



Menu september 2021

Kippenlevermousse met kerrie koekjes

Gerookte Heilbot met zwarte knoflookcrème

Open ravioli met langoustines, venkel en wilde spinazie

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!

Kippenlevermousse met kerriekoekjes

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: oven 165°C

Ingrediënten voor 16 porties

Kippenlevermousse

800 gr kippenlever
4 sjalotjes
2.5 dl slagroom
2 teentjes knoflook
200 ml kippenbouillon (fond uit pot)
4 el cognac
4 g agar agar
zout/ peper
olijfolie

Kerrie koekje

200 g roomboter
5 tl kerriepoeder
200 g eiwit
4 theelepels gembersiroop
Sap van ½ limoen
200 g bloem
Zeezout/peper

Eindbereiding

potje kappertjes
4 stengels bleekselderij
32 grote zwarte olijven
8 el kappertjes

Presentatie

Vene cress

Bordjes op kamertemperatuur

Bereidingswijze

Maak zo nodig kippenlevertjes schoon door peesjes en vet weg te snijden.
Snij sjalotjes fijn en fruit ze glazig in beetje olijfolie. Blus af met cognac. Sla de slagroom stijf op yoghurtdikte en bewaar in koelkast. Verwarm de kippenbouillon tot kookpunt en voeg goed roerend de agar agar toe. Laat een minuut doorkoken.
Bak kippenlever in olijfolie op hoog vuur kort aan. (Niet te lang doorbakken, binnenkant moet roze blijven). Voeg zout en peper toe. Kippenlever, bouillon en sjalotjes in keukenmachine of blender. Draai tot glad mengsel. Voeg zo nodig nog wat peper zout toe. Laat even afkoelen (2/4 minuten). Spatel in kom opgeslagen slagroom toe tot lobbij geheel. Laat opstijven in koelkast.

Verwarm oven op 160°C. Smelt roomboter in steelpan (niet te heet!). Voeg kerriepoeder toe en laat even mee warmen om aroma los te krijgen. Neem pan van het vuur en laat paar minuten afkoelen. Vermeng de gembersiroop, limoensap, eiwit en zout. Meng met garde het kerriemengsel er doorheen. Voeg als laatste de bloem toe en meng alles zodat een glad mengsel ontstaat.
Maak met een siliconen kwast mooie "vegen" van beslag op beklede bakplaat (niet te dun). Bak wafels in 5-6 minuten goudgeel en haal wafels los van bakpapier. Pas op, zijn zeer breekbaar.

Laat helft van de kappertjes uitlekken en droog af. Frituur de helft van de kappertjes op 160°C tot mooie open "bloemetjes". Vul een spuitzak met spuitmondje met de kippenlevermousse. Snij van de olijven plakjes.
Schil de bleekselderij en snijd in de lengte repen dunne repen met mandoline of dunschiller. Leg ze 10 minuten in ijswater. De bleekselderij gaat krullen en wordt extra knapperig. Droog de krullen voorzichtig voor de presentatie.

Spuit op bord 2 repen mouse tegen elkaar aan. Spuit daarop nog een lange reep. Strooi wat kappertjes, olijvenstukjes en wat bleekselderij krullen op de mousse. Steek 2 kerriekoekjes in de breedte in de kippenlevermousse. Maak af met wat venne cress.

Gerookte Heilbot

met zwarte knoflookcrème

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

Ingrediënten voor 16 porties

Minuitjes in het zuur

30 mini uitjes (verse zilverui)
25 g rode wijnazijn
75 g gerookte olijfolie
75 g zonnebloemolie
25 g sushi azijn

Puree van knolselderij

600 g knolselderij
115 g roomboter
115 g gezouten macademia's
zout/peper

Crème van zwarte knoflook

70 g eiwit
70 g yoghurt
15 g citroensap
8 tenen zwarte knoflook
270 g zonnebloemolie

Desemcroustons

4 sneetjes desembrood
boter

Heilbot

1600 gr heilbot (voorkeur zelf fileren)
óf 1100 gr heilbot filet
gedroogde viskruiden: kervel,
bieslook, peterselie, dille en dragon
(bijvoorbeeld Stegeman)
1 el rookmot

Presentatie

½ bosje dille
4 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.

Open ravioli

met langoustines, venkel en wilde spinazie

Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2/3 personen – Apparatuur: pastamachine

Ingrediënten voor 16 porties

Pasta deeg

300 g pastabloem
zout
2 el olijfolie
3 eieren

Langoustines

48 langoustines

Bisque

500 g wortelen
2 uien
4 laurierblaadjes
4 limoenblaadjes
5 takjes tijm
3 teentjes knoflook
4 steranijsjes
1 blikje tomatenpuree (35 gram)
1 fles witte kook wijn
olijfolie
cognac
zout/peper
3 dl room
citroensap

Gestoofde venkel en spinazie

600 g wilde gewassen spinazie
4 venkelknollen
olijfolie

Eindbereiding

Bereidingswijze

Meng pastabloem (gezeeft) met zout. Maak kuiltje en voeg eieren en olijfolie toe. Kneed geheel tot mooi en soepel deeg. Laat 30 minuten rusten gewikkeld in huishoudfolie.

Draai pastadeeg door pastamachine tot dunne vellen (stand 6 of 7). Steek 32 rondjes uit vellen (8 à 10 cm) en bewaar onder een vochtige doek. Kook vlak voor uitserveren 3-5 minuten in gezouten water (afhankelijk van dikte pasta).

Pel langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar afgedekt in koelkast.

Maak van de koppen, pantsers en fijngesneden groenten, kruiden en tomatenpuree (even aanbakken) tot een "bisque". Schenk de witte wijn en cognac erbij en laat 10 minuten zacht pruttelen. Zeef de bisque. Maak op smaak met zout/peper en room.

Verwijder hart uit de venkel en snij dunne plakjes op de mandoline. Snij de wilde spinazie in reepjes. Bak plakjes venkel kort in olijfolie. Voeg ook de spinazie toe en bak kort mee.

Bak de langoustines kort en krachtig in geklaarde boter. Breng op smaak met zout/peper.

Presentatie

2 citroenen

Oyster leaves

voorverwarmde diepe borden

Start met in het midden een klein spiegeltje saus.

Leg daarop een rondje pastadeeg.

Schep een portie gebakken venkel en spinazie bovenop het rondje.

Leg per bord 3 langoustines op de groenten.

Bedek het geheel met het tweede rondje pasta. Lepel wat saus er over en rond.

Rasp wat citroenzeste over het gerecht.

Leg twee dingesneden schijfjes citroen naast het gerecht en wat blaadjes Oyster leaves.

Meloensoep *met champagnesabayon*

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: keukenmachine

Ingrediënten voor 16 porties

Specerijen siroop

vanille essence
400 ml balsamicoazijn
8 el appelstroop
kardemom
vierseizoenenpeper

Meloensoep

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

Frambozen ijsblokjes

800 g frambozen (kan ook diepvries)
6 el balsamicoazijn
kardemom
vierseizoenenpeper
400 ml champagne (of cava)
poedersuiker
4 el honing

Sabayon

200 g eigeel
200 g witte basterdsuiker
2 vanillestokjes
500 ml champagne
400 ml slagroom

Presentatie

1 zakje verse munt
2 bakjes frambozen

koude bordjes en 16 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 lobbig kloppen en luchtig door sabayon spatelen. Afgedekt in koelkast bewaren.

Met satéstokje op vier borden ter garnering dunne lijntjes specerijensiroop trekken. Houd 16 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: 22.00 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: blender, mandoline, frituur 160°C

Ingrediënten voor 16 porties

Kalfwang

2,5 kg kalfswang
6 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

8 artisjokken
500 g tuinbonen (diepvries)
400 ml kippenfond
room
boter
zout/peper

Basilicummayonaise

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

Aardappelchips

5 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

8 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 16 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: 22.30 uur - Uitvoering: 2/3 personen - Apparatuur: ijsmachine, oven 170°C
2 bakblikken, keukenmachine*

Ingrediënten voor 16 porties

Misopeer

8 rijpe handperen
150 g boter
150 g donkere basterdsuiker
300 ml room
150 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 gram eiwit
120 gram poedersuiker
2 tl gemberpoeder
20 gram vanillesuiker
120 gram bloem
100 gram 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

2.5 dl slagroom
1 el suiker
2 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 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
