

Maandmenu



December 2023

KERST

Carpaccio van tonijn met zoetzure komkommer en wasabi

Crème van zuurkool met langoustines

Kabeljauw met maïsbisque

Hertenhaas met vlierbessensaus

Cacao crème met Amaretto koekjes en zabaglione

Mokka

Carpaccio van tonijn met zoetzure komkommer en wasabi			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
550g	1100g	Verse tonijnfilet (sashimi kwaliteit)	<p>Tonijn Vries de tonijn licht aan in ongeveer 1 uur. Snijd de vis met de snijmachine (stand 15) in dunne plakken. Snijd de vis vlak voor het serveren zodat je het meteen op de borden kan leggen.</p> <p>Kletskep Smelt de boter. Roer de overige ingrediënten met een garde door de boter zodat er een homogene massa ontstaat. Bewaar, minimaal 1 uur, afgedekt in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180°. Neem het kletskepbeslag uit de koelkast en roer het goed door. Strijk dit in een dunne laag uit op bakpapier en bak dit in ± 5 minuten goudbruin. Laat afkoelen en breek in stukken.</p> <p>Zoetzure komkommer Halveer de chilipeper in de lengte en snij in flinterdunne stukjes. Snijd met een dunschiller lange linten van de komkommer. Stop bij de zaadlijst. Halveer de linten in de breedte. Meng de chilipeper met de azijn, suiker en honing. Leg de linten in het zoetzuur en laat marinieren tot gebruik.</p> <p>Avocadocreme Halveer de avocado's en schep het vruchtvlees eruit. Doe dit samen met het sap van de citroen in de keukenmachine en draai tot een creme. Breng op smaak met zout en peper en doe in een spuitzak. Leg dit tot gebruik in de koelkast.</p> <p>Wasabi crunch Maal de nootjes fijn in de keukenmachine</p> <p>Afwerking Laat de tonijn op de borden op temperatuur komen en breng op smaak. Laat de komkommer uitlekken en dep droog. Rol de linten op en verdeel over de tonijn. Spuit wat toefjes avocadocreme op de tonijn. Maak de sla aan met wat olijfolie, peper en zout en leg wat sla in het midden van het bord. Garneer met stukjes kletskep en strooi wat wasabi crunch over het bord.</p>
40g	80g	gemengde slablaadjes Olijfolie	
15g	30g	boter	
75g	150g	poedersuiker	
50g	100g	zoete chilisaus	
1tl	1/2el	glucose	
20g	40g	wit sesamzaad	
20g	40g	zwart sesamzaad	
1	2	komkommer	
1/2	1	rode peper	
2dl	4dl	rijstazijn	
20g	40g	poedersuiker	
1el	2el	honing	
1 1/2	3	avocado's	
1	2	citroen	
40g	80g	wasabi nootjes	

Crème van zuurkool			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
8 75g	16 150g	langoustines roomboter	<p>Langoustines Breek de langoustines zodat je de staart overhoudt. Ontdoe de staart van de schaal en verwijder de darm. Bak het staartvlees kort in ruim roomboter.</p> <p>Bisque van het afval Spoel de karkassen onder de kraan, droog ze van overtollig vocht en bak ze kort in olijfolie. Blus af met 350 ml/ 700ml water en laat ze niet langer zacht garen dan 20 min. Zeef en gebruik het vocht bij de rest van de visbouillon (zie ingrediënten soep). In totaal heb je dan voor 8/16 personen 1 of 2 liter bouillon</p>
2 50g 750ml 400g 200ml 100g	4 100g 1,5L 800g 400ml 200g	sjalot boter visbouillon pot of poederbasis zuurkool kookroom zout en versgemalen peper koude boter in blokjes	<p>Soep Snipper de sjalot Fruit de sjalot in de boter tot deze zacht is en voeg de bouillon en de zuurkool toe. Laat dit 15 minuten doorkoken op laag vuur.</p> <p>Pureer de soep en passeer het geheel door een zeef. Voeg de room toe en breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Wanneer deze op smaak is, voeg de koude in kleine blokjes roomboter al roerend toe om de crème wat smaak en binding te geven.</p>
8 1 2tn 100ml 100ml 1 el	16 2 4tn 200ml 200ml 2 el	grote mosselen <i>of meer als ze wat kleiner zijn</i> sjalot knoflook kookwijn wit water rode gedroogde peperkorrels	<p>Mosselen Was de mosselen en verwijder de slechte. Snipper de sjalot en de knoflook. Fruit aan in wat olie en voeg de lepel rode gedroogde peperkorrels toe. Bak de mosselen kort en blus af met wijn en water. Kook de mosselen gaar.</p>
20 gr	40g	bieslook	<p>Opmaak Snijd de bieslook fijn en gebruik deze als garnering. Giet de crème in borden. Het is niet de bedoeling om een vol bord soep te serveren, echter een lage crème met daarin de mossel en langoustine. Het is mooi en lekker wanneer je de gedroogde peperkorrels die je hebt gebruikt bij de bereiding van de mosselen hierin terug vindt.</p>

Kabeljauw met mais bisque			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
300g 2 30 g 250ml	600g 4 60g 500ml	Maiskorrels(blik) Sjalot Limoen sap Gelatine blad Slagroom Espelette peper	Bavarois Vermaal de maiskorrels in de Magimix. Laat dit met het water uit het blik 15 minuten zacht koken in een pan. Smoor de kleingesneden sjalot aan met wat boter. Voeg de maisbouillon, limoensap (proeven), zout en peper toe en laat dit een paar minuten pruttelen. Zeef het door een fijne zeef, meet het volume en voeg gelatine toe. 11 blaadjes op 1 liter vocht Roer het door totdat de gelatine is opgelost. Koel het snel terug met koud water. Voeg de half geklopte room toe als het mengsel gaat geleren en zet het in de koeling.
¼ 1 80ml 20ml 250g 250g 100g 3 tak 3 tak 25g 1 st 3 st Wat 75g 1 st	½ 2 160ml 40ml 500g 500g 200g 6 tak 6 tak 50g 2 st 6st Wat 150g 2 st	Venkel Knoflook teen Vermout Cognac Gezeefde tomaat Kreeftbouillon Maiskorrels Dragon Tijm Gember Ster anijs Kardemom peul Paprika poeder Crème fraiche Limoen sap	Bisque Sauteer de venkel met knoflook en boter. Deglaceer het met vermout en cognac en laat het tot de helft inkoken. Voeg de maiskorrels toe. De gezeefde tomaat even opkoken met wat boter en suiker daarna toevoegen met fijngehakte gember en specerijen. Naar smaak wat paprika poeder. Laat het een half uur trekken. Voeg de kreeftbouillon toe en een bouquet van dragon en tijm. Laat het nog 10 minuten zacht koken. Zeef het door een fijne zeef en voeg de crème fraiche toe en naar smaak het limoensap
½	1	Brioche brood	Brioche Snijd de brioche in zo dun mogelijke plakken. Steek er een rondje uit. Leg het brood tussen twee bakblikken 6 minuten in een oven van 180 graden totdat ze goud bruin zijn.
8	16	Baby mais Boter	Baby maïs Blancheer de baby mais in zout water. Snijd ze door midden en bak ze in goud bruin in boter.
8 x ca 80g	16 x ca 80g	Kabeljauw	Kabeljauw Bak de kabeljauw alleen op de huidzijde in een pan met olie goudbruin. Gaar ze verder in de oven (2 – 3 minuten)
1	2	Wat maïskorrels Zakje popcorn Dille	Opmaak Kruid wat maiskorrels en de baby mais en drapeer dit met wat popcorn in het bord. Leg er ook wat dille bij en een quenelle van de bavarois. Voeg de kabeljauw toe. Strooi er wat espelette-peper over. De warme bisque kan in een kannetje er naast geserveerd worden of om de vis gegoten worden. Leg er een plakje brioche bij

Hertenhaas met vlierbessensaus				
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze	
2	4	teentjes knoflook	<p>Vlierbessensaus</p> <p>Maak de groenten schoon en snijd in stukken. Fruit groenten en kruiden in boter. Blus af met fond, port en wijn. Laat saus inkoken tot $\pm 1/4$ en zeef de saus. Voeg vlierbessensap toe, laat inkoken tot gewenste smaak. Verwarm vlak voor het uitserveren en monteer met boter; breng op smaak met peper en zout.</p>	
2	4	sjalotten		
100g	200g	winterwortel		
100g	200g	prei		
100g	200g	knolselderij		
5	10	jeneverbessen		
6	12	peperkorrels		
1	2	laurierblad		
50g	100g	boter		
200ml	400ml	kalfsfond		
200ml	400ml	wildfond		
100ml	200ml	rode port		
200ml	400ml	rode wijn		
100ml	200ml	vlierbessensap		
50g	100g	boter voor monteren peper en zout		
800g	1,6kg	hertenhaas		<p>Hertenhaas</p> <p>Hertenhaas schoonmaken en het dunne deel opbinden met rolladetouw. Hertenhaas aanbraden in boter en daarna kruiden met peper en zout. Laat de hertenhaas of in oven van 100° of in de pan garen tot kerntemperatuur 54°. Je kunt hem ook sousvide bereiden.</p> <p>Filet op de oven 15 min. laten rusten in een voorverwarmde schaal.</p>
50g	100g	geklearde boter peper en zout		
1	2	groene courgette	<p>Courgette</p> <p>Snijd courgettes in stukken van 4 cm lang. Verdeel ieder stuk in 8 of 12 gelijke delen; afhankelijk van de dikte van de courgette. Zorg voor 5 a 6 stukjes per persoon. Bak voor het uitserveren de courgettestukjes op laag vuur in wat olijfolie gaar in ongeveer 8 min. Kruid met peper en zout.</p>	
1	2	gele courgette olijfolie peper en zout		
900g	1,8kg	aardappelen	<p>Pomme Dauphine</p> <p>Schil de aardappels en snijd in dunne plakken. Laat ze 5 min. in het water staan. Ovenschaal goed inwrijven met de knoflook, daarna de ovenschaal aan de zijkant inwrijven met boter.</p> <p>Aardappelschijfjes dakpansgewijs netjes in de ovenschaal stapelen. Sla de room en het ei even los. Voeg goed peper, zout en nootmuskaat toe. Giet over de aardappelschijfjes.</p> <p>Strooi er de geraspte kaas over en bak in een oven van 190° C in ca 60 min. tot het goudbruin en gaar is. Leg er nog een paar klontjes boter op. Steek er voor de uitgifte mooie partjes van 1.p.p.</p>	
1	2	grote teen knoflook,		
150ml	300ml	room		
1	2	ei		
150g	300g	geraspte belegen Gruyere Peper en zout Nootmuskaat boter		
2	4	grote appels Elstar beetje boter poedersuiker		<p>Appels</p> <p>Schil appels en snijd in partjes, verwijder het klokhuis. Bak partjes goudbruin in beetje boter; bestrooi direct met wat poedersuiker.</p>
			<p>Afwerking</p> <p>Trancheer de haas. Leg op ieder bord 5 a 6 stukjes courgette en een stukje gratin. Verdeel vlees over de borden en nappeer de helft van het vlees met wat saus. Garneer met 3 appelpartjes</p>	

Cacao crème met Amaretto koekjes en zabaglione			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
12st 2 el	24st 4 el	Amaretto koekjes Amaretto likeur	<p>Amaretti kruim Doe de koekjes in een kom, besprenkel ze met de amaretto. Mix af en toe om de likeur te verdelen, na ca 1 uur kun je de koekjes in 4en snijden. Zet opzij.</p>
140g 55g 700ml 65g 6 el 1 el	280g 110g 1.4L 130g 12el 2el	Suiker Eigeel Melk Bloem Cacao poeder Amaretto likeur	<p>Cacao crème Neem de KitchenAid met de garde. Mix het eigeel en de suiker wit. Voeg de bloem beetje bij beetje toe. Breng de melk zachtjes aan de kook in een wat grotere pan. Voeg wat hete melk toe als de bloemmix te droog wordt. Voeg het cacao poeder beetje bij beetje toe. Zet de mixer in een langzame stand en voeg de hete melk beetje bij beetje toe. De mix zat vloeibaar worden. Doe de mix in de melkpan op een laag vuur en roer de mix continue totdat deze dik vloeibaar is. (80 graden) Roer de likeur er door. Giet de mix in de glazen en zet weg.</p>
80g 4 el 4 el	160g 8el 8el	Eigeel Suiker Marsala	<p>Zabaglione Maak de ban-marie klaar. Klop het eigeel met de suiker wit in de KitchenAid. Roer de Marsala er door en giet het in de bain-marie. Klop het continue boven het kokend water tot een dikke zijden creme. (ca 5 min). Neem van het vuur en laat het al roerend wat afkoelen.</p>
8	16	poedersuiker Cacaopoeder Amaretto koekjes	<p>Afwerking Strooi wat koekkruim over de cacao en lepel de zabaglione er over. Laat het even rusten voor het serveren. Het mag lauwwarm zijn. Leg het hele amaretto koekje erop. Strooi er wat cacaopoeder over en daarna een beetje poedersuiker over met een theezeef.</p>



1. Tonnycarpaccio



2. Crème van zuurkool



3. Kabeljauw mais bisque



4. Hertenhaas vlierbessensaus



5. Cacao crème Amaretto

