

M

enu november 2019¹



BIETENRAVIOLI/GEITENKAAS/RODE UI

Riesling Trocken, Weingut Finger²

**

ZEETONG/BLEEKSELDERIJ/GARNAAL

Pouilly Fumet, Domaine Fontenille

**

SNIJBOON A LA CARBONARA³

Azienda Agricola Piona

**

WILDE EEND MET VANILLE-PORTSAUS,
POMPOEN EN GEFRITUURDE SCHORSENEREN⁴

Viña del Oja, Rioga Crianza

**

SOEPJE VAN KORENWIJN

**

¹ Menu samengesteld door Marcel Planting

² Wijnen van De Wijnkelder

³ Niven Kunst boek 80/20

⁴ 24Kitchen

BIETENRAVIOLI/GEITENKAAS/RODE UI

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

RAVIOLI

400 ml Bietensap
7 g agar agar

BOSUI-OLIE

2 st Bosui
100 ml Olijfolie

RODE BIETJES

3 st rode bietjes (gekookt)
150 ml druivenpit olie
50 ml rode-wijn azijn
1 st rode ui
peper
zout

GEITEN-ROOM-KAAS

200 g Roomkaas
200 g zachte Geitenkaas
15 g verse Mierikswortel
Peper
Zout

HAZELNOTEN

40 g hazelnoten

BEREIDINGSWIJZE

RAVIOLI

1. Meng het bietensap samen met de agar agar.
2. Los de agar agar op en breng aan de kook en laat 2 minuten doorkoken.
3. Stort de massa in een dun laagje op enkele grote pizza borden, let op zeef de vloeistof door een fijne bolzeef.
4. Laat afkoelen/stollen op de bar.

BOSUI-OLIE

5. Snijd het groen grof en blancheer zeer kort.
6. Pureer het groen van de bosui met de olijfolie.
7. Laat dit vervolgens op een fijne zeef uitlekken.
8. Doe de olie in een spuitflesje.

RODE BIETJES EN RODE UI

9. Maak een vinaigrette van de olie, rode-wijn azijn, zout en peper.
10. Snijd de rode ui julienne en voeg toe aan de helft van de vinaigrette. Houd apart.
11. Snijd de bietjes in fijne brunoise en marineer ze met de vinaigrette.

GEITEN-ROOM-KAAS

12. Meng de roomkaas met de geitenkaas en breng op smaak met mierikswortel, zout en peper.
13. Doe het geitenkaas mengsel in een spuitzak met een glad spuitje.

HAZELNOTEN

14. Rooster de hazelnoten en maal ze grof.

PRESENTEREN

15. Spuit 5 mooie bolletjes geitenkaasmengsel op de borden.



2 bakjes vene cress
(Rumex)

16. Steek 80 rondjes (Ø 3 cm) uit de rode bieten gelei en plaats 50 van deze op de geitenkaasbolletjes.
17. Spuit op 3 van de 5 reeds geplaatste plakjes bietengelei een toefje kaas crème. Plaats hierop een extra plakje biet-gelei.
18. Verdeel de biet salade in het midden samen met de vene cress over de borden. Eventuele overgebleven geiten-room-kaas kun je gebruiken om leuke kleine toefjes op het bord te spuiten.
19. Maak het geheel af met de rode ui, bosui-olie en de gemalen hazelnoten.

ZEETONG/BLEEKSELDERIJ/GARNAAL

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

ZEETONG

5 st sliptong
200 g zalm
1 st eiwit
100 ml room
0,5 bos peterselie

ijsblokjes

250 g Kadayif
1 st eidooier

BEREIDINGSWIJZE

ZEETONG

1. Fileer de sliptong zodanig dat beide filets nog aan elkaar blijven zitten. Bewaar de graten voor de visfond.
2. Maak een farce van de zalm, eiwit en room, breng op smaak met iets zout en fijn gemalen witte peper.
3. Hak de peterselie en blancheer deze kort in licht gezouten water.
4. Meng deze door de zalm-farce. Maak een proefje!! En proef.
5. Leg een dubbele visfilet op een stuk slagersfolie, met de velkant naar boven.
6. Spuit over de gehele lengte een beetje farce.
7. Rol stevig op tot een toffee.
8. Pocheer deze in licht gezouten water van 90/95°C, ongeveer 3 minuten.
9. Koel direct terug in ijswater.
10. Zodra het is afgekoeld uitnemen en verwijder het folie.
11. Neem de Kadayif en leg een portie ter grootte van het visrolletje klaar.
12. Smeer het visrolletje in met het eigeel en rol de Kadayif om het visrolletje.
13. Bewaar koel tot uit.



BLEEKSELDERIJ

2 bos bleekselderij
300 ml witte wijn
300 ml kippenbouillon
1 st limoen
1 st vanillepeul
30 g Vadouvan
25 g suiker
2 st limoenblad

BLEEKSELDERIJ

14. Maak de bleekselderij schoon, verwijder de draden en snijd in gelijkmatige stukken. (zie foto)
15. Bewaar enkele groene blaadjes voor garnering en bewaar deze op ijswater.
16. Maak van de overige ingrediënten een bouillon en laat 15 minuten trekken.
17. Voeg de bleekselderij toe en verwarm 10 minuten op laag vuur tot beetgaar.
18. Laat de bleekselderij afkoelen in het eigen vocht.

SABAYON

500 ml visfond
200 g witte mirepoix
200 g Holl. garnalen

5 st eidooiers
Zout
peper

SABAYON

19. Maak van de graten een visfond, volgens basisreceptuur
20. Pel de garnalen. Bewaar de garnalen voor garnering (33), koppen en schalen voor de visbouillon.
21. Passeer de visbouillon en voeg de garnalenkoppen en schalen toe.
22. Laat enige tijd infuseren en reduceren
23. Passeer nogmaals door een kaasdoek.
24. Neem 300 ml garnalenfond en laat deze afkoelen.

25. Klop au bain-marie de eidooiers tot 80°C en schenk al kloppend scheutje voor scheutje de garnalenfond hierbij en stop pas met kloppen zodra een schuimige sabayon is verkregen.
26. Voeg zo nodig wat zout en/of gemalen witte peper toe en zeef nogmaals.
27. Giet het geheel in een ISI fles en zet onderdruk. Goed schudden.
28. Bewaar warm tot uitserveren.

PRESENTEREN

frituurolie

29. Frituur de Visrolletjes op 160°C.
30. Dresseer de bleekselderij in een rechthoek op het bord.
31. Haaks hier op de gefrituurde vis.
32. Spuit een flinke dot garnalen sabayon.
33. Garneer met enkele gepelde Hollandse garnalen en een enkel blaadje selderij.

SNIJBOON A LA CARBONARA

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

SNIJBOON

75 snijbonen

SPEKKRUIMELS

150 g ontbijtspek, in plakjes

BUNDELZWAMMEN

250 g bundelzwammen
20 ml olijfolie
3 sjalot
5 takjes tijm
15 g kerriepoeder
Het eiwit-zout
peper

KWARTELEIEREN

20 kwarteleieren
zout
azijn

klontje boter
Parmezaanse kaas
peper

BEREIDINGSWIJZE

SNIJBOON

1. Snijd met een dunschiller lange repen van de snijbonen.
2. Blancheer de repen een halve minuut in gezouten water.
3. Dompel daarna even onder in ijswater.
4. Laat uitlekken en houd apart.

SPEKKRUIMELS

5. Vries het spek even in.
6. Snijd het in zo klein mogelijke stukjes.
7. Bak het in een paar minuten krokant.
8. Reserveer.

BUNDELZWAMMEN

9. Snipper de sjalot.
10. Rits de tijmblaadjes van de takjes.
11. Bak de bundelzwammen in wat olijfolie met de sjalot, tijm, kerriepoeder, zout en peper naar smaak.

KWARTELEIEREN (DOE OP HET LAATSTE VOORDAT JE UIT GAAT)

12. Haal de eieren op het laatste moment uit de koelkast. (hoe kouder het eiwit hoe steviger)
13. Verwarm water met wat zout en azijn tot tegen de kook aan.
14. Maak met een mesje een gaatje in de punt van het kwarteleitje en pel wat van de schaal af.
15. “Giet” vervolgens het eitje in een espressokopje.
16. Pocheer de kwarteleitjes 1 minuut.
17. Dompel ze daarna even onder in koud water.



zout

PRESENTATIE

18. Verwarm de snijboon in een pannetje met boter en breng op smaak met zout en peper.
19. Warm de zwammen nog even door.
20. Als eerste leg je het kwartelei in het bord.
21. Hierop de snijboon en de zwammetjes.
22. Daarop het tweede kwarteleitje, de spekkruimels en wat kaasschaafsel (microplane rasp).

WILDE EEND MET VANILLE-PORTSAUS, 2 BEREIDINGEN VAN POMPOEN, GEFRITUURDE SCHORSENEREN

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

BEREIDINGSWIJZE

EEND

5 jonge wilde eenden
60 g boter
60 g maisolie
2 wortels
2 preien
2 uien
2 teen knoflook
zout
peper

EEND

1. Verwarm de oven voor op 180°C
2. Bestrooi de eenden van binnen en buiten met een beetje zout en versgemalen peper.
3. Verhit de boter en olie in de braadslee en braad de eenden in circa 7 minuten rondom goudbruin.
4. Haal de eend uit de pan/slede.
5. Snijd alle groente fijn en pel en hak de knoflook grof.
6. Fruit de groente in dezelfde slede als de eenden.
7. Breng op smaak met een beetje zout en versgemalen peper.
8. Zet de eenden erop en braad circa 10 minuten in de oven.
9. Haal de eenden uit de pan en snijd de boutjes eraf.
10. Snijd de ruggen eraf zodat je alleen de koffers overhoudt.
11. Gebruik het braadvocht voor de saus.



VANILLE- PORTSAUS

250 ml rode port
500 ml wildfond
3 steranijs
2 takjes rozemarijn
1 vanillestokje

VANILLE-PORTSAUS

12. Giet het overvloedige braadvet af. Bak de in stukken gesneden ruggen in de braadgroenten.
13. Voeg de rode port, wildfond, steranijs, rozemarijn, boutjes en opengesneden vanillestokje⁵ toe aan de braadslee met de groente.
14. Leg de bouten erbij en laat deze gaar worden.
15. Kook het geheel in tot sausdikte en schenk door een zeef in een ander pan.
16. Houd de bouten warm in de saus.

POMPOEN

1 flespompoen
600 ml appelazijn
100 ml water
600 g witte
basterdsuiker

ZOETZURE POMPOEN

17. Schil de pompoen en verwijder de pitten en draden. Snijd de pompoen in brunoise van circa 1 centimeter. (even groot, dan worden ze gelijkmatig zacht)
18. Breng de appelazijn met water en suiker aan de kook. Schil en snijd de gember in plakken en voeg samen met kaneel en kruidnagel toe.
19. Laat circa 5 minuten koken en voeg dan de pompoen toe.
20. Schep geregeld om en houd alles circa 10 minuten tegen de kook aan.

⁵ Indien er een flesje Vanille is, dan 5x pompen

6 cm verse
gemberwortel
2 kaneelstokjes
2 kruidnagels

POMPOENTOFFEE

1 Flespompoen
2 takje Rozemarijn
50 g boter
200 ml room

POMPOENTOFFEE

21. Snijd de geschilde pompoen brunoise en rooster deze in de oven totdat deze blokjes lichtbruin zijn.
22. Pak een pan en laat de pompoen met boter en de rozemarijnnaaldjes langzaam karamelliseren. Blijf regelmatig roeren.
23. Kook de room in een pannetje in tot circa de helft.
24. Laat de room met de pompoen (zonder de rozemarijnnaaldjes) circa 10 minuten reduceren.
25. Maal het zeer fijn met een staafmixer of de TM.
26. Indien nodig; wrijf het geheel door een zeef.
27. Bewaar warm in een spuitzak.

SCHORSENEREN

4 schorseneren

SCHORSENEREN

28. Boen de schorseneren goed schoon en snijd met een dunschiller in lange repen.
29. Frituur goudbruin en knapperig, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout.

PRESENTEREN

roomboter

30. Snijd de wilde eendenborst van het karkas.
31. Bak de gare boutjes aan in de roomboter, bak in dezelfde pan de filets op de velzijde aan, houd warm op alu-folie onder de salamander.
32. Schep de zoetzure pompoen en een beetje (warm) vocht in het midden van het bord.
33. Spuit dotjes pompoentoffee op het bord.
34. Trancheer de eendenborst in 4 lange dunne plakjes.
35. Verdeel over de pompoen, leg er een boutje naast en lepel de saus erbij.
36. Garneer met de gefrituurde schorseneren.

SOEPJE VAN KORENWIJN MET EEN SPONGECAKE VAN AMANDEL EN APPELSTROOP, APPELCOMPOTE, PARELS, APPELGEL

RECEPTUUR VOOR 10 PERSONEN

BENODIGDHEDEN

SOEP VAN KORENWIJN

500 ml melk
125 g suiker
10 st jeneverbessen
125 ml Rutte Koren wijn
100 g eidooiers

SPONGECAKE

150 g eiwit
80 g amandelpoeder
80 g poedersuiker
30 g appelstroop
30 g bloem
60 g eidooier
7 kartonnen koffiebekers
Magnetron

GEL VAN APPEL

480 g appelsap
20 g sushi azijn
5 g agar-agar
55 g suiker
1 bl gelatine
½ kaneelstokje

BEREIDINGSWIJZE

SOEP VAN KORENWIJN

1. Kook 450 ml melk met 100 g suiker en de jeneverbessen (licht gekneusd) in een steelpan en laat ze even trekken (zoals bij thee).
2. Kook ondertussen de korenwijn in tot ongeveer 50 ml.
3. Vermeng de eidooier, de rest van de suiker en de melk met elkaar.
4. Breng het pannetje met melk weer aan de kook, bind hem af met het eidooiermengsel (niet meer laten koken) en voeg de ingekookte Koren wijn toe.
5. Zeven en laat de massa zo snel mogelijk afkoelen.
6. Reserveer.



SPONGECAKE VAN AMANDEL EN APPELSTROOP

7. Draai alle ingrediënten in een blender (of Thermomix) tot een zeer gladde massa.
8. Zeef de massa in een fijne zeef en giet vervolgens in een halve liter sifon.
9. Doe er drie slagroompatronen op.
10. Spuit de massa in een kartonnen koffiebekertje, waar je vooraf een gat in de bodem geprikt hebt.
11. Vul de bekertjes maximaal tot de helft.
12. Plaats (max. 1 min.) in de magnetron op vol vermogen.
13. Laat op z'n kop afkoelen.

GEL VAN APPEL

14. Meet in een kookpan het appelsap af en voeg de agar-agar, kaneel en suiker toe.
15. Zet de pan op het vuur en laat ongeveer 2 minuten doorkoken.
16. Laat de gelatine ondertussen weken in koud water.
17. Voeg de gelatine en sushi azijn toe. Zeef het mengsel in een bak en zet in de koelkast om op te stijven.
18. Doe de gelei, wanneer het hard is, in de Thermomix op 30°C en draai het tot gel (± 2,5 min, stand 30 °C, snelheid 5).
19. Vul een spuitzak en reserveer koel.

GEPOCHEERDE APPEL

4 Jonagold appels
75 g suiker
½ kaneelstokje
100 ml water
4 g agar-agar

GEPOCHEERDE APPEL EN PARELS

20. Doe suiker, water en kaneelstokje in een pan.
21. Zet de pan op het vuur en laat de massa 5 minuten inkoken.
22. Schil de appels.
23. Boor de appels uit met de kleinste en met de grootste parisienne boor (zorg voor 40 grote bolletjes en een veelvoud aan kleine bolletjes).
24. Reserveer restant appel voor de compote.
25. Pocheer de appelbolletjes gaar! in het suikerwater.
26. Zeef de appelbolletjes en vang het suikerwater op.
27. Laat de appelbolletjes afkoelen in de koeling.
28. Meng de agaragar met het vocht en kook even door. Laat vervolgens het vocht afkoelen.
29. Zodra het is opgestijfd, maak met de kleinste parisienne boor, kleine parels.

APPELCOMPOTE

appel vruchtvlees
75 g suiker
1 kaneelstokje
200 ml water

APPELCOMPOTE

30. Verwijder van het restant van de appels het klokhuis.
31. Voeg in een kookpan het appel-vruchtvlees, suiker, water en opengesneden kaneelstokje bij.
32. Zet de pan op het vuur en laat de appelcompote gaar koken.
33. Laat de compote grof, aangezien het geen moesappels zijn, met een pollepel tijdens het koken de appels 'pletten'.
34. Verwijder het kaneelstokje.
35. Laat de massa afkoelen in de koeling.

APPEL TUILLE

150 g Roomboter
150 g suiker
150 g bloem
120 g Appelsap
1 g zout

APPEL TUILLE

36. Smelt de boter.
37. Meng alle ingrediënten en mix tot een beslag. Zet koud weg om op te stijven.
38. Smeer dun uit een siliconenmatje.
39. Afbakken in heteluchtoven op 145°C tot het Tuilebeslag goudbruin is.
40. Neem een steker (± Ø 3 cm) en steek 20 rondjes uit de koek.
41. Haal alles uit de koeling en laat wat op temperatuur komen.

Ghoa Cress
Vene Cress
30 ml korenwijn

PRESENTEREN

42. Neem diepe (grijze) borden.
43. Spuit een cirkel van de appelgel op het bord.
44. Plaats op de randen van de appelgel 4 appelbolletjes.
45. Plaats daartussen stukjes spongecake.
46. Garneer op en buiten de rand parels en kleine appelbolletjes.
47. Garneer op de rand de 2 soorten cress.
48. Steek 2 tuilles op de rand.
49. Plaats buiten de rand 3 schepjes appelcompote.
50. Schuim de soep met Korenwijn op met een staafmixer en voeg nog een scheutje korenwijn toe.
51. Schep binnen de ring de soep van korenwijn met schuim.