

# M

## enu juni 2019<sup>1</sup>

### TARTAAR VAN AUBERGINE

*Josselin Rosé VDP DOC<sup>2</sup>*

\*

### JAPANS GEMARINEERDE ZALM MET SUSHIRIJST, MOUSSE VAN MIERIKSWORTEL, WAKAMÉ-GEL EN WASABIMAYONAISE

*Vollrads Riesling Kabinett Feinherb*

\*

### GEBAKKEN COQUILLE MET EEN SOEPJE VAN AARDPEER, GEBAKKEN BLOEMKOOL, GEBRANDE AMANDELEN EN PECORINO CROUTON

*Antica Casa Visconti, Lugana*

\*

### GESTOOFDE KALFS-KOONTJES MET GESMOLTEN EENDENLEVER, AARDAPPELMOUSSELINE, APPELTJES EN BEURRE NOISETTE

*Vina Eguia Reserva*

\*

### CITROENTAARTJE, GEBRANDE MERINGUE, FRAMBOZENSORBET EN TUILLE

*Chateau Jolys Juraçon Doux*

\*

---

<sup>1</sup> Menu samengesteld door Marcel Planting/André Sprenkels (n.a.v. kookworkshop bij Soigné, Bussum)

<sup>2</sup> Wijnen van de Sligro

# TARTAAR VAN AUBERGINE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### TARTAAR

2 st aubergines  
1 grote of 2 kleine  
sjalotten  
250 g tomaten  
2 tn knoflook  
5 g tijm  
2 g rozemarijn  
100 ml olijfolie  
zout en peper

### FETA CRÈME

200 g fetakaas  
30 g mascarpone  
2 tn knoflook  
2 rode puntpaprika's  
1 citroen  
100 ml olijfolie

### RODE MUL

5 st rode mul

### TROSTOMAATJES

20 gele trostomaatjes  
2 g Koriander  
2 g Komijn

gerookt zeezout  
basilicum cress

## BEREIDINGSWIJZE

### TARTAAR

1. De sjalot pellen, halveren en in fijne ringetjes snijden.
2. De knoflook pellen, halveren, kiem verwijderen (deze smaakt bitter) en fijnhakken.
3. De aubergines schillen, beide uiteinden eraf snijden en weggooien, in de lengte in vieren snijden en een gedeelte van de binnenste zaadlijsten verwijderen. Snijd vervolgens in de lengte in drieën en daarna in brunoise van 1x1.
4. De tomaten wassen, plisseren (ontvellen) en in 4 partjes snijden. Zaadjes en vocht verwijderen en snijd in brunoise 1x1.
5. Verhit de olijfolie in een braadpan, bak vervolgens sjalot, knoflook, tijm en rozemarijn.
6. Voeg na 2 minuten de aubergine toe en naar smaak wat zout en peper.
7. Laat het gerecht 8 minuten stoven met een deksel op de pan.
8. Voeg de tomatenblokjes toe en laat nog 2 minuten sudderen.
9. Breng eventueel nog op smaak met zout en peper en serveer direct.



### FETA CRÈME

10. Rooster de rode punt paprika in een oven van 200 graden C.
11. Doe in een plasticzakje en laat door garen.
12. Gaar de knoflook in de olijfolie. Bewaar de olie!
13. Verwijder de pitjes en vel van de paprika, pel het teentje knoflook
14. Hak de fetakaas grof, voeg paprika, mascarpone en knoflook toe.
15. Maak er een gladde massa van, eventueel zout en peper.
16. Doe de massa in een spuitzakje en bewaar koel.

### RODE MUL

17. De rode mul ontschubben en fileren.
18. Bak de gefileerde rode mul op de huidkant.

### TROSTOMAATJES

19. Plisseer de gele trostomaatjes, laat het groene takje zitten
20. Neem de knoflook olie en voeg naar smaak koriander en komijn toe.
21. Marineer hierin de gele trostomaatjes.

## PRESENTEREN

22. Maak 10 quenelles en leg deze in een diepbord.
23. Plaats hiernaast de gebakken rode mul filet.

24. Smit enkele dotjes feta crème er omheen.
25. Plaats de gele tomatatjes.
26. Garneer met geheel met de basilicum Cress en wat gerookt zeezout.
27. Besprenkel het geheel iets met de knoflookolie van de tomatatjes.

# JAPANS GEMARINEERDE ZALM MET SUSHIRIJST, MOUSSE VAN MIERIKSWORTEL, WAKAMÉ-GEL EN WASABIMAYONAISE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### ZALM EN MARINADE

750 g zalmfilet  
50 ml limoensap  
2,5 g zout  
100 g rijstazijn  
2,5 g mosterd  
25 ml azijn  
15 g dille

### SUSHIRIJST

250 g sushirijst  
50 g suiker  
50 g rijstazijn  
2 g zout  
500 ml water  
2 vel nori  
Vetvrij papier  
Alu folie

### MIERIKSWORTEL- MOUSSELINE

125 g aardappelen  
3,5 g zout  
80 g room  
65 ml kookvocht  
mierikswortelrasp  
15 g mascarpone  
1,5 gelatineblaadjes

## BEREIDINGSWIJZE

### ZALM MARINEREN

1. Verwijder vel en grijze laag van de zalm.
2. Meng voor de marinade alle natte en droge ingrediënten in een vacuümzak.
3. Voeg de zalm toe en vacumeer tot gebruik.
4. Haal de zalm daarna uit de marinade en laat deze op keukenpapier uitlekken.
5. Snijd de zalm in vierkante blokken.



### SUSHIRIJST

6. Voeg de rijst toe aan het kokende water en laat deze opnieuw koken.
7. Haal de pan van het vuur.
8. Dek de sushirijst af met vetvrij papier op de sushi en sluit de pan rondom goed af met aluminiumpapier, dan deksel er op<sup>3</sup>.
9. Gaar de rijst op 160 graden in de oven gedurende 18 minuten.
10. Verwarm de suiker, rijstazijn en zout in een pan. Houd dit apart.
11. Meng met een spatel het rijstazijnmengsel door de gare sushirijst en stort dit in een bak tot een halve centimeter dikte.
12. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
13. Snijd smalle repen van het norivel.
14. Maak je handen een beetje vochtig met water en neem een kleine eetlepel rijst in je handpalm en kneed er langwerpige vormpjes van (Nigiri). Omwikkel met een smal reepje nori.

### MIERIKSWORTELMOUSSELINE

15. Schil en kook de aardappels gaar.
16. Week de gelatineblaadjes in koud water.
17. Klop de room lobbig op en houd deze apart in de koelkast.
18. Giet de aardappelen af, bewaar 65 ml kookvocht apart.
19. Voeg de uitgeknepen gelatine en zout toe bij het warme kookvocht.
20. Pureer de aardappels. Voeg mascarpone, mierikswortelrasp, kookvocht/gelatine toe en meng tot een homogene massa.
21. Zeef het aardappelmengsel en laat deze hangend worden.
22. Spatel de lobbige room door het aardappelmengsel en doe deze in een

<sup>3</sup> Dit heet een cartouche.

spuitzak.

### **WAKAMÉ-GEL**

25 g wakamé

### **WAKAMÉ-GEL**

23. Vijzel de Wakame en week de wakamé in wat koud water.

24. Cutter de wakamé mooi glad, zo nodig water toevoegen en doe deze in een spuitzak.

### **WASABIMAYONAISE**

20 Wasabi pasta

150 ml olie

1 st ei

mosterd

citroensap

zout

peper

Shiso Purple

### **WASABIMAYONAISE**

25. Maak mayonaise van 1 ei doormiddel van de snelle manier.

26. Meng de Wasabi met de mayonaise en doe deze in een spuitzak.

### **PRESENTEREN**

27. Leg 3 blokjes zalm in lijn op het bord met daarbij de sushirijst.

28. Daar tussen de mierikswortelmousse

29. Enkele dotjes Wakamé Gel en mayonaise.

30. Garneer af met de Shiso Purple.

# GEBAKKEN COQUILLE MET EEN SOEPJE VAN AARDPEER, GEBAKKEN BLOEMKOOI, GEBRANDE AMANDELEN EN PECORINO CROUTON

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### SOEP VAN AARDPEER

650 g aardpeer  
1000 ml kippenbouillon  
4 g curry pasta  
450 ml room  
2 st ui  
5 g zout  
100 g kokosmelk  
50 ml witte wijn

### PECORINO CROUTONS

4 plakken Tramazini brood (wit)  
150 g boter  
5 g kerriepoeder  
100 g Pecorino zout

### GEBAKKEN BLOEMKOOI

0,5 st bloemkool  
olie  
boter  
snufje kerriepoeder

### GEBRANDE AMANDELEN

25 g geschaafde amandelen

## BEREIDINGSWIJZE

### SOEP VAN AARDPEER

1. Maak kippenbouillon volgens basisrecept.
2. Schil de aardperen en bewaar deze in water om verkleuring tegen te gaan.
3. Snijd de aardperen in kleine stukjes.
4. Snijd de ui in kleine ringen en fruit deze in een pan aan met wat olie.
5. Voeg nu de curry pasta en zout toe en laat deze mee smoren.
6. Aflussen met witte wijn en kokosmelk.
7. Doe nu de gesneden aardpeer erbij en smoor deze ook mee.
8. Voeg nu de bouillon en room toe en gaar op laag vuur (ong. 45 minuten).
9. Blender de soep voorzichtig met een staafmixer en passeer deze door een zeef.
10. Breng de soep indien nodig nog verder op smaak met wat zout.

### PECORINO CROUTONS

11. Bestrijk met een kwastje de Tramazini-plakjes rijkelijk met gesmolten boter.
12. Bestrooi (met een theezeef) de plakjes voorzichtig en gedoseerd met kerriepoeder en een beetje zout.
13. Steek uit 2 plakken 10 rondjes van 4 cm en steek daarin nog een rondje uit van ongeveer 2 cm.
14. Snijd de andere 2 plakken in 3 gelijke delen en snijd elk deel diagonaal door zodat er driehoeken ontstaan.
15. Bestrooi de croutons met de geraspte Pecorino en bak deze in de oven op een siliconen matje. (35 minuten op 100 graden).
16. Leg deze voorzichtig op papier en bewaar apart.
17. Bak de croutons direct voor het uitgaan kort af in een oven van 180 °C.

### GEBAKKEN BLOEMKOOI

18. Snij de bloemkool in kleine roosjes.
19. Bak de bloemkoolroosjes voorzichtig in een koekenpan met een beetje zout.
20. Als de bloemkool mooi begint te kleuren, voeg dan het kerriepoeder, boter en olie toe en laat deze mee bakken.
21. Als de bloemkoolroosjes klaar zijn, leg ze apart.

### GEBRANDE AMANDELEN

22. Brand het amandelschaafsel mooi goudgeel in een koekenpan.



zout 23. Zout deze licht.

## **COQUILLES**

20 st coquilles

### **COQUILLES**

24. Zout de coquilles aan één kant en rooster deze mooi en snel aan in een koekenpan aan beide kanten met wat olie en leg deze op een plateau.

10 viooltjes

### **PRESENTEREN**

25. Verwarm diepe borden voor.

26. Schik in het midden van het bord een aantal bloemkoolroosjes.

27. Leg hierop 2 coquilles.

28. Steek de crouton in de vorm van een driehoek in de ronde crouton en leg op de coquilles (zie foto)

29. Schenk voorzichtig wat aardpeersoep rondom de bloemkool.

30. Bestrooi met de gebrande amandelen en garneer met een viooltje.

# GESTOOFDE KALFS-KOONTJES MET GESMOLTEN EENDENLEVER, AARDAPPELMOUSSELINE, APPELTJES EN BEURRE NOISETTE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### KALFSFOND

1000 ml Kalfsfond

### KALFS-KOONTJES

2 kg Kalfs-koontjes  
zout  
peper  
bakpapier  
roomboter  
olie  
vetvrij papier  
alu folie

### AARDAPPELMOUSSELINE

420 g Nicola aardappelen  
105 ml melk  
zout  
70 g boter  
spuitzak

### GEKARAMELISEERDE

#### APPELTJES

2 Jonagold appels  
druivenpitolie  
1,5 el honing

## BEREIDINGSWIJZE

### KALFSFOND

1. Maak 1000 ml kalfsfond volgens basisreceptuur.

### KALFS-KOONTJES

2. Ontvlies de koontjes, de parures toevoegen aan de fond.
3. Zout en peper de koontjes en bak ze om en om mooi bruin in roomboter met olie.
4. Doe de koontjes in een diepe pan.
5. Zeef het kalfsfond en giet het bij de koontjes, totdat de koontjes geheel onder liggen.
6. Dek af met een cartouche<sup>4</sup>.
7. Stand 4, later 3 op plaat. Gaar de koontjes hierin gedurende ±1 – 1,5 uur. (Doe de priktest).
8. Haal de koontjes uit het vocht, laat afkoelen en reserveer tot punt 26.
9. Kook het verder fond in, (evt. eerst zeven).



### AARDAPPELMOUSSELINE

10. Schil en kook de aardappelen gaar in een pan met voldoende water met wat zout.
11. Haal de gare aardappelen door een passe-vite.
12. Breng de melk aan de kook en smelt de boter apart.
13. Meng de melk met de aardappelen met behulp van een spatel.
14. Voeg nu de boter toe totdat je een mooie mousseline hebt gekregen.
15. Breng verder op smaak.
16. Doe de mousseline in een spuitzak en doe deze in de warmtekast.

### GEKARAMELISEERDE APPELTJES

17. Snijd iedere appels in 6 parten.
18. Bak de appeltjes in een koekenpan met wat olie.
19. Doe nu de honing erbij en bak verder totdat deze mooi goudgeel zijn.
20. Zorg dat de appeltjes nog een bite hebben.

<sup>4</sup> Plaats op het vocht een cirkel (Ø pan) vetvrijpapier. Dek de pan af met alu folie en doe de deksel op de pan.



**BEURRE NOISETTE**

125 g boter

**DOPERWT**

150 g verse doperwt

Vers eendenlever  
bloem  
boter

0,25 bos bietenblad

**BEURRE NOISETTE**

21. Smelt de boter, verwarm totdat dit goudbruin wordt.
22. Reserveer.

**DOPERWT**

23. Blancheer de verse doperwten, en glaceer ze met iets boter

**VOOR DAT JE UIT GAAT:**

24. Snijd de eendenlever in dunne plakken en houd koel.
25. Snij de koontjes in 2 plakken, haal ze door de bloem en bak ze in de Beurre Noisette knapperig.
26. Brandt de appeltjes af met de crème brûlée brander.
27. Monteer de kalfsjus met wat roomboter.

**PRESENTEREN**

28. Spuit de aardappelmousseline in een mooie streep in het midden van het bord.
29. Plaats de kalfs-koontjes tegen de mousseline aan.
30. Plaats de plakjes eendenlever op de kalfs-koontjes.
31. Garneer af met doperwt, appel en bietenblad.
32. Dresseer de kalfsjus.

# CITROENTAARTJE, GEBRANDE MERINGUE, FRAMBOZENSORBET EN TUILLE

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

## BENODIGDHEDEN

### CITROENTAARTJE

#### BODEM

160 g Bastogne koekjes  
75 g boter

#### VULLING

80 ml citroensap  
160 g boter  
140 g suiker  
5 blaadjes gelatine  
6 eieren  
Rvs ringen  
(taartvormpjes)

### FRAMBOZENSORBET

375 g frambozencoulis  
100 g suiker  
75 g glucosestroop  
75 ml water

### MERINGUE

200 g suiker  
100 g eiwit  
50 ml water

### TUILLEBESLAG

50 g bloem  
50 g eiwit  
50 g poedersuiker

## BEREIDINGSWIJZE

### CITROENTAARTJE

#### BODEM

1. Smelt de boter.
2. Meng het Bastogne-kruim met de warme gesmolten boter.
3. Bekleed de rvs-ringens met cellofaan.
4. Verdeel het Bastogne-mengsel in de rvs-ringens en druk stevig aan.

#### VOOR HET CITROENTAARTJE

5. Rasp 1 Citroen.
6. Week de gelatine in voldoende koud water.
7. Verwarm de suiker, citroensap en citroenrasp in een pan.
8. Doe nu de eieren erbij en maak deze op het vuur gaar m.b.v. een garde.
9. Haal van het vuur.
10. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine bij de custard.
11. Bind het citroenmengsel met de boterblokjes.
12. Vul nu de rvs-ringens met het citroenmengsel.

### FRAMBOZENSORBET

13. Los het water, glucosestroop en suiker op in een pannetje.
14. Meng dit suikermengsel met de frambozencoulis.
15. Draai dit ijsmengsel op in de ijsmachine.

### ITALIAANSE MERINGUE

16. Neem een vetvrij bekken, klop het eiwit in de KitchenAid.
17. Kook de suiker en het water tot 121 °C.
18. Voeg nu geleidelijk de suikersiroop toe aan het eiwit op de hoogste draaistand.
19. Klop de merengue koud doe in een spuitzak.

### TUILLESBESLAG

20. Meng de bloem met de poedersuiker.
21. Doe nu het eiwit erbij en vervolgens de gesmolten boter.
22. Laat dit beslag even rusten in koelkast.



50 g gesmolten boter

23. Maak nu driehoekjes van dit beslag op siliconen matje, middels een malletje.
24. Bak de tuilles af in de oven op ongeveer 8 minuten op 160 graden.

### **PRESENTEREN**

Atsina Cress

25. Plaats een citroentaartje in het midden van het bord.
26. Spuit de meringue op het taartje en brand deze met de brûlée brander.
27. Leg er een bol frambozensorbet naast.
28. Garneer met de tuille en Atsina cress.