

M

enu maart 2023¹

64 °C Ei

Fontaine du Clos, Cotes-du-Rhône²



ZALM | AVOCADO | APPEL

Ca'Vegar Garda, DOC Pinot Grigio



ZEEBAARS | CLAM CHOWDER | SELDERIJ

Ca 'Vegar, Chardonnay Garda Doc



PICANHA | UI | ROLLS

La Magnolia, Questa Terra, Schioppettino



RABARBER | FRAMBOOS | CHOCOLADE

Cerrino Moscato d'Asti



¹ Menu samengesteld door Marcel Planting

² Wijnen van De Wijnkelder



INGREDIËNTEN

Ei

10 st verse eieren

BEURRE BLANC

5 st sjalot
500 ml witte wijn
2 bl. laurier
tijm
300 g koude boter
75 g crème fraîche
1 bol zwarte knoflook
3 patronen kidde

KAAS WOKKEL

8 plakjes korstdeeg
1 eidooier
40 g Parmezaan
kerrie poeder
Maldon zout

SELDERIJ OLIE

1 bos groene selderij
100 ml zonnebloemolie
zout
gemalen witte peper

CROUTONS

2 sneetjes wit brood
150 g boter

64 °C Ei

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

Ei

1. Maak een Sous-Vide van 64 °C.
2. Leg de hele eieren in de Sous-Vide en laat minimaal 1 uur op 64 ° garen.
3. Koel de eieren in ijswater en pel ze voorzichtig.
4. Haal de eidooiers eruit en leg warm weg.

BEURRE BLANC

5. De sjalotten fijn snijden en in een kookpan even aanzweten.
6. Afblussen met witte wijn, voeg de laurier en tijm toe.
7. Alles samen 20 minuten laten koken, zorg dat de sjalotten goed gaar zijn.
8. Alles door een fijne zeef drukken.
9. Pureer de zwarte knoflook.
10. Opmonteren met de boter, crème fraîche en zwarte knoflook puree.
11. Saus in een sifon doen en beluchten, zet de sifon warm in het sous-vide bad.

KAAS WOKKEL

12. Plak 3x2 plakjes korstdeeg aan elkaar en rol in de lengte ligt uit.
13. Kwast het korstdeeg in met de eidooier.
14. Bestrooi met kerriepoeder en geraspte Parmezaan.
15. Snijd elke plak in 4 repen, vervolgens pak een reep op en twist de plak korst en leg op een bakmatje en zo verder met de andere repen.
16. Leg het bakmatje op een bakplaat.
17. Bak de wikkels af in de oven bij een temperatuur van 200°C tot goudgeel, bestrooi direct met wat Maldon zout .

SELDERIJ OLIE

18. Pluk de blaadjes van de stelen.
19. Blancheer de selderij in gezouten water. Koel terug op ijs water.
20. Dep de selderij droog en draai samen met de olie en witte peper tot een egale massa in de thermomix op 50°C.
21. Giet door een zeer fijne zeef en laat uitlekken.

CROUTONS

22. Leg het brood even in de vriezer; hierdoor snijd het gemakkelijker à brunoise.
23. Clarifeer de boter en bak de croutons licht bruin.

GARNITUUR

1 bos waterkers
20 g Parmezaan
50 ml Selderij olie

PRESENTEREN

24. Neem een klein kombord en spuit een behoorlijke hoeveelheid Beurre Blanc plaats hierop de eidooier.
25. Af garneren met zeer fijngesneden brood croutons, selderij olie en fijne waterkers en vers geraspte Parmezaan.
26. Plaats de kaas wokkel over het bord heen.



ZALM | AVOCADO | APPEL

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

ZALM

500 g verse zalm
50 g grof zeezout
5 lente uitjes
1 komkommer
2 st Granny Smith
1 citroen

AVOCADO CRÈME

2 rijpe avocado

AVOCADOROOM

2 st avocado
1 citroen
150 ml slagroom

DRESSING

50 ml Arbequina olijfolie
25 ml Sojasaus
½ Spaans peper

GARNITUUR

50 ml Arbequina olijfolie
shisokiemen
kervel
dragon
½ Spaanse peper

BEREIDINGSWIJZE

ZALM

1. Bestrooi de zalm met grof zeezout en vacumeer.
2. Spoel de zalm af en dep hem droog.
3. Snijd de zalm in brunoise (tartaar), dek deze af bewaar koel.
4. Snijd de lente-uitjes in ringetjes (houd wat ringetjes achter ter garnering).
5. Schil en verwijder de zaadlijsten van de komkommer.
6. Schil de 1 appel en snijd appel en komkommer in brunoise.
7. Snijd 1 appel in Julienne. Besprenkel met iets citroensap om verkleuring tegen te gaan.

AVOCADO CRÈME

8. Prak de avocado tot crème.

AVOCADOROOM

9. Pureer de avocado met wat citroensap.
10. Klop de slagroom met een mespuntje zout lobbijg en schep de room voorzichtig door de avocado crème.

DRESSING

11. Maak een pikante dressing van de ingrediënten.

PRESENTEREN

12. Smeer de geprakte avocado als een spiegel op een rond bord.
13. Snij de peper zeer fijn.
14. Meng de blokjes appel, de lente-uringetjes en de blokjes komkommer met de blokjes zalm en giet de olijfolie erover.
15. Verdeel het mengsel over de borden met behulp van een opbouwring.
16. Schep er quenelles van avocado crème op.
17. Maak boeketjes van een paar shisokiemen, kervel- en dragonblaadjes, lente-uringetjes en reepjes appel.
18. Verdeel de dressing en peper kort voor het opdienen over de borden.



ZEEBAARS | CLAM CHOWDER | SELDERIJ

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

ZEEBAARS

10 x 80 g zeebaars

CLAM CHOWDER

200 g kokkels

400 g scheermessen

250 ml witte wijn

150 ml room

100 ml Noilly Prat

250 g aardappels

KORIANDER OLIE

100 ml zonnebloem olie

1 bosje koriander

TOT SLOT

lamsoren

Dashi-azijn

boter

zeekraal

2 st bleekselderij

GARNITUUR

50 ml korianderolie

1 st sjalot

1 bakje krulpeterselie

BEREIDINGSWIJZE

ZEEBAARS

1. Ontschub de zeebaars eerst, daarna pas fileren, laat het vel zitten.
2. Portioneer en bewaar tot uit.

CLAM CHOWDER

3. Schil de aardappelen en snijd deze in brunoise. Blancheer deze in licht gezouten water.
4. Verwarm de stoomoven voor op 100-graden met 1-Stoom.
5. Stoom de kokkels en scheermessen 2 minuten in de stoomoven 100-graden 1-stoom. Vang het kookvocht op.
6. Haal de kokkels en scheermessen uit de schelp en maak de scheermessen schoon. (verwijder darmen en kop).
7. Zeef het kookvocht.
8. Snipper de sjalot en zweet deze even aan en kook dit met de witte wijn, kookvocht en room tot de gewenste dikte in.
9. Voeg de Noilly Prat toe en breng op smaak met iets zout.
10. Voeg als laatste de brunoise van aardappel toe.

KORIANDER OLIE

11. Pluk de blaadjes van de stelen.
12. Blancheer de selderij in gezouten water. Koel terug op ijs water.
13. Dep de koriander droog en draai samen met de olie in de thermomix op 50°C.
14. Giet op een zeer fijne zeef en laat uitlekken.

TOT SLOT

15. Snijd de bleekselderij in fijne brunoise en stoof kort aan in wat boter en Dashi-azijn.
16. Stoof de lamsoren kort in wat boter met peper en zout.
17. Bak de zeebaarsfilet op de velkant en kruid licht met peper en zout.

PRESENTEREN

18. Neem een warm diepbord en leg daarin de zeebaars met de (krokante) velkant naar boven.
19. Dresseer hierop de lamsoren/zeekraal/ (zilte groente) en de gestoofde bleekselderij.

20. Verdeel de kokkels en scheermessen en schep er de Clam Chowder bij.
21. Sprenkel als laatste de korianderolie erover.
22. Garneer met kleine blaadjes peterselie.



PICANHA | UI | ROLLS

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

BASIS

Kippenbouillon

SCHENKEL BREAD

750 g runderschenkel

250 ml rode wijn

1 st ui

1 st wortel

1 st bleekselderij

1 bol knoflook

5 plak bladerdeeg

1 ei

SJALOT RINGEN

3 banaansjalot

100 ml melk

25 g bloem

peper

zout

frituurolie

GESTOOFDE BABY UI

50 g boter

30 babyuien

15 g witte basterdsuiker

50 ml witte wijn

100 ml kippenbouillon

zout

tijm

MEIRAAPJES

1000 g meiraapjes

100 ml port

BEREIDINGSWIJZE

BASIS

1. Maak 1 liter kippenbouillon volgens basis receptuur.

SCHENKEL BREAD

2. Kleur de schenkels in de oven.

3. Snijd de WUPS en bak iets aan. Blus af met de rode wijn.

4. Doe alles in een snelkookpan en zet het net onder "water".

5. Stoof het geheel in een uur gaar.

6. Laat afkoelen en pluk het vlees. Zeef de fond en kook in tot sausdikte.

7. Leg de 5 plakken bladerdeeg op een droog werkoppervlak.

8. Plaats ongeveer 100 gram van het schenkelvlees langs een uiteinde van het deeg.

9. Vouw het uiteinde van het bladerdeeg over het schenkelvlees, als zijnde een saucijzenbroodje.

10. Besmeer het uiteinde met behulp van een kwastje met ei.

11. Bak de "Schenkelbroodjes" af op 220°C.

12. Snijd ze iets schuin doormidden.

SJALOT RINGEN

13. Snijd de sjalot in fijne ringen.

14. Laat ze een uurtje trekken in de melk.

15. Coat ze met de bloem en frituur ze 2 minuten op 175°C.

16. Laat uitlekken op keukenpapier.

17. Kruid licht met peper en zout.

GESTOOFDE BABYUIEN

18. Smelt de boter in een kleine pan. Voeg de gepelde uien toe en bak ze zachtjes goudbruin.

19. Voeg de suiker toe, schud de pan om, zodat de uien rondom gecoat zijn met boter en suiker, en laat karamelliseren.

20. Voeg de witte wijn toe en reduceer tot glace.

21. Voeg de kippenbouillon en een snufje zout toe en sudder de uien tot ze gaar en geglaceerd zijn en de bouillon tot twee derde is ingekookt.

MEIRAAPJES

22. Tourneer de meiraapjes.

23. Sauteer de rapen 2 minuten in boter met een snufje zout.

100 ml rode wijn
25 g boter
25 g suiker
zout
500 ml kippenbouillon

PICANHA

750 g Picanha
Sansa olie
peper
zout
50 g boter
1 takje tijm
3 tn. knoflook

SJALOTTENPUREE

200 g sjalotten
200 g ui
100 g boter
150 ml kippenbouillon
sherryazijn

SPINAZIE- BEUKENZWAM

400 g spinazie
10 ml notenolie
peper
zout
citroensap
150 g beukenzwammen

GARNITUUR

Maldon zout
Saus

24. Voeg de wijnmix toe en reduceer tot glace.
25. Voeg de bouillon en de suiker toe en dek af met een papieren deksel.
26. Kook de rapen zachtjes in 25 minuten glanzend en mals.
27. Kruid ze naar smaak.

PICANHA

28. Haal het vlees minstens 1 ½ uur voor het bereiden uit de koelkast.
29. Verwarm de oven voor op 165°C.
30. Kruid het vlees royaal en laat 5 minuten rusten.
31. Doe de Sansa olie in een hete pan en bak het vlees rondom goed bruin.
32. Meng de knoflook, tijm en boter en smeer het vlees ermee in; laat 30 minuten staan.
33. Plaats het vlees op een rek in de oven en braad het ongeveer 10 minuten of tot een kerntemperatuur van 43°C. Draai het vlees halverwege de baktijd.
34. Laat het vlees voor het snijden minstens 30 minuten rusten.

SJALOTTENPUREE

35. Snijd de sjalotten en ui fijn.
36. Bak de sjalotten en uien zachtjes in 15 minuten glazig in boter.
37. Voeg een eetlepel water toe, dek af met vetvrij papier.
38. Sudder ze vervolgens nog eens 20 minuten op een laag vuur tot ze helemaal zacht zijn.
39. Voeg de hete kippenbouillon toe en laat 5 minuten sudderen.
40. Doe de inhoud van de pan over in een blender en blender tot een gladde puree.
41. Kruid naar smaak met zout en wat sherryazijn.

SPINAZIE-BEUKENZWAM

42. Was de spinazie en laat goed uitlekken. Snijd grof.
43. Bak eerst de beukenzwammen in iets notenolie. Houd apart.
44. Schep de beukenzwammen uit de pan en wok de spinazie in de resterende olie.
45. Breng op smaak met zout, citroensap en peper.

PRESENTEREN

46. Spreid een lepel sjalottenpuree vanuit het midden van het bord uit. Plaats hierop een lepel spinazie.
47. Plaats de meiraap, geglaceerde uien op de spinazie.
48. Snijd een mooi stuk van de Picanha, breng op smaak met Maldon, versgemalen peper en plaats op het bord.
49. Werk af met een lepel saus.
50. Dresseer enkele beukenzwammen.
51. Zet de bread bovenaan het bord en strooi de knapperige sjalot ringen over het gerecht.



INGREDIËNTEN

CRÉMEUX VAN DONKERE CHOCOLADE

18 g glucosesiroop

24 g eidooier

135 g room (35%)

65 g volle melk

90 g Callebaut no. 56

RABARBER

8 dikke stengels rabarber

100 g lichte basterdsuiker

140 ml frambozenlikeur

200 ml water

4 blaadjes gelatine

KLETSKOPPEN (VOOR 20 STUKS)

40 g boter

125 g witte basterdsuiker

30 ml melk

kaneel

zout

RABARBER | FRAMBOOS | ZWARTE BES

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

CRÉMEUX VAN DONKERE CHOCOLADE

1. Verwarm de melk, room en glucosesiroop.
2. Verwarm tot 80 graden en voeg de eidooiers toe.
3. Verwarm al roerend door tot 82 graden en de dooier gaar is.
4. Giet het nog warme mengsels op de chocolade en emulgeer.
5. Giet in silicone vorm en vries in.

RABARBER

6. Trek de draden van de stengels rabarber en snijd er de onder- en bovenkant af.
7. Doe deze afsnijdsels met basterdsuiker, likeur en water in een steelpan
8. Breng het vocht aan de kook, haal de pan van het vuur en laat 10 minuten trekken.
9. Zeef de rabarbersiroop.
10. Schaaf met behulp van een brede dunschiller mooie linten van 2 stengels rabarber.
11. Doe de linten in een kom en marineer met een beetje van de rabarbersiroop die zojuist is gemaakt.
12. Snij 5 stengels rabarber in 10 stukken.
13. Leg de 10 stukken in een ruime pan en schenk er de gezeefde rabarbersiroop overheen tot het net onderstaat.
14. Pocheer op een zacht pitje gedurende circa 5 minuten.
15. Laat afkoelen in de siroop.
16. Pureer alle stukjes rabarber die over zijn, voeg er 15 cl van de siroop aan toe en kook volledig gaar.
17. Week de gelatine in koud water, los op in de rabarbercompote en giet dun uit op een schaal.
18. Laat opstijven in de koelkast.

KLETSKOPPEN

19. Roer de boter, basterdsuiker en melk met een spatel door elkaar.
20. Voeg de kaneel, het zout en amandelen toe en roer wederom door elkaar.
21. Meng als laatst de bloem door het mengsel.
22. Vul een spuitzak en spuit kleine beetjes deeg op de bakplaat. Zorg ervoor dat je ruim afstand houdt tussen de koekjes.
23. Bak de koekjes in 8-10 minuten op 220°C.

40 g blanke amandelen,
fijngehakt (meel)
65 g bloem

ZWARTE BESSEN SORBET

220 ml water
300 g zwarte bessen
80 g aalbessen
150 g suiker
1 eiwit
50 g Pro sorbet

VANILLEROOM

100 ml slagroom
16 g vanille suiker
Vanille-essence

GARNITUUR

rozenblaadjes
40 frambozen

24. Laat de kletsoppen een paar minuten afkoelen op de bakplaat tot ze steviger zijn geworden, verplaats ze dan naar een rooster.

ZWARTE BESSEN SORBET

25. Breng 40 milliliter water met de zwarte bessen en de aalbessen al roerend aan de kook.
26. Laat de bessen 5 minuten zachtjes doorkoken.
27. Haal de pan met de bessen van het vuur en pureer het mengsel.
28. Laat het mengsel afkoelen.
29. Wrijf vervolgens het mengsel door een zeef.
30. Breng nu 150 milliliter water met 100 gram suiker al roerend aan de kook.
31. Laat het water met de suiker afkoelen.
32. Mix de bessenpuree met suikerwater tot een suikerwaarde van 28 ° Brix bereikt is.
33. Giet de massa in de ijsmachine en voeg de pro sorbet toe.
34. Klop het eiwit stijf en schep dit vervolgens in de draaiende ijsmachine.
35. Draai het geheel tot ijs.

VANILLEROOM

36. Doe de slagroom en suiker in een kom.
37. Klop de slagroom tot deze stijf is en voeg de essence toe.
38. Doe de massa in een spuitzak en reserveer koud.

PRESENTEREN

39. Haal de chocolade uit de mal.
40. Steek kleine rondjes uit de rabarbergelei als deze is opgesteven en draai de rest van de gelei in de blender tot een gladde gel.
41. Laat de gepocheerde rabarber uitlekken en dresseer op het bord.
42. Leg er de rondjes gelei langs en zet op ieder rondje een framboos.
43. Rol de linten van rabarber op en dresseer naast de gelei.
44. Steek er de kletsopjes tussen en garneer met rozenblaadjes.
45. Spuit er dopjes van de gel en vanilleroom langs.
46. Plaats de crèmeux van donkere chocolade op het bord.
47. Lepel er ten slotte bolletjes sorbetijs langs.