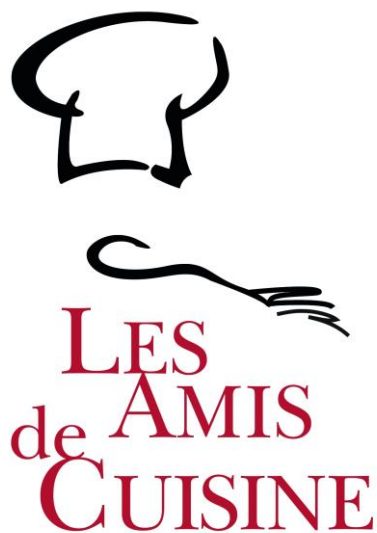




MENU DECEMBER 2022

6-gangenmenu -

Thema:

Tonijn – Wakame – Sesam

Kwartel – Biet – Pastinaak

Sukade – Aardpeer – King boleet

Chocolade – Amarena kersen

Samengesteld door: Pim Smit (pimsmit@hotmail.com)

Eet smakelijk!

Tonijn

met soja-gemberdip, wakame en sesamkletskep

Uitserveren om: 14.00 / 20.00 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 100° C

Ingrediënten voor 11 porties

Krokant van Wasabi

75 g sushi rijst
Wasabipasta
sushi azijn

Soja-gember-dip

12 g sjalotten
½ el arachideolie
18 g gember
¼ stengel citroengras
5 g korianderblaadjes
15 ml limoensap
15 ml mirin
60 ml soja saus (weinig zout)
22 ml ketjap manis
½ el honing
Xantana

Kletskoppen

75 g poedersuiker
38 g gesmolten boter
90 g chilisaus
60 g wit sesamzaad
23 g bloem
24 g water
½ tl glucose

Kerstomaatjes

24 kerstomaatjes

Bereidingswijze

Kook de sushi rijst goed gaar in ruim water en giet af, bewaar kookvocht. Doe de warme rijst in de kleine blenderkom. Draai dit tot een gladde massa (eventueel iets kookvocht toevoegen). Breng de rijst op smaak met sushi azijn en wasabi, het mag aardig pittig zijn. Smeer dun uit op een siliconenmat (<1 mm) en droog in een oven op 100°C tot krokant. Droog na in de warmhoudkast.

Snij sjalotjes, citroengras en gember in fijn. Fruit sjalotjes licht in olie, voeg alle ingrediënten behalve het Xantana toe en laat het geheel even trekken en inkoken.

Passeer door een zeef. Voeg langzaam met behulp van een staafmixer xantana toe.
Let op: xantana bindt iets vertraagd. Dus, doseer voorzichtig.
Passeer door een zeef en vul in een spuitflesje.

Meng de ingrediënten tot een beslag. Laat het beslag 1 uur rusten.

Doe het beslag in een spuitzak. Spuit dopjes (1 cm) beslag op een siliconenmat.
Bak vlak voor uitserveren de kletskoppen gedurende 4 minuten op 240°C (er bij blijven staan).

Snijd de tomaatjes aan de onderzijde kruislings in.
Dompel de tomaatjes ca. 30 seconde in kokend water en koel ze dan direct terug in ijswater.

Stroop voorzichtig het vel van onder naar boven, zonder het vel volledig te verwijderen. De opgestroopte velletjes kunnen bij geschikte tomaatjes tot een bloemachtig top van de tomaatjes worden gevormd.

	Snijd een dun stukje aan de onderzijde van de tomaatjes af, zodat deze rechtop blijven staan. Bestrijk/ dompel de tomaatjes in een dressing naar smaak (velletje niet). Gaar in ca. 20 minuten in een oven op 100°C. Tot het opstaande velletje gedroogd is.
Tataki van tonijn 750 g tonijn (Sushi kwaliteit) peper en zout Sesamzaad zwart en wit	Snij de tonijn in rechte vierkante balken van ongeveer 4 x 4 cm. <i>Afsnijdsels voor de tartaar gebruiken.</i> Kruid met peper en zout. Meng het sesamzaad door elkaar en druk er de lange zijden van de “tonijnbalken” in. Zet tot aanbakken koud weg. Verhit een anti-aanbakpan en bak de koude tonijn max. 1 min per zijde op middelhoog vuur, zodat het sesamzaad licht kleurt en de binnenkant rauw blijft. Zet de tonijn direct koud weg.
Tartaar van tonijn afsnijdsels tonijn sjalot crème fraîche sesamolie (1-2 druppels) tabasco peper en zout citroensap	Snij de afsnijdsels van de tonijn tot tartaar. Zet koud weg. Snij sjalot in ragfijne brunoise. Meng vlak voor uitserveren naar smaak tot een tartaar. <u>Vlak voor</u> uitserveren pas verfrissen met citroensap en op smaak brengen.
Presentatie 1 bakjes wakame Salty fingers Vene cress <i>klein bordje kamertemperatuur</i>	Dresseer met een kleine steekring een tartaartje op het bord, daarnaast wat wakame, daarnaast wat plakjes tataki. Naast de tataki wat dotjes soja-gember dip en een wasabikrokantje er tegen aan. Afmaken met de tomaatjes, salty fingers en vene cress Tegen de tartaar een kletskop zetten.

Kwartel



met biet en pastinaak

Uitserveren om: 14.30 / 20.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: oven 160°C, frituur 140°C

Ingrediënten voor 11 porties

Kwartel

6 kwartels
6 tenen knoflook
wat takjes tijm
takje rozemarijn
ganzenvet + wat om te bakken

Saus

kwartel karkassen
2 uien
1 kleine prei
1 bleekselderij stengel
150 ml rode port
150 ml rode wijn
2 rode bieten
15 peperkorrels
1 laurierblaadje
1 steranijs

Biet

3 grote rode bieten
15 ml balsamicoazijn
laurier
zout

Gekonfijte aardappel

1 kg vastkokende aardappelen

Bereidingswijze

Gekonfijte kwartelboutjes

Snijd de boutjes van de kwartels, kruid ze met peper en zout. Laat ondertussen het ganzenvet met de tijm, rozemarijn en knoflook infuseren op 80°C. Bak de kwartelboutjes in een beetje ganzenvet goudbruin. Konfijt de kwartelboutjes 1,5 uur op 80°C. (Later worden de aardappelrondjes ook gegaard in het ganzenvet).

Kwartel filet

Fileer de filets van de kwartels en zet koel.

Hak de karkassen in kleine stukken, snipper de groente. Bak de karkassen rondom goed aan, blus af met klein scheutje water, schraap alles los en bak nogmaals aan. Voeg de groente toe en bak mee aan. Blus af met de rode wijn en de port. Voeg de peperkorrels met de overige de kruiden toe en iets water. Laat met deksel op de pan trekken. Draai de bieten tot sap in de slowjuicer/sapcentrifuge. Voeg het sap toe aan de saus. Laat verder trekken. Passeer door een zeef en laat inkoken tot gewenste dikte.

Snij de bieten in 1 cm dikke plakken. Steek 12 rondjes uit de biet. Draai de overgebleven biet in de slowjuicer/sapcentrifuge tot sap, voeg naar smaak balsamicoazijn toe. Gaar de 12 bietrondjes in het aangezuurde bietensap.

Schil de aardappelen, snij in 1-2 cm dikke plakken en steek 24 tonnetjes van 2-3 cm uit. Breng op smaak met zout en meteen voor 45-60 minuten in het ganzenvet van de pootjes konfijten. Bak de tonnetjes vlak voor uitserveren op 1 zijde goudbruin.

Gebruik de aardappel uitsteekresten in het hoofdgerecht.

Geroosterde knolselderij

½ knolselderij
rozemarijn
tijm

Maak de knolselderij schoon en snij in blokjes van 2 bij 2 cm.
Leg wat kruiden onder in een kleine braadslee en leg er de knolselderij op.
Leg boven op de knolselderij nog wat kruiden en sprenkel er olijfolie over.
Plaats ongeveer 25 minuten in een oven van 160°C, controleer regelmatig of de kruiden niet verbranden en of de knolselderij al gaar is.

Gepofte pastinaak

2 pastinaken
olijfolie
zout en peper

Was de pastinaken goed en maak ze droog. Schil de pastinaak en bewaar de schillen.
Leg ze op aluminiumfolie en besprenkel met olijfolie, zout en peper en pak in.
Pof ze ongeveer 1 uur op 160°C tot ze zacht zijn.

Eindbereiding

Haal 45 minuten van tevoren de filets uit de koeling, kruid met peper en zout.

Bak de aardappeltonnetjes aan 1 zijde goudbruin. Zet warm.

Bak de filets kort en fel in geklaarde boter. Controleer de cuisson, gaar zo nodig na in oven. Snij de filets terwijl je het mes schuin houdt in de breedte in drieën en vorm een waaier.

Presentatie

warme borden

Leg een waaier van de kwartelfilet in het midden van het bord. Daar tegenaan de aardappel, biet, pastinaak en knolselderij. Een gekonfijt kwartelboutje ertegenaan, wat saus rondom.

Sukade



met aardpeer en kingboleet

Uitserveren om: 15.00 / 21.00 uur - Uitvoering: 2 personen - Apparatuur: oven 130°C , stoomoven 220°C (zonder stoom), blender, pureeknijper

Ingrediënten voor 11 porties

Knolselderij-hazelnoot puree

½ knolselderij (= 400 a 500 g)
75 g blanke hazelnoten

BEREIDINGSWIJZE: IN DIT GERECHT WORDT GESPLITSTE SUKADE GESERVEERD.
DIT IS EEN SUKADE WAARBIJ DE MIDDENZEEN IS VERWIJDERD EN WORDT ALS
BIEFSTUK GESERVEERD

Schil de knolselderij en snij in blokjes, in een ovenschaal, besprenkel met iets olie en peper en zout. Dek af met aluminiumfolie en pof tot geheel gaar (ca 1 uur). Weeg 225 g gegaarde knolselderij af.

Bruineer de hazelnoten.

Maal de noten fijn in een blender daarna de gepofte knolselderij toevoegen en gladdraaien. Maak zo nodig smeug met iets melk. Breng op smaak met zout.

Wrijf het mengsel door een zeef.

Mousseline met beurre noisette

100 g roomboter
100 g crème fraîche
400 g aardappel
pureeknijper

Maak eerst beurre noisette door de boter te smelten en zachtjes te laten karamelliseren tot de boter nootachtig van kleur is.

Schil de aardappels, snij in stukken en kook gaar in water met zout.

Knijs tot puree en meng met de beurre noisette en crème fraîche.

Breng op smaak met witte peper en zout.

Aardpeer

225 g aardpeer

Schil de aardpeer en gaar in lichte runderbouillon.

(Aardpeer verkleurt snel, dus na t schillen direct in de nog koude runderbouillon.

Kies zelf hoe je de aardpeer wil snijden en opdienen, lees hiervoor de presentatie)

Laat afkoelen.

Vlak voor uitserveren met een klontje roomboter in de pan opwarmen en glaceren.

Gegrilde King boleet

3 st. King boleet

Snij de koningsboleten in plakken van ½ - 1 cm dik. Snij in mooi te presenteren delen.

Besprenkel de snijkant royaal met olijfolie.

Grill in een hete grillpan.

Breng op smaak met peper en zout.

Spruitjes & haricot verts

150 g spruitjes
150 g haricot verts

Maak de spruitjes en haricot verts schoon.

Stoom de spruitjes in ca 15 minuten en de haricot verts in circa 10 minuten beetgaar.

Laat afkoelen.

Vlak voor uitserveren de spruitjes en haricot verts met een klontje roomboter in de pan opwarmen en glaceren.

Sukade 750 g gesplitste sukade (grain fed)	Leg het vlees 1 uur van tevoren uit de koeling, dep droog. Kruid. Bak 15 minuten voor uitserveren in geklaarde boten. Ca 2-4 minuten per zijde. Laat rusten onder folie en controleer de garing. Zo nodig in de oven nagaren.
Eindbereiding	Glaceer de groente warm. Grill de boleet. Snij de sukade in dunne plakjes en zout na.
Presentatie <i>warme borden</i>	Leg wat plakjes sukade in het midden van een bord. Hier half tegen aan een stuk gegrilde boleet. Ernaast wat aardpeer en her en der verbindend wat toefjes mousseline. Werk af met de spruitjes, de haricot verts.

Chocoladeijs



met amarena kersen, crème brulee, financiers

Uitserveren om: 15.30 / 21.30 uur - Uitvoering: 3 personen - Apparatuur: IJsmachine, oven 150°C, oven 135°C, oven 175°C, Rationel oven 82°C

Ingrediënten voor 11 porties

Financiers

95 g boter
95 g amandelpoeder
120 g poedersuiker
95 g bloem
75 g eiwit
1 ½ el abrikozenjam
¾ el rum
8 amarena kersen (zie onder)

Crème Brulee

150 ml room
120 ml melk
68 g eierdooier
½ gelatineblaadje
38 g suiker
1 vanille peul

Amarena chocolade ijs

blik 650 ml Toschi Amarene kersen
2 delen melk
1 deel room
pure chocolade

BEREIDINGSWIJZE: HET DESSERT BESTAAT UIT DRIE ONDERDELEN. HET HOOFDDESSERT WORDT GESERVEERD IN EEN GLAS MET DAAROP EEN SCHOTELTJE MET EEN FINANCIER VOOR BIJ DE KOFFIE. ONDER HET SCHOTELTJE ZIT EEN CRÈME BRULEE VERSTOPT ALS FINALE AFSLUITER.

Smelt de boter.

Meng het amandelpoeder, bloem en de suiker goed door. Roer de eiwitten los met de abrikozenjam en meng door het amandelbloemmengsel. Voeg de lauwe boter en de rum toe en meng goed door. Vet de kleine financier-bakvormen in en vul voor twee derde met het beslag. Steek een halve amarena kers in het deeg en bak in circa 15 minuten goudbruin.



financierbakvorm = minibaksteenvorm, of kies zelf iets uit.

De crème brulee wordt in de onderzijde van een schoteltje gemaakt. Zodra afgekoeld kan men het schoteltje weer omdraaien.

Week de gelatine in koud water.

Breng de room, melk en de suiker tegen de kook aan. Pan van het vuur en los ½ gelatineblaadje op. Snij de vanillepeul in de lengte in tweeën, schraap het merg eruit en voeg samen met de peul toe aan de melk. Laat 20 minuten van het vuur trekken. Verwijder de peul.

Meng het geheel goed door.

Zet 12 schoteltjes op z'n kop op een rek in de Rationel oven. Schep in de verdieping van het schoteltje wat crème brulee mengsel. Gaar de crème brulee voor 30 minuten op 82 graden, met 1 streepje stoom.

Laat volledig terug koelen. Vlak voor uitserveren licht bestrooien met suiker en afbranden. Schoteltjes omdraaien.

Maak blik Amarena kersen open. Giet af en bewaar vocht en meet af. Voeg 3 delen melk, 1 deel room aan kersenvocht toe. Weeg en breng tot tegen de kook. Voeg 25% van gewicht pure chocolade toe en los op.

Breng op smaak met suiker. Draai tot ijs in de ijsmachine.

suiker	Bewaar 1 kers per persoon (en marineer deze in wat brandewijn o.i.d.). Snij 150 g van de kersen in kwarten en voeg toe zodra ijs begint op te stijven.
Kersenmousse 225 g Amarena kersen 94 g yoghurt 94 g slagroom 2 kleine gelatineblaadje 1 citroen	Week de gelatine in koud water. Draai in de blender de kersen samen met de yoghurt en citroensap tot een gladde massa. Verwarm de geweekte gelatine en aanhangend vocht in een pan op laag vuur op. Voeg toe aan het kersenmengsel toe en meng in de blender door. Proef en zoet zo nodig bij. Klop de slagroom op en meng in een keer door het kersen mengsel. Vul de halve bollenvorm (2 cm) met de mousse en zet in de vriezer. Laat uitharden en na lossen ontdooien in het te serveren glas.
Gekaramelliseerde pecannoten 24 pecannoten 75 g suiker	Smelt op laag vuur de suiker. De pan verzetten zodat de hitte goed verdeeld wordt. Niet roeren. Geduldig laten smelten en karamelliseren. Zodra goudbruin de pecannoten toevoegen en doormengen. Uitgespreid op bakmat laten afkoelen.
Ganache van witte chocolade 150 g witte chocolade 75 g slagroom	Breng de room aan de kook en smelt de witte chocolade erin. Meng goed door en doe over in spuitzak. Laat afkoelen.
Presentatie 1 bakje limoencress <i>glas en schoteltje</i>	Leg een half bolletje kersen mousse in een glas. Laat ontdooien in het glas. Een bolletje amarena chocolade ijs ernaast (op een toefje ganache). Werk af met wat ganache van witte chocolade, wat gekarameliseerde pecannoten en een amarena kers. Garneer met wat limoencress Zet op het glas het schoteltje met de eronder verborgen crème brulee. Op het schoteltje een kersen financier.