

M

enu november 2021¹

SCHOL, BIET, FREGULA AL NERO DI SEPPIA, WASABI²

Mas Saint Pierre Chardonnay Pays d'OC³



LUCHTIGE WORTEL CRÈME, SNIJBONEN, ERYNGII

Reinberger Zweigelt Wagram Rosé 2018



WILD ZWIJN, KNOLSELDERIJ, PADDENSTOELENSAUS

Fraga da Galhafa Douro DOC Reserva 2015



WILDE EEND, SPITSKOOL, WORTEL, CÈPES, GEBRANDE UI

Mas Saint Pierre Grenache Noir Côtes Catalanes 2017



PEER EN AMANDEL

Van het huis: witte wijn of Prosecco



¹ Menu samengesteld door Ben Mulder

² Ideeën van: FoodXperience en Blanc Manger van Cees Holtkamp

³ Wijnen van De Wijnkelder



INGREDIËNTEN

SPONGE CAKE

- 60 g amandelmeel
- 24 g suiker
- 10 g Wasabi poeder
- 12 g bloem
- 180 g gepasteuriseerd eiwit
- 3 st Kiddepatronen

FREGULA AL NERO

- 1500 ml gevogelte bouillon
- 120 g Fregula al nero di Seppia
- 50 g sjalot
- 70 g roomboter
- 50 g Parmezaanse kaas

SCHOL

- 500 g scholfilet
- zout
- bietenpoeder

WASABI ESPUMA

- 300 ml slagroom
- 10 g Wasabi poeder
- 25 ml sushiazijn
- 1 Kidde patroon

GARNITUUR

- witte peper
- 30 Tomberry tomaatjes
- sushiazijn

SCHOL, BIET, FREGULA AL NERO DI SEPPIA, WASABI

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

SPONGE CAKE

1. Meng alle ingrediënten in een blender en draai tot een gladde massa.
2. Vul en belucht dit met 3 patronen in een sifon. Zet sifon direct koud weg

FREGULA AL NERO DI SEPIA

3. Maak de gevogelte bouillon volgens basisreceptuur.
4. Neem hiervan 600 ml en geef de rest door aan de makers van het hoofdgerecht (eend).
5. Clarifeer de roomboter.
6. Rasp de Parmezaanse kaas (evt. in TM: stand 10 seconden/stand 10).
7. Snipper de sjalot fijn en zet dit samen met de Fregula aan in de geklaarde boter.
8. Voeg (wanneer het geheel goed is aangezet op een zacht vuur) een beetje bouillon toe en laat het vocht geheel opnemen door de Fregula.
9. Herhaal tot de Fregula gaar is. "a la Risotto".

SCHOL

10. Portioneer de scholfilet in 10 gelijke filets.
11. Plaats de scholfilets op folie, en sla plat.
12. Zout de scholfilets lichtjes.
13. Leg de scholfilets op de snijplank, strooi er met behulp van een theezeeffe wat bietenpoeder over.
14. Rol van dik naar dun strak op en maak er 10 toffees van.
15. Trek vacuüm.
16. Gaar daarna sous-vide op 50°C gedurende 15 minuten.

WASABI ESPUMA

17. Maak een papje van de Wasabi en een beetje sushi azijn (proeven). Goed glad roeren, er mogen geen korreltjes meer in zitten.
18. Vermeng de slagroom met het Wasabi mengsel.
19. Vul een sifon en belucht met een patroon.

PRESENTEREN

20. Kerf de kartonnen bekertjes in de bodem in en spuit de bekertjes voor de helft vol met het Sponge cake beslag.

olijfolie
mini bietenblad
Chili Cress

21. Bak één voor één de Sponge cake af, in het midden van de magnetron:
1 minuut - 1000W.
22. Scheur de Sponge cake in stukken.
23. Halveer de tomaatjes en marineer in sushi azijn.
24. Meng de geraspte Parmezaanse kaas door de Fregula en breng op smaak met witte peper.
25. Smeer met een kwastje de scholfilet in met olijfolie, brand af met de gasbrander.
26. Schep Fregula in een kom-bord, dresseer daarop de scholfilet.
27. Garneer met stukjes tomaat en Sponge Cake.
28. Op het laatst een beetje Espuma en wat bietenblad.



INGREDIËNTEN

CRÉMEUX VAN WORTEL

3 eidooiers
360 ml wortelsap
120 ml gembersiroop
3 g zout
10,8 g agar agar
100 ml olijfolie

WORTELPUREE

250 g worteltjes
50 g boter
20 g Ras el Hanout

SNIJBONEN GEL

300 g snijbonen
15 ml sushi azijn
6 g emulbinder

PULLED ERYNGII

1 grote Eryngii of 2 kleinere
1 sjalot
zout
peper

PEENTJES EN PÉPITES LINZEN

50 g pépites
(kleine rode linzen)
1 grote sjalot
10 mini worteltjes
olijfolie

GARNITUUR

Ras el Hanout
Daikon Cress
100 ml olijfolie

LUCHTIGE WORTEL CRÈME, SNIJBONEN, ERYNGII

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

WORTEL CRÉMEUX

1. Sla de eidooiers los in een bekken, voeg de agar agar, het zout, gembersiroop en het wortelsap toe en roer goed door.
2. Verhit het eidooier-wortelmengsel onder voortdurend roeren tot 83°C.
3. Laat het mengsel afkoelen tot 40°C en monteer op met de olijfolie.
4. Sla luchtig met behulp met een mixer.
5. Vul de siliconemallen "donut" (10 stuks) en vries in.

WORTELPUREE

6. Kook de bospeen in gezouten water gaar.
7. Draai er een puree van met Ras el Hanout en boter.
8. Vul een spuitzakje en reserveer.

SNIJBONEN GEL

9. Blancheer de snijbonen 2-3 minuten.
10. Haal de snijbonen door een sapcentrifuge.
11. Meet 150 ml sap van de snijbonen af en breng op smaak met de sushi azijn.
12. Bind af met de emulbinder door te mixen met de staafmixer.
13. Vul een spuitflesje met het snijbonen sap en zet koel weg.

PULLED ERYNGII

14. Schraap met een vork tot er lange draden vanaf komen, ga door tot de hele boleet op is.
15. Hou je grote stukken over, snij die dan julienne.
16. Bak de Eryngii draden in een pan met olijfolie.
17. Voeg op het laatste moment een ragfijn gesnipperd sjalot toe en breng op smaak met zout en peper.

PEENTJES EN PÉPITES

18. Kook de pépites (kleine rode linzen), blancheer de mini peentjes kort in kokend water met fijngesneden sjalot.
19. Haal de mini bospeentjes door de olijfolie en brand rond om af met de gasbrander.
20. Laat afkoelen.

PRESENTEREN

21. Plaats een donut op het midden van het bord en laat de crémeux ontdooien op het bord.
22. Giet snijbonen sap in het midden van de donut.

23. Meng de pépites met de Pulled Eryngii en dresseer op het bord.
24. Spuit dotjes wortelpuree er tussen.
25. Leg de mini bospeentjes er over.
26. Garneer met Daikon Cress en snijbonensap.
27. Meng wat Ras el Hanout met 100 ml Olijfolie en besprenkel het geheel.
28. Maak het compleet met Daikon Cress.



INGREDIËNTEN

WILDZWIJN

450 g wildzwijn Procureur
400 ml wildbouillon
400 g ganzenvet

KNOLSELDERIJ

2 grote knolselderij
100 g roomboter
50 ml kalfsfond van pot/pak

PADDENSTOELENSAUS

500 ml wildbouillon
50 g gedroogde paddenstoelen
75 g boter
200 ml kalfsbouillon van pot/pak
40 ml hazelnootolie
40 ml room

WORTEL ZUUR

1 Winterwortel
100 ml water
100 ml Azijn
50 g suiker

GARNITUUR

zout
2 bruine hazelnoten
veine cress

WILD ZWIJN, KNOLSELDERIJ, PADDENSTOELENSAUS

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

WILDZWIJN

1. Maak 1500 ml wildbouillon, waarvan 500 ml voor nr.11.
2. Laat het ganzenvet warm worden in de bouillon verhouding 1:1.
3. Doe het wildzwijn vlees in een passend bak of pan giet het bouillon/ganzenvet mengsel eroverheen totdat het onderstaat.
4. Dek af, breng aan de kook en gaar in de oven op 125°C tot gaar (± 2 u).

KNOLSELDERIJ

5. Borstel de knolselderij schoon, schil de knolselderij en gebruik de schillen in de wildbouillon.
6. Snijd in 10 plakken op snijmachine stand 22 en steek uit op 10 cm geef de restanten aan het volgende gerecht.
7. Rook de plakken in een rookkastje (zo koud mogelijk) gedurende 20 min.
8. Doe de rondjes over in een vacuumzak, voeg een beetje kalfsfond toe, trek vacuüm en gaar sous-vide op 85°C voor 20 minuten.
9. Maak een beurre noisette.
10. Bak de rondjes in beurre noisette vlak voor uitgifte.

PADDENSTOELENSAUS

11. Maak de wildbouillon warm.
12. Spoel de paddenstoelen zandvrij en laat ze gedurende 1 uur trekken in de warme bouillon. Geef 100 ml hiervan aan de maker van het hoofdgerecht.
13. Blender, zeef en monteer met de boter.
14. Voeg de kalfsbouillon, hazelnootolie en room breng op smaak met peper en zout. Nu niet meer aan de kook brengen en goed mengen.
15. Schuim op met een staafmixer.
16. Schil de winterwortel en snijd zeer dunne plakjes.
17. Breng water, azijn en suiker aan de kook. Los de suiker op.
18. Giet de warme zoetzuur op de plakjes wortel en laat afkoelen.

PRESENTEREN

19. Trek of snij de procureur in reepjes en zout evt. na.
20. Leg de knolselderij rondjes op een bord.
21. Leg de "Pulled zwijn" sliertjes op de knolselderij.
22. Serveer de paddenstoelensaus rondom de knolselderij.
23. Garneer met een beetje geraspte hazelnoot⁴ wat cress.
24. Dresseer enkele plakjes zoetzuur van wortel.

⁴ Doe een hazelnoot in de nootmuskaat molen.



INGREDIËNTEN

WILDE EEND

5 wilde eenden (coffre)

BRIOCHE CRUMBLE

½ briochebrood
pompoenpitolie
1 bos peterselie
50 g pistache nootjes

GEBRANDE UIEN JUS

1 kg witte uien
4 tenen knoflook
5 blad laurier
1/4 knolselderij van vorig gerecht
0,5 winterpeen
1250 ml gevogelte bouillon

GEKONFIJTE EENDEN POOT

10 eenden pootjes
500 ml ganzenvet

SPITSKOOL

1 Spitskool
500 ml gevogelte bouillon
100 ml gerookte olijfolie

WILDE EEND, SPITSKOOL, WORTEL, CÈPES, GEBRANDE UI

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

WILDE EEND

1. Zet het sous-vide app. klaar op 65°C.
2. Prepareer koffertjes van de eenden en reserveer de pootjes.
3. Maak van karkassen en afsnijdsels minimaal 2000 ml gevogelte-bouillon. Gebruik hiervoor als basis de rest van gerecht 1.
4. Trek de koffertjes vacuüm en gaar de eenden sous-vide gedurende 1 uur op 65°C.
5. Koel direct terug.

BRIOCHE CRUMBLE

6. Verwarm de oven voor op 130°C.
7. Ontdoe het brood van de korst en snij in blokjes van 1x1 cm.
8. Meng de blokjes met de pompoenpitolie en droog deze in de oven
9. Rooster de pistache nootjes en draai samen met de peterselieblaadjes fijn in de keukenmachine.
10. Voeg de brioche toe en vijzel naar eigen smaak en inzicht.

GEBRANDE UIEN JUS

11. Snij de uien doormidden en bak deze in een grote pan (snijvlak naar beneden) in een beetje olie helemaal zwart.
12. Snij de knoflook in dunne plakken, de knolselderie in blokjes (van vorig gerecht en de winterpeen ook in blokjes).
13. Bak dit samen met de uien goed aan zodat alle smaken los komen. Voeg de laurier toe.
14. Blus af met de gevogelte bouillon en laat op een zacht vuur staan pruttelen gedurende 2 uur.
15. Zeef en passeer de massa.
16. Kook in tot gewenste dikte, breng daarna op smaak.

GEKONFIJTE EENDEN POOT

17. Maak de pootjes schoon.
18. Doe ganzenvet in een kleine pan en verwarm de olie tot ongeveer 85°C.
19. Doe de pootjes in de pan.
20. Maak een cartouche van bakpapier en gaar de poten zo lang mogelijk op laag vuur.

SPITSKOOL

21. Maak de spitskool schoon en snij de kool in julienne
22. Blancheer in de bouillon tot beet gaar.

PADDENSTOELEN EMULSIE

40 g champignons
wildbouillon
30 g cèpespoeder
50 ml Jus de cèpes (van vorig
recept)
10 ml balsamicoazijn
4 g Xantana
40 g gepasteuriseerd eiwit
350 g druivenpitolie

PADDENSTOELEN TEMPURA

200 g beukenzwammen
tempura meel
Cèpes poeder
Jus de Cèpes

WORTELEMULSIE

500 gr wortelsap
40 g fijne suiker
2 blaadjes gelatine
4 eidooiers
400 g mascarpone
2 Kidde patronen

GARNITUUR

Red mustard cress

23. Dep droog, giet er gerookte olijfolie overheen en brand voor het uitgeven met de gasbrander af.
24. Houd warm tot uitgifte.

PADDENSTOELEN EMULSIE

25. Gaar de champignons in de gevogeltebouillon.
26. Laat de champignons uitlekken
27. Cutter de champignons naar eigen smaak met cèpes poeder, jus de cèpes en balsamicoazijn.
28. Bind lichtjes af met max. 4 g Xantana.
29. Doe deze massa met het eiwit in een blender en laat op medium snelheid draaien.
30. Voeg al draaiende de olie er aan toe, zodat zich een emulsie vormt.
31. Breng op smaak met (zout.)
32. Doe de emulsie over in een spuitzak.

PADDENSTOELEN TEMPURA

33. Brand de paddenstoelen rondom aan met een gasbrander, zodat ze wat vocht verliezen.
34. Doe het tempurameel in een keukenmachine en voeg (naar eigen smaak) wat cèpes poeder, jus de cèpes en zout toe.
35. Zet de machine aan en voeg koud water toe tot er een frituurbeslag ontstaat .
36. Haal de beukenzwam door het beslag en bak in olie van 180°C.

WORTELEMULSIE

37. Week de gelatine in koud water.
38. Doe alle ingrediënten, behalve de mascarpone in een thermoblender en verwarm tot 80°C en laat gedurende 10 minuten rustig draaien.
39. Laat afkoelen tot 30°C
40. Roer de mascarpone los en meng dit in gedeelten er doorheen..
41. Doe het geheel in een Sifon en belucht met 2 patronen.

PRESENTEREN

42. Snij de filets van de karkassen en bak deze in de boter.
43. Brandt de spitskool af.
44. Trancheer de eend.
45. Begin met de brioche crumble op het bord.
46. Leg de filets er op en leg de spitskool erbij.
47. Spuit dopjes paddenstoelen emulsie en druk daar in/op de tempura.
48. Leg de pootjes naast de filets
49. Werk af met de wortelemulsie.
50. Serveer met de jus van gebrande ui.
51. Garneer met rode mosterd cress.



INGREDIËNTEN

PERENIJS

4 st Doyenne peren
200 ml volle melk
130 g suiker
citroenrasp
4 eidooiers
200 ml slagroom
3 g Unique Binder

BLANC MANGER

10 g gelatine
500 g melk
½ vanille stokje of 2x pompje
200 g marsepein
350 g slagroom

TARTE TATIN

150 g bruine basterdsuiker
150 g boter
15 g zeezout
5 st conference peren
1 rol bladerdeeg
100g amandelspijs
amandelessence

KROKANTJE

60 g eiwit
30 g bloem
30 g amandelpoeder
75 g poedersuiker
50 g boter
30 g amandelschaafsel

PEER EN AMANDEL

PERENIJS, BLANC MANGER, TARTE TATIN VAN PEER, AMANDELKROKANTJE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

PERENIJS

1. Schil de peren en verwijder het klokhuis, snijd in stukken
2. Kook de peren in de melk met de suiker en iets citroenrasp.
3. Pureer de peren met de melk, zeef en doe dan weer teug in de pan.
4. Neem 500 ml peer-melk mengsel.
5. Klop de eidooiers los en roer door de Peer-melk mengsel, verhit tot 80°C blijf zachtjes roeren tot de dooiers gaar zijn en gebonden (lepel test).
6. Laat afkoelen op ijs tot 30°C.
7. Klop de slagroom lobbige en spatel door de compositie, draai er ijs van.

BLANC MANGER

8. Week de gelatine in ruim water.
9. Breng de melk met vanille merg aan de kook, los hierin stukjes marsepein op.
10. Blijf roeren tot de marsepein volledig is opgelost.
11. Haal van het vuur los de gelatine er in op, laat afkoelen tot kamertemperatuur.
12. Klop de slagroom stijf en spatel erdoor.
13. Vul natgemaakte vormpjes en zet in de koelkast.

TARTE TATIN VAN PEER EN AMANDEL

14. Verwarm de oven voor op 200°C.
15. Vet kleine aluminium vormpjes in.
16. De peren schillen en halveren, boor het klokhuis eruit, snijd evt. de hals eraf en vul de klokhuis holte met amandelspijs.
17. Verhit de suiker plus boter tot goudbruine karamelsaus. Blus af met wat water en kook in tot stroop, voeg zeezout en amandelessence toe.
18. Neem van het vuur als het borrelt. Giet karamel in de vormpjes.
19. Leg de peer met de bolle kant naar beneden op de karamel.
20. Dek af met korstdeeg en druk langs de randen goed aan.
21. Bak in 40 minuten goudbruin.
22. Laat iets afkoelen, stort/keer om op het bord, let op heet!!

AMANDELKROKANTJE

23. Verwarm de oven voor op 180°C.
24. Roer het eiwit los, meng met de bloem, amandelpoeder en zachte boter tot een gladde massa.
25. Neem 1 lepel beslag en strijk dun uit op een siliconenmatje.
26. Bestrooi met amandelschaafsel.
27. Bak in 10 minuten af op 180°C.
28. Laat ze op een rolstok afkoelen dan krijgen ze een mooie ronding (krul).

GARNITUUR

poedersuiker
Atsina Cress

29. Maak op deze wijze meerdere koekjes.

PRESENTEREN

30. Stort de Blanc Manger en leg net uit het midden op het bord.

31. Stort de Tarte Tatin en leg er naast.

32. Neem een amandelkoekje en leg daarop een mooie quenelle van het perenijs.

33. Maak het geheel af met wat poedersuiker en enkele takjes Atsina Cress.