

Maandmenu



Oktober 2018

‘mooie plaatjes’

Amuses: Tzatziki Atina en tomaatje ossenworst

Creme de la mer

Tarbot in bladerdeeg

Picanha met aardappel en garnituur

Speculaastiramisu met gepocheerde peer

Mokka

2 amuses: Tzatziki Atina en tomaatje ossenworst

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
150g 1	300g 2	Griekse yoghurt Teentje verse knoflook naar smaak	<p>Yoghurtcreme Laat de yoghurt nog wat uitlekken in een passeerdoek. Meng met wat geperste knoflook en maak af met de creme fraiche en een klein beetje peper. Zet de tzatziki apart en laat het op smaak komen.</p> <p>Komkommer Deel de komkommer met het hoofdgerecht. Snij met een dunschiller de komkommer zorgvuldig af totdat de zaadlijsten mooi zichtbaar zijn en de komkommer een mooie rechthoek is. Per persoon een rechthoek van ca 5 cm lang. Rol tot gebruik in keukenpapier om het vocht te absorberen.</p> <p>Gerookte amandel De helft van de amandelen crunchen, de rest wordt heel gebruikt</p> <p>Afwerking Leg een streepje yoghurtcrème op het midden van het bord. Leg daarop het komkommerblokje. Strooi er een klein beetje fleur de sel op. Smeer bovenop een dun laagje yoghurtcrème en garneer met gecrunchte amandelen en leg de hele amandel aan een kant; Leg op de crunch wat kaviaar en maak het af met een blaadje cress.</p> <p>Tomaatje ossenworst Snij de ossenworst in plakken van ± 20 gr en draai hier balletjes van. Leg het balletje op een stukje krimpfolie pak de punten van de folie en draai het strak samen. Zo krijgt het balletje een tomatenvorm. Leg in de vriezer.</p> <p>Haal de rozemarijnblaadjes van het takje en snij de blaadjes fijn. Giet in een bakje een flinke scheut olijfolie en doe hier de rozemarijn in. Laat dit trekken zodat de olie een mooi smaak heeft. Steek uit een snee brood een mooi rondje per persoon, groot genoeg voor het tomaatje. Smeer in met de rozemarijnolie en bak ze krokant in de oven op 140 °C.</p> <p>Pureer de gepelde tomaten, zeef en maak op smaak met een klein beetje tabasco. Voeg Kappa of agar agar toe (hoeveelheid afhankelijk van het volume) en verhit in een pan. Haal de bevroren ossenworst-balletje uit de folie en steek er een prikker en haal ze door het tomatenmengsel. Haal de prikker eruit en zet een kroontje ervoor in de plaats. Leg het tomaatje op de crostini.</p> <p>Je kan met een druppel tomatenmengsel de crostini vast zetten op het bordje.</p>
2el	4el	Creme fraiche	
2	4	Komkommer	
16	32	Gerookte amandel	
1	1	Bakje Time cress Zwarte kaviaar Fleur de sel	
200g ½	400g 1	Ossenworst Tramezzinibrood of casino gesneden	
1	2	Rozemarijn takje	
1	2	Blik gepelde tomaten Kappa of agar agar Olijfolie Tabasco Cocktailprikkers	

Creme de la mer

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
250gr	500gr	Geklaarde boter	Klaar de boter
8	16	Sint-jakobsvruchten	<p>Bereiding zeevruchten Leg de sint-jakobsvruchten in de geklaarde boter en houd de temperatuur maximum op 59° C. Laat traag garen gedurende 6 tot 8 minuten, afhankelijk van de grootte. Hiervoor kan je de warmhoud kast gebruiken.</p> <p>Verdeel de zeevruchten per soort over kleine pannetjes met deksel.</p> <p>De mosselen met selderij, zwarte peper en preigroen.</p> <p>De wulken met wortel, ui en witte peper.</p> <p>De amandes met venkel, knoflook en laurier.</p> <p>Giet in elk pannetje 1 groot glas witte wijn en voeg een koffielepel schaaldierenpasta toe. Heb je die niet, dan kan je ook afval van garnalen gebruiken.</p> <p>Zet het deksels op de pannetjes en verhit gedurende 3 minuten op hoog vuur. Reken voor de wulken 8 tot 10 minuten. Houd de zeevruchten warm. Ontbaard de mosselen</p>
8	16	Spaanse mosselen	
8	16	Wulken	
8	16	Amandes(schelpen)	
1/2	1	Wortel	
1	2	bleekselderij	
1	2	sjalot	
1/2	1	Prei groen	
3	6	Teentjes knoflook	
1	2	Blaadje laurier	
1	2	Fles witte wijn (rioja)	
1	2	Venkeltje	
1	2	Grote winterwortels Schaaldierenpasta (van Primerba)	
1/2 l	1l	Room Peper en zout	
500gr 50 gr 1 dl	1 kg 100gr 2 dl	Aardappelen (vuil) Boter melk Peper en zout Nootmuskaat pakje bieslook	<p>Aardappelpuree Kook de aardappelen gaar en pureer ze samen met de melk en de boter tot een gladde puree. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en fijngesneden bieslook.</p>
1/4	1/2		
1/2	1	Ciabattabrood (nog af te bakken)	<p>Ciabattabrood Snijd het brood vanuit de diepvries in fijne plakjes (snijmachine stand 20) en toast die met wat olijfolie in de oven op 180° C. (ongeveer 7 min.) Kruid met peper van de molen.</p>
1/2	1	Doosje oesterblaadjes	<p>Afwerking Schik een lepel puree onderaan in een diep bord. Lepel hierom een ruime lepel zeewierroom. Schik de warme zeevruchten zoals op de foto. Serveer de mossel in de schelp.</p> <p>Werk af met de cressen, oesterblad, lamsoor, wakame en een ciabattatoastje.</p>
1/2	1	Atsina cress	
1/2	1	Purperen shiso cress	
1	2	Doosje wakame (zeewier)	
	wat	lamsoren	

Tarbot in bladerdeeg met Nantaisboter

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
640g 300g 300g 4 8 600g 4	1,3 kg 600g 600g 8 16 1,2 kg 8	Tarbotfilets Bladspinazie Trostomaten Sjalotten Blaadje basilicum Blad bladerdeeg 40 x 40 cm Eierdooiers	<p>Verdeel de filets in acht(16pers: zestien) gelijke hoeveelheden Was de spinazie en roerbak de spinazie. Snijd indien nodig grof. Druk het vocht er goed uit en laat het goed uitlekken. Geef de tak van de tomaten aan de amuse!! Snijd de tomaat in vieren, verwijder de pitjes en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Stoof de tomaat samen met sjalot en basilicum blaadjes aan Schik acht (bij 16 pers. zestien) hoeveelheden vis en daarop als een dakje een mengeling van de spinazie, tomaat, sjalot en basilicum.</p> <p>Rol het bladerdeeg uit tot bijna filodeeg-dikte (dun dus) en snijd hieruit acht (zestien) visvormpjes. Leg de vis met groentedakje in een ovenschaal. Leg het visvormpje van bladerdeeg er bovenop. Bestrijk de bovenkant met de losgeklopte eierdooier. Bak dit gedurende 20 min in de oven op 180graden C. Haal de vis uit de oven en serveer als geheel pakketje.</p>
600ml 4 2 el 2 el 40g 20g	900ml 6 3 el 3 el 60g 30g	Droge witte wijn Sjalotten, fijn gesnipperd room Balsamico, wit Boter Peper/zout Bieslook fijn gesnipperd Evt. maïzena om bij te binden	<p>Nantaisboter Doe de witte wijn, sjalot, room en balsamico in een kookpot en laat tot 1/4 inkoken. Haal van het vuur af en monteer met koude klontjes boter. Bind eventueel bij met wat aangengde maïzena. Kruid met peper/zout en voeg bieslook toe.</p> <p>Opmaak Bedek de spiegel van het bord met de Nantaisboter en schik de vis in bladerdeeg in het midden</p>

Picanha picadillo, oma's aardappel en garnituren

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1 st	2 st	Picanha / Staartstuk van 1 - 1.5 kg.	Picanha Snijd de vetlaag in een ruitjesmotief in. Verwarm de oven op 180 graden
5 tl	10 tl	Picadillo kruiden	van Jonnie Boer
½ tl	1 tl	OF	OF
2 tl	4 tl	Paprika poeder	Meng de kruiden.
2 tl	4 tl	Cayennepeper	Gebruik 3 of 6 tl van de kruiden voor de aardappels.
2 tl	4 tl	Knoflookpoeder	Neem de rest van de kruiden en wrijf het vlees hiermee in.
2 tl	4 tl	Komijnpoeder	Ga 90 minuten voor serveren verder met het vlees even aan te braden in olie.
snuf	snuf	Koriander poeder	Leg het vlees ca. 1 uur in de oven op 180 graden tot een kern-temperatuur van 50 graden
snuf	snuf	Zout	Laat het ca 20 min afgedekt rusten op een warme plaats.
		Zwarte peper	
100 ml	150ml	Azijn	Komkommer Breng de azijn, de suiker en de mosterd in een pannetje aan de kook en laat het even pruttelen.
2 el	3 el	Suiker	Snijd met een dunschiller per persoon 2 plakken van de komkommer tot net tegen de zaadlijst aan. Er blijft een vierkante zaadlijst over geef deze aan de amuse-bereiders.
1 tl	1 tl	Mosterd	Kiep het azijnmengsel in een platte schaal en leg de komkommerplakken hierin. Laat min. 20 minuten trekken.
2 st	4 st	Komkommer	Maak er rolletjes van.
5 st	10 st	Roseval aardappel	Aardappel Was en snijd de aardappels over de lengte in kwarten.
3 tl	6 tl	Picadillo kruiden	Smeer de parten in met olijfolie en kruid de aardappels.
		Olijfolie	Leg bakpapier op de oven-bakplaat
		Grof zout	Leg de aardappels hierop en bak de aardappels ca 20 min in de oven bij het vlees op 180 gr.
			Strooi er wat grof zout op als ze klaar zijn.
2 st	4 st	Rood-witte bietjes (Chioggia)	Bietjes Schil de bietjes.
100ml	150ml	Sushi azijn	Snijd er 3 dunne plakjes per persoon van. Snijmachine stand 6.
			Let op de snijrichting. Zorg dat de ringen zichtbaar zijn.
			Leg de plakjes 20 min in de azijn in een kom
1 st	2 st	Pompoen (Butternut)	Pompoen Schil de pompoen.
		Groentebouillon (poeder)	Snijd er per persoon 2 blokjes uit, 2 x 2 cm ongeveer.
		Boter	Leg deze 20 min. in de oven (180 gr) op bakpapier in een schaal.
			Snij de rest klein, en kook deze gaar. Giet af. Bewaar wat vocht.
			Maak er een puree van, eventueel wat vocht of boter toevoegen en breng op smaak met wat bouillonpoeder
1 st	1 st	Broccoli	Broccoli, groene asperges Snijd 3 roosjes per persoon.
16 st	32 st	Groene asperges	Maar 2 asperges per persoon schoon.
			Kook de groentes beetgaar.

Picanha picadillo, oma's aardappel en garnituren

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
160 ml 2 st 2 tak 2 tak 40 ml 80 ml ½ tl 80 gr	320 ml 3 st 3 tak 3 tak 80 ml 160 ml 1 tl 160 gr	Geklaarde boter Sjalot Kervel Dragon Witte wijnazijn Witte wijn Zw.Peper Eidooiers	<p>Saus Béarnaise Klaar de boter. Hak de sjalotjes fijn. Snijd de blaadjes van de kervel fijn Snijd de blaadjes van de dragon fijn. (niet bij elkaar doen) Laat de azijn, witte wijn, sjalot, peper en de helft van de dragon in een pan tot 1/3 zachtjes inkoken (gastrique maken). Passeer door de fijne zeef. Voeg de eidooier toe. En klop de saus met een garde AU BAIN-MARIE tot een stevige mouse (yoghurt dikte) Klop de boter op dezelfde temperatuur met een garde beetje bij beetje door de boter.</p> <p>De Béarnaise, volgens Wikipedia, is in 1836 bedacht door chef Collinet, die en passant ook de pommes soufflées uitvond, en voor het eerst geserveerd bij de opening van Le Pavillon Henri IV. De saus heet zo omdat Henri uit Béarn kwam.</p>
½ st ½ st 1 teen ½ st 3 tak 1/2 tl 1/2 tl 1 el 75 ml	1 st 1 st 3 tenen 1 st 6 tak 1 tl 1 tl 2 el 150 ml	Tomaat Sjalot Knoflook Rode peper Verse peterselie Oregano Tijm Rode wijnazijn Olijfolie Zout en peper	<p>Saus Chimichurri Snijd alles fijn. Doe de olie in een maatbeker en voeg alles toe. Blendeer dit goed.</p>
			<p>Bordopmaak De bedoeling is dat je met al deze ingrediënten een mooie bordopmaak gaat maken. Bedenk ruim voor het uitserveren hoe je dit gaat doen want anders worden de componenten koud.</p>

Speculaastiramisu met gepocheerde peer

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
80 ml 120ml 150g 3g 75ml 300g	160ml 240ml 300g 6g 150ml 600g	Eigeel Eiwit suiker speculaaskruiden speculaaslikeur mascarpone	Tiramisu Klop de eidooiers met 75 g suiker en de speculaaskruiden op tot dik vloeibaar schuim. Klop de mascarpone door dit mengsel. Voeg dan de likeur toe. Klop de eiwitten stijf met de rest van de suiker en spatel dit luchtig door het mascarponemengsel. Doe het in een spuitzak en leg dit in de koeling.
300g 100g 100ml 1 10ml	600g 200g 200ml 2 20ml	conference peer suiker water vanillestok citroensap	Gepocheerde peer Schil de peren en snij in brunoise. Kook de suiker, het water, citroensap en het merg van het vanillestokje en laat dit trekken. Pocheer de peer gaar in dit vocht. Koel de peer in het vocht terug.
200g 75ml	400g 150ml	speculaasjes speculaaslikeur	Speculaasbodem Hak de speculaasjes grof. Verdeel over de glazen en besprenkel met de likeur. Verdeel hierop de gepocheerde peer en de tiramisu. Zet dit in de koeling om op te stijven.
50 g snuf	100g snuf	kataifideeg speculaaskruiden	Kataifi Frituur kleine nestjes van kataifideeg op 160 graden totdat ze goud bruin zijn. Bestrooi nestjes direct met speculaaskruiden. Afwerking. Leg een nestje Kataifi op de tiramisu en eventueel een (wit) chocolaatje.



1. Amuse tomaatje ossenworst



2. Amuse Tzatziki Atina



3. Creme de la mer



4. Tarbot in bladerdeeg



5. Picanha met aardappel en garnituur



7. Speculaastiramisu met gepocheerde peer

