

## Maandmenu



Oktober 2014

Tonijn met groene pistachenoten, tomatenmarmelade  
en gemberschuim

\*\*\*\*\*

Romige soep van rode biet met Aperol-chocolademelk

\*\*\*\*\*

Zeebaarsfilet met vanillejus

\*\*\*\*\*

Sesam-pepersteak met avocadosaus  
en rozemarijnaardappelen

\*\*\*\*\*

Warm gevuld polderappeltje  
met amandelspijs en citroenroomijs

\*\*\*\*\*

Mokka

## Tonijn met groene pistachenoten, tomatenmarmelade en gemberschuim

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Tonijn:</b></i>			
Tonijn	400 gram	1000 gram	2000 gram
<i><b>Suikerstroop:</b></i>			
Water	40 ml	100 ml	200 ml
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
<i><b>Tomatenmarmelade:</b></i>			
Rijpe tomaten	160 gram	400 gram	800 gram
Suikerstroop	80 gram	200 gram	400 gram
<i><b>Puree van groene pistachenoten:</b></i>			
Pistachenoten	48 gram	120 gram	240 gram
<b>Water</b>	80 ml	220 ml	400 ml
Zout	1 gram	2 gram	4 gram
<i><b>Gemberschuim:</b></i>			
Gember, vers, schoongemaakt	120 gram	300 gram	600 gram
Sojalecithine	2,5 gram	6 gram	12 gram
Water	40 ml	100 ml	200 ml
<i><b>Garnering:</b></i>			

### Vorbereiding:

#### Tonijn:

- Snijd de tonijn in stukken van 10 x 3 x 3 cm.

#### Suikerstroop:

- Meng suiker en water en breng het mengsel aan de kook.
- Laat het ongeveer 3 minuten koken.

#### Bereidingswijze:

#### Tomatenmarmelade:

- Plisseer de tomaten; verwijder zaden en zaadlijsten.
- Snijd het vruchtvlies in blokjes van 0,5 cm.
- Doe de blokjes in de suikerstroop; breng aan de kook.
- Laat vervolgens afkoelen.

# **Tonijn met groene pistachenoten, tomatenmarmelade en gemberschuim**

## **Pistachepuree:**

- Doe de pistachenoten samen met het water in een mengbeker.
- Pureer tot een fijne crème; wrijf door een fijne zeef.
- Breng op smaak met zout
- Plaats tot gebruik in de koeling.

## **Gemberschuim:**

- Snijd de gember fijn; pureer in een kleine keukenmachine.
- Giet wat van het water erbij; wrijf door een zeef en voeg de rest van het water toe.
- Meng de sojalecithine erdoor.
- Giet alles in een hoge mengbeker en meng met de staafmixer.

## **Tonijn:**

- Kruid de tonijn met zout en peper en bedruppel de vis met olijfolie.
- Bak vlak voor het serveren de stukken tonijn kort aan alle kanten bruin.
- De tonijn moet van binnen mooi rosé blijven.

## **Serveren:**

- Verwarm het vocht van het gemberschuim tot 50° C en mix met de staafmixer tot een stevig schuim.
- Snijd ieder stuk tonijn in drie porties.
- Maak op de borden een spoor van pistachecrème (met een kwast).
- Plaats daarop drie stukken tonijn.
- Leg op de tonijn wat tomatenmarmelade en wat pistachecrème.
- Schep daarop wat gemberschuim.

## Romige soep van rode bieten met Aperol-chocolademelk

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i><b>Bietensoep:</b></i>			
Rode bieten	300 gram	750 gram	1500 gram
Rode ui	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Walnotenolie	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Gevogeltebouillon	1 liter	2 liter	4 liter
Gemalen kummel			
Peper			
Zout			
Rode wijnazijn	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Koude boter	100 gram	200 gram	400 gram
Crème fraîche	3 eetlepels	6 eetlepels	12 eetlepels
Slagroom	125 ml	250 ml	500 ml
Witte couverture	2 gram	40 gram	80 gram
Aperol	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Balsamico Crema	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
<i><b>Garnering:</b></i>			

### Vorbereiding:

#### Rode bietensoep:

- Schil de bieten en snijd ze in kleine stukken.
- Schil de ui en snijd die ook in kleine stukken

#### Aperol-chocolademelk:

- Hak de couverture fijn.

### Bereidingswijze:

#### Rode bietensoep:

- Bak de bieten aan in de walnotenolie.
- Voeg de uien toe en laat die even meebakken.
- Giet 1,7 liter gevogeltebouillon (bij 10 personen) bij de bieten en laat ze koken totdat ze zacht zijn.
- Pureer de soep met de staafmixer; voeg eventueel wat water toe i.v.m. inkoken.
- Breng op smaak met de kummel, zout, peper en de rode wijnazijn.

# Romige soep van rode bieten met Aperol-chocolademelk

## **Aperol-chocolademelk:**

- Breng de rest van de gevogeltebouillon samen met de slagroom al roerend aan de kook.
- Roer de stukjes couverture geleidelijk erdoor.
- Meng de Aperol erdoor.
- Breng op smaak met zout en peper
- Schuim de Aperol-chocolademelk met de staafmixer op.

## **Serveren:**

- Schenk de soep in soepborden en garneer die met de Balsamico Crema.
- Serveer de Aperol-chocolademelk in kleine kopjes er apart bij.

## Zeebaarsfilet met vanillejus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Zeebaarsfilet:</i></b>			
Zeebaarsfilet	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Pepermengsel (zie receptuur)			
Sap van citroen	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Boter	20 gram	40 gram	80 gram
<b><i>Vanillejus:</i></b>			
Visbouillon	1 liter	2 liter	4 liter
Vanillestokje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Boter (koud in blokjes)			
Slagroom	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
<b><i>Groente:</i></b>			
Venkelknol	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Tijm	1 takje	2 takjes	4 takjes
Laurierblad	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Schorseneren	400 gram	1000 gram	2000 gram
Citroen	0,5stuks	1 stuks	2stuks
Boter	50 gram	125 gram	250 gram

### Vorbereiding:

#### Zeebaarsfilet:

- Snijd elke filet in 2 stukken; snijd ze in mooie moten (bijsnijden); In rechthoeken van 7 x 10 cm en wikkel ze strak in plasticfolie.
- Laat ze in de koeling stevig worden

#### Vanillejus:

- Breng de visbouillon aan de kook.
- Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden, schraap er het zaad uit en voeg dit aan de hete bouillon toe.
- Voeg ook het stokje aan de bouillon toe.
- Neem de bouillon van het vuur en laat volledig afkoelen zodat de vanille kan intrekken.
- Laat de bouillon op een hoog vuur voor een derde inkoken.
- Verwijder het vanillestokje.

# Zeebaarsfilet met vanillejus

## Vorbereiding:

### Groenten:

- Prepareer de schorseneren door ze dun te schillen en onmiddellijk in koud water met een beetje citroensap te dompelen om verkleuren te voorkomen.
- Blancheer de schorseneren 2 minuten in gezouten kokend water.
- Giet ze af en laat ze schrikken onder de koude kraan; laat goed uitlekken.
- Dep ze droog en snijd de schorseneren in nette stukjes.
- Was de venkel; snijd de groene stengels eraf.
- Bewaar het blad voor garnering.
- Snijd per persoon 1 schelp van de schutbladen; blancheer ze.
- Snijd de rest van de venkel in brunoise.

## Bereidingswijze:

### Groenten:

- Verhit de helft van de boter in een pan en voeg een opscheplepel van de vanillebouillon toe.
- Breng aan de kook, doe er de stukjes schorseneren in; laat koken tot de bouillon tot siroop is ingekookt.
- Schep er een derde van de overgebleven boter door.
- De stukjes schorseneren moeten goudgeel zijn, laat anders nog een paar minuten koken.
- Verhit de helft van de overgebleven boter in een middelgrote pan.
- Bak de schutbladen goudgeel; haal uit de pan.
- Bak vervolgens de in brunoise gesneden venkel goudgeel.
- Voeg een opscheplepel vanille-visbouillon, verse tijm en laurierblad toe.
- Leg het deksel op de pan en laat 8 tot 10 minuten op een matig vuur smoren.
- Verdeel het brunoisemengsel over de schutbladen.

### Zeebaarsfilet:

- Verwarm de oven voor op 200° C.
- Verwijder het plasticfolie van de vis.
- Verhit een koekenpan die ook in de oven kan.
- Bestrooi de zeebaarsfilets met zout en peper en besprenkel met de rest van het citroensap.
- Doe het laatste deel van de boter in de pan.
- Leg er, wanneer de boter niet meer schuimt, de zeebaarsfilets met de velkant onder naast elkaar in de pan en bak ze 3 à 4 minuten en draai ze om.
- Zet de pan 3 à 4 minuten in de oven om de vis te garen. (of schep de vis op een bakplaat). Velkant moet boven zijn.
- De vis moet stevig en iets veerkrachtig aanvoelen en eventuele vocht moet verdampt zijn.

## Zeebaarsfilet met vanillejus

- Breng op smaak met het speciale pepermengsel:  
*gelijke delen witte en zwarte peper, wat korianderzaad, 2 à 3 steranijs en een paar kardemompeulen. Maak alles fijn in de vijzel.*

### **Bereidingswijze:**

#### **Vanillejus:**

- Verhit voor de saus de rest van de vanille-visbouillon en schep er de room door.
- Monteer de saus door er stukjes ijskoude boter door te kloppen.
- Klop de saus met staafmixer schuimig.

#### **Groenten:**

- Verwarm de stukjes schorseneren in een pan.
- Zet tegelijk met de vis de venkelschelpjes in de oven om warm te worden.

#### **Serveren:**

- Leg op een verwarmd bord wat stukjes schorseneren.
- Leg daarop de visfilet op met de velkant naar boven.
- Leg naast de vis een venkelschelpje.
- Schik de stukjes schorseneren in een halve cirkel rond de zeebaarsfilet.
- Schep de schuimige saus over de visfilet en lepel de rest over de schorseneren.
- Garneer met venkelblad.



## Sesam-pepersteak met avocadosaus en rozemarijn aardappelen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Vlees:</i>			
Biefstuk van de haas à 100 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Dijonmosterd	3 eetlepels	6 eetlepels	12 eetlepels
Zwarte peperkorrels			
Wit sesamzaad	50 gram	100 gram	200 gram
Boter			
<i>Aardappelen:</i>			
Vastkokende aardappelen	300 gram	600 gram	1200 gram
Lente-uitjes	3 stuks	6 stuks	12 stuks
Rozemarijn	1,5 takje	6 takjes	6 takjes
Boter			
Zout			
Peper			
<i>Saus:</i>			
Avocado	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Mascarpone	50 gram	125 gram	250 gram
Crème fraîche	20 gram	50 gram	100 gram
Bieslook			
Zout			
Peper			
<i>Salade:</i>			
Bieslook			
Citroen	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Dijonmosterd	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Suiker	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Zout			
Peper			
Melk	4 eetlepels	8 eetlepels	16 eetlepels
Olijfolie	4 eetlepels	8 eetlepels	16 eetlepels
Basilicum	4 eetlepels	8 eetlepels	16 eetlepels
Gemengde salade	120 gram	300 gram	600 gram
<i>Garnering:</i>			

### Vorbereiding:

#### Vlees:

- Bestrijk de biefstukken met de mosterd en laat ze 10 minuten rusten.
- Druk de peperkorrels kapot in een vijzel en meng het sesamzaad erdoor.
- Druk het vlees aan alle kanten in dit mengsel.

# Sesam-pepersteak met avocadosaus en rozemarijn aardappelen

## Aardappelen:

- Was de aardappelen; schil ze.
- Kook ze beetgaar.
- Snijd ze in blokjes.
- Snijd de lente-uitjes in kleine stukken.
- Pluk de rozemarijnaalden van de takjes en hak ze fijn.

## Saus:

- Schil de avocado en snijd het vruchtvlees in stukken
- Doe het samen met de Mascarpone, de crème fraîche en de bieslook in de keukenmachine en mix het geheel tot een mooie crème.
- Breng op smaak met zout en peper

## Salade:

- Snijd de bieslook fijn (per 4 personen 1 volle eetlepel).
- Vermeng het sap van de citroen met de mosterd, suiker, zout, peper, bieslook, melk en de olijfolie.

## Bereidingswijze:

### Vlees:

- Verwarm de oven voor op 90°C
- Verhit in een pan wat olijfolie.
- Bak de biefstukken hierin aan beide kanten kort aan.
- Plaats de biefstukken vervolgens afgedekt met aluminiumfolie, ongeveer 15 minuten in een oven van 90°C.

### Aardappelen:

- Verhit in een pan wat roomboter
- Voeg de aardappelen en de rozemarijn toe en bak alles totdat de aardappelen goudbruin zijn.
- Laat de lente-uitjes meebakken.
- Breng op smaak met zout en peper

### Salade:

- Pluk de basilicumblaadjes van de stengels en scheur ze in kleine stukken.
- Meng de basilicum door de bladsalade.

### Serveren:

- Meng kort voor het serveren de vinaigrette door de salade.
- Snijd de biefstukken doormidden; leg het vlees op warme borden.
- Schik de aardappelblokjes en de saus erbij. (Zie foto!)
- Geef de salade in kleine schaaltes er apart bij.

## Warm gevuld 'polderappeltje' met amandelspijs en citroenroomijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Polderappeltje:</i></b>			
Elstar appels	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Witte wijn	5 dl	10 dl	20 dl
Kaneel			
Vanillesuiker	80 gram	200 gram	400 gram
Amandelspijs	50 gram	125 gram	250 gram
Eidooier	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Citroen	0,5 stuk	1 stuks	2 stuks
<b><i>Citroenroomijs:</i></b>			
Citroenen	1,5 stuks	4 stuks	8 stuks
Poedersuiker	50 gram	125 gram	250 gram
Limoncello	28 ml	70 ml	140 ml
Slagroom	100 ml	250 ml	500 ml
Crème fraîche	80 gram	200 gram	400 gram
<b><i>Hoorntjes:</i></b>			
Bloem	50 gram	125 gram	250 gram
Eiwitten	50 gram	125 gram	250 gram
Poedersuiker	50 gram	125 gram	250 gram
Gesmolten boter	50 gram	125 gram	250 gram
<b><i>Garnering:</i></b>			

### Vorbereiding:

#### Polderappeltjes:

- Schil de appeltjes en verwijder het klokhuis.
- Pocheer de appeltjes in de witte wijn, kaneel, vanillesuiker en citroen.
- Laat afkoelen in het vocht.

#### Citroenroomijs:

- Rasp de schil van de citroenen en pers er de helft van uit, je hebt (10 pers) 100 ml sap nodig. (**dus niet meteen na het raspen weggooien**)
- Doe de rasp en het sap in de keukenmachine en voeg de poedersuiker en Limoncello toe.
- Klop alles door elkaar; klop in een andere kom de slagroom met de crème fraîche stijf; spatel het citroenmengsel erdoor en draai er in een ijsmachine ijs van.

## Warm gevuld 'polderappeltje' met amandelspijs en citroenroomijs

### Vorbereiding:

#### Hoorntjes:

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Meng de gesmolten boter met de bloem en roer dit goed.
- Voeg vervolgens de eiwitten toe samen met de suiker.
- Maak hier een beslag van.
- Schep met een lepel wat beslag op een met bakpapier beklede bakplaat. (Niet te veel tegelijk; je moet ze na het bakken snel kunnen verwerken).
- Het beslag iets uitdraaien met de achterkant van de lepel.
- Bak ze nu ongeveer 6 minuten mooi goudgeel.
- Haal ze meteen uit de oven en maak er hoorntjes van.

### Bereidingswijze:

#### Polderappeltjes:

- Doe de amandelspijs in de appeltjes en doe ze in de oven van 175°C.
- Bak ze in 15 minuten mooi af. (Gebruik combi stoom/hete lucht)

#### Serveren:

- Haal de appeltjes uit de oven.
- Zet een hoorntje op een bord.
- Doe hierin een bolletje citroenroomijs.
- Leg er het appeltje bij.
- Strooi er een beetje poedersuiker over.



1 Tonijn met pistachenoten en gemberschuim



2 Romige soep van rode biet en Aperol-chocolademelk



3 Zeebaarsfilet met vanillejus



4 Sesam-pepersteak en rozemarijn aardappelen



5 Warm gevuld polderappeltje en citroenroom ijs

