



4 gangenmenu december 2023

Thema: kerst

Er wordt in dit menu veel gebruik gemaakt van symboliek en er is getracht zo veel mogelijk in harmonie met de natuur te werken.

Steak tartare met schorseneermousse
Quenelle de brochet met gefrituurde rivierkreeft en waterkerssap
Hert & Hert met rode wijnsaus
Matcha-ijs met aalbes-bramengelei en Lapsang Souchong schuim.

Samengesteld door : Les Jeunes Diner, millenials Geo en Albert

Eet smakelijk!

4_gangenmenu_december_2023

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Gerecht 1: Steak tartare

met schorseneermousse en waterkers

Uitserveren op de gewenste tijd- Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: amuselepels, blender, zeef

Ingrediënten voor 12 porties

Steak tartare

190 g kogelbiefstuk
25 g sjalot
scheutje olijfolie
1 tl Worcestershire
¼ limoen
olijfolie
peper en zout
tabasco
12 g krulpeterselie
1 ½ el kappertjes
1 ½ tl mayonaise
½ tl mosterd (naar smaak)

Bereidingswijze

Zet de frituurpan aan op 175 graden C.

Snipper de sjalot zo fijn mogelijk. Pluk de topjes van de peterselie en snijd ook de peterselie zo fijn mogelijk. Doe deze in een kommetje. Voeg hier de zeste van de limoen aan toe en druppels sap op smaak. Voeg hier ook de Worcestershire saus en olijfolie aan toe. Snijd de kogelbiefstuk heel fijn. Het moet uiteindelijk bijna een kleiachtige substantie krijgen. Meng deze daarna goed met het sjalotmengsel, de mayonaise en mosterd. Breng op smaak met zout, peper en een paar druppels tabasco. Lek de kappertjes uit en frituur deze vervolgens voor 2-4 minuten totdat ze zijn uitgeborreld. Gebruik als garnering. Voor een vegetarisch alternatief kan de tartaar van tomaat gemaakt worden.

Schorseneermousse

110 g schorseneren (schoon)
110 ml melk
40 ml room
12 g boter
15 ml olijfolie
zout en peper
nootmuskaat

Meng, in een kom groot genoeg, de melk en de room. Vul een grote bak met water, kuis hierin de schorseneren grondig en schil ze. Draag hierbij handschoenen. Leg deze onmiddellijk in het roommengsel, anders gaan ze oxideren. Gooi aan het einde de bak leeg naar instructie van de chef. Kook de stukken schorseneer in de melk en de room tot ze zacht zijn. Giet af en vang het kookvocht op. Pureer de schorseneer met de boter en de olijfolie en voeg hier stapsgewijs het kookvocht aan toe tot de gewenste consistentie bereikt is. Kruid af met zout, peper en nootmuskaat. Druk het geheel door een zeef en zet koel weg. Zodra de mousseline is afgekoeld in een spuitzak doen en in de warmhoudkast bewaren totdat deze geserveerd kan worden.

Kwartelei

12 kwarteleieren (voor dooiers)

Snij de bovenkant van de eieren eraf met een klein mesje. Was goed je handen of doe een handschoen aan. Pak twee bakjes. Giet de eieren 1 voor 1 in je hand leeg, laat het eiwit door de vingers lopen en vang dit op. Zorg dat de dooier in de hand blijft liggen en intact is.

4_gangenmenu_december_2023

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Leg deze vervolgens apart op later op de tartare te leggen. Bereid voor de zekerheid een paar extra dooiers voor.

Geef het eiwit aan gang vijf.

Presentatie

Gebruik een klein bordje of plaatje. Eventueel zou het ook in een (cocktail-)glas geserveerd kunnen worden.

Serveerringen

Gebruik een serveerring, bekleed de bodem met een stip schorseneermousse. Dek deze af met een laag steak tartare en maak hierin een kuiltje met de achterkant van een lepel. Hier kan dan het kwarteleigeel in gelegd worden. Top af met de gefrituurde kappertjes.

4_gangenmenu_december 2023

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Gerecht 2: Quenelle de brochet

met gefrituurde rivierkreeft en waterkerssap.

Uitserveren op de gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: friteuse, (hoge-kracht) blender, sap-pers, passeerdoek, zeef, klein pipet

Ingrediënten voor 12 porties

Quenelle de brochet

330 g snoekbaarsfilets
1 ei
2 eiwitten
18 g zout
10 g suiker
300 g room
100 g boter
Xantaan
Visbouillion
Pancoating

Bereidingswijze

Maak eerst de beurre noisette. Zet hiervoor 100 g boter op laag vuur. Gedurende 20 minuten, tussendoor roerend, wachten tot deze bruin wordt. De boter moet een licht nootachtige smaak bevatten. **Geef precies de helft aan de koks van het hert (gang 3).**

Haal het vel van de snoekbaars controleer deze op graten. Haal indien nodig de graten eruit met een pincet. Snijd de snoekbaars in kleine stukken. Zet de kleine kom van de blender in de diepvries en koel de vis. Doe de vis samen met de zout en suiker in de kleine kom van de blender en blendeer dit tot een fijne pasta. Let op dat het eiwit niet gaat stollen. Houd het koel. Het is aangeraden om met beleid, doch spoedig, naar de hoogste stand van de blender te schakelen. Zet de blender uit en voeg hier vervolgens de eieren en de beurre noisette aan toe. Blendeer dit opnieuw op dezelfde manier. Voeg vervolgens de room, 1 ½ mespuntjes Xantaan en 1 g visbouillion toe en laat de blender deze er goed doorheen mengen. Haal de massa door een zeef door deze er met de achterkant van een pollepel doorheen te wrijven.

Spuit een siliconenvorm (naar presentatiekeuze) in met pancoating, giet hier de massa in en strijk deze af. Dek het af met vershoudfolie en laat dit minstens 1 uur en 45 minuten in de koelkast opstijven. Haal de quenelle de brochet 10 minuten voor het uitserveren uit de koelkast.

Waterkerssap

5 bosjes waterkers
snufje zout

Snij de steeltjes van de waterkers af en doe de waterkers in een bekken met water. Was deze goed, doch voorzichtig, en laat de waterkers daarna uitlekken totdat deze droog is. Stop deze daarna in een sapcentrifuge en vang het sap op.

Haal het sap door een passeerdoek en pers deze goed uit terwijl het in een lege bekken opgevangen wordt. Pers daarna de resten waterkers ook uit door de passeerdoek en in de bekken.

Indien er geen sapcentrifuge beschikbaar is, de waterkers na het schoonmaken in een blender stoppen en daarda de pap door een doek passeren.

Maak het sap op smaak met een klein beetje zout. Vervolgens in de koelkast bewaren tot het gerecht geserveerd wordt.

4_gangenmenu_december_2023

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Gefrituurde rivierkreeft

36 rivierkreeftjes (niet gevroren,
verse rivierkreeft is belangrijk)
36 cocktailprikkers

Verwarm een friteuse voor op 150 °C . Bereid ondertussen de kreeft voor.

Indien de kreeften levend zijn binnengekomen, de koppen eraf draaien. Vervolgens het uiterste van de staart inknippen en voorzichtig draaien en van de kreeft vandaan trekken. Hiermee zal het darmkanaal gesepareerd worden van de kreeft.

Indien dit niet gelukt is, kan later het darmkanaal alsnog verwijderd worden.

Pel vervolgens de rivierkreeften. Steek daarna een cocktailprikker door het midden van de kreeft zodat deze niet krom kan trekken als hij aan hitte blootgesteld wordt.

Leg een bodem van papier in een bekken en leg deze naast de friteuse. Frituur de kreeften gedurende 30 seconden met behulp van een schuimspaan. *Let op, frituur per keer maar enkele kreeften; het kan vrij heftig spetteren.*

Als alle kreeften gefrituurd zijn deze in de koelkast laten afkoelen. Vervolgens door de helft snijden en indien nodig het darmkanaal alsnog verwijderen. De kreeft halften daarna zorgvuldig op een (diep) bord uitleggen en afgedekt met vershoudfolie in de koelkast bewaren.

Garnering

1 citroen

Zest de citroen en pers door een zeef het sap uit in een bakje. Houd deze gescheiden.

Eindbereiding

12 kleine kommetjes

Haal de quenelle de brochet uit de koelkast en portioneer deze. Leg deze in het midden van de kommetje en leg hier per kom 4 halfjes rivierkreeft op. Dek de kommetjes af (het liefst met een deksel, anders aluminiumfolie) en zet deze 5 minuten voor het uitserveren in de warmhoudkast.

Presentatie

Vorbereide kommetjes

Haal de kommetjes uit de warmhoudkast en haal de bedekking eraf. Schenk per kommetje 2 lepels waterkerssap en zest hier vervolgens een klein beetje citroen overheen.

Maak af met 1 druppel citroensap aan weerskanten van de quenelle de brochet.

4_gangenmenu_december 2023

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Gerecht 3: Hert & Hert

met rodewijnsaus

Uitserveren op de gewenste tijd -Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: snijmachine, sous-vide, fijne zeef

Ingrediënten voor 12 porties

Hertvoorbereiding

850 g hertenbiefstuk of -haas
niet geportioneerd

Rode wijnsaus met ingrediënten uit het hertendieet

225 g bramen (diepvries)
150 g aalbessen
150 g gepelde tamme kastanjes
325 ml fruitige Shiraz
8 g 90% pure chocolade
300 ml runderbouillon (Dit is te krijgen door fond in 300 ml water op te lossen)
1 grote sjalot
1 teen knoflook
1 scheutje zonnebloemolie
Bruine Roux van Knorr

Bimivoorbereiding

325 g bimi (aspergebroscoli)
(ongeveer 3 stammen bimi per persoon)

Bereidingswijze

Vul een sous-vide bak met water en stel deze in op voorverwarmen tot 52 °C.

Snijd een derde deel (+- 275 g) van het hert af en leg deze weg in de vriezer. Laat deze liggen tot het ongeveer $\frac{3}{4}$ bevroren is, deze moet met de snijmachine gesneden kunnen worden.

NB: hier worden in een latere stap plakken van gesneden. Houd zodoende rekening met de vorm van het afgesneden stuk.

Schil de sjalotten en knoflook. Snipper deze fijn. Schil indien nodig de kastanjes en hak deze klein. Zet een middelgrote pan met een scheutje olie op en fruit de sjalotten, kastanjes en knoflook kort aan.

Voeg vervolgens de bramen en aalbessen (met steel en al) toe. Blijf roeren terwijl het vuur op middelhoog blijft.

Giet na 1 à 2 minuten 325 ml Shiraz en 300 ml runderbouillon bij.

Verlaag het vuur naar middel en laat dit rustig borrelen gedurende 30 min. Hak gedurende deze tijd de chocolade tot fijne stukjes.

Zeef, in de fijnste zeef mogelijk, hierna de saus en druk met een stamper de sausresten goed uit de puree die is ontstaan. Maak de pan schoon en giet hier opnieuw de saus in. Steek een middelhoog vuur aan onder de pan. Voeg de chocolade aan de saus toe en roer totdat deze volledig is opgelost.

Laat de saus inkoken tot een mooie rode wijnsaus consistentie. Bind deze indien nodig af met voorgemaakte bruine Roux.

Tel 3 stammen bimi van ongeveer gelijke lengte per persoon af en snijd deze in de lengte door de helft.

Gaar de bimi in een ovensleuf/ stoomoven. **Ontvang de beurre noisette van gang twee** en strijk hiermee de bimi af vlak voor het serveren.

4_gangenmenu_december_2023

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Eerste bereiding hert

1 citroen (voor zest)
enkele rozemarijn takken
2 el roze peper
Zout
Zonnebloemolie

575 g hertenbiefstuk of haas.

Zest de citroen, verzamel de zeste in een bakje of kommetje.
Wrijf 2 el roze peper, door een zeef en vang de schillen in het bovenstaande kommetje.

Haal de blaadjes van de takken rozemarijn, hak deze en voeg deze toe aan bovenstaande bakje of kommetje.

Mix de inhoud van het kommetje zodat het als gelijk verdeelde massa over het stuk hert te verdelen is.

Leg het stuk hert klaar op een snijplank. Zout deze voorzichtig aan één kant. (Zout toevoegen kan altijd, weghalen is lastiger.)

Verdeel de helft van de kruiden over de zichtbare bovenkant van het stuk hert. Draai vervolgens het hert om en herhaal het zouten en kruiden.

Snijd het hert in 12 evengrote stukken en plaats deze in de vacuumzak. Trek dit vacuum in de vacuümmeermachine. Leg de zak in de sous-vide bak en laat ongeveer 60 minuten garen.

Haal na de garingstijd het hert uit de vacuumzak en dep deze goed droog(!).

Zet een pan op hoog vuur en voeg hier een klein scheutje zonnebloemolie aan toe. Bak het stuk hert kort (plm 30 seconden) aan de buitenkanten aan om deze te voorzien van een knapperige buitenlaag.

Tweede bereiding hert

500 g haricot verts (ongeveer 10 stuks per persoon)
75 g boter (voor beurre noisette)

275 g hert (haal deze zo laat mogelijk uit de vriezer).

Verwarm een oven met stoomfunctie voor op 175 graden met geringe stoom.

Maak de beurre noisette. Zet hiervoor 75 g boter op laag vuur. Gedurende 15 à 20 minuten, al roerend, voorzichtig verhitten. De boter moet een licht nootachtige smaak en bruine kleur hebben. Laat deze afkoelen.

Snijd de hert uit de vriezer in 32 gelijke plakken. Gebruik hiervoor stand 5 van de snijmachine.

Bak in de beurre noisette de haricot verts 2-3 minuten tot deze net niet beetgaar zijn.

Wikkel per plak hert ongeveer 5 à 10 haricot verts in en leg deze in een ovenvaste bak. Herhaal dit tot je 16 tot 32 gelijke bundeltjes hebt.

Schuif de volledige bak in de oven, let op dat de stoomfunctie aanstaat, laat ongeveer 4 minuten garen.

Haal hierna de schuif uit de oven en zet de bundels warm weg voor de eindservering.

4_gangenmenu_december 2023

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Presentatie

warme borden

Hertflap
Bimi

Sausrivier
Sausrivier

HaricotHert-blok
HaricotHert-blok

- *Tweedeling op het bord. Aan de ene zijde van het veld focus op het hert. Geserveerd op Bimi, met het bos als symboliek. (En als rode draad richting de fazant.)*
 - *Aan de andere zijde van het veld een bewerking van het hert (in de vorm van "spek"-achtige plakken) als omwinding van haricot-verts. De klassieke haricot-vert bereiding.*
 - *Symboliek is dat hoe het ook gebruikt is, het onlosmakelijk verbonden is met waar het vandaan komt.*
 - *De rodewijnsaus in het midden. Hier zit in wat het hert gegeten zou kunnen hebben. (Bramen, Aalbessen, etc.) Dit maakt het af en maakt het beeld bereikbaar.*
-

4_gangenmenu_december 2023

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Gerecht 4: Matcha-ijs

met Aalbes-bramengelei en Lapsang Souchong schuim

Uitserveren op de gewenste tijd - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: ijsmachine, kidde, blender, kleine garde, KitchenAid, thee-ei, staafmixer

Ingrediënten voor 12 porties

Lapsang Souchong schuim

4 tl Lapsang Souchong (Simon Lévelt)
5 g Lecite of 8 g Pro Espuma koud
300 ml slagroom
2 slagroompatronen

Matcha-ijs

45 g eidooier
100 g suiker
3 tl Matcha-thee
170 ml volle melk
280 ml ongezoette slagroom

Bereidingswijze

Zet een pan met het slagroom op het vuur. Breng dit aan de kook en draai het vuur laag. Stop de Lapsang Souchong in een thee-ei en laat deze in de pan zakken. Laat de 'thee' gedurende 15-20 minuten trekken. Bij gebrek aan thee-ei is het mogelijk de Lapsang Souchong direct aan de slagroom toe te voegen, en het geheel later goed te zeven.

Haal het thee-ei uit de pan, voeg de Lecite of Espuma toe en verwarm totdat de thee borrelt. Zet het vuur uit en laat de vloeistof op kamertemperatuur komen. Gebruik een staafmixer om de Lecite volledig op te lossen.

Schenk het Lapsang Souchong schuim in een kidde en zet hier 2 slagroompatronen aan druk op.

Doe de melk in een pannetje en voeg hier, door een zeef, de Matcha aan toe. Roer dit mengsel flink door terwijl het verwarmt. Als er geen klontjes Matcha meer te zien zijn het vuur uitzetten.

Giet de eidooier, samen met de helft van de suiker, in een ijzeren kom en klop dit los.

Zet de kom met het eiermengsel in een pan met water (au bain-marie). Zet het hier een laag vuurtje onder aan en voeg al roerende scheutje voor scheutje de nog warme Matcha-melk toe. Roer verder à la Nappe: Dit wil zeggen tot het mengsel aan de achterkant van een houten lepel blijft plakken en je er met je vinger een streep in kunt trekken die niet doorloopt. Als alternatief kan er ook op temperatuur gecontroleerd worden. Deze moet ongeveer 82 °C zijn.

Zet het mengsel vervolgens in een metalen kom in een ijsbad en laat het afkoelen totdat een temperatuur van 4 °C is bereikt. Roer het mengsel door terwijl het afkoelt.

Klop vervolgens in de KitchenAid de slagroom met de andere helft van de suiker op totdat deze lobbijg is.

Spatel wanneer het eiermengsel voldoende is afgekoeld de slagroom hier voorzichtig doorheen. Giet dit vervolgens in de ijsmachine en zet deze aan. Deze moet op de draaistand staan tijdens het koelen.

4_gangenmenu_december 2023

Aandachtspunt:

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)

Pistache crumble

60 g naturel pistache noten
(geschild)

Verwarm een oven voor op 180 graden. Doe de pistache noten in een slee en stop deze voor 4 minuten in de oven. Haal deze er na 4 minuten uit, schudt ze door en stop ze terug voor nogmaals 4 minuten. Blijf erbij om er een oogje op te houden. Laat de noten afkoelen. Stop ze vervolgens in een blender en puls totdat het een mooie crumble is geworden.

Aalbes-bramengelei

225 g bramen (diepsvries)
190 g aalbessen
375 ml water
75 g suiker
4 g Agar Agar
2 ½ blaadje gelatine
Pancoating

Leg het blaadje gelatine in een bakje koud water om te weken. En leg 40 g aalbessen apart voor garnering.

Separer de rest van de aalbessen van de takjes en doe deze samen met de bramen in een pan. Voeg hier het water en suiker aan toe en laat dit opkoken. Prak vervolgens het mengsel en laat dit zachtjes nog 5 minuten doorkoken. Zeef dit mengsel boven een bekken en pers de restanten uit zodat al het vocht opgevangen is.

Spoel de pan schoon en giet het vocht weer terug. Voeg de Agar Agar toe en laat het nogmaals opkoken. Roer het flink door totdat de Agar Agar is opgelost. Haal van het vuur en roer de gelatine erdoorheen.

Spuit een vierkante bak in met pancoating en giet hier de gelei in. Laat dit afkoelen en opstijven in de koelkast. Hier is ongeveer 2 uur voor nodig.

Sinaasappelpartjes

2 sinaasappels

Snij de schil van een sinaasappel en snij hier partjes uit. Snij deze vervolgens in stukjes.

Presentatie

*Leisteborden op koelkast
temperatuur*

Een hoopje pistache crumble in het midden met daarop een bol groene thee ijs. Hieromheen de gelei en schuim bouwen in mooie geometrische vormen. Indien de kok kunstig is aangelegd kan op het bord ook een boom getekend worden met de gelei, waarna de schuim als vruchten erop gestipt kan worden. De crumble dan als gras symboliserend aan de onderkant van de boom verspreiden en vervolgens het thee ijs erop leggen. Garneren met sinaasappelpartjes en aalbessen als bloemen in de boom.

4_gangenmenu_december_2023**Aandachtspunt:**

We snijden niet in bakmatten en houden de gootsteen vrij van afval (deze raakt snel verstopt)