



Menu maart 2013

Olijvencake met crème van ansjovis,
confituur van olijven en jonge basilicum

Tartaar van biet met gepocheerd ei, remouladesaus en walnoot

Pastinaaksoep met cantharellen en een sesamstengel

Visterrine met garnalen en kreeftensaus

Kalfswangen in maderajus met knolselderijpuree,
haricots verts en paddenstoelen

Ananas met champagnesabayon en honingijs

Wijnen

Olijvencake met crème van ansjovis, confituur van olijven en jonge basilicum

Recept van Sergio Herman (Restaurant Oud Sluis ***)

HAPJE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Oven voorverwarmen op 170°C

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE CAKE:

188 gr zachte boter
105 gr poedersuiker
248 gr amandelpoeder
75 gr groene olijven zonder pit
75 gr zwarte olijven zonder pit
6 eieren
75 g vers geraspte Parmezaanse kaas
siliconenvorm met bakjes van 8 x 3 cm

VOOR DE CRÈME VAN ANSJOVIS:

100 gr ansjovis op olijfolie uit blik (serie Oro)
75 ml kippenbouillon
40 gr eiwit
2 gr xantana
4 dl druivenpitolie
1½ dl olijfolie
sap van ½ citroen

VOOR DE CONFITUUR VAN OLIJVEN:

250 gr zwarte olijven zonder pit
1 teen knoflook
1 sjalotje
2 el olie
1 el suiker
3 el water
4 el sushi seasoning (flesje Mizkan of Kikkoman)
rasp en sap van ½ citroen

VOOR DE GARNERING:

1 bakje basilcress
30 gr waterkers
75 gr rucolamelange
50 gr pijnboompitten
(2 el vinaigrette: olie + wijnazijn)

BEREIDING:

De cake: Laat de boter zacht worden.

Meng de poedersuiker met het amandelpoeder.

Hak beide soorten olijven in stukjes.

Rasp de Parmezaanse kaas.

Maak de boter met een mixer smeug.

Voeg het mengsel van poedersuiker en amandelpoeder toe en meng tot een gladde massa.

Voeg een voor een de eieren toe en meng tot een homogene massa.

Spatel de olijven en de kaas erdoor.

Verdeel het beslag over de vormpjes.

Bak de cakejes in ca. 14-15 minuten gaar in de oven van 170°C.

De crème van ansjovis: Doe drooggedepte ansjovis, kippenbouillon, eiwit en xantana in een bekken en klop met een garde.

Voeg peper en een beetje zout toe.

Monteer door druppelsgewijs beide oliën toe te voegen tot de crème een consistentie heeft vergelijkbaar met mayonaise. Soms is er iets meer olie nodig, soms minder.

Breng op smaak met zout, peper en citroensap.

Zeef de crème door een fijn zeef.

De confituur van olijven: hak de olijven of maal in een kleine Magimix tot een korrelige structuur ontstaat.

Pel en snipper de knoflook en het sjalotje.

Los de suiker op in 3 el kokend water.

Fruit de sjalot en de knoflook in de olie zonder dat ze bruin worden.

Voeg olijvenpulp toe en laat even pruttelen.

Blus met suikerwater.

Breng op smaak met sushi-seasoning, citroensap en rasp en peper en zout.

Laat stoven tot het mooi zacht van structuur en smaak is.

Laat afkoelen.

De garnering: Rooster de pijnboompitten lichtbruin.

Maak een beetje vinaigrette van olie en wijnazijn. Meng dit met de rucolamelange.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg een cakeje op elk bord.

Lepel er ruim ansjoviscrème en olijvenconfituur bij.

Garneer met een toefje rucolasla, basilcress, waterkers en pijnboompitten.

Tartaar van biet met gepocheerd ei, remouladesaus en walnoot

VEGETARISCH VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 160°C

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE REMOULADESAUS:

2 eierdooiers
1 ½ el dragonazijn
1 tl mosterd
ca. 3 dl olijfolie
5 gr platte peterselie
5 gr kervel
20 gr zoetzure augurk
10 gr kappertjes (1 el)

VOOR DE TARTAAR:

1 kilo gekookte rode bieten
2 bosuitjes
2 zachtzure appels, bijv. Jonagold of Elstar
¾ potje zachtzure augurkjes klein formaat

VOOR DE GEKARAMELLISEERDE WALNOTEN:

100 gr walnoten
100 gr suiker

VOOR DE EIENEN:

15 verse eieren
scheutje wijnazijn
½ bosje kervel

BEREIDING:

De remouladesaus: Doe eierdooiers, azijn, mosterd en wat zout in een bekken en roer glad.

Voeg langzaam druppelend de olie toe tot het mengsel dik is.

Hak augurk, kappertjes en kruiden fijn en roer door de mayonaise.

Breng op smaak met zout en peper en een druppel worcestersauce.

De tartaar: Pel de bieten en snijd in kleine blokjes.

Snijd de bosui fijn.

Schil de appels en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes (brunoise).

Schep appel, bosui en een deel van de remouladesaus door de bietjes.

Breng op smaak met zout en peper en zet koud weg.

Snijd de augurkjes schuin doormidden en snijd met een mesje tot

waiertjes, d.w.z. snij de augurkjes overlangs in plakjes, maar laat aan een uiteinde vastzitten.

De gekaramelliseerde walnoten: Karamelliseer de suiker, roer er de walnoten door en laat afkoelen op een bord.

Hak de noten in stukjes.

De eieren: Breng in een wijde pan een laag (10 cm) water aan de kook met 2-3 el azijn.

Breek elk ei in een kopje of pollepel. Maak met een lepel een draaikolk in het water. Laat het ei voorzichtig in het water glijden en duw met een lepel eiwitlierten tegen het ei.

Pocheer de eieren 3-4 minuten tot het eiwit gestold is, maar de dooier nog vloeibaar.

Schep ze met een schuimspaan uit het water, laat ze in een kom koud water glijden. Laat uitlekken op een schone doek.

Leg de eieren voor het serveren op een beklede bakplaat en bestrijk dun met olie. Verwarm circa 3 minuten in de oven op 180°C.

AFWERKING EN UITSERVEREN:


Zet een ring op de borden en schep daar bietentartaar in. Stamp aan met een cocktailstamper.

Leg op elke tartaar een ei en hierop een takje kervel.

Strooi rondom nootjes en garneer met augurkwaiertjes en toefjes remouladesaus.

Pastinaaksoep met cantharellen en een sesamstengel

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 

Uitvoering: 1-2 personen

Oven voorverwarmen op 200°C

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kilo pastinaken
2 sjalotten
1 teen knoflook
200 gr kruimige aardappels
4 el olie
2 tl gemalen komijn
1,8 liter gevogelteaouillon
400 gr cantharellen
6 plakjes bladerdeeg
1-2 el sesamzaad
3-4 el eigeel
30 gr boter + 3 el olie

BEREIDING:

Schil de pastinaken en snijd in stukjes.

Pel en snipper de sjalotten en de knoflook.

Schil de aardappels en snijd in stukken.

Verhit de olie in een soeppan. Fruit hierin de sjalotten en de knoflook ca. 2 minuten.

Voeg de pastinaken en de gemalen komijn toe en schep om.

Schenk de bouillon in de pan en voeg de aardappels toe. Kook in 20 minuten gaar.

Pureer de soep en breng op smaak met zout en peper.

Leg steeds 2 plakjes ontdooid bladerdeeg op elkaar en rol ze uit. Snijd lange repen van 1½ - 2 cm. Bestrijk met ei en bestrooi met sesamzaad. Geef er desgewenst een draai aan.

Bak de stengels in ca. 15 minuten goudbruin en gaar in de oven.

Maak de cantharellen schoon en snijd desgewenst klein. Bak ze kort voor serveren in olie met boter op hoge temperatuur. Breng met zout en peper op smaak.

AFWERKING EN SERVEREN:

Verdeel cantharellen en soep over kommen.

Server er de sesamstengel bij.

Visterrine met garnalen en kreeftensaus

WARM VOOR- OF TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 160°C

Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN

VOOR DE VIS:

500 gr witvis bv schelvisfilet
300 gr zalmfilet
100 gr eiwit
3 dl slagroom
2 tl mosterd
1 tl tomatenpuree (rest van blikje
voor de kreeftensaus)
½ bosje dille

VOOR DE SAUS:

30 rauwe grote garnalen met
pantser, zonder kop
1 ui
1 teen knoflook
1 smalle prei
2 stengels bleekselderij
3 el olie
1 blikje tomatenpuree (70 gr) -
1 tl voor de zalm
3 el armagnac of cognac
1½ dl witte wijn (1 glas)
1 pot kreeftenfond (½ l)
1 takje tijm
1 laurierblad
beurre manié (ca. 15 gr boter en
15 gr bloem)

30 g boter (om garnalen te bakken)
1 citroen

BEREIDING:

De vis: Zorg ervoor dat de vis en de room koud zijn.

Snijd de vis in blokjes. Pureer de witvis met 2 eiwitten, 1 tl mosterd en zout en peper. Zet 15 min. in de vriezer.

Pureer de zalm met 1 eiwit, 1 tl mosterd en 1 tl tomatenpuree en zout en peper. Zet 15 min. in de vriezer.

Klop de room lobbeg, zet in de koelkast.

Hak 2 el dille fijn.

Beboter een cakevorm en bekleed daarna met aluminiumfolie. Beboter dan ook nog eens de aluminiumfolie.

Spatel ⅓ van de room door de zalm.

Spatel de rest van de room en de dille door de witvis.

Verdeel de helft van de witvis over de vorm en strijk glad.

Verdeel hier de zalm over en strijk glad.

Bedek met de rest van de witvis.

Dek de vorm af met beboterde aluminiumfolie.

Laat de vis *au bain-marie* (in een schaal met heet water) in 50-60 minuten gaar worden.

De saus: Pel de garnalen, bewaar de pantsers. Maak de garnalen verder schoon, verwijder de darmkanalen via de rug. Leg de garnalen tot gebruik in de koelkast.

Pel en snipper de ui en de knoflook. Snijd de prei en de bleekselderij in smalle ringen.

Verhit de olie in een pan met dikke bodem. Bak hierin de pantsers. Voeg ui, knoflook, prei en bleekselderij toe en bak 2 min. mee. Roer de tomatenpuree erdoor en laat ontzuren. Blus met armagnac en witte wijn. Schenk de kreeftenfond erbij. Voeg tijm en laurier toe. Laat zonder deksel 20-25 min. trekken. Zeef het vocht en laat inkoken tot 3-4 dl.

Bind al roerende met vlokjes *beurre manié*.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snijd de citroen in dunne halve plakjes.

Bak de garnalen in 2 pannen in boter.

Giet het vocht uit het cakeblik, stort de terrine op een snijplank en snijd in 15 plakken.

Leg een plak op warme borden.

Schep er wat saus bij.

Garneer met 2-3 garnalen, een half schijfje citroen en een plukje dille.

Kalfswangen in maderajus met knolselderijpuree, haricots verts en paddenstoelen

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven evt. voorverwarmen op 160°C

Uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE KALFSWANGEN:

2½ kilo schone kalfswangen
3 el bloem
1 ui
1 kleine winterwortel
4 stengels bleekselderij
50 gr boter, 1 dl olie
5 dl madera
2½ dl medium sherry
6 dl kalfsfond
2 teentjes knoflook
2 takjes tijm
2 blaadjes laurier

VOOR DE KNOLSELDERIJPUREE:

1 knolselderij
½ l volle melk
1 kilo kruimige aardappelen
30 gr boter

VOOR DE HARICOTS VERTS:

1 prei
250 gr haricots verts

VOOR DE PADDENSTOELEN:

500 gr pied de mouton of shiitake

BEREIDING:

De kalfswangen:

Verwijder een deel van het vet en de vliezen maar zorg ervoor dat er flinke stukken vlees overblijven (geen dobbelstenen) Na bereiding kan overtollig vet desgewenst makkelijk verwijderd worden.

Snipper de ui.

Schil de wortel en snijd in blokjes.

Snijd de bleekselderij in ringen.

Verhit 3 el olie in een braadpan en fruit hierin ui, wortel en bleekselderij tot ze glazig zijn.

Blus met madera en sherry en laat 10 minuten zacht pruttelen.

Voeg kalfsfond, gehalveerde knoflooktenen, tijm en laurier toe.

Bestrooi het vlees met zout en peper en bestuif met bloem.

Verhit boter met olie en bak het vlees in porties rondom bruin. Leg ze in de fond. Het vlees moet onderstaan. Laat het vlees op laag vuur, of in de oven op 160°C, gaar stoven (ca. 2 uur).

Neem het vlees uit de pan.

Zeef de jus en laat inkoken of pureer de jus en laat inkoken tot ca. 5 dl en licht stroperig.

Schep het vlees erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

De knolselderijpuree: Schil de knolselderij en snijd in dobbelstenen. Kook in de melk in 15-20 minuten gaar.

Schil de aardappels en kook ze in 20 minuten gaar. Giet de knolselderij af, bewaar de melk. Stamp aardappelen en knolselderij door elkaar en maak een smeuge puree met een klontje boter en wat melk. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

De haricot verts: Haal wat bladeren van de prei los en blancheer ze in kokend water.

Snijd er lange smalle linten van.

Maak de haricots verts schoon en kook ze beetgaar.

Laat schrikken in een vergiet met koud stromend water.

Maak voor elk een bundeltje boontjes en bind vast met een preilint.

De paddenstoelen: Maak de paddenstoelen schoon. Bak ze vlak voor serveren in boter in enkele minuten gaar.

Afwerking en presentatie: Verdeel

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwarm de bundeltjes haricots verts in een klontje boter in de koekenpan.

Verdeel het vlees over warme borden.

Schep er een bol knolselderijpuree naast, een schepje paddenstoelen en een bundeltje boontjes.

Ananas met champagnesabayon en honingijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 100°C

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE ANANAS:

2 verse ananassen
2-3 el poedersuiker
3-4 cm gemberwortel
1 liter sinaasappelsap
1 el korianderpoeder (ketoembar)
200 gr suiker

VOOR HET HONINGIJS:

4 dl volle melk
80 gr suiker
140 gr gepasteuriseerde eidooier
80 gr honing
4 dl slagroom

VOOR DE SABAYON:

120 gr eidooier
5 el suiker
1 dl champagne

BEREIDING:

De ananas: Schil de ananassen en verwijder bruine pitten. Snijd er 15 dunne plakjes uit om te drogen. Leg de plakjes op een siliconenmatje op een bakplaat. Bestrooi de plakjes ruim met poedersuiker. Laat ze in de oven van 100°C drogen in ca. 1 uur. Snijd de rest van de ananassen in de lengte in vieren en snij de kern eruit. Snij stukjes van ca. een duim dik.

Schil de gember en snij in stukken.

Breng sinaasappelsap met gember, suiker en korianderpoeder aan de kook.

Voeg de stukjes ananas toe, breng weer aan de kook. Leg een deksel op de pan en laat de ananas, van het vuur af, 1 uur of langer trekken. Giet voor het serveren af.

Het honingijs: Breng de melk met de suiker aan de kook, laat de suiker oplossen.

Klop de eidooier in een ronde kom tot een witgele massa.

Giet al kloppend de melk erbij.

Voeg room en honing toe. Laat al roerend au bain-marie binden.

Laat afkoelen en draai er ijs van.

Bewaar het ijs even in vriezer. Schep er bollen van en bewaar deze op een bord in de vriezer tot serveren

De sabayon: Klop de dooier met de suiker en de champagne op een laag vuur (of au bain-marie) tot een luchtige massa. Blijf van het vuur af kloppen tot de meeste warmte uit de sabayon is.

AFWERKING EN BEREIDING:

Leg in het midden van borden wat ananas (zie foto).

Leg er een bol honingijs op.

Schenk wat sabayon rondom.

Leg een plak gedroogde ananas op het ijs.

Wijnen

NB: eerst de rosé wijn, dan de witte wijn en dan de rode wijn.

Rosé wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côte du Rhône (Carpentras)
Domein / Château:	Domaine de Marotte
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Mourvèdre, Syrah en Grenache
Serveertemperatuur:	12°C
Notitie wijncie.:	<p>Bij de eerste twee gerechten kiest de wijncommissie voor een rosé wijn; een voorbode van de zomer die eraan staat te komen. Zowel de olijvencake als de tartaar van biet vragen om een mooie mediterrane begeleider en deze rosé kan dat ons inziens beter bieden dan een witte of rode wijn. Het is een rosé met body en mooie fruitachtige zuren.</p> <p>De wijn komt van Domaine de Marotte (Cuvée Jules) en de druiven worden met de hand geplukt (meestal door studenten uit Wageningen; de eigenaren zijn Nederlanders). De schillen van de druiven, die veelal voor rode wijn worden benut, worden maar heel kort in de gisting betrokken (rosé d'une nuit).</p>

Witte wijn	
Land van herkomst:	Zuid-Afrika
Regio:	Franschhoek, Boekhoutskloof
Domein / Château:	Porcupine Ridge
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Sauvignon Blanc
Serveertemperatuur:	10°C
Notitie wijncie.:	<p>Na het intermezzo van de Pastinaaksoep, gaan we over van rosé op wit. De visterine vraagt om een Sauvignon Blanc. Deze Zuid-Afrikaan heeft, naast het gebruikelijke zuur, ook mooie tonen van tropisch fruit.</p> <p>De naam Porcupine Ridge verwijst naar de plaatselijk veel voorkomende egel (ook op het etiket). Het domein ligt in Franschhoek, de streek iets ten oosten van Stellenbosch. De wijnmakers zijn recentelijk uitgeroepen tot 'winery of the year'.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Veneto
Domein / Château:	Mavum
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Corvina en Cabernet Sauvignon
Serveertemperatuur:	17 à 18°C
Commentaar wijncie.:	<p>Bij de kalfswang past een zachte rode wijn. Wij vonden die in deze Noord-Italiaan. De Corvinadruif (bekend van Valpolicella en Amarone) zorgt voor tonen van kers, de Cabernet Sauvignon voegt daar wat stevigheid aan toe. Wijnmaker Maurizio Martino is er ons inziens in geslaagd hiervan een aangename (en betaalbare) rode wijn te maken.</p>

Kookschema maart 2013

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	5	6	7	–	8
II	11	12	13	14	15	15
III	ALV	19	20	21	–	22
IV	25	26	27	28	–	

