



**Menu september 2021**

**Gerookte Heilbot met zwarte knoflookcrème**

**Meloensoep met champagnesabayon**

**Kalfwang met artisjok, tuinbonen en basilicummayonaise**

**Dessert van misopeer met zwart sesam ijs en karamelsaus**

**Samengesteld door : Dick Spruit en Frans Rijke**

**Eet smakelijk!**

# Gerookte Heilbot

## met zwarte knoflookcrème

Uitserveren om: 20.30 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: sous-vide 80°C, rookoven, keukenmachine

### Ingrediënten voor 11 porties

#### Minuitjes in het zuur

20 mini uitjes (verse zilverui)  
20 g rode wijnazijn  
60 g gerookte olijfolie  
60 g zonnebloemolie  
20 g sushi azijn

#### Puree van knolselderij

400 g knolselderij  
70 g roomboter  
70 g gezouten macademia's  
zout/peper

#### Crème van zwarte knoflook

60 g eiwit  
60 g yoghurt  
10 g citroensap  
6 tenen zwarte knoflook  
240 g zonnebloemolie

#### Desemcroustons

3 sneetjes desembrood  
boter

#### Heilbot

1400 gr heilbot (voorkeur zelf fileren)  
óf 800 gr heilbot filet  
gedroogde viskruiden: kervel,  
bieslook, peterselie, dille en dragon  
(bijvoorbeeld Stegeman)  
1 el rookmot

#### Presentatie

½ bosje dille  
3 el Cèpespoeder

Ronde warme borden

### Bereidingswijze

Alle ingrediënten in vacuümzak en vacumeren. 2 uur in de sous-vide op 80°C. Uitjes afgieten en halveren en afpellen tot halve schelpjes.

Knolselderij schillen en in blokjes snijden. Kook gaar in water met beetje zout. Doe roomboter, macademia's en de knolselderij in blender draai tot puree. Breng op smaak met zout/peper. Doe in spuitzak en warm houden in warmhoudkast.

Eiwit, yoghurt, ciroensap en geperste knoflook in keukenmachine. Druppelsgewijs de zonnebloemolie erbij tot een mooie crème.

Snij kleine vierkantjes van het desembrood en bak in de boter. Laat uitlekken op keuken papier.

Fileer de heilbot.

De bodem van de rookoven bedekken met aluminiumfolie en rookmot erover verdelen. Deksel erop (niet helemaal sluiten) op een laag gas en kijken wanneer het begint te roken. Filets droog deppen op smaak brengen met viskruiden en 6 minuten roken met deksel dicht. Evt. nagaren in de oven op 100°C.

Presenteer lauwwarm!! Maak een streep of rondje knolselderij op het bord. Verdeel hierover de heilbot in stukjes. Deze besprenkelen met de zwarte knoflook crème. Daarop de halve schelpjes uitjes. Afmaken met cepespoeder, desemcroustons en dille.

# Meloensoep *met champagnesabayon*

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: keukenmachine

## Ingrediënten voor 11 porties

### Specerijen siroop

vanille essence  
300 ml balsamicoazijn  
6 el appelstroop  
kardemom  
vierseizoenenpeper

### Meloensoep

1 galiameloen  
200 ml cava  
4 el citroensap  
8 el sinaasappelsap  
4 el honing  
vanille essence

### Frambozen ijsblokjes

600 g frambozen (kan ook diepvries)  
4 el balsamicoazijn  
kardemon  
vierseizoenenpeper  
300 ml champagne (of cava)  
poedersuiker  
3 el honing

### Sabayon

150 g eigeel  
150 g witte basterdsuiker  
2 vanillestokjes  
375 ml champagne  
300 ml slagroom

### Presentatie

1 zakje verse munt  
2 bakjes frambozen

*koude bordjes en 11 flûtes*

## Bereidingswijze

Balsamicoazijn, appelstroop, 4 mespunten kardemom, 4 mespunten peper en vanille essence naar smaak al roerend aan de kook brengen. Op matig vuur in ca. 5 minuten inkoken tot stroopdikte. Laten afkoelen.

Pitjes uit meloen verwijderen, vruchtvlees in stukken snijden en in de keukenmachine pureren

Toevoegen cava, honing, vanille essence, citroen en sinaasappelsap. Goed mengen en 2 uur in de koelkast.

Frambozen pureren in keukenmachine. Boven kom door zeef wrijven. 400 ml afmeten. Azijn, kardemom 4 mespunten, peper 4 mespunten, champagne erdoor roeren. Op smaak brengen met 4 el honing en poedersuiker. Puree in kleine ijsblokjesvorm gieten. 2 uur in de diepvries.

Eigeel, basterdsuiker, vanillezaadjes en champagne luchtig opkloppen met de mixer in lage stand (of garde) au bain-marie tot mooi gebonden schuimige vla. Inzetpan in koud water zetten en opnieuw doorkloppen tot mengsel koud is.

De slagroom lobbijg kloppen en luchtig door sabayon spatelen. Afgedekt in koelkast bewaren.

Met satéstokje op vier borden ter garnering dunne lijntjes specerijensiroop trekken. Houd 11 frambozen apart.

Blaadjes munt van takjes plukken en in resterende frambozen steken. Muntframbozen over borden verdelen.

Framboos onder in vier champagneflûtes leggen. Meloensoep in glazen schenken en met lepel champagnesabayon erop scheppen. Glazen in midden van borden zetten. Frambozenijsblokjes uit vormpjes drukken en op borden leggen. Direct serveren.

# Kalfwang (Sergio Herman)

## *met artisjok, tuinbonen en basilicummayonaise*

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: blender, mandoline, frituur 160°C

### Ingrediënten voor 11 porties

#### Kalfwang

2 kg kalfswang  
5 stengels bleekselderij  
3 uien  
2 wortels  
12 takjes tijm  
24 blaadjes salie  
100 ml rode wijn  
1 lt runderfond  
4 teentjes knoflook

#### Artisjokken en tuinbonen

6 artisjokken  
400 g tuinbonen (diepvries)  
300 ml kippenfond  
room  
boter  
zout/peper

#### Basilicummayonaise

bosje basilicum  
50 g gewassen spinazie  
150 ml groentebouillon  
100 g eidooier (pak)  
3 el witte wijn azijn  
1 el mosterd  
375 ml zonnebloemolie  
zeezout/ witte peper

#### Aardappelchips

2 grote frietaardappelen  
frituurolie  
fijn keukenzout

### Bereidingswijze

Haal eventueel aanwezig vel van de kalfswangen.

Kruid de kalfswangen met zeer weinig zout en peper en bak in olijfolie.

Snij wortel, bleekselderij, ui fijn en voeg samen met tijm, salie en geplette knoflook bij de kalfswangen.

Laat even stoven blus af met rode wijn en runderfond. Gaar in minimaal een/twee uur (gebruik eventueel pressure cooker). Als kalfswangen mooi zacht zijn uit de jus halen. Laat jus inkoken tot sausdikte.

Zet de kalfwang opzij tot de eindbereiding.

Schil de artisjokken tot bodem overblijft. Zie instructiefilmpje.

(<https://www.youtube.com/watch?v=BrXo4n--PWY>)

Kook de bodems in ongeveer 20 minuten mooi gaar.

Kook tuinbonen met beetje zout. Laat beetje afkoelen en dop nogmaals (dubbeldoppen!).

Snij de artisjokbodems in mooie puntjes en sauteer deze samen met de tuinbonen in 400 ml kippenfond, room en boter. Maak op smaak met peper en zout.

Doe de spinazie, basilicum, groentebouillon, eidooier, azijn en mosterd in de blender en laat draaien tot een homogene massa.

Voeg de olie langzaam toe. Kruid met witte peper en zout.

Snij de aardappelen flinterdun op de mandoline. Spoel af met koud water. Droog goed af met keukenpapier en frituur op 160°C graden. Laat uitlekken en bestrooi licht met fijn keukenzout.

---

**Gegrilde little gem**

6 littele gems  
citroensap  
olijfolie extra vierge  
zout/peper

---

Snijd de littele gems in gelijke partjes in de lengte en gril deze in grilpan. Laat goed doorgaren! Breng op smaak met olijfolie, zout/peper en citroensap.

---

**Eindbereiding**

---

Proportioneer kalfswang in 11 mooie partjes.

---

**Presentatie**

bosje kervel

*warme borden*

---

Leg centraal op het bord de kalfswang.  
Dresseer de tuinboontjes, artisjok en little gem om de kalfswang.  
Lepel royaal de saus over de groenten en kalfswang.  
Schep flink wat basilicummayonaise rond het gerecht.  
Maak af met wat aardappelchips en een takje kervel.

---

# Dessert van misopeer

## *met zwart sesamijs en karamelsaus*

*Uitserveren om: 22.15 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: ijsmachine, oven 170°C  
2 bakblikken, keukenmachine*

### Ingrediënten voor 11 porties

#### Misopeer

6 rijpe handperen  
130 g boter  
100 g donkere basterdsuiker  
250 ml room  
120 g Japanse miso

#### Zwart sesamijs

6 tl zwarte sesamzaadjes  
6 el zwarte sesamzaadjes  
400 ml volle melk  
6 el ahornsiroop  
2 vanillestokjes  
6 eidooiers (100gram)  
100 g rietsuiker  
800 ml volle room  
snufje fleur de sel

### Bereidingswijze

*Verwarm de oven voor op 170 °C.*

Peren schillen, halveren en klokhuis eruit halen.  
Smelt de boter in een steelpan op laag vuur, roer de basterdsuiker erdoor en laat in 10 min een beetje karamelliseren.  
Roer de room en miso erdoor en laat zachtjes aan de kook komen.  
Haal de saus van het vuur.  
Vul een ovenschaal met de peren strak tegen elkaar. Schenk de saus erover.  
Zet de schaal 30 min in de oven. Keer de peren na 15 minuten.  
Zet weg tot eindbereiding.

Rooster 6 theelepels sesamzaadjes in een antiaanbakpan op matig vuur tot je ze lichtjes hoort “knetteren”. Haal ze uit de pan en laat ze afkoelen. Maak een pasta door 6 el zwarte sesamzaadjes door de ahornsiroop te roeren.  
Breng 400 ml volle melk tot net aan de kook, haal van het vuur en voeg de zaadjes van de vanillestokjes toe en ook de stokjes zelf.  
Laat 15 min trekken.

Klop 6 eidooiers op met de rietsuiker tot je een lichtgeel mengsel krijgt. Voeg de ahornsiroop, de geroosterde sesam en de pasta toe. Meng alles goed door elkaar.

Haal het vanillestokje uit de melk en giet deze voorzichtig bij het eimengsel terwijl je blijft roeren. Giet het mengsel terug in de pan waarin je de melk gekookt hebt. Laat het op zacht vuur indikken terwijl je voortdurend blijft roeren. NIET koken. Temperatuur tot ca. 80 graden. Je zal zien dat tijdens dit indikken de kleur verandert, Als het mengsel lichtjes is ingedikt, pan van het vuur en goed af laten koelen.

Klop de room met een beetje zout tot yoghurt dikte. Voeg hier het afgekoelde mengsel aan toe en meng het voorzichtig door elkaar. Zet minstens 2 uur in de ijskast (of korter in diepvries). Draai er daarna ijs van in ongeveer 15 minuten dan wordt het niet te ‘ijzig’.  
Daarna nog uurtje in de diepvries.

---

**Oublie met sakeroom**

60 g eiwit  
120 g poedersuiker  
2 tl gemberpoeder  
20 g vanillesuiker  
120 g bloem  
100 g roomboter  
zout

---

*Oven voorverwarmen 170 graden. Bekleed de bakplaten met bakpapier.*

Smelt de boter en laat afkoelen. Klop het eiwit los met de poedersuiker. Roer de vanillesuiker, gemberpoeder, het zout en de bloem er door de eiwit/suiker. Voeg de gesmolten, vloeibare afgekoelde boter toe. Roer door tot een mooi beslag en laat een halfuurtje rusten.

Leg afgestreken theelepels van het mengsel op de bakplaat op 10 cm afstand en bak in 6/7 minuten mooi goudgeel.

Na het bakken 1 minuut laten afkoelen. Schep de koekjes van de bakplaat en rol ze rond deegrol van rol van 2 cm. Laat afkoelen tot ze stevig zijn om van de steel af te schuiven en laat ze verder afkoelen.

---

**Vulling**

2 dl slagroom  
1 el suiker  
1 el sake

---

Klop de slagroom stijf met de suiker en de sake. Doe dit in een spuitzak in de ijskast

---

**Eindbereiding**

---

Spuit vlak van tevoren de rolletjes in met de slagroom. Eerst vullen tot de helft, dan omdraaien en dan de andere helft

---

**Presentatie**

½ bosje muntblaadjes  
zwart sesamzaad geroosterd

---

Leg een misopeer op bord, schep de saus erover heen.

Ernaast een quenelle ijs en een oublie.

Afmaken met wat muntblaadjes en wat zwart geroosterd sesamzaad.

*leisteenborden koud*

---