kippenhaasjes
- Maak de morieljesaus af.
- Warm de paddestoelaardappeltjes op
- Mix de kaascrème glad
- Snipper de peterselie héél fijn

Warme borden

Presentatie:

Lek een plukje bieslook in het midden van het bord.

Leg op de bieslook kruislings 3 kippenhaasjes. Leg de morieljes en aardappelpaddestoeltjes er speels omheen.

Giet een lepeltje saus over de haasjes.

Werk af met dotjes kaascrème en wat stukjes kaaskrokantje. Strooi er wat peterselie over.

Appel-cranberrycompôte

met steranijs, bitterkoekjes en kaneelijs

Uitserveren om: 22.45 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven 170° C, brander

Ingrediënten voor 16 porties

Bitterkoekjes

160 gram amandelen
160 gram poedersuiker
70 g eiwit
1,5 theel. amandelextract
scheutje Amaretto

Amaretto of Grand Marnier (naar keuze)

Kaneelijs

60 g eidooiers
400 ml slagroom
400 ml volle melk
70 gr suiker
1,5 el kaneelpoeder
1 blaadje gelatine
1 theel. vanille extract

Appelcompôte

7 Jonagold appels
200 ml droge witte wijn
2 mandarijnen
2 el honing
2 kaneelstokjes
6 el gedroogde cranberries

Bereidingswijze

Verwarm oven voor op 170°C.

Doe de amandelen in een keukenmachine en maal ze fijn. Voeg dan de poedersuiker toe en maal deze even kort mee en vervolgens het eiwit erbij. Mix dit tot een glad beslag en voeg tot slot 2 theelepels amandel extract en een scheutje Amaretto toe.

Schep het beslag in een spuitzak en spuit er 32 rondjes van op een met bakpapier beklede bakplaat. Zorg voor wat ruimte tussen de koekjes: tijdens het bakken worden ze namelijk wat groter.

Zet de bakplaat in de oven en bak de koekjes in ca. 15 minuten licht goudbruin af. Laat afkoelen.

Snijd de koekjes in stukjes van 4-5 mm en besprenkel met likeur.

Week het blaadje gelatine in een bakje met water

Klop de eigelen met een beetje suiker los.

Breng de melk met de rest van de suiker en de vanille extract aan de kook. Knijp het blaadje gelatine uit en los het op in het melkmengsel.

Giet een deel van de gekookte melk bij de losgeklopt eieren en klop het goed door elkaar. Klop de slagroom lobbij en voeg toe. Verwarm het tot 82°C. Dit is als het op de achterkant van een pollepel een heel dun laagje achterlaat. (Het mengsel mag niet koken)

Giet het door een zeef en klop de kaneel erdoorheen.

Zet de schaal in een water/ijs bad en klop tot het ijsmengsel wat is afgekoeld.

Giet het ijsmengsel in de ijsmachine en maak er ijs van.

Schil de appels, verwijder klokhuizen en snijd in blokjes van 1 cm. Was de mandarijnen en rasp de schil. Pers de mandarijnen uit.

Zet de appelstukjes op in een brede pan samen met de wijn, sap, rasp en kaneelstokjes.

Laat 12-15 minuten stoven, voeg na 10 minuten de cranberries toe.

Vet 16 ringen van 5-6 cm in met (amandel)olie en zet op een bakplaat. Vul de ringen voor driekwart met de appelcompote en druk goed aan.

Steranijschuim

150 g eiwit
½ citroen (of meer)
150 g witte basterdsuiker
1 el anijspoeder

Pers de citroen uit.
Giet het eiwit met het citroensap in de mengkom en klop bijna stijf. Voeg onder voortdurend kloppen in meerdere delen de witte basterdsuiker toe tot het schuim in stijve pieken omhoog staat. Schep het geklopte eiwit over in een kom en spatel er wat anijspoeder door. Proef af. Strijk het schuim met een paletmes in de ringvormen en vorm pieken aan de bovenkant. Haal de ringen eraf. Werk het schuim af door deze met de brander bruin topjes te geven.

Eindbereiding en presentatie

2 el gehakte cranberries

bordjes op kamertemperatuur

Eindbereiding:

- Haal het ijs 15 minuten van te voren uit de vriezer.

Presentatie:

Zet de taartjes voorzichtig met een paletmes op de bordjes. Leg er een quenelle kaneelijs naast. Lepel de bitterkoekjes en appelcompote er rondom. Strooi hier en daar wat gehakte cranberries.