

Maandmenu



Maart 2017

Amuse

Getikt eitje

Voorgerecht

Gerookte zalm met zoetzuur

Hoofdgerechten

Drie bereidingen van zeeduivel

Twee bereidingen van Ibérico vlees

Nagerecht

**Ananasmikado met mayonaise van limoen, olijfolie extra vierge,
acacia-honing en Citroengras-gemberijs**

Mokka

Gerookte zalm met zoetzuur

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
Zoetzuur:		
Rode chili peper	1 stuk	2.stuks
Rijstazijn	120 gram	240 gram
Suiker	80 gram	160 gram
Rode ui	1 stuk	2 stuks
Garnituur:		
Bleekselderij (schoon)	70 gram	140 gram
Radijs	20 stuks	40 stuks
Komkommer	0,5 stuk	1 stuk
Botersaus:		
Witte wijn	160 ml	320 ml
Witte wijnazijn	100 ml	200 ml
Sjalotjes	2 stuks	4 stuks
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes
Peperkorrel	10 stuks	20 stuks
Slagroom	160 ml	320 ml
Roomboter	240 gram	480 gram
Citroen	0,5 stuk	1 stuk
Passion Fruit, puree / mousse	50 gram	100 gram
Garnering:		
Waterkers	0,5 bosje	1bosje
Gerookte zalm, in plakken gesneden	24 plakken (±350 gram)	48 plakken (±700 gram)

Bereidingswijze:

Zoetzuur:

- Snijd de rode chilipeper fijn, zonder de zaadjes.
- Kook de rijstazijn met suiker en chilipeper.
- Maak ondertussen de rode ui schoon en snijd deze in dunne repen.
- Voeg de ui toe aan het azijnmengsel en breng het geheel opnieuw aan de kook.
- Koel het geheel vervolgens snel terug.

Gerookte zalm met zoetzuur

Bereidingswijze:

Garnituur:

- Snijd de bleekselderij in dunne boogjes en blancheer deze zeer kort in water met wat zout, koel snel terug en bewaar apart.
- Maak de radijs schoon; snijd de radijs in dunne plakjes.
- Bewaar apart.
- Halveer de komkommer, verwijder de zaadlijsten; snijd de komkommer in dunne plakken.
- Voeg de geblancheerde bleekselderij bij de komkommer.
- Giet wat zoetzuurvocht van de rode uien over de gesneden komkommer en de bleekselderij.

Botersaus, passie en citroen:

- Snijd de boter in blokjes en zet in de koeling.
- Maak een vinaigrette van passievruchtenmousse en citroensap.
- Laat de wijn, wijnazijn, fijngesneden sjalot en de kruiden tot een derde inkoken.
- Voeg de room toe en laat weer inkoken.
- Roer de blokjes boter erdoor, één voor één; niet meer laten koken.
- Voeg er vervolgens de passiefruitvinaigrette aan toe.
- Breng op smaak en passeer het geheel door een fijne zeef.
- Laat de saus op kamertemperatuur komen.

Serveren:

- Haal de komkommer en selderij uit de marinade en verdeel in 3 porties over de borden.
- Verdeel hierop de radijs, rode uien, de zalmroosjes en garneer met een blaadje waterkers en besprenkel met de zoetzuurmarinade.
- Maak af met de citroen-passiebotersaus als rozet in het midden.

N.B. Als amuse geserveerd op amuselepel:

1. botersaus
2. komkommer-selderijsalade
3. rode ui, radijs
4. zalmroosje
5. zoetzuurmarinade
6. blaadje waterkers

Getikt eitje

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Saus :</i>		
Eieren heel	8 stuks	16 stuks
Olijfolie	4 eetlepels	8 eetlepels
Ui (gesnipperd)	400 gram	800 gram
Gember (geraspt)	40 gram	80 gram
Saffraan	8 draadjes	16 draadjes
Cayennepeper	1,2 theelepel	2,4 theelepel
Roma tomaten (rijpe grof gekant)	20 stuks	40 stuks
Pastis	3 eetlepels	6 eetlepels
Rivierkreeftjes	16 stuks	32 stuks
Zout		
Peper		
Peterselie	8 takjes	16 takjes
Bodem van een eierdoos		
<i>Garnituur:</i>		
Sjalottenmarmelade:		
Sjalotten (schoon)	12 stuks	24 stuks
Wildfond	1,5 dl	3 dl
Boter		
Tijm	2 takjes	4 takjes
Citroensap	2 theelepels	4 theelepels
Laurier		
Broodsoldaatjes:		
Bruine boterhammen	4 stuks	8 stuks
Boter	1,5 eetlepel	3 eetlepels

Vorbereiding:

Ei:

- Haal de kapjes van de rauwe eieren.
- Voor het 'onthoofden' van het ei gebruik je idealiter een apparaatje dat "toque-oeuf" heet.
- Is er geen toque-oeuf voorhanden, maak dan met de punt van een heel scherp mesje rondom een kras in de schaal en breek het kopje er voorzichtig af.
- Laat het eiwit eruit lopen; doe de dooiers in een bakje.

Getikt eitje

Ei:

- Krab heel voorzichtig met een vinger het witte velletje uit de eierschaal.
- Dit gaat makkelijker als je de schalen eerst even in warm water legt.
- Doe de dooiers terug in de schoongemaakte eitjes en zet ze apart.

Bereidingswijze:

Saus:

- Fruit de ui, gember, saffraan, cayennepeper in de olie en doe daar de grof gehakte tomaten bij.
- Laat even op zacht vuur pruttelen en breng op smaak met peper, zout en pastis.
- Doe dit door een zeef en weer terug in de pan. Laat de rivierkreeftjes er even in mee warmen.

Sjalottenmarmelade:

- Maak de sjalotten schoon en snijd ze fijn.
- 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.

Broodsoldaatjes:

- Snijd de korsten van het brood, snijd er staafjes van en beboter ze; bestrooi met gerookt zeezout. (van de zeeduivel)
- Rooster deze even in de oven op 180° C.

Ei:

- Breng in een pannetje een laagje water aan de kook, zet de eierdoos erin en zet daar rechtop de eitjes in.
- Houd het water tegen de kook aan en let op dat er geen water in de eieren komt.
- Zorg wel dat alle eieren in de doos het water pakken. Laat de dooiers 3 min garen.

Serveren:

- Leg 2 rivierkreeftjes p.p. op de dooiers. Schep de tomatensaus in de eitjes.
- Steek een takje peterselie als garnering in het eitje.
- Serveer hiernaast p.p. 2 broodsoldaatjes met een beetje sjalottenmarmelade.

Drie bereidingen van Zeeduivelfilet

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Zeeduivel</i>		
Zeeduivel zonder kop, maat 1-2	1 stuk	2 stuks
<i>Gemarineerde zeeduivel:</i>		
Mootjes zeeduivel a 50 gram	8 stuks	16 stuks
Citroen	2 stuks	4 stuks
Lente-ui	2 stuks	4 stuks
Zeekraal	40 gram	80 gram
Wakamé	25 gram	50 gram
Gedroogde tomaat	3 stuks	6 stuks
Citroenolie	2 eetlepels	4 eetlepels
Poivre long		
Gerookte zeezout (zelf roken)		
<i>Bouillon van zeeduivel:</i>		
Graten van de zeeduivel		
Knoflook	1 bol	2 bollen
Citroentijm		
Sereh	3 stengels	6 stengels
Sjalotjes	2 stuks	4 stuks
Witte wijn	6 dl	12 dl
Water	6 dl	12 dl
Sojasaus	0,5 dl	1 dl
Sushi-azijn	1 theelepel	2 theelepels
Melk	2 dl	4 dl
Groene thee	1 theezakje	2 theezakjes
<i>Gebakken zeeduivelfilet met yoghurt-muntsaus:</i>		
Zeeduivelfilet à 60 gram	8 stuks	16 stuks
Boter		
Griekse yoghurt	2 dl	4 dl
Knoflook	2 teentjes	4 teentjes
Munt, gehakt	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Garnering:</i>		

Drie bereidingen van Zeeduivelfilet

Vorbereiding:

Zeeuivel fileren:

Dit is een van de makkelijkste vissen om te fileren omdat hij maar één rechte graat heeft.

Stug fileermes (niet te flexibel).

Maak aan beide kanten achter de vinnen een schuine snede en snij met een stevig mes de hoofdgraat door. Je zou nu vanaf de kopkant eventueel de huid eraf kunnen trekken, dit kan ook later.

Leg je mes op de graat en snij voorzichtig over de graat naar de staart.

Andere kant precies het zelfde.

Zeezout roken:

- Doe zeezout in een schaalpje.
- Doe rookmot in de rookoven. Dek af met de daarvoor bestemde afdekplaat.
- Plaats het schaalpje met zeezout op het rooster.
- Laat roken totdat het zout een rooksmaak heeft.

Gemarineerde zeeuivel filet:

- Marineer de zeeuivelfilet gedurende een uur met citroensap, citroenolie, poivre long, gerookt zeezout en zéér fijngesneden schil van de citroen.
- Haal uit de marinade en bak ze kort aan één zijde. Let op gaarheid.

Bouillon van zeeuivel:

- Zet voor de bouillon de graten op met witte wijn en water.
- Breng aan de kook, schuim af en voeg knoflook, citroentijm, gesneden sjalot, 2 takjes sereh en groene thee toe.
- Laat ongeveer 45 minuten trekken en passeer door een doek.
- Maak de bouillon af met de sushi-azijn en de sojasaus.

Yoghurt-muntsaus:

- Pel en snijd de knoflook fijn; snijd de munt fijn.
- Meng de Griekse yoghurt met de knoflook en munt.
- Breng de saus op smaak met zout en peper.
- Schep in een kom en sprenkel er olijfolie over.

Drie bereidingen van Zeeduivelfilet

Bereidingswijze:

Gemarineerde zeeduivelfilet:

- Blancheer de zeekraal.
- Snijd wakamé, zeekraal, gedroogde tomaat en lente-ui zeer fijn; meng alles.
- Maak er quenelles van en leg deze op de gemarineerde zeeduivelfilet.

Bouillon van zeeduivel:

- Zet de melk op met de overige sereh; laat het mengsel een uur trekken en verwijder de stengel.
- Doe de bouillon in een glaasje, schuim de melk op met een staafmixer.
- Dresseer voorzichtig op de bouillon Doe dit wel op het laatste moment, anders zakt de opgeschuimde melk door de bouillon.

Gebakken zeeduivel filet:

- Snijd van de kopkant dunne filets.
- Verwarm de olie of boter in een koekenpan.
- Bak hierin de zeewolffilet mooi goudbruin aan beide zijden. Let goed op de gaarheid.

Serveren:

- Zet op een voorverwarmd rechthoekig bord de gemarineerde zeeduivelfilet; daarnaast het glaasje met zeeduivelbouillon.
- Als laatste de gebakken zeeduivelfilet met wat yoghurt-muntsaus erlangs.

Twee bereidingen van Ibérico vlees varkenswangetjes en Presa met salade van haricots vert en pommes chateau

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Ibérico wangetjes:</i>		
Wangetjes	8 stuks	16 stuks
Knoflook	1,5 teentje	3 teentjes
Rode wijn		
Runderbouillon		
Rozemarijn		
Tijm		
<i>Gremolata:</i>		
Sinaasappel	1 stuk	2 stuks
Citroen	1 stuk	2 stuks
Limoen	1 stuk	2 stuks
Knoflook	1 teentje	2 teentjes
Amandelstukjes(gebruineerd)	37,5 gram	75 gram
Platte peterselie	5 gram	10 gram
<i>Abrikozensaus:</i>		
Gedroogde abrikozen	125 gram	250 gram
Serehstokje	0,5 stuk	1 stuk
Water	2,5 dl	5 dl
Witte wijn	1 dl	2 dl
<i>Amandelmassa:</i>		
Amandelpoeder	25 gram	50 gram
Mayonaise		
<i>Eendenleverrol:</i>		
Rol eendenlever	125 gram	250 gram
<i>Ibérico Presa:</i>		
Ibérico Presa	750 gram	1,5 kg
Olie		
<i>Geitenkaas:</i>		
Geitenkaas bokkensprong à 185 gram	1 rolletje	2 rolletjes
<i>Appel karamel:</i>		
Granny Smith	1,5 stuk	3 stuks
Suiker	17,5 gram	35 gram
Boter	10 gram	20 gram
Citroensap		
<i>Pistache-olie:</i>		
Gepelde pistachenoten		
Extra virgen olijfolie		

Twee bereidingen van Ibérico vlees varkenswangetjes en Presa met salade van haricots vert en pommes chateau

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Haricots vertsalade:</i>		
Haricots vert	100 gram	200 gram
Sugar snaps	100 gram	200 gram
Hazelnoten in vlies	17,5 gram	35 gram
Sinaasappel	0,5 stuk	1 stuk
Bieslook	5 gram	10 gram
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje
Extra virgen olijfolie	12,5 gram	25 gram
Hazelnootolie	7,5 gram	15 gram
Grof zeezout		
<i>Gremolata:</i>		
Sinaasappel	1 stuk	2 stuks
Citroen	1 stuk	2 stuks
Limoen	1 stuk	2 stuks
Knoflook	1 teentje	2 teentjes
Amandelstukjes(gebruineerd)	37,5 gram	75 gram
<i>Pommes chateau:</i>		
Aardappel	300 gram	600 gram

Bereiding:

Ibérico wangetjes:

- Maak de wangetjes schoon.
- Verwijder vliezen en grote vetstukken.
- Bak het vlees aan in de snelkookpan met wat olie, voeg daarna de kruiden toe.
- Blus af met rode wijn en voeg runderbouillon toe.
- Zorg voor voldoende vloeistof; verhouding bouillon-rode wijn 2 op 1.
- Kooktijd ca 60 min op stand 2.

Gremolata:

- Schaaf de schil van alle citrusvruchten
- Maal in de blender de peterselie, de amandel en de knoflook.
- Meng het citrusschaafsel er door.

Abrikozensaus:

- Doe alle ingrediënten in een pan, laat rustig inkoken tot 1/3.
- Zeef het mengsel.

Twee bereidingen van Ibérico vlees varkenswangetjes en Presa met salade van haricots vert en pommes chateau

Amandelmasa:

- Bruin de amandelen licht in de oven.
- Maal de gebruinde amandelen tot poeder.
- Voeg hieraan, beetje bij beetje mayonaise toe zodat een massa ontstaat zoals bij amandelspijs.

Haricots vertsalade:

- Maak de haricots en sugar snaps schoon en halveer de haricots.
- Blancheer de haricots en daarna de sugar snaps tot beetgaar.
- Spoel koud af en laat uitlekken en zet apart.
- Verwarm de oven op 180 gr. Strooi de hazelnoten op de bakplaat en rooster ze 10 minuten.
- Laat even afkoelen, verwijder de vliesjes.
- Hak een deel van de hazelnoten grof; halveer de rest of houd ze heel. Zet apart.
- Was de sinaasappel en haal met de zesteur mooie sliertjes van de halve sinaasappel.
- Zet apart.

Vinaigrette:

- Meng de oliesoorten met wat sinaasappelsap en pers er knoflook boven uit. Zet apart.
- Snijd de bieslook in stukjes van circa 1 cm.
- Meng kort voor het serveren alle ingrediënten door elkaar.
- Meng de vinaigrette erdoor. Strooi nog wat grof zeezout over de salade.

Pommes Chateau:

- Schil de aardappelen en tourneur (vorm: tonnetje).
- Kook de aardappelen precies gaar.

Ibérico wangetjes :

- Snijd plakken van het vlees ca 1,5 cm dik.
- Schroei kort voor serveren de plakken kort dicht en laat het vlees rusten tot doorgifte.

Ibérico Presa:

- Snijd plakken van het vlees ca 1,5 cm dik.

Geitenkaas:

- Snijd de rolletjes in plakken voor het aantal personen.

Twee bereidingen van Ibérico vlees varkenswangetjes en Presa met salade van haricots vert en pommes chateau

Appelkaramel:

- Verwarm een koekenpan op middelhoog vuur en smelt de boter hierin.
- Voeg de appelstukjes, suiker en het citroensap toe en meng alles door elkaar.
- Bak de appelstukjes ongeveer 5 minuten op een middelhoog vuur totdat de suiker gaat karamelliseren en een mooi laagje om de appelstukjes vormt.
- Voeg een klein scheutje water toe als je denkt dat het proces te snel gaat.
- Haal de appel uit de pan als deze lichtbruin is.

Pistache-olie:

- Maal pistachenoten tot een grof poeder.
- Voeg hieraan, beetje bij beetje olie toe zodat een dikke vloeibare oliemassa ontstaat.

Opmaak:

Ibérico wangetjes:

- Leg op de varkenswang een plakje eendenlever, daarover wat gremolata.
- Maak een mini quenelle met een theelepel van de amandelpasta.
- Garneer met een paar druppels licht verwarmde saus.

Ibérico Presa:

- Schroei kort voor serveren de plakken kort dicht en laat het vlees rusten tot doorgifte.
- Leg op de plak vlees een plakje geitenkaas, daarover wat appel.
- Garneer met een paar druppels pistache-olie.

Haricots verse en pommes Chateau:

- Leg op het bord ook een pommes Chateau en serveer de haricots vertsalade in aparte bakjes.

Het Ibérico varken

Omdat we vandaag Ibérico vlees gebruiken zal ik een korte toelichting geven op dit product.

Het Ibérico varken is een meestal donker gekleurd varken, dat aanzienlijk kleiner is dan ons grote roze varken. De varkens lopen rond in de zo geheten 'dehesa' uitgestrekte bos en weide gebieden waar o.a veel eiken staan. De



belangrijkste rede om de varkens te fokken is de productie van ham. Deze ham, jamón ibérico, is een delicatessen. Niet te verwarren met serrano ham, want dat is een hele andere en veel goedkopere hamsoort.

Voor de productie van de hammen worden varkens gefokt en afhankelijk van waar ze opgroeien en wat ze eten, krijgen ze een bepaalde kwalificatie. Er zijn 4 kwalificaties, de mooiste en duurste ham heet jamón ibérico de bellota en is afkomstig van een varken dat buiten geboren wordt en opgroeit in de dehesa en waarbij zijn voedsel bestond uit eikels (in het Spaans bellota) en gras. Soms als er niet veel eikels zijn worden deze nog extra gegeven aan de varkens. De laagste kwaliteit, cebo, maar nog altijd erg lekker, is van een varken dat in de stal geboren wordt en niet van de mooie dehesa kan genieten. Alle ham heeft een certificaat zodat je weet welke kwaliteit je koopt. De benaming Pata Negra, zwarte poot, zegt niet zoveel, deze varkens hebben bijna altijd zwarte poten. Het certificaat verklaart met welk vlees we van doen hebben.

Nadat de 4 poten van het varken het ham-productieproces ingaan, blijft er natuurlijk nog een heerlijk stuk varken over. Dit vlees is geliefd in Spanje, maar is zeker niet duur. De wijze van portioneren is anders dan we in Nederland doen, daarom hierbij de benamingen van de verschillende stukken.



Vanavond werken we met de carrillera of carrillada, de wangstjes. Vlees dat lekker moet stoven.

Daarnaast gebruiken we Presa, een mooi dooraderd stukje vlees dat kort gebakken wordt.

De smaak van het vlees is een tikje zoet. De kwaliteit van het ibérico vlees dat we in Nederland kunnen kopen is goed, maar er wordt meestal niet vermeld of het om bellota gaat of cebo.

In Nederland wordt ook druk gewerkt aan lekkerder varkensvlees zoals bijvoorbeeld van het Livar varken, of van het Casconne varken dat gefokt wordt door Buitengewone Varkens. Maar hoe lekker ook, het is niet met ibérico te vergelijken.

Ananasmikado met mayonaise van limoen, olijfolie extra vierge, acaciahoning en citroengras-gemberijs

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
<i>Citroengras-gemberijs:</i>		
Slagroom	240 ml	480 ml
Water	80 ml	160 ml
Eierdooiers	120 gram	240 gram
Citroengras	1,5 stuk	3 stuks
Gember	150 gram	300 gram
Suiker	80 gram	160 gram
<i>Appel:</i>		
Appel	1 stuk	2 stuks
Passievruchtenpuree	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Mayonaise:</i>		
Acaciahoning	80 gram	160 gram
Limoen	1,5 stuk	3 stuks
Valderrama Ocal olie	200 gram	400 gram
<i>Ananas:</i>		
Ananas (rijpe)	1500 gram	3000 gram
Rietsuiker		
<i>Karamel:</i>		
Water	1 eetlepel	2 eetlepels
Suiker	200 gram	400 gram
Roze peper		
Atsina cress		

Vorbereiding:

Citroengras-gemberijs:

- Meng slagroom en water en kook dit met de gesneden gember en citroengras gedurende 20 minuten op laag vuur.
- Zeef en voeg op laag vuur de suiker toe en roer tot deze is opgelost.
- Laat iets afkoelen en klop au bain-marie de eierdooier door het mengsel tot een homogene massa ontstaat.
- Koel af en draai in de ijsmachine tot ijs.

Mayonaise:

- Pers het sap uit de limoenen en doe dat samen met de honing in een maatbeker.
- Voeg de Valderrama Ocal olie toe terwijl je mengt met een staafmixer (zoals je mayonaise maakt) totdat het mengsel geen olie meer opneemt.
- Proef tussendoor!!

Ananasmikado met mayonaise van limoen, olijfolie extra vierge, acaciahoning en citroengras-gemberijs

Bereidingswijze:

Ananasfrites:

- Snijd de schil van de ananas en snijd de ananas verticaal in vieren.
- Verwijder de kern en snij het vruchtvlees in mikado's (1 x1 x 6 cm).
- Dep de ananas aan één zijde in kristalsuiker.
- Karamelliseer de suiker met een brander.

Appel:

- Schaaf de appel dun op de mandoline en maak er lucifers van.
- Meng met 2 eetlepels passievruchtenpuree en zet koud weg.

Karamel:

- Zet water en suiker op laag vuur en laat zonder te roeren het water verdampen en de suiker karamelliseren.
- Kwast de randen van de pan met water om verbranden van de bovenrand te voorkomen.
- Giet de karamel uit op het papier en verdeel hier een handje rode peperkorrels in.
- Laat afkoelen en breek dit in kleine stukjes.

Serveren:

- Leg 4 stukjes ananas op zwarte borden.
- Leg het ijs in het midden en schep de mayonaise eromheen.
- Leg de stukjes peperkaramel in de saus.
- Garneer verder met de appellucifers.



1. Getikt eitje



2. Gerookte zalm met zoetzuur



3. Drie bereidingen van zeeduivel



4. Twee bereidingen van Ibérico vlees



5. Ananasmikado met citroengras-gember-ijs

