

## Maandmenu



December 2016

Amuse van avocado met makreel

\*\*\*\*\*

Carpaccio van zeewolf

\*\*\*\*\*

Duivenbouillon gearfumeerd met gember  
en daarbij tempura van duivenfilets

\*\*\*\*\*

Op de huidgebakken kabeljauwfilet  
met appel haricots verts omwikkeld met spek  
En een dragonsaus

\*\*\*\*\*

Everzwijnhaas op een stampotje van spruitjes  
Met kaantjes en sjalottenmarmelade, in jus van Banyuls

\*\*\*\*\*

Tarte tatin van peer met hazelnoot ijs

\*\*\*\*\*

Mokka

# Lepelamuse van avocado met makreel

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b><i>Amuse:</i></b>		
Avocado	1 stuk	2 stuks
Gerookte makreel	75 gram	150 gram
Crème fraîche	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Hollandse mosterd grof	0,75 theelepel	1,5 theelepels
Siroop (aalbes en vierbloesem)	0,5 eetlepel	1 eetlepel
Limoen	0,5 stuk	0,75 stuk
Chinese bieslook	5 stengels	10 stengels
Peper (mengsel rode en zwarte)		
Zout		
Rucola	0,05 bakje	0,1 bakje
Citroen	0,5 stuk	1 stuk
<b><i>Garnering:</i></b>		

## Bereiding:

### Amuse :

- Pers de limoen uit.
- Meng de crème fraîche, mosterd, limoensap en siroop tot een mousse en breng die met zout en peper op smaak.
- Verwijder de huid en de graten van de makreel en verdeel de makreel in heel kleine stukken.
- Snijd de Chinese bieslook zo klein mogelijk.
- Schil 1 avocado, verwijder de pit, en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
- Besprenkel de blokjes avocado met citroensap om verkleuren te voorkomen.
- Doe hetzelfde met de volgende avocado. (Bij 16 personen.)

### Serveren:

- Schik wat rucolablaadjes op de amuselepels en verdeel daarop de avocado, schik daarop de stukjes makreel en strooi daarover evenredig de Chinese bieslook (bewaars een deel van de bieslook voor garnering).
- Schep de mousse over het geheel en garneer het daarna met de rest van de Chinese bieslook.

# Carpaccio van zeewolf met calamarettisalade en mediterrane groentevinaigrette

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<b>Vis:</b>		
Zeewolf	500 gram	1000 gram
Calamaretti (kleine calamaris)	8 stuks	16 stuks
Citroensap		
Zout		
Peper		
<b>Vinaigrette:</b>		
Courgette (schoon)	50 gram	100 gram
Aubergine (schoon)	50 gram	100 gram
Rode paprika (schoon)	50 gram	100 gram
Gele paprika (schoon)	50 gram	100 gram
Wortel (schoon)	50 gram	100 gram
Knolselderij (schoon)	50 gram	100 gram
Tomaten (schoon)	50 gram	100 gram
Sjalotjes (schoon)	15 gram	30 gram
Olijfolie	125 ml	250 ml
Sap van	2 citroenen	4 citroenen
Zout		
Peper		
<b>Garnering:</b>		
Kervel		

## Vorbereiding:

### Carpaccio:

- Maak de calamaretti schoon en snijd ze in ringen.
- Verwijder de bek en ogen uit de kop met tentakels.
- Breng water met zout aan de kook en blancheer daarin de calamaretti kort.
- Marineer ze in wat olijfolie en citroensap. Kruid met peper en zout.

### Groentevinaigrette:

- Snijd de groenten in zeer kleine brunoise.
- Blancheer de tomaten; verwijder het vel, snijd ze in vieren.
- Verwijder het zaad en de zaadlijsten.
- Snijd de tomaten ook in zeer kleine brunoise.

# Carpaccio van zeewolf met calamarettisalade en mediterrane groentevinaigrette

## **Bereidingswijze:**

### **Carpaccio:**

- Snijd de zeewolf filet in heel dunne plakken. Plet ze licht tussen huishoudfolie.
- Leg de plakken in een grote ring op de borden.
- Kruid met zout en peper naar smaak.

### **Groentevinaigrette:**

- Meng de olijfolie en het citroensap met de staafmixer.
- Breng op smaak met peper en zout.
- Meng de vinaigrette door de groenten.

### **Serveren:**

- Plaats in het midden van de carpaccio een ring.
- Schep daarin wat groentevinaigrette en de calamaretti.
- Verwijder de ring.
- Verdeel de rest van de groentevinaigrette over de buitenrand van de carpaccio.
- Bedruppel de carpaccio met vocht van de vinaigrette.
- Garneer met kervelblaadjes.

# Duivenbouillon geparfumeerd met gember en daarbij tempura van duivenfilets

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<i><b>Duivenbouillon</b></i>		
Houtduiven	4 stuks	8 stuks
Ui	1 stuk	2 stuks
Prei	1 stuk	2 stuks
Wortel	200 gram	400 gram
Tijm	2 takjes	4 takjes
Laurier	2 blaadjes	4 blaadjes
Verse gember	30 gram	60 gram
Water	2 liter	4 liter
<i><b>Tempura:</b></i>		
Bloem	180 gram	360 gram
Water (ijskoud)	200 ml	400 ml
Ei	1 stuk	2 stuks
Zout		
Olie om te frituren		
<i><b>Garnering:</b></i>		
Sesamolie	druppels	druppels
Bieslook		

## Vorbereiding:

### Duivenbouillon:

- Haal de borsten van de duiven (bewaars deze voor later).
- Hak de rest van de karkassen in stukken.
- Snijd de ui, prei, wortel in grove stukken.
- Maak de gember schoon en snijd deze in plakjes.

### Tempura:

- Verwijder de huid van de borsten.
- Snijd de borsten van de duif in reepjes
- Meng de bloem met het ijskoude water.

## Bereidingswijze:

# Duivenbouillon gearfumeerd met gember en daarbij tempura van duivenfilets

## **Duivenbouillon:**

- Fruit de grof gesneden ui, prei en wortel even aan in hete olie.
- Voeg de karkassen toe: fruit die ook goed aan en voeg de kruiden toe.
- Voeg het water toe en laat het aan de kook komen.
- Zet het vuur laag en laat het ongeveer 1 uur trekken. Zonder deksel op de pan.
- Doe halverwege de gemberplakjes erbij en laat die ook meetrokken.
- Zeef de bouillon door een passeerdoek.
- Breng de bouillon op smaak met zout en peper.

## **Tempura:**

- Verhit de olie tot 180°C.
- Meng de bloem met het ijskoude water.
- Haal de reepjes duivenborst door het bloemmengsel.
- Frituur ze in de olie tot ze goudbruin en knapperig zijn.

## **Serveren:**

- Hak de bieslook fijn.
- Schenk de hete bouillon in een soepbord of kopje.
- Bestrooi de bouillon met de gehakte bieslook.
- Druppel wat sesamolie over de bouillon.
- Geef de gefrituurde reepjes duivenborst er apart bij in een schaalje.

# Op de huid gebakken kabeljauw met haricots verts omwikkeld met spek en dragonsaus

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<i>Vis:</i>		
Mootjes kabeljauw met huid a 100 gr	8 stuks	16 stuk
Bloem		
Boter		
<i>Dragonsaus:</i>		
Sjalotten (schoon)	20 gram	40 gram
Visbouillon	4 dl	8 dl
Noilly prat	1 dl	2 dl
Droge witte wijn	1 dl	2 dl
Room	1 dl	2 dl
Boter	klontje	klontje
Dragon	0,5 bosje	1 bosje
<i>Groente:</i>		
Haricots verts	400 gram	800 gram
Katenspek	8 plakjes	16 plakjes
<i>Garnering:</i>		
Dragon		

## Vorbereiding:

### Dragonsaus:

- Pluk de blaadjes van de dragon en houd de dragonstengels apart.
- Snipper de sjalotten in piepkleine stukjes.
- Stoof de snippers sjalot en de dragonstengels in de pan met een beetje boter.
- Schenk na een paar minuten de Noilly prat en de wijn in de pan.
- Laat de alcohol verdampen en voeg vervolgens de visbouillon toe.

### Groente:

- Haal de punten van de haricots verts en blancheer ze kort beetgaar.
- Laat ze afkoelen in ijswater.

# Op de huid gebakken kabeljauw met haricots verts omwikkeld met spek en dragonsaus

## **Bereidingswijze:**

### **Vis:**

- Haal de kabeljauw door de bloem.
- Doe de boter in een pan en bak de kabeljauw kort en snel eerst op de velkant.
- Draai de kabeljauw om en zet het vuur uit.
- Laat de vis iets doorgaren.

### **Saus:**

- Voeg de room toe aan de saus.
- Laat de saus inkoken tot een licht gebonden saus
- Snipper de blaadjes dragon in flinterdunne stukjes of reepjes.
- Zeef de saus en voeg de snippers verse dragon toe en roer.
- Breng de saus op smaak met zout en peper uit de molen.

### **Groente:**

- Verdeel de haricots verts in bosjes van ongeveer 15 boontjes (1 bosje p.p.)
- Wikkel om ieder bos haricots verts een plakje katenspek.
- Leg ze op een bakplaat en verwarm ze in de oven ongeveer 5 minuten op 180 °C.

### **Serveren:**

- Maak op een bord een spiegeltje van saus.
- Leg hierop de kabeljauw met de velkant naar boven.
- Leg daarop een bosje haricots verts.
- Garneer met wat verse dragon.



# Everzwijnshaas op een stampotje van spruitjes met kaantjes en sjalottenmarmelade en een jus van Banyuls

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<i><b>Vlees:</b></i>		
Everzwijnshaas	800 gram	1600 gram
Olijfolie		
<i><b>Saus:</b></i>		
Banyuls (aromatische dessertwijn)	4 dl	8 dl
Wildfond	6 dl	12 dl
<i><b>Aardappelpuree en spruiten:</b></i>		
Aardappels	600 gram	1200 gram
Melk	3 dl	6 dl
Boter	75 gram	150 gram
Nootmuskaat		
Spruitjes	450 gram	900 gram
Zout		
Peper		
<i><b>Sjalottenmarmelade:</b></i>		
Sjalotten (schoon)	12 stuks	24 stuks
Boter		
Wildfond	1,5 dl	3 dl
Tijm	2 takjes	4 takjes
Citroensap	2 theelepels	4 theelepels
Laurier		
<i><b>Garnering:</b></i>		
Niervet (voor kaantjes)	200 gram	400 gram

## Vorbereiding:

### Stampotje van spruiten:

- Maak de aardappels schoon en snijd ze in stukken.
- Zet ze onder water weg.
- Maak de spruiten schoon.

### Sjalottenmarmelade:

- Maak de sjalotten schoon en snijd ze fijn,

### Kaantjes:

- Bak het niervet goed uit zodat er mooie kaantjes over blijven.

# Everzwijnshaas op een stampotje van spruitjes met kaantjes en sjalottenmarmelade en een jus van Banyuls

## Bereidingswijze:

### Vlees:

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Kruid het vlees met peper en zout.
- Bak de everzwijnshaas aan een stuk aan alle kanten mooi bruin in wat olie.
- Breng het vlees over in een ovenschaal en laat het in de voorverwarmde oven ongeveer 15 minuten flink doorwarmen.
- Haal het vlees uit de oven en laat het 15 minuten rusten.

### Sjalotten-marmelade:

- Zweet ze aan in wat boter.
- Blus af met de fond, voeg tijm, citroensap en laurier toe en laat het geheel op een zacht vuur ongeveer 30 minuten rustig koken.
- Breng de zo verkregen marmelade op smaak.

### Saus:

- Kook voor de saus de Banyuls in tot een derde.
- Doe de fond erbij en ga verder met indampen tot de saus enigszins lobbij begint te worden.
- Haal de saus van het vuur en breng die op smaak met peper en zout.

### Stampotje van spruiten:

- Maak van de aardappels, melk en boter een mooie aardappelpuree.
- Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

### Spruiten:

- Snijd de spruiten in plakjes ter dikte van een bierviltje
- Snijd de plakjes doormidden en roerbak ze in de wok in de hete olie beetgaar.
- Breng op smaak met peper en zout.

### Serveren:

- Verwarm de everzwijnshaas nog even in de oven van 220°C.
- Schep de aardappelpuree op de borden in een platte ronde vorm.
- Leg er een laagje spruiten op.
- Snijd het vlees in mooie plakken van 1,5 cm dik en arrangeer ze over de spruiten.
- Schep de sjalottenmarmelade eromheen.
- Lepel de Banyulssaus over het vlees en bestrooi het met de kaantjes.

# Tarte Tatin met peer en hazelnootijs

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<b>Ingrediënten</b>		
<i>Hazelnootijs:</i>		
Hazelnoten	80 gram	160 gram
Suiker	140 gram	280 gram
Water	1,4 eetlepels	2,8 eetlepels
Slagroom	3dl	6 dl
Melk	3dl	6 dl
Eierdooiers	2,5 stuks	5 stuks
Vanille essence	0,6 theelepel	1,2 theelepel
<i>Tarte tatin:</i>		
Conference peren	6 stuks	12 stuks
Bladerdeeg	8 plakjes	16 plakjes
Suiker	8 eetlepels	16 eetlepels
Boter	8 klontjes	16 klontjes
Ei	2 stuks	4 stuks
kaneel		
<i>Garnering:</i>		
Aalbessen	8 takjes	16 takjes

## Vorbereiding:

### Hazelnootijs:

- Hazelnoten roosteren in 10 minuten.
- Doe ze in de keukenmachine, doe water en de helft van de suiker erbij.
- Maal tot een gladde pasta.
- Doe de slagroom met de hazelnootpasta in een pan met dikke bodem.
- Breng het mengsel rustig aan de kook en haal het als het kookt van het vuur.
- Klop de eierdooiers, vanille en de rest van de suiker met een mixer tot een gladde massa.
- Meng het roommengsel al roerend met een pollepel door de eieren.
- Zet het terug op het vuur en breng het langzaam tegen de kook aan tot het dikker wordt (moet op de achterkant van de pollepel blijven zitten; mag niet laten koken).
- Laar het afkoelen op een bak met ijs water.
- Draai in de ijsmachine tot ijs.

# Tarte Tatin met peer en hazelnootijs

## Vorbereiding:

### Tarte tatin:

- Vet de vormpjes in met boter en doe in elk vormpje een klontje boter en een kleine eetlepel suiker.
- Beweeg het vormpje een beetje zodat de suiker gelijkmatig verdeeld wordt.
- Zet de vormpjes ongeveer 7 minuten in de voorverwarmde oven op ongeveer 190 graden totdat de suiker gekaramelliseerd is.

## Bereidingswijze:

### Tarte tatin:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Schil de peren en haal het klokhuis eruit.
- Snij de geschilde peren in plakjes en meng ze met een snufje kaneel.
- Haal de vormpjes uit de oven en leg de plakjes peer dakpansgewijs in de vormpjes.
- Snijd een rondje uit de plak bladerdeeg en drapeer deze over de peer.
- Bestrijk vervolgens het bladerdeeg met eigeel.
- Zet de vormpjes terug in de oven en bak ze in ongeveer 18 minuten af.

### Serveren:

- Haal de vormpjes uit de oven als het bladerdeeg lichtbruin en krokant is en keer ze dan om op een bordje.
- Haal de vormpjes eraf.
- Leg er een bolletje hazelnootijs bij.
- Garneer met een takje aalbessen en serveer direct.



1. Amuse van avocado met makreel



2. Carpaccio van zeewolf met calamarettisalade



3. Duivenbouillon met tempura van duivenfilets



4. Op de huid gebakken kabeljauw met dragonsaus



5. Everzwijnshaas op een stamppotje van spruitjes en jus van Banyuls



6. Tarte tatin van peer met hazelnootijs

