

## Maandmenu



OKTOBER 2021

Goud van oud

Zwezerik met schorseneren en mosterdsabayon

\*\*\*\*\*

Velouté van witlof met gember en chinoise van chorizo

\*\*\*\*\*

Bretonse heilbotfilet met risotto nero en pijlinktvis

\*\*\*\*\*

Gebraden wild, rode wijnsaus, sjalot, savooiekool en polenta romana

\*\*\*\*\*

Chipolatapudding met marasquinsaus en bitterkoekjes

\*\*\*\*\*

Mokka

**Zwezerik met schorseneren en mosterdsabayon**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
560g	1120g	Zwezerik Boter Bloem	<b>Zwezerik</b> Zet de zwezerik in koud water. Blancheer ze circa 10 minuten. Laat de zwezerik tussen twee borden afkoelen en zet er iets zwaars op. Ontvlies de zwezerik en snijd ze in plakjes van 1 cm. Klaar de boter.
55g 80ml 40ml 1 tl	110g 160ml 80ml 2tl	Eidooiers Witte wijn Kalfsfond Mosterd (fijn)	<b>Mosterdsabayon</b> Klop de eidooiers met de witte wijn en de mosterd goed door elkaar. Verwarm het mengsel au-bain-marie, klop het dik en romig en voeg de fond toe.
400g	800g	Schorseneren	<b>Schorseneren</b> Maak de schorseneren schoon. Om je handen schoon te houden, doe handschoenen aan en schil ze onder water. Snijd ze in stukjes en zet ze in water anders kleuren ze bruin. Blancheer ze.  <b>Afwerking</b> Bestrooi de zwezeriken met bloem. Bak de zwezerik in de geklaarde boter bruin en krokant. Bestrooi ze met zout en peper.  Roerbak de schorseneren in de wok. Breng ze op smaak met zout en peper. Schep de schorseneren in het midden van een bord. Leg de krokant gebakken zwezeriken op de schorseneren en nappeer de sabayon er omheen.

**Velouté van witlof met gember en chinoise van chorizo**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
600g 75g 2 el 90g 1 1 el 1 1 100ml 250ml 1L 100ml 100ml	1,2kg 150g 4 el 180g 2 2 el 2 2 200ml 500ml 2L 200ml 200ml	Witlof Boter Olijfolie Venkel Prei (kleine) Gemberpoeder Laurierblaadje Takje rozemarijn Water Sinaasappelsap Gevogeltefond Crème fraîche Kookroom Tabasco	<p><b>Velouté</b> Haal de kern uit het witlof en snijd de blaadjes in stukken. Maak de venkel schoon en snijd ze in stukken. Snijd de prei doormidden en was deze en snijd in stukken</p> <p>Verhit de boter en olijfolie in een soeppan met dikke bodem. Smoor het witlof hierin aan, voeg de groenten, samen met de gember, laurier en rozemarijn, toe. Laat die even mee smoren en blus vervolgens met het water. Laat even opkoken en voeg dan het sinaasappelsap toe. Kook vervolgens tot de helft in. Voeg de gevogeltefond toe, samen met de crème fraîche en de room. Laat de soep 10 minuten zachtjes koken. Verwijder de laurier en de takjes rozemarijn. Maak de soep fijn met de staafmixer. Wrijf de soep door een zeef en breng op smaak met zout en tabasco. Indien de soep wat dun is, voeg dan wat, in water aangemaakte, aardappelzetmeel toe en laat even doorkoken.</p>
125g ½	250g 1	Chorizo Struik witlof citroensap	<p><b>Garnering</b> Snijd de chorizo in dunne Chinoise (Chinese ruit) Snijd de blaadjes van het witlof in fijne reepjes. Besprenkel de witlofreesjes met een beetje citroensap om verkleuren te voorkomen.</p>
1	1	sinaasappel	<p><b>Afwerking</b> Scheep de soep in diepe, voorverwarmde borden Garneer met stukjes chorizo, reepjes witlof en een dun partje sinaasappel.</p>

**Bretonse heilbotfilet met risotto nero en pijlinktvis**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8	16	Heilbotfilet a 70g Olijfolie	<b>Heilbot</b> Kruid de heilbotfilets met peper en zout. Verpak ze in vacuümzakjes voeg er een lepel olijfolie bij, vacumeer ze. Gaar ze sous-vide op 48°C gedurende 10 minuten als het water weer op temperatuur is.
600ml 1 4 el 80g 10g 4el	1.2l 2 8 el 160g 20g 8el	Gevogelte bouillon Ui (fijn gehakt) Olijfolie Risotto Inktvisinkt Parmezaanse kaas, gemalen	<b>Risotto</b> Breng de gevogeltebouillon aan de kook. Fruit de gehakte ui in de olijfolie, voeg de rijst en de inktvisinkt toe. Laat ze even mee fruiten. Bevochtig het geheel beetje bij beetje met de bouillon en blijf goed roeren tot de bouillon verdamppt. Bevochtig op nieuw en ga zo door tot de rijst beetgaar is. Voeg de Parmezaanse kaas toe en maak af met peper en zout.
4 4el	8 8el	Pijlinktvis Knoflookolie	<b>Inktvis</b> Maak de inktvissen schoon, spoel ze af en snijd ze in ringen. Bak de inktvis stukjes zeer kort aan in de hete knoflookolie. Kruid met peper en zeezout.
4 4el 200g 2tl	8 8el 400g 4tl	Eidooiers Witte wijn Geklaarde boter Dijonmosterd	<b>Mousseline saus</b> Klop een mousseline met eidooier, witte wijn en geklaarde boter (au bain marie). Werk de saus af met een weinig mosterd en breng op smaak met peter en zeezout.
		Bieslook	<b>Afwerking</b> Smelt de boter in een pan en laat hem kleuren tot hazelnootboter. Haal de stukken heilbot uit de vacuümzakjes en laat ze op de velkant bakken. Draai ze om en haal de pan van het vuur af.  Leg op een voorverwarmd bord een mooie lijn van de risotto en leg daarop de inktvis. Bestrooi met gehakte bieslook. Leg hiervoor de gebakken heilbot. Trek er een streep van de mousseline langs.

## Gebraden wild, rode wijnsaus, sjalot, savooiekool, polenta romana

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
2 1 300ml 150ml 200g 2 200ml	4 2 600ml 300ml 400g 4 400ml	sjalot Teentje knoflook Rode wijn Port Bosbessengelei Takje tijm Wildfond Aardappelzetmeel	<b>Rode wijnsaus</b> Bak de sjalotten en de knoflook en tijm op matig vuur. Laat niet kleuren en kruid licht. Voeg de wijn en de port toe en kook in tot $\frac{1}{4}$ . Breng de fond aan de kook en zeef er de wijnreductie in en voeg de bessengelei toe. Kook in tot het gewenste volume. Voor doorgifte eventueel binden met aardappelzetmeel, dat met wat water is losgeroerd.
8 100g	16 200g	Sjalotten Boter Speculaaskruiden Rode wijn	<b>Sjalotten</b> Smelt de boter tot schuimig en doe de sjalotten erbij. Bak ze glazig, kruid met peper, zout en speculaaskruiden. Gaar ze in een beetje rode wijn. Verwarm voor het serveren kort in wat van de rode wijnsaus.
1 1 150g 500ml	2 2 300g 1l	Teentje knoflook Sjalot Polenta Gevogeltebouillon	<b>Polenta romana</b> Zweet de knoflook en sjalot in de boter aan; voeg de bouillon toe. Voeg de polenta toe. Kook het in ca 10 min. gaar en laat even rusten.
35g 75g 75g 75g 75g 2,5 $\frac{1}{4}$	70g 150g 150g 150g 150g 5 $\frac{1}{2}$	Spekjes Water Melk Boter Bloem Eidooiers Bosje gehakte peterselie Bouillonpoeder	<b>Soezenbeslag</b> Bak de spekjes in kleine stukjes krokant. Kook het water, de melk en de boter. Voeg de gezeefde bloem toe. Kook deze gaar tot een droge "deegbal". Voeg één voor één de dooiers toe en roer tot een homogene massa. Meng de polentamassa door het deeg. Voeg de gehakte peterselie en de spekjes toe en breng op smaak met peper, zout en de bouillonpoeder. Doe de massa in een bak en laat afkoelen. Portioneer met de quenelle-ijsknijper en frituur deze quenelles goudgeel en zout eventueel licht na. (Je kunt ze voorbakken en voor het uitserveren nog kort nabakken).
2 150ml 200ml 150g 1 2	4 300ml 400ml 300g 2 4	Kweeperen Witte wijn Water Suiker Kaneelstokjes Laurierblaadjes	<b>Kweeperen</b> Schil de kweeperen, snijd ze in 8 partjes per peer. Kook de witte wijn, water en suiker met kaneel en laurier. Kook hierin de peertjes tot ze gaar zijn. ( ca 10min)
1 15g 1L 50g 60g 100ml 200ml 1tl	2 30g 2L 100g 120g 200ml 400ml 2tl	Savooiekool Bouillonpoeder Water Boter Bloem Kookroom Melk Kummel	<b>Savooiekool rouleau</b> Maak de savooiekool schoon en zorg voor 10/20 grote bladeren. Snijd uit die bladeren de nerf en blancheer ze 4 minuten. Snijd de rest van de bladeren fijn en stoof ze gaar in gevogeltebouillon. Maak van boter en bloem een blanke roux, voeg er de melk en kookroom aan toe. Meng dit mengsel door de gestoofde kool. Laat afkoelen. Leg een groot stuk huishoudfolie op een snijplank en leg hier de hele bladeren dakpansgewijs op in een horizontale lijn. Strijk de koolmassa met een spatel op de bladeren en rol met 2 personen een lange rol en laat opstijven in de koeling. Haal voor het opwarmen de rol uit de koeling en verwarm die op een teflonmatje in de oven. Snij er schijven van.

## Gebraden wild, rode wijnsaus, sjalot, savooiekool, polenta romana

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
800g 4	1,6kg 8	Hertenrugfilet aardappels	<p><b>Wild ( Hertenhaas)</b> Bak het vlees in de boter op middelmatig vuur. Neem een ovenschaal en plaats er een aantal rauwe aardappelschijven op en plaats het vlees daarop. Gaar het wild in de oven met een kerntemperatuur van 50C. Laat het kort rusten.</p> <p><b>Afwerking</b> Plaats op warme borden de kool en polenta. Trancheer het vlees en leg op het bord Rangschik de peertjes en sjalotjes erbij en dresseer de saus speels rondom het gerecht</p>

<b>Chipolatapudding met marasquinsaus</b>			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
40g 100g 50ml 100g 60g 1	80g 200g 100ml 200g 120g 1	Bigarreaux Oranjesnippers Marasquin Rozijnen Bitterkoekjes Theezakje	<p><b>Pudding</b></p> <p>Snijd de bigarreaux en de oranjesnippers in stukjes. Week de bigarreaux in de marasquin.</p> <p>Laat de rozijnen circa 10 minuten wellen in thee. Dep ze droog.</p> <p>Week de gelatine circa 5 minuten in ruim koud water.</p> <p>Breng de melk tegen de kook aan, doe het vuur uit en laar 10 minuten staan.</p> <p>Klop de eierdooiers met de suiker tot een dikke crème. Klop er de afgekoelde melk door. Verwarm dit al roerend au-bain-Marie of op een laag vuur tot het gaat binden. Laat het vooral niet koken.</p> <p>Los er al roerend de goed uitgeknepen gelatine in op. Laat de crème onder af en toe roeren afkoelen tot het lobbijg wordt.</p> <p>Klop intussen het eiwit heel stijf. Voeg tijdens het kloppen geleidelijk de poedersuiker toe.</p> <p>Klop de slagroom lobbijg. Spatel zodra de crème lobbijg is geworden, het eiwit en de slagroom erdoor.</p> <p>Spatel er de bigarreaux, oranjesnippers, rozijnen en de bitterkoekjes door.</p> <p>Giet de massa in met koud water om gespoelde puddingvormpjes.</p> <p>Laat de pudding in de koeling opstijven.</p>
400ml 150g 8 4 12bl 500ml 50g	800ml 300g 16 8 24bl 1L 100g	Melk Suiker Eierdooiers Eiwitten Gelatine Slagroom Poedersuiker	
4 25g 200ml 40ml Drup 40ml	8 50g 400ml 80ml Drup 80ml	Eierdooiers Suiker Melk Marasquin Rode kleurstof Slagroom	<p><b>Marasquinsaus</b></p> <p>Klop de eidooiers met de suiker tot een dikke crème die als een lint van de garde loopt.</p> <p>Verwarm de melk en roer die door de crème.</p> <p>Verwarm dit al roerend au-bain-Marie of op een laag vuur, tot de crème bindt en als een dun laagje aan de lepel kleeft.</p> <p>Roer van het vuur af de marasquin door de nog hete saus en voeg de druppels rode levensmiddelkleurstof toe.</p> <p>Laat de saus afkoelen en roer er de lobbijg geklopte slagroom door.</p>
8 8 80ml	16 16 160ml	Chocoladestaafjes Gekonfijte kersen slagroom	<p><b>Afwerking</b></p> <p>Stort de chipolatapudding op een koud bord, nappeer er wat saus omheen.</p> <p>Garneren met wat slagroom, een chocoladestaafje en een gekonfijte kers.</p> <p>Gebruik evt zelfgemaakte bitterkoekjes als garnering. Zie apart recept</p>

**Bitterkoekjes (extra)**

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
145g 145g 1,5 2		blanke amandelen poedersuiker tl amandeleextract snuf zout eiwitten	<p>Verwarm de oven voor op 200 °C.            Leg een (gedeelte van) een oude krant op de bakplaat en leg daar een vel bakpapier op. Het krantenpapier zorgt ervoor dat de onderkant van de bitterkoekjes niet te donker wordt.</p> <p>Maal de amandelen met de poedersuiker in een foodprocessor heel fijn. Voeg het amandeleextract, zout en de eiwitten toe en maal alles tot een smeùige pasta. Doe de pasta in een spuitzak met een glad spuitmondje van 1 centimeter en spuit daarmee doppen met een doorsnede van 3 centimeter op het bakpapier. Eventuele opstaande puntjes kun je met een natte vinger platdrukken.</p> <p>Bak de bitterkoekjes in 12-17 minuten licht goudbruin. Schuif het vel bakpapier direct na het bakken op een natte theedoek zodat de koekjes makkelijker loslaten.</p>





**1. Zwezerik, schorseneren en mosterdsabayon**



**2. Velouté witlof en chorizo**



**3 Bretonse heilbotfilet risotto nero**



**4. Wild, wijnsaus, savoieekool, kweeper**



**5. Chipolata marasquinsaus bitterkoekjes**

