

M

enu september 2022¹

SUSHI VAN ZWARTE QUINOA

Borell Diehl, Riesling, Duitsland²



OCTOPUS, ZWARTE KNOFLOOK EN MAIS

Tudanca, Verdejo, Spanje



ZEEBAARS MET PARMHAM EN OESTER

Friulano - La Magnolia - Italie.,



PASTINAAK – PARELHOEN - PADDENSTOELEN

Karl Pfaffman, Spaetburgunder, Duitsland



MANGO – LIMOEN - LYCHEESORBET

Huxelrede, Duitsland



¹ Menu samengesteld door Marcel Planting en Klarien Mooijaart

² Wijnen van De Wijnkelder



SUSHI VAN ZWARTE QUINOA

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

PULLED MUSHROOM

250 g oesterzwammen
Sansa
gerookt paprikapoeder
Cayenne peper
2 st knoflook

SUSHI

200 g zwarte Quinoa
1 st avocado
1 st limoen
50 g crème fraîche
Norivellen

GARNITUUR

1 grote aardappel
frituurolie

1 st ei
200 ml zonnebloemolie
mosterd
citroensap
Cèpes poeder

BEREIDINGSWIJZE

PULLED MUSHROOM

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Maak de oesterzwammen schoon. Gebruik een vork om de oesterzwammen in de lengte richting uit elkaar te trekken.
3. Hak de knoflook en meng met de Sansa, gerookte paprikapoeder, zout en cayennepeper.
4. Meng hierdoor de uit elkaar getrokken oesterzwammen.
5. Spreid de zwammen uit op een bakplaat en bak ongeveer 10-15 minuten tot de randjes een beetje knapperig zijn en lekker bruin.
6. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

SUSHI

7. Kook de zwarte quinoa in licht gezouten water en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
8. Snijd de avocado in langwerpige stukken en besprenkel licht met limoen sap.
9. Maak de zwarte quinoa aan met crème fraîche, zout peper naar smaak.
10. Leg een Norivel met de doffe kant naar boven op een sushi matje.
11. Leg de quinoa in het midden en verdeel over het norivel, laat hierbij een rand van 1 cm vrij.
12. Leg de reepjes avocado en de Pulled mushrooms in de lengte richting op de zwarte quinoa.
13. Rol de Sushi.

PRESENTEREN

14. Schil de aardappel en modeleer zodanig dat het op een eikenblad lijkt.
15. Schaaf met de mandoline dunne plakken. Spoel het zetmeel eraf en leg ze op een droge doek.
16. Frituur de aardappelplakjes tot chips.
17. (Maal eventueel de Cèpes tot poeder).
18. Maak een mayonaise en breng deze op smaak met wat Cèpes poeder.
19. Portioneer de Sushi en garneer met de Cèpes mayo en de Chips



OCTOPUS, ZWARTE KNOFLOOK EN MAIS

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

KOMBU DASHI

800 ml water
10 g kombu
25 g bonitovlokken

OCTOPUS

1000 g octopus
3 takjes tijm
2 bl. laurier
2 tn knoflook vers
olijfolie

ASPIC VAN MAIS

500 ml kombu dashi
10 g agar-agar
4 bl. gelatine
1 st mais

GARNITUUR

20 st mini mais
10 st bosui
150 g pépites van kikkererwten en rode linzen
1 bol zwarte knoflookpuree
olijfolie
Sansa
Daikon Cress

BEREIDINGSWIJZE

KOMBU DASHI

1. Verwarm het water tot 60°C, voeg de Kombu toe en laat minimaal 50 minuten trekken als een thee.
2. Verwijder de Kombu en voeg de bonitovlokken toe.
3. Breng aan de kook.
4. Giet de massa direct door de passeerdoek zodra deze kookt.

OCTOPUS

5. Snijd de tentakels van de octopus en ontvel deze.
6. Hak de knoflook en meng samen met de kruiden en de olijfolie.
7. Doe de tentakels samen met de kruidenolie in een vacuümzak, trek vacuüm en laat zo lang mogelijk marinieren.
8. Bak de octopustentakels in een pan mooi krokant.

ASPIC VAN MAIS

9. Kook de mais gaar in licht gezouten water, haal de maiskorrels los.
10. Week de gelatine in koud water.
11. Voeg de agar-agar toe aan de Kombu Dashi en kook minimaal 2 minuten en los de geweekte gelatine hierin op.
12. Neem 10 kleine opbouwringen en voorzie een zijde van krimpfolie.
13. Leg onder in een laagje maiskorrels, zet koud weg.
14. Schep de kombu dashi in de vormpjes op de mais als deze bijna begint te geleren.
15. Zet koud weg.

PRESENTEREN

16. Blancheer de mini mais in licht gezouten water.
17. Besprenkel met olijfolie en brand af met de gasbrander.
18. Blancheer de pépites van kikkererwten en rode linzen, maak aan met een enkele druppels olijfolie, zout peper naar smaak.
19. Snijd de bosui in lengte doormidden en bak(rooster) ze in iets Sansa.
20. Pel de knoflooktenen en pureer ze. Maak de puree smeug met wat olijfolie.
21. Trek(kwast) een streep van de zwarte knoflookpuree op het bord.
22. Leg daarop de gebakken octopus.
23. Plaats een aspic van kombu dashi naast de octopus.
24. Verdeel de aangemaakte pépites over de borden.
25. Leg als laatste de gebakken bosui en mini mais op het bord.
26. Garneer met enkele blaadjes Daikon Cress.



ZEEBAARS MET PARMAHAM EN OESTER

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

ZEEBAARS

5 st zeebaars, vers
10 plak Parmaham
(dik gesneden)

ZILTE SAUS

1000 g visgraten
200 ml witte wijn
200 ml Noilly Prat
2 st ui
1 st prei
1 st bleekselderij
Laurier
Sansa

200 ml slagroom
100 g koude boter

AARDAPPEL-OESTER

500 g aardappel Nicola
250 g roomboter
peper-zout
nootmuskaat
24 st oesters

GARNITUUR

100 g zeekraal
vers gemalen peper
roomboter

BEREIDINGSWIJZE

ZEEBAARS

1. Ontschub de zeebaars en fileer, laat het vel eraan zitten.
2. Kerf de huidzijde op kleine afstand van elkaar in.
3. Snijd de ham in reepjes en steek in de huid van de zeebaars.
4. De parmaham dient krokant te worden.

ZILTE SAUS

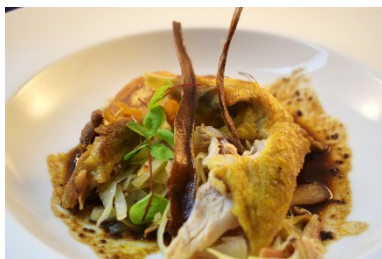
5. Snijd de ui, prei en bleekselderij in een brunoise.
6. Bak de gesneden groente iets aan in een weinig olie.
7. Hak de visgraten en voeg deze met een blaadje laurier toe aan de groente.
8. Zet het geheel nog even aan en blus af met de wijn en Noilly Prat.
9. Voeg water toe tot de graten net onderstaan, breng aan de kook.
10. Laat 20 minuten zachtjes tegen de kook staan.
11. Passeer door een passeerdoek en reduceer.
12. Reduceer ook de slagroom in een aparte pan.
13. Snijd de boter in blokjes en zet koud weg.
14. Voeg visfumet en ingekookte room bij elkaar en laat nog even inkoken. Voeg oesternat naar smaak toe.
15. Monteer het geheel op met de koude boter.

AARDAPPEL-OESTER MOUSSELINE

16. Schil de aardappelen en kook ze gaar in licht gezouten water
17. Afgieten en laat ze iets uitstomen. Knijp door de puree knijper.
18. Voeg klontjes roomboter tot een smeuge iets stevige puree.
19. Open de oesters, van het vocht op. Zeef alle stukjes eruit.
20. Hak de oesters en bewaar.

PRESENTEREN

21. Meng de gehakte oesters met de aardappelpuree, verwarm indien nodig. Voeg oestervocht toe tot een licht smeuge mousseline.
22. Bak de Zeebaarsfilets op de huid kant.
23. Bak de zeekraal kort in wat roomboter, peper naar smaak.
24. Schuim de Zilte saus op met een staafmixer.
25. Trek een dikke streep van de aardappel mousseline.
26. Verdeel de zeekraal en leg hierop de Zeebaars. Velkant naar boven.
27. Nappeer met de schuimige saus.



INGREDIËNTEN

RUNDERBOUILLON

750 g runderschenkel

600 g WUPS

PARELHOEN

5 parelhoenders

1000 ml ganzenvet

Sansa

BOSPADDENSTOELEN

65 g gedroogde paddenstoelen

750 ml rode wijn

1000 ml runderbouillon

1 ui

1 wortel

1 laurierblad

tijm

peterselie

Sansa

Rouxkorrels

PASTINAAK – PARELHOEN - PADDENSTOELEN

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

RUNDERBOUILLON

1. Maak 1500 ml runderbouillon volgens basisrecept.

PARELHOEN

2. Oven voorverwarmen op 90°C
3. De boutjes worden 1,5 uur in ganzenvet op een temperatuur van 90°C in de oven gekonfijt.
4. Gebruik de karkassen voor nr.9
5. De borststukken van het parelhoen worden op het karkas enkele minuten in Sansa gebakken en voor het uitserveren af gegaard in de oven.
6. Enkele keren controleren of de borsten gaar zijn. Kerntemperatuur max. 65°C.

BOSPADDENSTOELEN

7. Week de paddenstoelen in de rode wijn, voeg de runderbouillon toe en breng aan de kook tot de paddenstoelen gaar zijn.
8. Gooi door een zeef en houd de paddenstoelen apart.
9. Braad de gehakte resten van de parelhoen aan in Sansa, samen met wat ui en wortel.
10. Blus af met rode wijn en voeg de runderbouillon toe met een laurierblad, wat tijm en eventueel peterseliestengels.
11. Zo lang mogelijk laten pruttelen, zeven en aan het vocht van de paddenstoelen toevoegen
12. Verder laten inkoken.
13. Doe de paddenstoelen er weer in en breng de saus op smaak met peper en zout.
14. Eventueel iets zoets toevoegen en binden met rouxkorrels. Alles naar eigen smaak!

PASTINAAK

10 pastinaken
250 ml slagroom
150 g boter
150 ml olijfolie
4 takjes tijm
Nootmuskaat

Frituurolie

WITTE KOOL

1 witte kool of Savoie kool
1 fl. witbier
150 g katenspek

GARNITUUR

Pastinaakchips

PASTINAAK I

15. Verwarm de oven voor op 180°C.
16. Schil de pastinaken en snijd ze als volgt:

PASTINAAK II

17. Snijd 30 dikke plakken uit het dikste deel van de pastinaken.
18. Meng de plakken met gesmolten boter en olijfolie, zout, peper en tijm.
19. Leg ze een ovenschaal in de verwarmde oven, schep ze om en laat ze garen.

PASTINAAK III

20. Kook de rest van de pastinaken minus 2 in half slagroom en half water in 10-12 minuten gaar.
21. Giet ze af en pureer ze met room en boter.
22. Breng op smaak zout, peper en nootmuskaat.

PASTINAAK IV

23. Schil de laatste 2 pastinaken en snijd hem in lange dunne repen, gebruik de rest bij III
24. Frituur ze kort in olie op 160°C.
25. Laat ze op keukenpapier uitlekken en strooi er wat zout over.

WITTE KOOL

26. Snij de kool in dunne reepjes
27. Kook de kool in het bier gaar.
28. Snij het katenspek in dunne reepjes en zet kort aan.
29. Vermeng de kool met dungseden katenspek.

PRESENTEREN

30. Zet quenelles van pastinaakpuree op verwarmde borden, afgewisseld met de gepofte pastinaak.
31. Schep de kool in het midden met daarop de getrancheerde borstfilets (zijn van het karkas gehaald) en een gekonfijt boutje (zijn op het gewricht in tweeën gedeeld).
32. Sprengel de saus eromheen en garneer met pastinaakchips.



INGREDIËNTEN

MERINGUE

100 g suiker
50 ml water
70 g eiwit

YOGHURT CRÈME

100 g meringue
150 ml yoghurt
50 g mascarpone
½ limoen

MANGO COMPOTE

2 st mango
1 st limoen

MANGOPAKKETJES

200 ml champagne
50 g mango puree
25 g suiker
3 g agar agar

MANGO GEL

150 g mango puree
2 g agar agar
15 g suiker

AMANDEL CRUMBLE

100 g boter
100 g suiker
35 g eidooier
Vanille extract
100 g bloem

MANGO – LIMOEN - LYCHEESORBET

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

MERINGUE

1. Breng suiker en water aan de kook tot 118°C.
2. Klop het eiwit licht op en voeg de suiker stroop toe.
3. Klop door tot de meringue is afgekoeld.

YOGHURT CRÈME

4. Rasp de limoen en pers het sap uit een halve limoen
5. Meng yoghurt, mascarpone en limoensap en rasp
6. Spatel de meringue er voorzichtig door
7. Reserveer in koelkast

MANGO COMPOTE

8. Schil de mango's.
9. Snijd van 1 mango beide kanten een plak af.
10. Snijd deze tot brunoise, blokjes van 0.5 x 0.5 cm
11. Rasp de limoen en voeg toe aan de brunoise.
12. Gebruik de restjes en de 2^e mango voor de puree.

MANGOPAKKETJES (RAVIOLI 'S)

13. Kook ,minimaal 2 minuten, alle ingrediënten tezamen.
14. Stort de vloeibare massa door een zeef op een plat bord (of schaal)
15. Steek 20 rondjes
16. Maak ravioli 's en vul deze met de mango compote

MANGO GEL

17. Kook , minimaal 2 minuten, alle ingrediënten tezamen.
18. Stort de vloeibare massa door een zeef op een plat bord (of schaal).
19. Laat afkoelen en draai tot een fijne gel.
20. Zet de gel klaar in een spuitfles.

AMANDEL CRUMBLE

21. Smelt de boter en voeg de suiker toe.
22. Voeg het eigeel en de vanille toe, gevolgd door bloem, amandelmeel en bakpoeder.
23. Meng het beslag kort in een keukenmachine.
24. Rol het beslag op een met bakpapier bekleedde bakplaat.
25. Bak de crumble in ongeveer 20 minuten op 170°C.

100 g amandelpoeder
8 g bakpoeder

LYCHEE SORBET

1 blik lychee
130 g suiker
130 ml water
citroensap
50 g ProSorbet

GARNITUUR

limoen cress of munt

26. Maak de crumble af en toe los tijdens het bakken.

27. Laat afkoelen.

LYCHEE SORBET

28. Verwarm het water met de suiker totdat deze is opgelost.

29. Pureer de lychees en voeg de warme suikerstroop toe.

30. Koel snel terug en voeg dan pas de ProSorbet toe aan de koele massa.

31. Meet het suikergehalte met de brix-meter, ongeveer 28 Brix.

32. Draai er vervolgens sorbetijs van in de ijsmachine.

PRESENTEREN

33. Zet een streep van de yoghurt crème op het bord

34. Strooi er een beetje crumble over

35. Dresseer de mango bereidingen over de streep evenals het schuim.

36. Dresseer een quenelle van het sorbetijs op een beetje crumble.

37. Maak af met limoen cress.