

Maandmenu



November 2019

'Herfst'

Ravioli van rode biet en bietensalade

Paddenstoelenbouillon

Zacht gegaarde kabeljauw, rettich, gravadlaxsaus

Hert gerookt in jeneverbes, kweeper, kruidkoek

Clementines met gin-tonic en kaneel

Mokka

Bietensalade met Goudse geitenkaas en pistachenoten

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
0,5 kg	1 kg	Rode bieten (gekookt)	Doe de bieten in een vacumeerzak en voeg twee el van de olie, de azijn, honing, sinaasappelrasp, gember en het koosjere zout toe.
4el	8el	extra virgen olijfolie	Probeer de halve bieten in een enkele laag te houden, wat het makkelijkste gaat als ze allemaal met de snijkanten omlaag liggen. Laat de bieten in warmwaterbad (85gr C) ongeveer een half uur marinieren. Haal de zak uit het water en laat de bieten voor tien minuten rusten
4el	8el	rijstazijn	
2 tl	4 tl	honing	
1	2	geraspte schil van sinaasappel	
1tl	2 tl	geschilde, fijn geraspte verse gember	
2 tl	4 tl	koosjer zout	
50g	100g	gezouten geroosterde pistachenoten (schoon)	Snijd elke halve biet in 6 tot 8 partjes die op het breedste punt 1 cm dik zijn. Doe de partjes in een schaal, druppel de extra virgen olie erover en schep ze om.
150g	300g	Goudse geitenkaas of andere stevig gerijpte geitenkaas, geschaafd met een kaasschaaf of dunschiller	Breng op smaak met zeezout en zwarte peper. Dresseer de salade op een bordje en bestrooi met de pistachenoten, de kaas en (eventueel) het venkelgroen.
4 tl	8 tl	Fijn venkelgroen ter garnering Grof zeezout Zwarte peper	

Ravioli van rode biet en verse geitenkaas

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
3	6	Gekookte rode bieten	<p>Schil de gekookte rode biet en snij in dunne plakken met behulp van een mandoline. Gebruik een uitsteekvormpje om mooie ronde plakken te maken. Leg de helft van de plakken op een bord.</p> <p>Snij de radijzen met een mandoline in dunne plakjes. Leg een laagje plakjes radijs op elke rode bieten plak.</p> <p>Meng de verse geitenkaas met het gesnipperde bieslook, de gesnipperde lente-ui, peper uit de molen en zout. Spreid dit mengsel over de rodebietenplakken.</p> <p>Maak een vinaigrette van pistacheolie, citroensap, peper en zout en besprenkel hiermee de vulling.</p> <p>Sluit de ravioli's met een tweede schijf rode biet en werk af met wat zout, peper, gehakte pistachenootjes en verse bieslook.</p>
8	16	Kleine radijsjes	
150g	300g	Verse geitenkaas	
2	4	Lente-uitje	
4 el	8 el	Pistacheolie	
1	2	Sap van citroen	
1 el	2 el	Pistachenoten	
		Enkele takjes verse bieslook	
		Peper en zout	

Paddenstoelenbouillon

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2	4	Uien	Bouillon zelf maken Snipper de uien.
2	4	Stengel bleekselderij	Maak de groenten schoon en snijd deze in grove stukken.
1/8	1/4	Knolselderij	Fruit de uien aan in olijfolie.
1	2	Winterpeen	Voeg de groenten toe (nog geen kruiden)
2	3	Prei- wit deel	Laat dit even stoven toot alles glazig is.
2	3	Tomaten	Blus af met de witte wijn.
3	6	Laurierblad	Voeg het water en de kruiden toe.
½ el	1 el	Lavas	Laat dit net niet koken maar trekken.
1 el	2 el	Peterselie	Laat dit 45-60 min garen zonder deksel op de pan.
2	4	Kruidnagel	Eventueel afschuimen
3	6	Peperkorrels geplet	Zeef de bouillon en druk het vocht uit de groenten.
100ml	200ml	Droge witte wijn	
1.5 L	3 L	Water	
		Olijfolie	Of, neem groentebouillon poeder en maak daar de benodigde bouillon van.
			Paddenstoelen bouillon
1.5 L	3 L	Groente bouillon	
25 g	50 g	Gedroogde paddenstoelen	Laat de gedroogde paddenstoelen weken in wat warm water. Snipper de ui en knoflook.
2	4	Knoflooktenen	Snijd de champignons en alle paddenstoelen in plakjes.
1	2	Grote ui	Fruit de ui en knoflook aan in een soeppan met een scheutje olie.
2	4	Laurier	Voeg de paddenstoelen en champignons toe en bak deze 3 minuten mee.
250 gr	500 gr	Paddenstoelen	Snijd de geweekte paddenstoelen ook in plakjes.
250 gr	500 gr	Kastanje-champignons	Voeg dit en het vocht van het weken toe aan de pan.
		Olie	Voeg de bouillon toe en laurier. Laat dit 10 minuten sudderen. Controleer op smaak.
			Knoflookcroupons
2 plak	4 plak	Casinobrood	Pers de knoflook en meng deze met de olie in een kom.
3 el	6 el	Olijfolie	Smeer de plakken brood er mee in.
1	2	Knoflooktenen	Eventueel aan 2 zijdes. Snijd het brood in blokjes. Gril de blokjes onder de salamander goudbruin. Af en toe wat husselen. BLIJF ERBIJ STAAN! Ze verbranden snel.
			Afwerking
			Schenk de soep in een kom en bestrooi met croupons

Zacht gegaarde kabeljauw, rettich, gravadlaxsaus

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2	4	Rugfilets van kabeljauw met vel van 500g	<p>Kabeljauw Verwijder het vel van de kabeljauw en bewaar dat. Los het zout op in het koude water. Leg de kabeljauw minstens 1 uur in dit pekelbad. Haal de kabeljauw eruit en spoel af onder koud water. Kijk naar het formaat van de kabeljauw. Deel zonodig in 2 gelijke stukken en vacumeer deze. Pocheer de vis sous-vide op 52 graden gedurende 50 minuten. Koel terug op ijswater. Snijd de kabeljauw in plakken van ongeveer 4 cm.</p> <p>Peterselie olie Pluk de groene blaadjes van de peterselietakjes, dit moet ongeveer 40 gr zijn. Draai de blaadjes samen met de olie een half uurtje in de blender. De olie zal warm worden door het draaien. Giet de olie in een doek en laat dit uitlekken. Gooi de peterselie weg. Na het uitlekken eventueel met Extra Vierge olie aanvullen tot de bij de saus gewenste hoeveelheid.</p> <p>Gravadlaxsaus Zorg dat alles op kamertemperatuur is! Vermeng dooiers, azijn, mosterd, honing en wat zout. Maak een mayonaise door al kloppend met een garde druppelsgewijs de olie toe te voegen. Meng op het laatst de fijngehakte dille door de mayo. Breng eventueel op smaak en zet koud weg.</p> <p>Rettich Schil de koolrabi en snij dit in dunne reepjes ter dikte van een lucifer. Meng dit met de gehakte lavas, citroensap + zeste van citroen en zout naar smaak. Schil de rettich en snijd in de lengte in zo dun mogelijke plakken. Leg de koolrabisalade in de plakken rettich en rol ze strak op, snijd de uiteindes bij. Snijden op snijmachine stand 4</p> <p>Krokante huid Schrapp de kabeljauwhuid schoon en bak de huid tussen bakpapier onder druk (met een gewicht, bijvoorbeeld een bakplaat) in ongeveer 30 minuten op 160 graden krokant. Zeer goed schoonmaken van vleesresten.</p> <p>Opmaak Lepel de saus losjes in een cirkelvorm op het bord. Leg de kabeljauw en de rettichrol erop en daarop de krokante huid. Maak af met een takje dille</p>
140g 2l	280g 4l	zout water	
100g 300ml		peterselie olie	
60g 30g 40ml 2 140ml 0,5	120g 60g 80ml 4 280ml 1	dijonmosterd honing witte wijnazijn eidooiers peterselie olie bos dille gehakt	
1	2	koolrabi (formaat afhankelijk)	<p>Rettich Schil de koolrabi en snij dit in dunne reepjes ter dikte van een lucifer. Meng dit met de gehakte lavas, citroensap + zeste van citroen en zout naar smaak. Schil de rettich en snijd in de lengte in zo dun mogelijke plakken. Leg de koolrabisalade in de plakken rettich en rol ze strak op, snijd de uiteindes bij. Snijden op snijmachine stand 4</p> <p>Krokante huid Schrapp de kabeljauwhuid schoon en bak de huid tussen bakpapier onder druk (met een gewicht, bijvoorbeeld een bakplaat) in ongeveer 30 minuten op 160 graden krokant. Zeer goed schoonmaken van vleesresten.</p> <p>Opmaak Lepel de saus losjes in een cirkelvorm op het bord. Leg de kabeljauw en de rettichrol erop en daarop de krokante huid. Maak af met een takje dille</p>
1	2	rettich	
1/2	1	bos lavas	
1	2	citroenen	

Hert gerookt in jeneverbes, kweeper, kruidkoek

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
800g	1600g	hertensteaks botten apart erbij	Hert Trancheer het hertenvlees in 8/16 steaks. Verwijder van de hertenbotten zoveel mogelijk vet.
2	4	tenen knoflook	Jus van Maniguette peper Sla met de achterzijde van een hakbijl op de botten om deze te breken in iets kleinere stukken. Fruit de groenten, Maniguette peper, jeneverbes, kruidnagel en zwarte Penja peper aan, voeg het de hertenbotten toe en bruin wat aan. Blus het geheel af met de rode wijn en rode port. Kook dit in en voeg de bouillon toe. Kook het geheel gedurende 90 minuten. Zeef de jus en laat het tot een kwart inkoken. Verrijk de jus voor gebruik met Garam Massala en Zwarte Truffel olijfolie.
1	2	ui	
2	4	wortelen	
10g	20g	Maniguette peper	
2g	4g	jeneverbes	
2g	4g	kruidnagel	
5g	10g	zwarte Penja peper	
1kg	2kg	hertenbotten	
750ml	1,5l	rode wijn	
200ml	400ml	rode port	
1,5l	3l	kalfsbouillon	
5g	10g	Garam Masala	
150g	300g	honing	
45g	90g	boter	
75g	150g	melk	
150g	300g	bloem	
75g	150g	amandelpoeder	
13g	25g	bakpoeder	
40g	80g	poedersuiker	
		Rasp sinaasappel	
		Rasp citroen	
8g	16g	kruidenmix*	
1,5	3	eieren	
		* verhouding kruidenmix:	
	4g	kardemon groen	
	3g	steranijs	
	3g	gemberpoeder	
	4g	zoethout	
	2g	kaneelpoeder	
200g		citrusap (citroen, limoen, sinaasappel)	Citrusgel Pers het sap uit. Voeg eventueel ook wat rasp van de schil toe. Breng alle ingrediënten samen met de agar-agar aan de kook en giet door een fijne zeef. Laat afkoelen en geleren. Draai in een blender tot een gladde en glanzende geleï.
50g		Suikerwater (1 op1)	
7g		Agar-agar	
1kg	2kg	Kweeperen	Crème van Kweeper Schil de kweeperen en snij ze in 4 parten Breng de witte port, witte wijn, suiker, kaneelstok, steranijs en kruidnagel kort aan de kook voor de smaak van kaneelstok, steranijs en kruidnagel. Zeef dit mengsel en breng weer aan de kook. Voeg de geschilde kweeperen zonder klokhuis toe, kook tot beetgaar. Haal de helft van de kweeperen uit de pan. Snijd deze in blokjes (totaal 24/48 blokjes) Kook de andere helft door tot het vocht tot klein laagje is gereduceerd. Giet het vocht in een aparte kom en pureer de kweeperen in de keukenmachine tot een fijne crème. Voeg eventueel kookvocht toe om het smeuïg te maken. De rest van het kookvocht KAN je in de jus doen.
1l	2l	witte wijn	
200g	400g	witte port	
200g	400g	suiker	
1	2	kaneelstok	
1	2	steranijs	
3	6	kruidnagel	

Hert gerookt in jeneverbes, kweepeer, kruidkoek			
8p	16p	Benodigheden	Bereidingswijze
200g		Bloedworst Garam Masala Melk	Crème van bloedworst (voor 16p maken!) Blender de bloedworst door er wat melk eventueel aan toe te voegen en kruid met Garam Masala. Zorg dat het mengsel spuitbaar is en doe in een spuitzak.
100g	200g	Amsterdamse uitjes	Amsterdamse uitjes Voor decoratie, halveer ze zodat ze beter blijven liggen.
300g 12g 15ml 20g 5g	600g 24g 30ml 20g 10g	gepelde zilveruitjes suiker azijn boter zout	Zilveruitjes Pel de uitjes en zet ze met suiker, azijn, boter, een snufje zout en zoveel water dat de uitjes onderstaan in een pan en laat ca. 30 minuten afgedekt zachtjes koken. Laat daarna de uitjes zonder deksel sudderen tot het vocht is verdampt en de uitjes gekarameliseerd zijn.
1 1 1	2 2 2	rode biet gele biet chioga biet zwarte truffel olijfolie	Garnering van biet Schil de bieten. Snij dunne plakken op de snijmachine stand 4. Gaar de plakjes biet. Besprenkel de plakjes biet met zwarte truffel olijfolie.
		Jeneverbessen (en evt takjes van de jeneverbes) Garam Masala Incazout	Bereiden en roken hertensteak Verwarm de oven op 150°C. Bak de steaks kort aan beide zijde aan. Bestrooi na het bakken beide zijden met zwarte peper, Garam Masala en Incazout. Bedeck de bodem van een ovenschaal met de takjes van jeneverbes. Leg in aan een kant van de schaal de geplette jeneverbessen. Leg de steak op de takjes jeneverbes. Laat de jeneverbessen flink roken m.b.v. een brander. Dek de schaal af met een bakplaat en zet het geheel gedurende ongeveer 5 minuten in de oven. VARIANT: Gebruik het rookoventje met uitsluiten wat jeneverbessen. Laat de jeneverbessen flink roken m.b.v. een brander. Laat de jeneverbessen flink roken m.b.v. een brander. Zet het rookoventje ongeveer 5 minuten in de oven (afhankelijk hoe rood je het vlees wil).
		Yka leaves	NB jeneverbestakken zijn slecht verkrijgbaar, gebruik de variant met het rookoventje. Opmaak van het bord Maak een mooie cirkel op het bord met drie toefjes crème van kweepeer, drie toefjes crème van bloedworst, drie blokjes beetgare kweepeer, 3 delen van het Amsterdamse uitje, drie halve delen van het zilveruitje, drie blokjes van 1,5 cm kruidkoek. Plaats toefjes van de citrusgel op twee blokjes kweepeer en een in de cirkel. Verdeel van iedere soort biet een plakje op de cirkel. Maak de cirkel af met delen van de Yka leaves®. Snijd het vlees in vier mooie plakken en leg deze in de cirkel. Dresseer het gerecht op speelse wijze met jus van Maniguette peper en een paar extra druppels Zwarte Truffel olijfolie.

Clementines met gin-tonic en kaneel

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
50ml 125ml 30g 55ml 50ml 1	100ml 250ml 60g 110ml 100ml 2	Gin Fever-tree tonic Suiker Limoensap Clementinesap limoen	<p>Granité Rasp de schil van de limoen voor de garnering en pers de vrucht uit. Vul aan met limoensap. Meng tonic, gin, suiker, limoensap en clementinesap. Doe het mengsel in een brede ondiepe stalen bak en zet in de diepvries. Meng geregeld met een vork zodat je een granité krijgt.</p>
250ml 500ml 90g 3 5	500ml 1l 180g 6 10	Melk Slagroom Suiker Kaneelstokje Eidooiers	<p>Kaneelijs Doe het melk-roommengsel met de kaneelstokjes in een pan en verwarm en laat zeker een ½ uur trekken. Haal de stokjes uit het mengsel. Klop de eidooiers met de suiker en voeg al roerend de melk aan de eieren toe. Doe het terug in de pan en zet op het vuur. Het mengsel is gaar als je een pad kunt trekken op de spatel waarmee je roert. Haal van het vuur en maak hoog op smaak met kaneelpoeder. Draai er ijs van.</p>
8	16	clementines	<p>Clementines Schil de clementines en zorg dat je alle wit verwijderd hebt. Verwijder de onder- en bovenkant en snij doormidden.</p>
2el	4el	pecannoten	<p>Opmaak Hak de pecannoten fijn. Dresseer de clementine op het bord en werk af met granité, kaneelijs, pecannoten, limoenrasp.</p>



1. Bietensalade, ravioli van rode biet



2. Paddenstoelenbouillon



3 Kabeljauw, rettich, gravadlax



4. Hert gerookt in jeverbes



5. Clementine, gin tonic, kaneel

