



Menu maart 2023_4 gangenmenu

Aardpeer – Coquille

Bloemkool – Schorseneren – Knolselderij

Eendenborstfilet – Rettich

Variaties van geitenkaas

Samengesteld door : Sander Veldhuizen

Eet smakelijk!

Aardpeer – Coquille

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 160 °C, keukenmachine

Ingrediënten voor 16 porties

Puree van aardpeer

1100 g aardpeer
4 g tijm
75 g creme fraiche
40 g boter
Nootmuskaat

Gegrilde asperges

300 g groene asperges
8 g verse dragon
15 g olijfolie
4 ml witte wijnazijn
Citroen

Geraspte hazelnoten

15 gram hazelnoten

Eindbewerking

12 coquilles
Zout
Peper
Olijfolie

Presentatie

12 Salty fingers

Voorverwarmde kleine borden

Bereidingswijze

Schil de aardpeer en doe direct in een bak met citroenwater om verkleuring te voorkomen. Zweet in de boter in een afgedekte pan tot deze gaar is (ca 30 minuten). Voeg dan de tijm toe en fruit goed aan tot het lichtbruin is. Voeg creme fraiche toe, pureer en maak op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Houd warm in de warmhoudkast.

Grill de asperges aan alle kanten. Snij de kop van de asperge er af en bewaar apart. Draai de rest van de gegrilde asperges met de dragon, olijfolie en azijn in de blender tot een gladde crème. Voeg water toe om het glad te maken. Passeer de crème door een zeef en breng op smaak met citroensap, zout en peper. Doe in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

Bak de hazelnoten in de oven op 160 °C tot de hazelnoten lichtbruin zijn (ca 15-20 minuten). Laat de hazelnoten afkoelen en rasp (of snij klein).

Dep de coquilles droog, kruid met peper en zout en bak de coquilles kort aan beide zijden zodat deze nét gaar is. Voeg zout en peper toe.

Maak een bodem van de aardpeerpuree. Leg de coquille erop, spuit wat aspergecrème eromheen. Bestrooi met de geraspte hazelnoot en leg een salty finger op de coquille.

Bloemkool, schorseneren en knolselderij



Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven 170°C, stoomoven, blender

Ingrediënten voor 16 porties

Knolselderij

2 middelgrote knolselderijen
8 g gerookt paprikapoeder (mild)
8 g basterdsuiker
8 g zout
5 g knoflookpoeder
3 g gemalen zwarte peper
150 g gesmolten boter

Schorseneren

900 g schorseneren
75 g boter
12 g citroenschil en wat sap
Zout
Handschoenen

Bloemkool

1 middelgrote bloemkool
40 g witte chocolade
Zout
Peper

Jus van zwarte knoflook

40 g sjalotten
40 ml Noilly Prat
200 ml groentefond uit concentraat
1 bol zwarte knoflook
60 g room
40 g boter
Zout/Peper

Eindbereiding en presentatie

voorverwarmde borden

Bereidingswijze

Maak de knolselderij schoon, **maar schil niet!** Kook de (ongeschilde) knolselderij een uur in gezouten water. Haal de knolselderij uit het water, maak droog en snij de onderkant eraf zodat deze blijft staan in een overschaal.

Maak een rub van de paprikapoeder, basterdsuiker, zout, knoflookpoeder en peper. Prik met een vork gaatjes in de knolselderij en wrijf de knolselderij in met de rub.

Rooster in ca 1 ½-2 uur de knolselderij in de oven en besmeer iedere 10 minuten met een deel van de gesmolten boter.

Was en schil de schorseneren (gebruik handschoenen), leg ze in water met wat citroensap om verkleuring te voorkomen. Snij ze in stukken van ca 5 cm. Doe in een vacuumzak met de boter, zout en citroensap. Vacumeer en stoom 30 minuten in de stoomoven op 100 °C. Brand de schorseneren af me een brander.

Snij 450 g bloemkoolroosjes en gaar in de stoomoven ca 12 minuten gaar. Meng met de witte chocolade, mix tot een gladde puree met een staafmixer en breng op smaak met zout en peper. Doe in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

Fruit de sjalotten in een pan. Blus af met de Noilly Prat. Voeg de groentefond en de zwarte knoflook toe. Kook de room in en voeg deze toe. Maak glad met een blender. Maak op smaak met zout en peper.

[De zwarte knoflook wordt in doosjes met meerdere bollen aangeleverd. Deze worden gebruikt door de volgende kookgroepen]

Halveer de knolselderij en snij steaks van de knolselderij van 1½-2cm dik. Bak kort aan twee kanten in een beetje olie. Maak op smaak met zout en peper. Leg een beetje jus op het bord, leg de knolselderijsteak er op. Spuit een beetje bloemkoolpuree op het bord, leg er de schorseneren naast.

Eend met rettich

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: oven op 200°C, sous vide 60°C, rookoven

Ingrediënten voor 16 porties

Rettich noedels

1 rettich (ca 500 g)
150 ml water
100 ml witte wijnazijn
50 g suiker
10 g zout

Bereidingswijze

Voeg het water, witte wijnazijn, suiker en zout samen, verwarm de suiker en het zout om op te lossen en laat afkoelen. Snij met een mandoline dunne plakken in de lengte van de rettich. Snij in slierten van ca 1,5cm bij 15 cm. Leg de slierten 5 minuten in het azijnmengsel en haal het er weer uit.

Eendenjus

400 gr eendenbout
75 ml rode wijn
75 g ui
75 g wortel
75 g prei
Sap van 1 sinaasappel
1 steranijs
25 g suiker
25 ml rode wijnazijn
Bosje verse tijm
2 laurierblaadjes
1 pastinaak
250 ml wildfond
750 ml water
40 g boter

Snij de eendenbout in stukken en rooster ca 25 minuten in de oven op 200°C tot deze bruin zijn. Verplaats naar een pan, voeg de steranijs toe en voeg de rode wijn toe. Voeg de groenten, tijm, laurier, water en wildfond toe en laat op laag vuur een uur trekken. Haal door een zeef, voeg sinaasappel, wijnazijn toe en reduceer. Maak op smaak met suiker, zout en peper. Monteer met de boter.

Eendenborstfilet

1,5 liter water
150 g zout
750 g eendenborstfilet
12 g Szechuan peper
20 g korianderzaad
12 g komijn
8 g gedroogde lavendel

Los het zout in het water op en laat afkoelen. Pekel de eendenborstfilet een uur. Dep goed droog met keukenpapier. Snij de eendenborstfilet voorzichtig aan de vetkant in met een ruitpatroon. Meng de Szechuan peper, koriander, komijn en gedroogde lavendel en plet kort in de vijzel. Wrijf de eendenborst in met de specerijen. Vacumeer en verwarm 35 minuten sous vide op 63 °C .

Rabarbercompote

375 g rabarber
45 g suiker
20 ml water
3 kardemom peulen

Maak de rabarber schoon, snij de uiteinden eraf en snij in stukjes. Doe de rabarber met het water, de suiker en de kardemom in een pan en verwarm op laag vuur tot de rabarber een compote is geworden. Maak op smaak met suiker en een beetje zout, verwijder de kardemom.

Gerookt eendenvet

40 gr eendenvet

Doe het vet in een schaal, plaats in de rookoven en verwarm nadat er rook uit de oven komt 5 minuten. Haal van het gas en wacht een

kwartier. Doe dit nog tweemaal.

Eindbereiding en presentatie

voorverwarme borden

Verwarm de oven op 160 °C. Maak nestjes van de noedels en borstel er het gerookte eendenvet over. Verwarm 4 minuten in de oven. Bak de eendenborstfilet op het vet tot een kerntemperatuur van 58 °C. Snij de eendenborstfilet in dunne plakjes.

Leg wat rabarbercompote op het bord, leg er een nestje noedels op. Leg er de plakjes eendenborstfilet en de eendenjus naast.

Variaties van geitenkaas

Uitserveren op gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven 170°C, thermometer,

Ingrediënten voor 16 porties

Panna cotta geitenmelk

100 ml geitenmelk
30 ml geitenyoghurt
100 g verse geitenkaas
20 g suiker
2 gelatineblaadjes
Siliconenvormen Ø 3 cm

Feta ijs

375 ml geitenmelk
75 geitenyoghurt
150 g feta
75 g honing
60 g eierdooier

Cheesecake van geitenkaas

75 g verse geitenkaas
Olie
75 g roomkaas
25 g suiker
0,75 theelepels vanille-extract
1 ei
Rasp van ½ citroen
Siliconenvormen Ø 4 cm

Walnoten crumble

40 g walnoten
40 g bloem
40 g boter
40 g lichtbruine basterdsuiker

Basilicumgel

60 ml water
20 g basilicum
12 g suiker
1 blaadjes gelatine

Rabarber-aardbei compote

225 g rabarber
115 g aardbeipuree (bevroren)

Bereidingswijze

Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de geitenmelk, voeg de suiker toe, de geitenkaas en de gelatineblaadjes. Maak glad met een staafmixer. Voeg de yoghurt toe, vul de siliconenvormen (1 pp). Leg in de vriezer tot deze bevroren zijn en haal uit de vormen.

Meng de geitenmelk, eierdooier, honing en feta in een pan. Verwarm tot 80 °C en haal van de kookplaat. Meng de geitenyoghurt, maak glad met een staafmixer en laat een half uur afkoelen. Haal door een zeef en maak ijs in de ijsmachine. Bewaar in de vriezer.

Meng de geitenkaas, roomkaas, suiker, vanille-extract, eieren, rasp. Doe een beetje olie in de siliconen vormen. Vul de siliconenvormen van 4 cm (1 pp) en bak in een oven op 150 °C, ca 15-20 minuten tot de cheesecake gaar is. Laat afkoelen in de koelkast, haal voorzichtig uit de vorm.

Smelt de boter zachtjes. Doe de walnoten in een blender en maak fijn. Meng alles en bak op 170 °C ca 15 minuten in de oven.

Blancheer de basilicum en laat in ijswater afkoelen. Goed uitknippen, en draai fijn in een keukenmachine met het water en de suiker. Verhit een deel van het vocht om de geweekte gelatine in op te lossen. Meng met de rest en zeef het mengsel. Laat afkoelen in de koelkast, draai tot een gelei en doe in een spuitflesje.

Snij de rabarber, doe samen met de suiker en citroensap in de pan. Doe er een eetlepel water bij, laat 10 minuten koken. Doe de aardbei erbij en laat nog een paar minuten doorkoken. Laat afkoelen.

30 g suiker
Citroensap van 1 citroen

Presentatie

Borden op kamertemperatuur

Leg de cheesecake en het midden en doe er een beetje rabarber-
aarbei compote op. Maak een laagje van de walnotencrumble en leg
er een bolletje feta ijs op. Leg er een panna cotta naast en spuit een
beetje basilicumgel rondom.
