

MENU DECEMBER 2019

6-gangen versie

Oester | Komkommer | Curry | Ginger Beer | Dashi

Gerookte Aubergine | gekonfijte tomaat | Ansjovis | Tom Kai (Bottura)

Tarbot | Kalf | Selderij | Sereh kaneel jus

Gado gado | Zwezerik

Hertenrugfilet | Pastinaak | Rode Biet | Lapsang Chouchong Thee | Chocolade

Dame blanche Noel | Chocolade | Citrus

Samengesteld door Alex van den Doel (avandendoel@gmail.com)

Eet smakelijk

Oester | Komkommer | Curry | Ginger Beer | Dashi

Entree voor 16 personen


Uitvoering: 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍷🍷
 Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p>Granite van koriander en ginger beer 10 g gember 5 g koriander 200 ml ginger beer 50 ml sake limoensap van 2 limoenen 40 g wodka 20 g suiker 20 g water</p>	<p><u>Meteen beginnen!!</u> Doe de gember en koriander in de blender samen met het ginger beer en draai fijn. Passeer door een fijne zeef en vermeng met de overige ingredienten. Doe de massa in een brede bak of schaal (zodat dit snel kan bevriezen) en zet in de diepvries. Roer regelmatig door met een vork tot een mooie granite. <i>(als het niet snel genoeg gaat of laat wordt gestart, evt nog even in ijsmachine om sneller te koelen..)</i></p>
<p>Dashi bouillon 2 lt water 3 stukken gedroogde kombu (20 cm) 25-30 g katsuoboshi (gedroogde tonijnvlokken) 4 el Japanse lichte sojasaus 4 el mirin</p>	<p>Breng de kombu met koud water op laag vuur in 15-20 minuten aan de kook. Verwijder het (eventuele) schuim dat aan de oppervlakte komt en neem het zeewier met een schuimspaan uit het kookvocht. Voeg de tonijnvlokken toe. Breng weer aan de kook. Laat de vlokken naar de bodem zakken en zeef de bouillon. Voeg de sojasaus en mirin toe. Bewaar 100g voor vinaigrette (afgekoeld) en rest voor eindbereiding (dan opwarmen).</p>
<p>Groene Currycreme 120 g kokosmelk 10 g koriander 1/4 rode chilipeper 10 g gember 10 g vissaus sap van 1/2 limoen 20 g sushi azijn 1/4 tl groen currypasta (naar smaakt) 10 g sojasaus 10 g sesamolie 10 g eiwit 2 g xantana druivenpitolie</p>	<p>Doe kokosmelk, koriander, chili, gember, vissaus, limoen, azijn, currypasta, sojasaus en sesamolie in de blender en draai fijn. Passeer door een fijne zeef. Meng deze pasta met eiwit en xantana en mix dit ook in de blender. Bind met de druivenpitolie en breng verder op smaak met vissaus, sushi-azijn en limoensap. Voeg evt nog naar smaak beetje currypasta toe.</p>

<p>Komkommersalade 1 komkommer 1 sjalot 1 tl munt 1 tl koriander 40 g sushi azijn 40 g olijfolie 20 g Chardonnay azijn</p>	<p>Snipper de sjalotten (2 theelepels nodig). Schil de komkommer en snijd deze brunoise. Maak aan met sjalot, munt en koriander, sushi azijn en olijfolie. Kruid met peper en zout en verfris met chardonnay azijn.</p>
<p>Vinaigrette van dashi 50 g dashibouillon (eerdere bereiding) 1 limoen 15 g sushi azijn 50 g olijfolie</p>	<p>Pers de limoenen en vermeng het sap met de andere ingredienten.</p>
<p>Oesters 48 Zeeuwse platte oesters</p>	<p>Oesters Open de oesters en zorg dat deze goed koud blijven.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie</p> <p><i>zwarte plateaus</i></p>	<p>Eindbewerking: Warm de dashibouillon op tot lauwwarm (evt nog verder op smaak brengen met mirin en sojasaus) en schenk in amuseglaasjes.</p> <p>Presentatie: Leg 3 oesters op elk bord. Leg op de oesters een beetje komkommersalade, een dotje currycreme en sprenkel een beetje dashivinaigrette over de oesters. Op het laatst de granite uit de vriezer halen en verdelen over de oesters. Zet een amuseglaasje met dashibouillon naast of op het bord.</p>

Gerookte Aubergine | gekonfijte tomaat | ansjovis | Tom Kai (Bottura)

Voorgerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 à 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 20.30 uur
Apparatuur: oven 180°C en 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Gekonfijte tomaat 32 kerstomaatjes 2 tenen knoflook 60 g zeezout 40 g tijm 40 g suiker paar druppels rode paprika olie 100 ml extra vierge olijfolie	Pliceer de tomaatjes (kruislings insnijden, 30 seconden in koken water en dan in koud water, vervolgen schil eraf trekken). Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Snijd de knoflook in dunne plakjes. Kruid de tomaten met zout, knoflook, tijm, suiker en 4 druppels paprika olie. Sprenkel de olijfolie erover en zet de tomaatjes 2 uur in de oven op 100 graden.
Bouillon 1,5 lt volle melk 6 stengels citroengras 1 chilipeper sap en rasp van 2 limoenen sap en rasp van 1 citroen 3 g zeezout 4 g suiker 8 g gedroog kaffir-limoenblad 600 g burrata	Rasp en pers de citrusvruchten. Breng de melk met het citroengras, de chilipeper, de limoen- en citroenschillen aan de kook. Voeg het sap, zout, suiker en kaffir-limoenblaadjes toe aan de melk en laat alles nog 6 minuten koken. Zeef de vloeistof en giet meteen over de burrata. Doe het mengels in de magimix / blender en laat op hoge snelheid draaien. Houd warm in de warmhoudkast.
Gerookte aubergine 2 aubergines 20 ml e.v. olijfolie 20 g verse tijm 10 g zout 20 ml basilicumolie 2 dessertlepels rookmot	Verwarm de oven voor op 180 graden. Spoel de aubergines af onder koud water en dep ze droog. Bak in hun geheel 30 minuten in de oven. Trek de schil eraf. Bak de aubergine (in geheel zonder schil) bruin in olijfolie in een kleine pan samen met de tijm en het zout. Rook ze dan 10 minuten in een rookpan (60 graden; dus gas laag). Doe de basilicumolie in een spuitje en injecteer de aubergines ermee. Zet weg tot eindbereiding.
Knapperig brood 1 halfje witbrood (8 sneden) 20 ml e.v. olijfolie	Verwarm de oven voor op 180 graden. Steek rondjes uit het brood. 16 van Ø 2 cm, 16 van Ø4 cm. Leg de schijfjes op met bakplaten met bakpapier ingesmeerd met olijfolie. Leg er bakpapier bovenop en dan nog een bakplaat om vorm / plat te behouden. Bak deze 8 minuten in de oven, tot de schijfjes plat en knapperig zijn.

<p>Ansjovis 16 ansjovisfiletjes (Ortiz!!) – 3 blikjes</p>	<p>Spoel de ansjovisjes schoon onder koud stromend water. Dep ze droog en halveer in breedte.</p>
<p>Bleekselderij 2 stengels bleekselderij</p>	<p>Schil de buitenkant met dunschiller en snijd in lucifer formaat.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie 32 blaadjes Thaise basilicum</p> <p><i>Warme ondiepe komborden</i></p>	<p>Eindbereiding: Snijd de gerookte aubergines in blokjes van 2 cm.</p> <p>Presentatie: Leg 4 blokjes in een ondiepe kom en leg naast elke blokje een stukje geconfijte tomaat. Leg op elk stukje tomaat een stukje ansjovis en een basilicumblad. Schik een schijfje brood verticaal tussen de aubergineblokjes en verdeel de selderij verder over het bord. Breng de burratouillon op 45 graden en giet er voorzichtig over (aan tafel).</p>

Tarbot | Kalf | Selderij | Sereh kaneel jus

Tussengerecht voor 16 personen

Uitvoering: 1 à 2 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳
 Uitserveren: 21.00 uur
 Apparatuur: stoomoven 100°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Kalfsrosbief 350 g kalfsmuis peper en zout 100 g boter	Klaar de boter. Kruid de kalfsmuis met peper en zout. Verhit geklaarde boter in een pan en bak het vlees rondom bruin. Laat in ongeveer 25 minuten garen in een oven van 100°C tot een kerntemperatuur van 50°C. Maak jus met beetje water en bewaar hier 6 eetlepels van voor kaneel-sereh jus. Plaats het vlees in de koeling. En snijd in dunne plakjes (op snijmachine) als afgekoeld.
Knolselderijpuree 10 g zout 1 kg knolselderij 40 g boter	Schil de knolselderij, snijd in grove stukken en vacumeer met het zout en de boter. Gaar deze gedurende 1 uur garen op 100 graden met stoom (alternatief in pan met licht kokend water). Mix de massa in de magimix / blender.
Kaneel-sereh jus 100 g Pernod 100 g Noilly Prat 2 verse sereh, geplet 2 kaneelstokjes 6 el vleesjus (van de rosbeef)	Verwarm de pernod en noilly prat met de sereh en kaneel en kook tot de helft in en verwijder de sereh en kaneel. Voeg de vleesjus toe. Zeef het geheel.
Bleekselderij 1 stengel bleekselderij	Schil, blancheer kort en snijd in dunne plakjes.
Tarbotfilets 800 g tarbotfilet boter	Portioneer in gelijke stukken. Later garen in roomboter.
Eindbewerking en presentatie 2 el gehakte peterselie <i>Voorverwarmde borden</i>	Eindbewerking: Gaar de vis in boter. Presentatie: Verdeel de knolselderijpuree en de bleekselderij over de borden. Schep de vis boven op de puree en leg er een plakje kalfsrosbief op. Bestrooi met peterselie. Lepel de jus aan tafel erbij.

Gado gado | Zwezerik

Tussengerecht voor 16 personen


Uitvoering: 3 personen
 Moeilijkheidsgraad: 🍷🍷
 Uitserveren: 21.30 uur
 Apparatuur: Sous vide 70°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Zwezerik 500 g kalfszwezerik 200 g bloem 300 g water 25 g togarashi (Japans 7 kruiden poeder) zout sesamololie	Spoel de zwezerik 30 minuten onder de kraan, ontvries deze en gaar sous-vide 1 uur op 70 graden. Portioneer de zwezerik, haal door de bloem en paneer met een mix (beslag) van water, togarashi, zout en sesamololie. Paneer de zwezerik vervolgens andersom, dus eerst door het beslag en daarna pas door de bloem. Bewaar tot uitserveren in koelkast. (dan kort fritureren)
Zoetzuur van groenten 250 ml chardonnay azijn 160 g suiker 1 blaadje laurier 5 korrels peper (grains of paradise) ½ bloemkool in roosjes 1 romanesco ½ bosje radijs 1 komkommer	Kook voor het zoetzuur de azijn, suiker, laurier en peper op en zet weg. Was de radijs en verdeel in kwarten. Snijd de bloemkool in roosjes en maak schoon. Was de romanesco en verdeel in mooie stukjes. Blancheer de bloemkool en de romanesco. Bewaar de romanesco en zet de bloemkool en de radijs weg in 2 aparte bakjes met het zoetzuur. Snijd de komkommer in linten met de dunschiller en trek samen met wat van het zoetzuur in een grote zak vacuüm. Bewaar wat zoetzuur voor eindbereiding van romanesco.
Bloemkoolcrème ½ bloemkool 8 g zout 80 ml extra vergine olijfolie	Was de bloemkool en snij in roosjes. Trek alle ingrediënten samen vacuüm en stoom voor 20 minuten op 100 graden. Draai direct fijn, zeef en zet weg tot gebruik.
Pindasaus 50 g geroosterde ongezouten pinda's 50 ml sojasaus zonder zout 10 g gember 10 ml water gedroogde chili 1/4 teentje knoflook 100 g Goma dressing	Draai alle ingrediënten behalve de goma dressing samen fijn in een keukenmachine tot een fijne (maar zeker niet te fijne) structuur ontstaat. Meng de pindasaus met de goma dressing.

<p>Komkommer (sorbet) ijs 0,75 lt komkommersap 100 g glucosesiroop 1 tl pro sorbet 8 g zout</p>	<p>Draai in de ijsmachine alle ingrediënten tot een sorbetijs en zet weg tot gebruik.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie arachideolie fleur de cornichon 16 kwarteleieren rode zuring zwarte sesam</p> <p><i>Voorverwarmde borden</i></p>	<p>Eindbereiding:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frituur de zwezerik tot krokant. • Bak de kwarteleieren met dooier heel kort in klein beetje olijfolie. (evt kleine ringen in pannen zetten). • Zet de romanesco in restant zoetzuur. <p>Presentatie: Maak het bord op met alle componenten (quenelles komkommerijs, druppels pindasaus, vegen bloemkoolcreme tussen alle groentecomponenten) en garnier met de fleur de cornichon, rode zuring, gebakken kwartelei en zwarte sesam.</p>

Hertenrugfilet | Pastinaak | Rode Biet | Lapsang Chouchong Thee | Chocolade**Hoofdgerecht voor 16 personen**

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur

Apparatuur: Oven 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Hert 1600 g hertenrugfilet olijfolie	Zout en peper de hertenrugfilet en snijd deze in 16 medaillons. Bewaar in koeling en haal half uur voor eindbereiding uit koeling.
Zilveruitjes 1 pot zilveruitjes 200 g Shiitake	Snijd de zilveruitjes in tweeën en stooft deze met de paddestoelen lichtjes op in de olijfolie.
Rode biet 6 rode bieten 2 dl bietensap	Kook de rode biet in schil minimaal 1 uur tot zacht (evt halveren als de bieten groot zijn). Laat afkoelen en maak 2 verschillende vormen, small hoge cilinders en rondjes. Bewaar in bietensap.
Bloedworst chipjes 150 g bakbloedworst	Snijd de bloedworst in heel dunne plakjes. Een minuut of 10 in de oven op 180°C tot krokant.
Peterselie coulis 2 bossen (40g) peterselie, beetje kookvocht zout	Blancheer de peterselie net gaar en blender deze helemaal glad tot een coulis (met staafmixer), breng op smaak met wat zout.
Pastinaakpuree (2 varianten) 600 g pastinaak 4 dl room 5 dl kippenbouillon 500 g aardappel 4 gram agar-agar Olijfolie zout	Schil de pastinaak met dunschiller, snijd dit en de aardappelen in blokjes en zet deze op met de room en bouillon. Kook gaar en blender met zo min mogelijk van het kookvocht. Groene variant: vermeng 1/3 van de puree met de peterselie coulis. Witte variant: laat 2/3 deel wit. Doe beide in spuitzakken en leg in warmhoudkast.
Theesaus 800 ml wildfond 250 ml rode port 4 g lapsang chouchong (gerookte thee) 10 gram bittere chocolade	Zet de wildfond op met de gerookte thee (2 theezakjes) en laat gedurende 8 minuten zachtjes meetrekken. Kook dan tot 1/4 in en voeg de chocolade toe.

<p>Eindbewerking en presentatie Scarlet Cress Tahoon Cress</p> <p><i>Voorverwarmde borden</i></p>	<p>Eindbereiding:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bak de hertenrugmedaillons kort op hoog vuur en gaar kort na in oven tot kerntemperatuur van 52 graden en laat even rusten (of alleen op gevoel in pan bakken). • Warm de bietjes op en haal uit bietenvocht. • Hertenrug nazouten en peperen. <p>Presentatie: Leg de plakjes en cylinders biet over het bord. Spuut een aantal dopjes van de witte puree en top deze dopjes af met de groene coulis puree. Dresseer de zilveruitjes en de paddenstoeltjes. Plaats de bloedworst chipjes. Decoreer gedoseerd met de Scarlet Cress en de Tahoon Cress. Plaats de hertenrug op het bord en drapeer de saus.</p>
--	---

Dame blanche Noel | Chocolade | Citrus

Nagerecht voor 16 personen

Uitvoering: 2 à 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🧠🧠

Uitserveren: 22.30 uur

Apparatuur: Oven 90°C, schone bakmatten, siliconenvormpjes

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
Mousse van amandelmelk en witte chocolade 400 g slagroom 125 g amandelmelk 35 g eidooier 150 g chocolade 7 g agar agar mal naar keuze	Meng agar agar, slagroom, amandelmelk en eidooier en warm al roerend op tot 80°C. Voeg de chocolade hier aan toe en spatel goed door elkaar. Zet koud weg en laat zo lang mogelijk rusten. Klop op en doe in een spuitzak. Spuit een deel in een kleine (siliconen) mallen (x16) en vries in en bewaar rest in spuitzak.
Witte chocoladesaus 50 g melk 10 g glucose 150 g witte chocolade 200 g ongezoete slagroom	Breng de melk met de slagroom aan de kook. Los de glucose hierin op. Laat iets terugkoelen en giet op de chocolade. Roer goed door en plaats in de koeling.
Limoenschuim 130 ml water 300 g suiker 150 g eiwit 2 limoenen	Klop in de keukenmachine met garde de eiwitten op tot het wit en schuimig is en voeg 50 gram van de suiker toe. Kook het water met de overige 250 g suiker. Zet een suikerthermometer in de vloeistof. Als het suikerwater een temperatuur heeft bereikt van 115 graden voeg je deze voorzichtig toe aan het langzaam draaiende eiwitschuim (Italiaanse meringue). Draai het schuim vervolgens tot een lauwe massa waarin pieken beginnen te ontstaan. Haal de kom uit de keukenmachine en spatel er de helft van het sap van de limoen doorheen (meer naar smaak toevoegen). Strijk het schuim dun uit op een (of twee) grote bakmat(ten) en bak 70 minuten op 90 graden. (het moeten grove schotsen worden om af te breken) Laat nadrogen in warmhoudkast als nodig.
Mango 1 mango	Schil de mango en verwijder de pit. Snijd in blokjes.

<p>Citroensorbetijs 350 g suiker 350 g water 200 ml water 2 theelepels zout 300 g citroensap (van 6 citroenen) 200 g limoensap (van 6 limoenen) 60 g eiwit 20 g witte wijnazijn 15 blaadjes verse basilicum</p>	<p>Maak 700vg suikerwater door het water met de suiker te verwarmen tot de suiker is opgelost, laat dan afkoelen. Doe ongeveer 2 deciliter water in een pannetje en laat dit aan de kook komen met half theelepeltje zout. Schil met een dunschiller de helft van 1 citroen en 1 limoen en doe deze schillen in het pannetje met water en zout en laat dit ongeveer 5 minuten koken. Giet het water met de schillen af in een zeef. Kook de schillen opnieuw in ongeveer 2 deciliter schoon water en kook gaar en giet ze af in een zeef (de schillen zijn gaar als je ze tussen je vingers makkelijk fijn kunt wrijven). Pers ondertussen de limoenen en citroenen uit, weeg het sap af en doe het in een hoge maatbeker. Voeg schillen, eiwit, wittewijnazijn en suikerwater toe en mix het geheel met de staafmixer. Scheur de basilicum in kleine stukjes. Doe vervolgens het ijsmengsel in de ijsmachine en laat het draaien. Voeg de basilicum pas toe als het ijs klaar is en laat het geheel nog 30 seconden draaien.</p>
<p>Ganache van witte chocolade en citroen 300 g witte chocoladecallets 30 g cacaoboter 115 g citroenpuree (Boiron) 40 g glucosestroop 20 g sorbitol liquid (25206980)</p>	<p>Smelt de callets au bain-marie met de cacaoboter. Verwarm de citroenpuree in een pannetje tot 40°C, voeg de glucose en sorbitol toe en laat oplossen. Mix het chocolademengsel met het vruchtenmengsel en laat afkoelen om verder te verwerken en doe in een spuitzak.</p>
<p>Eindbewerking en presentatie Poedersuiker</p> <p><i>gekoelde donkere borden</i></p>	<p>Eindbewerking:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Haal de amandelmousse uit de mal, laat rustig ontdooien in de koeling en leg voor het serveren op een bord. • Breek de limoenmerenque in schotsen. <p>Presentatie: Maak een aantal strepen van de witte chocoladesaus op het bord. Zet de limoenmerenque schotsen tegen (of leg schuin op) de amandelmousse. Verdeel poedersuiker op het bord. Spuit de ganache van citroen en witte chocolade erbij. Verdeel de mangostukjes over het bord. Spuit er een paar dopjes van amandelmousse tussen. Maak als laatste een quenelle van het citroensorbetijs en leg deze in het midden.</p>

