



Menu oktober 2022_4 gangen

FUNGI STRUCTURES

Eekhoortjesbrood met een mousse van Westmalle en een saus van koffie

Soep van aardpeer en roodlof met coquille en hazelnoot

Bavette met vijgenchutney en shii-takes, pastinaakpuree, geroosterde ui, gemarineerde vijg en een koraal tuille

Ijs van geitenyoghurt met sinaasappelkaviaar, duindoornmousse en -compôte, chocolade spongecake en een krokantje van gesuikerd zeewier

Samengesteld door: Meta Menkveld

Eet smakelijk!

Eekhoorntjesbrood

met een mousse van Westmalle en een saus van koffie

Uitserveren om: 19.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: espresso apparaat, oven

Ingrediënten voor 16 porties

Saus

110 ml water
15 g espressokoffie
150 g ui
Paar takjes tijm
2 laurierblaadjes
20 (a 25) g sojasaus
75 ml rode wijn
260 ml runderbouillon
klontje boter

Mousse van trapistenkaas

250 ml melk
50 ml Westmalle Tripel
200 g Westmalle Trapistenkaas
2 g agar agar

Kruim

1 el olie
15 g pancos
15 g quinoa (ongekookt)
15 g gedroogde/gebakken ui
halve teen knoflook
peper
zout

Perengelei

300 ml perensap
2 gr agar-agar

Bereidingswijze

Zet 75 ml espresso koffie. Snipper de ui fijn en bak deze met de tijmblaadjes en laurier in wat boter tot de uien zacht zijn. Blus af met de sojasaus en rode wijn. Laat even inkoken. Voeg de runderbouillon en de 75 ml verse koffie toe. Laat nogmaals zachtjes inkoken. Zeef de saus en breng op smaak met zout en peper. Maak af met een klontje boter.

Rasp de kaas. Breng de melk met het bier en de agar agar al roerend op een laag vuur aan de kook. Als het mengsel kookt, laat het dan al roerend 2 minuten doorkoken. Zet het vuur uit en voeg de kaas toe. Meng tot een homogene massa. Giet vervolgens uit op een ondiepe plaat en laat geleren. Tip van de MC: Maak een ondiep bord een beetje nat en leg er een laagje vershoudfolie in. Giet vervolgens de massa uit en laat geleren. Snijd in stukjes als alles is opgesteven en doe in een hoge beker. Mix met de staafmixer tot een gladde massa. Doe over in een spuitzak en bewaar in de koelkast tot gebruik.

Snijd de knoflook fijn. Doe de olie in de pan en voeg de knoflook, pancos en quinoa toe. Rooster de ingrediënten al roerend tot goudgeel. Doe dit samen met de gedroogde ui in een blender en draai kort tot een crumble. Breng op smaak met peper en zout.

Doe de perensap in een pannetje samen met de agar agar en zet op een laag vuur. Breng het vervolgens al roerende aan de kook. Als het kookt, roer continu en laat 2 minuten koken. Laat het mengsel een beetje afkoelen (paar minuten). Neem een passend plat schaaltje zodat het perensap een hoogte bereikt van ongeveer 3mm. Maak het schaaltje een klein beetje nat en bedek het met vershoudfolie. Giet het perensap erin en zet het schaaltje in de koelkast voor ongeveer een kwartiertje (of tot het perensap stijf is geworden). Haal het schaaltje uit de koelkast. Steek 16 rondjes uit de perengelei met een steekring (+/- 4cm diameter).

Eekhoortjesbrood

260 gr vers eekhoortjesbrood
klont boter

Maak de paddestoelen schoon en snijd ze in plakken. Bak in de hete boter tot ze goudgeel en gaar zijn. Breng op smaak met peper en zout.

Toast met tijm

80 g bloem
55 g fijne polenta
25 g geraspte parmezaanse kaas
½ tl zout
snufje peper
handje verse tijm
2 el olijfolie
80 ml water

Verwarm de oven voor op 200°C.
Meng in een kom de bloem, polenta, geraspte kaas, zout, peper en tijm met een vork. Voeg daarna de olie toe en roer weer door met de vork totdat je fijne kruimels hebt. Voeg nu langzaam water toe, scheutje voor scheutje. Kneed tot een stevige bal. Het deeg mag niet kruimelig zijn, maar ook niet te nat. Rol de bal uit tot een dunne lap deeg, ongeveer 1 mm dik. Snijd er rechthoekjes van (ongeveer 5x8 cm). Van de restjes maak je opnieuw een bal en rol je weer uit, etc. Leg de toastjes op een ovenmatje. Bak in 12-15 minuten goudbruin.

Quinoa

75 gr quinoa
peper/zout

Kook de quinoa gaar in een ruime pan kokend water. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

tahoon cress

Maak er een klein gerechtje van. Doe een beetje quinoa in een steekring (ter grootte van de perengelei) op het bord, zodat er een ronde vorm ontstaat. Leg daar de perengelei op. Leg er wat eekhoortjesbrood omheen. Neem de spuitzak met de mousse van kaas en spuit een aantal toeven op het bord tegen elkaar aan en strooi de kruim er over heen. Breek het koekje in een grillige schots en steek erbij. Schenk de saus er omheen. Decoreer met de tahoon cress.

Kleine borden op kamertemp



Inspiratie

Bolvormige funghi (mousse)

Soepje van aardpeer en roodlof

met coquille en hazelnoot

Uitserveren om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: kom met koud water, blender

Ingrediënten voor 16 porties

Soep
750 g aardperen
120 g ui
2 tenen knoflook
1,5 l water
110 ml room
20 gram gevogelte extract

Bereidingswijze

Schil de aardperen. Leg ze meteen in een kommetje met koud water om het verkleuren tegen te gaan.
Snijd de ui en de aardperen in gelijkmatige grove stukken, snijd de knoflook fijn. Stoof de ui met de knoflook aan in een scheutje olijfolie. Voeg de stukjes aardpeer toe en laat even stoven (maar niet verkleuren). Blus vervolgens met het water en de room en doe er het gevogelte-extract bij. Breng aan de kook en kook gaar. Pureer de soep glad in de blender en giet vervolgens door een fijne zeef. Proef of het nog peper of zout nodig heeft.

Roodlof

6 stronkjes roodlof
klontje boter
scheutje witte wijnazijn

Neem een aantal mooie rode blaadjes van de roodlof en snijd die in de lengte en bewaar voor de garnering straks. Snijd de overige roodlof fijn. Verhit een scheutje olijfolie in een pan en stoof hier de roodlof in. Laat even stoven. Breng op smaak met peper en zout en voeg een klontje boter toe. Blus af met een klein scheutje witte wijnazijn.

Coquilles

6 verse coquilles
12 ontdooide coquilles (vriezer)
1 ½ limoenen, geraspt
olijfolie
grof zout
witte peper

Open de coquilleschelpen. Houd hiervoor de schelp met de platte kant naar boven. Steek een mes tussen beide schelpen zodat er een kleine opening ontstaat. Snijd dan met één haal langs de bovenste schelp de coquille los. Haal de coquille uit de schelp en verwijder de corail en sluitspier van de coquille. Spoel ze af onder koud stromend water. Snijd deze 8 rauwe coquilles in plakjes (ronde schijfjes). Besprenkel ze met olijfolie, limoenrasp en breng op smaak met grof zout en peper. Zet koud weg (haal ze een half uurtje van tevoren uit de koeling). Bak de 16 ontdooide coquilles kort aan in een scheutje olie. Doe niet alle 16 coquilles in één pan, maar verdeel dit over twee pannen.

Bloemkool

halve bloemkool

Haal een aantal roosjes van de bloemkool af. Snijd ze met een mandoline of een scherp mes in dunne plakken. Bak de rauwe bloemkoolschijfjes kort aan in een beetje olie. Laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

Hazelnootjes in grove stukken
arganolie
peper/zout
roodhoortjeswier

Kies voor een diep bord. Maak op elk bord 2 of 3 kleine hoge stapeltjes van roodlof. Leg op elk stapeltje een plakje gemarineerde coquille. Leg de kort gebakken coquille er naast en leg de gehakte hazelnoten er bovenop. Decoreer met een paar kleine stukje rood blad van de roodlof, de bloemkoolschijfjes en wat roodhoortjeswier

voorverwarmde soepborden

Doe de soep in een soepdispenser en schenk de soep pas aan tafel op de borden. Schenk de soep voorzichtig om de torentjes heen en besprenkel het geheel met wat druppels arganolie.



Inspiratie

Schelpvormige funghi

Bavette met vijgenchutney en shiitakes en pastinaakpuree



met geroosterde ui, vijg en een koraal tuille

Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: sous vide apparaat, oven

Ingrediënten voor 16 porties

Bavette

90 g gezouten boter, kamertemperatuur
half bosje kervel
2 teentjes knoflook
black angus bavette (totaal circa 750 gram)
450 g shiitake
zout

Vijgenchutney

13 vijgen
110 g sjalotten
olijfolie
zout
4 ½ el rode wijnazijn
2 tl rietsuiker
55 ml water
blaadjes van 3 takjes tijm
gemalen zwarte peper

Geroosterde ui

12 *kleine* sjalotjes
3 el olijfolie
3 el fijngehakte rozemarijn

Bereidingswijze

Vul de sous-vide bak met water en stel de temperatuur op 56 graden in. Maak de bavette droog met een stukje keukenpapier. Meng 90 gram boter met een half bosje fijngehakte kervel en uitgeperst teentje knoflook. Wrijf hier de bavette helemaal mee in. Neem een vacuümzak en plaats de bavette hierin. Vacuümeer de zak. Als je waterbak op temperatuur is, leg je hierin de bavette (rond 19:45u). Laat de bavette 2 uur garen.

Haal de bavette na 2 uur uit de vacuümzak. Verhit een grillpan of koekenpan op hoog vuur en voeg een flinke scheut olijfolie toe. Als de pan goed heet is, leg je de bavette hierin. Bak een zijde in ongeveer 30 tot 60 seconden bruin. Na ongeveer 60 tot 90 seconden mag de bavette uit de pan.

Snijd in de tussentijd de shiitake grof en bak daarna in dezelfde pan aan met een snufje zout.

Snijd de vijgen in kleine stukjes en snipper de sjalotten. Verhit een medium pan en fruit de sjalotten in 1 eetlepel olijfolie met een snufje zout. Fruit tot de ui zacht begint te worden.

Roer de vijgen erdoor samen met de rode wijnazijn, rietsuiker, water en tijm. Laat 15 minuten rustig pruttelen.

Schenk eventueel extra water erbij als het te droog wordt.

Proef en voeg eventueel extra azijn toe als je het nog te zoet vindt.

Breng op smaak met zout en peper.

Verwarm de oven voor op 150 graden. Halveer de uien en verdeel ze over je bakplaat met ovenmatje. Meng de olijfolie en rozemarijn door elkaar en druppel het over de uien. Maak het af met een klein beetje zwarte peper. Gaar de uien in de oven, voor zo'n 45 minuten op 150 graden. De uien zijn klaar als de puntjes een beetje zwartgeblakerd zijn. De helft van de uien gaat straks door de pastinaakpuree.

Gemarineerde vijgen

6 verse vijgen
1 el verse tijmblaadjes
1 el verse majoraanblaadjes
zeezout en zwarte peper
30 g aceto balsamico
1 citroen
3 el olijfolie

Rasp de citroen. Snij de steeltjes van de vijgen af en snijd ze in plakken van ongeveer 5 mm. Leg de plakjes naast elkaar in een schaal of een passend bord. Maak een dressing van de olijfolie en de aceto balsamico en bestrijk de plakjes vijg ermee. Strooi er vervolgens wat zeezout en zwarte peper over. Werk af met rasp van de citroen de verse tijm en majoraanblaadjes. Druppel er naar smaak nog wat citroensap over. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

Pastinaak puree

450 g pastinaak
450 g kruimige aardappel
helft van de geroosterde uien
75 ml melk
klontje roomboter
half bosje kervel

Schil de pastinaak en aardappel en kook in ruim kokend water met zout gaar, dit duurt ongeveer 20 minuten. Snijd de helft van de geroosterde uien in fijne stukjes en hak de kervel fijn. Giet de pastinaak en aardappel af en stamp in de pan met een scheutje melk en klontje gezouten roomboter. Schenk extra melk erbij als de puree nog te droog is. Roer de geroosterde ui en kervel erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Koraal tuille

90 g zonnebloemolie
75 ml water
15 g bloem
rode kleurstof (+/- 8 druppels)
zeezout

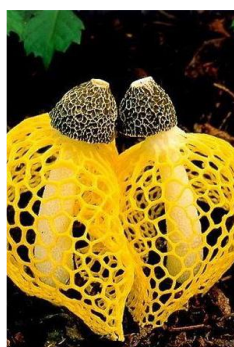
Meng de olie, het water en de bloem in een kom met een garde goed door elkaar totdat je geen klontjes meer hebt. Voeg beetje bij beetje de kleurstof toe totdat je de juiste kleur hebt. (De kleur wordt iets feller bij het bakken). Verhit een koekenpan op laag vuur. Zorg ervoor dat de koekenpan echt een goed gelijke bodem heeft, en dus niet helemaal is kromgetrokken. Meng het geheel op het laatst nog een keer goed door. Schenk een lepel van de mix in de koekenpan (op de grootste pit op de laagste stand) zodat je ongeveer een tuille hebt van 8 cm diameter. Let op: dit gaat best wel een beetje spetteren. Laat dit net zolang bakken totdat het niet meer bubbelt. Schep de tuille heel voorzichtig met een spatel uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi gelijk met zeezout. Meng telkens je beslag even goed door voordat je een nieuwe lepel in de koekenpan schenkt.

Presentatie

kervel

warme borden

Snijd de bavette in dunne plakken, tegen de draad in. Doe de pastinaakpuree in een steekring en plaats op het bord. Leg de bavette er tegen aan. Dresseer de chuthey erbij, de gemarineerde vijgen, een geroosterde ui en steek de koraal tuille er tussen. Garneer met de kervel.



Inspiratie

Koraalstructuur funghi

IJs van geitenyoghurt met sinaasappel kaviaar

*met duindoornmousse en -compôte, chocolade
spongecake en een krokantje van gesuikerd zeewier*

Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: ijsmachine, oven 160°C, magnetron, kartonnen bekertjes

Ingrediënten voor 16 porties

Geitenkaas ijs

120 g eigeel
90 g suiker
750 ml melk
180 g zachte geitenkaas (zonder korst)
150 g geitenyoghurt
zout

Sinaasappelkaviaar

2 sinaasappels (100 ml sap)
40 g suiker
60 ml water
3 g agar-agar
1 steranijs
zonnebloemolie

Duindoornbesmousse

130 g duindoornpuree
160 g duindoornpuree
225 ml slagroom
90 g kristalsuiker
25 g eiwit
4,5 blaadjes gelatine (7,5 g)

Bereidingswijze

Melk met suiker en snufje zout tot 70 graden verwarmen in een pan met dikke bodem. Zet het vuur laag. Voeg het eigeel langzaam toe. Zet het vuur hoger en verwarm tot de eieren gaan binden (bij 82 graden). Blijf steeds goed roeren en zorg dat het geheel niet warmer wordt dan 82 graden. Zodra de eieren gebonden zijn, de geitenkaas er door roeren en van het vuur afhaken. Daarna af laten koelen tot handwarm en dan de yoghurt er door roeren. Ongeveer 45 minuten voor serveren in de ijsmachine laten draaien tot ijs.

Pers de sinaasappels uit en zorg dat je 75 ml sap hebt. Meng de suiker met het water en meng goed door (totaal 75 ml). Giet een laag olie (van ongeveer 5 mm) in een verdiepte bak en plaats de bak in de vriezer voor ongeveer een uur. Meng het sinaasappelsap, suikerwater, steranijs en agar agar in een steelpan en breng roerend aan de kook. Haal het steranijs er uit en doe de warme massa in een spuitflesje en hou het warm (boven de 40 graden). Haal de bak met olie uit de vriezer (na een uur) en druppel met een spuitflesje kleine dopjes in de olie (kaviaargrootte). De vloeistof zal nu gelijk geleren en kaviaarbolletjes worden. Zeef de bolletjes uit de olie en spoel af onder de koude kraan. Vang de nog koude olie op en zet die opnieuw in de vriezer zodat je het hele proces nogmaals kunt herhalen totdat je voldoende bolletjes hebt. Bij een tweede of derde keer hoeft de olie minder lang in de vriezer. Bewaar de afgespoelde bolletjes in de koeling tot gebruik.

Laat de duindoornpuree uit de vriezer ontdooien tot gebruik.

Laat de gelatineblaadjes weken in water.

Klop het eiwit met de suiker. Klop 130 gram duindoornpuree erdoor. Klopt dit zo stijf mogelijk.

Verwarm 1/4 van de 160 gr duindoornpuree tot 80°C. Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en voeg hierna de resterende duindoornpuree (van de 160 g) toe (houdt alles op 80°C). Voeg het eiwit/suiker mengsel toe en koel daarna terug naar ca. 35°C. Klop de slagroom lobbij. Voeg hierna de lobbige slagroom toe. Doe in een

spuitzak en vul in siliconen vormen (diameter 5 à 6 cm). Zet in de koelkast tot serveren. Check voor serveren of ze goed lossen uit hun vormen. Als dit niet lukt kun je ze nog even kort in de vriezer zetten.

Duindoorncompote

45 g duindoornpuree
60 g abrikozenjam
30 g honing
30 g water
2 stuks steranijs
1 blaadje gelatine
120 g verse mandarijn partjes

Breng de puree, jam, honing, water en steranijs aan de kook, en laat kort doorkoken. Zet het vuur uit en laat dit een uur staan om de steranijs te laten trekken. Verwijder de steranijs. Verwarm het mengsel nogmaals, nu tot ongeveer 80 graden. Laat de gelatine weken en voeg dit toe aan het mengsel. Snij de mandarijnpartjes in kleine stukjes en voeg deze ook toe. Warm even kort door en zet daarna het vuur uit. Laat afkoelen.

Spongecake

40 g bloem
55 g poedersuiker
30 g cacaopoeder
150 g eiwit
85 g eidooier

Meng de bloem, suiker en cacaopoeder. Spatel hier met een garde het eiwit en dooier door. Zeef het mengsel en doe dit in een kidde. Voeg een patroon toe en schud de kidde. Voeg nog een patroon toe en schud nogmaals. Pak een aantal kartonnen bekertjes en snijd steeds een klein kruisje in de bodem. Smit het beslag in een kartonnen bekertje (niet meer dan 1/3 vol) en gaar dit in 30 seconden in de magnetron op het hoogste vermogen. Je kunt steeds 2 bekers tegelijk in de magnetron doen. Scheur de sponge in stukjes om te decoreren.

kartonnen bekertjes

Gesuikerd zeewier

12 nori velletjes
1 ½ el zonnebloemolie
2 el honing

Verwarm de oven voor op 160°C. Leg de norivelletjes op een ovenmatje op een bakplaat. Klop de olie en honing in een kom, zodat het goed gemengd is. Smeer de nori in met een kwastje met het mengsel, zowel aan de voorzijde als aan de achterzijde. Bak in de oven voor 5 à 10 minuten. Laat afkoelen.

Als ze niet stevig genoeg zijn kun je ze nogmaals insmeren en nogmaals 5 à 10 minuten in de oven doen.

Presentatie

geroosterde en gehakte hazelnootjes

Rooster wat hazelnootjes en hak ze grof. Los de mousse uit de vormpjes en plaats op het bord. Schenk wat compote bij de mousse. Maak een klein bedje van de gehakte hazelnootjes en plaats er een bolletje ijs op. Dresseer er wat sinaasappelkaviaar bij. Plaats er wat stukjes spongecake bij en zet de gesuikerde zeewier bij de duindoorn mousse.

borden op kamertemperatuur



Inspiratie

Spons structuur funghi