



## 6 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  
Fazant met koolrabi, limoengel en frisee  
Heldere kastanjabouillon met bundelzwammen en bladerdeeg krokantjes.  
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!

**6\_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 om: 20.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: amuselepels, blender, zeef*

### **Ingrediënten voor 16 porties**

#### **Steak tartare**

250 g kogelbiefstuk  
30 g sjalot  
scheutje olijfolie  
1,5 tl Worcestershire  
½ limoen  
olijfolie  
peper en zout  
tabasco  
15 g krulpeterselie  
2 el kappertjes  
2 tl mayonaise  
1 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 klei-achtige 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**

150 g schorseneren (schoon)  
150 ml melk  
50 ml room  
15 g boter  
20 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**

16 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.

**6\_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.

**6\_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 om: 20.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: friteuse, (hoge-kracht) blender, sappers, passeerdoek, zeef, klein pipet*

## Ingrediënten voor 16 porties

### Quenelle de brochet

440 g snoekbaarsfilets  
2 eieren  
2 eiwitten  
24 g zout  
13 g suiker  
400 g room  
130 g boter  
Xantaan  
Visbouillion  
Pancoating

## Bereidingswijze

Maak eerst de beurre noisette. Zet hiervoor 130 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 5).**

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, 2 mespuntjes Xantaan en 1 gram 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

6 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.

**6\_gangenmenu\_december\_2023**

### Aandachtspunt:

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

---

**Gefrituurde rivierkreeft**

48 rivierkreeftjes (niet gevrozen,  
verse rivierkreeft is belangrijk)

48 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 inknijpen 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 cocktailprikkers 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 schuimspaander. *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**

16 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.

---

**6\_gangenmenu\_december 2023**

**Aandachtspunt:**

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

# Gerecht 3: Fazant

## *met koolrabi, limoengel en frisée*

*Uitserveren om: 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: Oven, snijmachine, microplane, blender, slacentrifuge*

### **Ingrediënten voor 16 porties**

#### **Limoengel**

4 limoenen  
3 g Agar Agar  
1 blaadje gelatine  
25 g suiker  
150 ml water

### **Bereidingswijze**

Laat de gelatine weken. Knijp de limoen uit door een zeef in een ander kommetje.  
Giet 150 ml water in een pannetje en voeg het limoensap en suiker toe. Breng dit aan de kook en laat het 5 min door borrelen.  
Zet het vuur uit, voeg de Agar Agar toe en laat de massa opnieuw, al roerend met een garde, 2-3 minuten opkoken. Zet dan het vuur uit en haal de pan ervan af. Knijp de gelatine uit en roer deze doorheen terwijl de massa nog warm is.  
Giet de massa in een kleine ijzeren bak. Zet dit weg in de koelkast om op te stijven.  
Haal de gel als deze stijf is uit de koelkast, doe deze in de kleine kom van de blender. Blend de gel tot een egale massa. Check tussendoor naar de voortgang en voeg zo nodig beetje bij beetje extra kokend water toe.  
Als de mooie egale massa bereikt is, doe dan de gel in een spuitzak en leg deze weg in de koelkast tot de bordopmaak.

#### **Fazantgaring**

1000 g fazantborstfilet zonder vel.  
1 fles Riesling  
peper & zout  
bloemenhoning  
3 kleine gedroogde chilipepers  
5 stukjes foelie  
Peper/zout  
200 g boter

Verwarm een oven voor op 100  C .

Snijd de fazant in 16 plakken van ongeveer gelijke dikte.

#### Naar keuze twee mogelijke bereidingen van de fazant (zie de blog)

1. Klaar de helft van de boter. En snij de andere helft in blokjes en zet koud weg. Ongeveer 15 minuten voor het uitserveren de fazant in hete pannen kort mooi bruin bakken. Controleer de garing. Deze moet stevig en toch veerzaam zijn. Laat even in aluminiumfolie rusten.  
Maak met de Riesling, chilipepers zonder zaadjes, foelie en honing een saus. Kook in naar smaak en monteer met de koude boter.

Of:

2. Neem een ovenslee en een hierop passende slee met gaatjes. Vul de dichte slee met de fles riesling, gedroogde chilipepers en de foelie. Leg vervolgens de slee met gaatjes in de bak zodat deze over de riesling zweeft.

Vul de bodem van een bord of een kommetje met honing, leg hier de

**6\_gangenmenu\_december 2023**

#### **Aandachtspunt:**

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

filetlapjes kort in, alvorens hen in de slee te leggen. Maak de fazant licht op smaak met peper en zout.

Vul de slee met de filetlapjes. Zorg ervoor dat er zo min mogelijk op elkaar ligt.

Dek de hele sleuf af met aluminiumfolie en zorg ervoor dat deze zo dicht mogelijk zit. Duw het midden van de alufolie een beetje in zodat het vocht dat hierin verdampt zich beter verspreidt.

Schuif de sleuf in de oven en laat deze hier ongeveer 14 minuten in staan. Controleer of de fazant gaar is. Deze moet iets bruinig van kleur zijn en een stevige, doch veerzame, structuur bevatten. Brand deze af met een gasbrander voor een klein krokant laagje. Kijk uit dat hiermee de garing van de fazant niet doorslaat.

Tip van do1:

*“Wij misten een saus bij het fazantgerecht. Wij hebben uit alle groene afsnijdsels en overgebleven peterselie [m.b.v.](#) de sap-machine een groen sap gemaakt. Die hebben wij heel licht met xantana gebonden. Vervolgens hebben wij 2 tl miso pasta toegevoegd en de saus met boter gemonteerd. Daarna met stafmixer gehomogeniseerd. Dat resulteerde in een mooie aanvullende saus”.*

---

**Koolrabi in zoetzuur**

2 grote koolrabi's  
2 tenen knoflook  
4 stukjes foelie  
2 laurierbladeren  
korianderzaad  
zout en peper  
suiker  
400 ml appelazijn  
50-70 ml water

---

Doe de azijn in een steelpan.

Snijd de knoflook in dunne plakjes en voeg deze met de foelie, het laurierblad, zout en peper aan de azijn toe.

Vijzel een goede eetlepel korianderzaad en voeg ook deze toe.

Voeg water toe. Voeg naar smaak een beetje suiker toe. (tussen de 50 en de 150 gram is veilig)

Zet deze op het vuur en laat inkoken tot een stroperige substantie.

Laat afkoelen en leg in een kom waar later de plakken koolrabi makkelijk in ondergedompeld kunnen worden.

Snijd met de snijmachine op stand 10 de koolrabi in ongeveer gelijke, dunne, plakjes. Leg de plakken in de kom met zoetzuur en laat naar smaak 15 minuten tot 20 minuten liggen.

Haal hierna de plakken uit de zoetzuur en dep deze af. (Niet vegen.)

---

**Gefrituurde aardappel**

2 vastkokende aardappels

---

Verwarm een frituur voor op 175 graden.

Schil de aardappel en snij deze in gelijke plakken. Snij hier vervolgens reepjes van en daarna blokjes. Het mooiste is om deze 0,5 bij 0,5 cm te maken.

Laat deze blokjes weken in koud water voor ongeveer 20 minuten.

Roer af en toe door. Laat deze uitlekken en maak zo droog mogelijk.

Frituur de aardappel goudbruin en leg op wat papier. Schuif het vervolgens in de warmtekast tot servering om het uit te laten harden.

---

**Frisée**

½ krop frisée (2 á 3 blaadjes per

---

Vul een kom met water en ijsblokjes.

Snijd de krop frisée in kwartjes vanuit de stem. Snijd vervolgens de

**6\_gangenmenu\_december\_2023**

**Aandachtspunt:**

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

persoon) ijswater  <i>slacentrifuge</i>	buitenste delen, de groene blaadjes, weg. Pluk hierna de gele blaadjes uit de krop en verzamel deze in de kom met ijswater. Roer deze voorzichtig rond wanneer de hele krop geplukt is. Laat ongeveer een minuut staan en roer deze nog eens voorzichtig rond. Haal de slabladeren individueel uit het water met een kookpincet. Droog deze in de slacentrifuge, zonder hierbij ijs mee te nemen. Leg vervolgens weg op keukenpapier.
<b>Presentatie</b>  <i>Kamertemperatuur bordjes</i>	Neem een plak koolrabi, leg deze onderop het bord. Leg hier een klein bedje van de frisée op. Zet hiertegenaan de fazant. Maak het bord op met stippen limoengel en garneer met de krokante aardappel en als de eerste fazant bereiding gebruikt is, voeg de saus toe .

## 6\_gangenmenu\_december 2023

### Aandachtspunt:

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



# Gerecht 4: Heldere kastanjabouillon

*met geflambeerde bundelzwammen en gegratineerde bladerdeeg krokantjes.*

*Uitserveren om: 21.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: grote soeppan, eventueel notenkraker, oven, deegroller*

## Ingrediënten voor 16 porties

### Kastanjabouillon

2 kilo gepelde tamme kastanjes  
(eventueel geblikte kastanjes)  
1 bosje tijm  
4 grote witte uien  
4 teentjes knoflook  
4 kruidnagels  
2 grote preien  
3 grote winterpenen  
2,5 bossen krulpeterselie  
200 ml cognac.

### Clarifieren:

150 ml koud water  
150 g eiwit (vul kwarteleiwit  
aan met normaal eiwit)  
1 el citroensap (iets zuur)  
peper/zout

Zie ook de beschrijving van het  
klaren van bouillon.

### Bladerdeeg krokantje

15 plakjes bladerdeeg

## Bereidingswijze

Verwarm een oven voor op 200 °C. Pel indien nodig de kastanjes. Snijd de groenten in grove stukken en hak de kastanjes klein. Schuif de groenten samen met de tijm in een grote slee en maak deze aan met olie. Braad dit aan gedurende 5-8 minuten in de voorverwarmde oven. Bak daarna de kastanjes aan in een grote soeppan. Ze mogen een beetje bruin gebakken worden. Blus af met de cognac. Zet het vuur laag en voeg een klontje boter toe. Deponeer de groenten in de pan en voeg een halve liter water toe. Was de peterselie en voeg deze samen met de kruidnagel toe. (Gebruik hier ook het snijafval van de garnering voor). Laat de bouillon gedurende 1 uur op middel-laag vuur trekken. Proef en roer met enige regelmaat. Zeef daarna de bouillon met een grove zeef. Druk zo veel mogelijk water uit de groenten! Passeer vervolgens nogmaals door een fijnere zeef. Zet dit weer terug op het vuur en reduceer tot smaak goed is.

De volgende stap is het clarifieren van de bouillon. Maak de grote pan schoon en giet de bouillon hierin. Breng dit goed aan de kook. Ontvang de overgebleven kwarteleiwit van de eerste gang. Vul dit aan met eiwit uit pak tot 150 gram. Klopt dit los en voeg t zuur/ citroensap toe. Als dit goed gemengd is 150 ml koud water toevoegen en goed doorroeren. Als de bouillon aan de kook is het vuur uitzetten, het eiwit-water mengsel toevoegen en goed doorroeren. Laat de pan 5-10 minuten staan. Als het goed is drijft nu het eiwit met alle onzuiverheden naar boven. Na 10 minuten kan dit eruit geschept worden met een schuimspaan.

Breng op smaak met peper en zout. Houd de soep warm tot het serveermoment.

Verwarm een oven voor op 200 graden. En ontdooi het bladerdeeg. Bekleed een bakplaat met bakpapier en klop de eieren los.

**6\_gangenmenu\_december\_2023**

### Aandachtspunt:

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

---

75 g parmezaanse kaas  
3 eieren

---

Maak reepjes van het bladerdeeg en leg de helft hiervan op het bakpapier met ongeveer 1 à 2 cm ruimte ertussen. Rasp ondertussen de parmezaan.

Bestrijk het bladerdeeg met het losgeklopte ei en strooi daar een laag parmezaan overheen. Bestrijk een tweede plakje deeg met ei en leg deze met de bestreken zijde op de kaas.

Bestuif het werkblad licht met bloem en rol de deegplakjes met de kaas ertussen iets uit, in één richting. Rol net zo lang tot de plakjes 1½ keer zo lang zijn geworden, +- 15-18 cm.

Pak de stroken één voor één op, houd de bovenkant vast en draai de onderkant een paar keer rond, zodat de stengel gedraaid is. Leg de gedraaide stengel op de beklede bakplaat. Herhaal dit met de andere plakjes deeg. Zet de bakplaat 15-30 minuten in de koelkast.

Bestrijk de bladerdeeg kaasstengels met wat losgeklopt ei en strooi er nog wat geraspte kaas over. Bak de kaasstengels in 15-20 minuten goudbruin in de voorverwarmde oven. Aan het eind van de baktijd kun je de oventemperatuur verlagen naar 150 °C en de stengels nog 5-10 minuten langer bakken.

Daarna uit de oven halen en af laten koelen. Wegzetten tot het serveermoment.

---

### Geflambeerde bundelzwam

3-4 bundels bruine  
bundelzwammen (Shimeji of  
Nameko)  
Ijswater  
100 ml congac  
zout  
klontje boter  
Vleesfond

---

Breng een pan met water aan de kook. Deze moet groot genoeg zijn om de bundelzwammen in te kunnen blancheren. Voeg zout toe aan het water. Vul ondertussen een bekken met ijswater. Blancheer de bundelzwammen kort, tot deze beetgaar zijn. Haal ze vervolgens uit de pan en koel ze in de bekken met ijswater. Droog de zwammen voorzichtig en zet koud weg tot ong een kwartier voor het serveren.

Bereiding: als het tijd is de bundelzwammen uit de koelkast halen en een koekepan op hoog vuur zetten. Laat als de pan heet is hier een klontje boter in smelten en voeg de bundelzwammen toe. Fruit deze gedurende een paar seconden aan en giet de congac in de pan.

Steek vervolgens de dampen aan met een aansteker. **LET OP, NIET ONDER EEN AFZUIGKAP DOEN.** Het vet wat in een afzuigkap zit kan namelijk ook vlam vatten.

Laat de vlam al roerend doorbranden. Wanneer deze uit is de pan terug op het vuur zetten en deze laag draaien. 1 eetlepel vleesfond toevoegen en nog 2-3 min. laten sudderen in de voor het serveren.

---

### Garnering

0,5 bosje krulpeterselie

---

### Presentatie

*voorverwarmde soepborden*

---

Pluk de topjes van de peterselie en was deze. Droog voorzichtig met een doek en hak zo fijn mogelijk. Zet opzij in een schaalte.

---

Heldere bouillon in een soepbord met geflambeerde bospaddenstoelen erin drijvend. De bladerdeeg krokantjes eroverheen leggen, als het ware een brug over het meer simulerend. Afmaken door te bestrooien met fijngehakte peterselie.

---

---

### Volgende pagina

Uit: Jeni Wright en Eric Treuille, Le Cordon Blue, Handboek kooktechnieken

## 6\_gangenmenu\_december\_2023

### Aandachtspunt:

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

# CONSOMMÉ

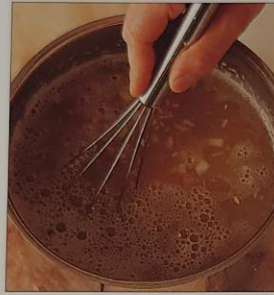
Consommé, een heldere soep op basis van bouillon, wordt gemaakt van kippen-, runder- of kalfsbouillon (zie blz. 16), geklaard met behulp van eiwitten en groenten. Deze laatste verhogen bovendien smaak en kleur.

## CONSOMMÉ

Voor deze simpele methode om bouillon te klaren is een mengsel van eiwitten, een mirepoix van groenten (zie blz. 166) en een zuur in de vorm van citroensap nodig. Op de foto is het kippenbouillon, maar dezelfde techniek wordt ook gebruikt voor het klaren van een consommé van runder- of kalfsbouillon.



**1** Klop 3-4 eiwitten met een vork schuimig. Voeg 2 eetlepels citroensap en ca. 350 g mirepoix toe.



**2** Voeg het mengsel toe aan 2 liter hete bouillon en breng de bouillon aan de kook. Klop 4-6 minuten tot een schuimkorst ontstaat.



**3** Maak een gat in de schuimkorst zodat de bouillon kan pruttelen. Laat dit ca. 1 uur zachtjes koken – niet roeren.

## ASPIC

Voeg aan consommé wat gelatine toe om aspic te maken dat stevig genoeg is om er decoratieve vormen voor een garnering uit te snijden. Vloeibare aspic wordt dikwijls gebruikt om er chaud-froids, mousses en terrines mee af te dekken en voor het glaceren van vis, vlees en gevogelte (zie blz. 225).



Week de gelatineblaadjes 2-3 minuten in een beetje van de afgemeten hoeveelheid koude consommé (reken 7 g gelatine voor ½ liter vloeistof). Verwarm de rest van de consommé, voeg de geweekte gelatine en de consommé toe en verwarm op laag vuur tot de gelatine is opgelost. Neem de proef door een lepel consommé te laten afkoelen op een schoteltje.



**4** Leg in een zeef een vochtige neteldoek en houd die boven een grote kom. Maak een opening in de korst en schep de consommé door de neteldoek. Verhit de consommé opnieuw in een schone pan en garneer vlak voor het opdienen met een julienne van zwarte truffel en verse kervelblaadjes, zoals op de foto. Of bestrooi voor de klassieke garnering met een brunoise van verschillende groenten (zie blz. 166).



## 6\_gangenmenu\_december\_2023

### Aandachtspunt:

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

# Gerecht 5: Hert & Hert

## *met rodewijnsaus*

*Uitserveren om: 22.00 uur - Uitvoering: 2 à 3 personen - Apparatuur: snijmachine, sous-vide, fijne zeef*

### **Ingrediënten voor 16 porties**

#### **Hertvoorbereiding**

1100 g hertenbiefstuk of -haas  
(niet geportioneerd)

#### **Rode wijnsaus met ingrediënten uit het hertendieet**

300 g bramen (diepvries)  
200 g aalbessen  
200 g gepelde tamme kastanjes  
1 fles fruitige Shiraz  
10 g 90% pure chocolade  
400 ml runderbouillon (Dit is te krijgen door fond in 400 ml water op te lossen)  
2 middelgrote sjalotten  
2 teentjes knoflook  
1 scheutje zonnebloemolie  
Bruine Roux van Knorr

#### **Bimivoorbereiding**

500 g bimi (aspergebroschioli)  
(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 (+- 350-400 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 500 ml Shiraz en 400 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.

Voeg de bimi's in de stoomoven bij de 2<sup>e</sup> bereiding van het Hert, controleer de garing.

Ontvang de beurre noisette van gang twee en strijk hiermee de bimi af vlak voor het serveren.

## **6\_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  
3 el roze peper  
Zout  
Zonnebloemolie

---

Ong 750 g hertenbiefstuk of haas (overgebleven deel).  
Zest de citroen, verzamel de zeste in een bakje of kommetje.  
Wrijf 3 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 16 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)  
100 g boter (voor beurre noisette)

---

350 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 100 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 en de bimi's in de oven, let op dat de stoomfunctie aanstaat, laat ongeveer 4 minuten garen.  
De bimi's moeten misschien langer tot de garing goed is.  
Haal hierna de schuif uit de oven en zet de bundels warm weg voor de eindservering.

---

**6\_gangenmenu\_december 2023****Aandachtspunt:**

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

Presentatie	Hertflap	Sausrivier	Haricot	Hert-blok
<i>warme borden</i>	Bimi	Sausrivier	Haricot	Hert-blok
				<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>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.)</i></li> <li>• <i>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.</i></li> <li>• <i>Symboliek is dat hoe het ook gebruikt is, het onlosmakelijk verbonden is met waar het vandaan komt.</i></li> <li>• <i>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.</i></li> </ul>

## 6\_gangenmenu\_december 2023

### Aandachtspunt:

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

# Gerecht 6: Matcha-ijs

## met Aalbes-bramengelei en Lapsang Souchong schuim

Uitserveren om: 22.30 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: ijsmachine, kidde, blender, kleine garde, KitchenAid, thee-ei, staafmixer

### Ingrediënten voor 16 porties

#### Lapsang Souchong schuim

5 tl Lapsang Souchong (Simon Lévelt)  
8 g Lecite of 10 g Pro Espuma koud  
400 ml slagroom  
2 slagroompatronen

#### Matcha-ijs

60 g eidooier  
135 g suiker  
4 tl Matcha-thee  
225 ml volle melk  
375 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.

## 6\_gangenmenu\_december 2023

### Aandachtspunt:

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

---

**Pistache crumble**

75 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**

300 g bramen (diepsvries)  
250 g aalbessen  
500 ml water  
100 g suiker  
5 g Agar Agar  
3 blaadjes gelatine  
Pancoating

---

Leg het blaadje gelatine in een bakje koud water om te weken. En leg 50 gram 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**

3 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.

---

## 6\_gangenmenu\_december\_2023

### Aandachtspunt:

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