

M

enu mei 2023¹

KONINGSVIS, SELDERIJ, QUINOA²

Chardonnay trocken Holzfass Karl Pfaffmann³



ZEEBAARS TARTAAR, OESTER, AVOCADO, MOJITO⁴

Stories White – Pulpit Rock Winery Zuid Afrika



BIET WELLINGTON, BEUKENZWAMMETJES⁵

Tudanca Roble, Spanje



RÔTI VAN KALFSHAAS, SJALOT, GROENE KRUIDEN⁶

Tudanca Roble, Spanje



CRÈME BRÛLÉE VAN MACADAMIA EN ASPERGE, MACADAMIA IJS⁷,
GEBRANDE MERENQUE, OPA'S KARAMELSNOEPJES

Château Les Arroucats Cuvée Virginie Sainte – Frankrijk



¹ Menu samengesteld door Ben Mulder

² Saisonier Le Délice du Jour, Fabrizio Chirico

³ Wijnen van De Wijnkelder

⁴ De Kromme Watergang** Edwin Vinke

⁵ Sabero** Nico Boreas

⁶ Saisonier Table D'Amis Matthieu Beudaert

⁷ André van Dongen



INGREDIËNTEN

QUINOA

100 g bos bleekselderij
3 sjalotjes
Sansa olijfolie
50 g tricolore quinoa
500 ml kippenbouillon
50 ml witte wijn
75 g lamsoren

KING FISH

500 g King Fish filet
(*NL gekweekt*)

SELDERIJ OLIE

200 g bleekselderij
300 ml druivenpitolie
0,5 limoen

GARNITUUR

bietenblad cress
blaadjes selderij
gerookt Maldon zout

KONINGSVIS, SELDERIJ, QUINOA

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

QUINOA (RISOTTO STIJL)

1. Maak 500 ml kippenbouillon volgens basisreceptuur (evt. in de snelkookpan, 3 kwartier).
2. Snijd de schoongemaakte stengels selderij en sjalot zeer fijn (evt. in de keukenmachine).
3. Voeg wat Sansa olijfolie toe en zweet aan in een ruime pan.
4. Voeg de quinoa toe en schep regelmatig om tot deze glanzend wordt.
5. Blus af met de witte wijn en voeg de kippenbouillon toe.
6. Laat verder garen tot de quinoa zich opent, reken op ca.10 - 15 minuten.
7. Was de lamsoren, haal de harde delen eruit, snij als chiffonade⁸ en spatel door de warme quinoa.
8. Breng op smaak met zout en peper.

KING FISH (NL)

9. Verwijder de huid van de King Fish.
10. Leg de King Fish afgedekt met plastic folie zo lang mogelijk in de diepvries.
11. Plaats het vel tussen 2 alu ovenplaten in de warmhoudkast en laat drogen.
12. Portioneer de King Fish in zeer dunne plakken, ± 50 gram p.p.

SELDERIJ OLIE

13. Was en snijd de selderij brunoise, bewaar de blaadjes en snij deze fijn.
14. Zweet de selderij aan in 50 ml druivenpitolie, blus af met limoensap en laat het limoensap volledig verdampen.
15. Doe de selderij over in een maatbeker voeg de rest van de druivenpitolie toe en blender in de Magimix met de olie langdurig tot een egale olie.
16. Schenk op een zeer fijne zeef en laat uitlekken zonder druk, de olie moet helder blijven.

PRESENTEREN

17. Dit is een lauwwarm gerecht.
18. Dep de gedroogde vissenhuid verder droog. En bak krokant in een droge koekenpan.
19. Snij of knip de huid in 10 kleine chipjes.
20. Dresseer een klein beetje quinoa met een steekvorm op het bord.

⁸ in reepjes

21. Dresseer de Kingfish dakpansgewijs tegen de quinoa aan.
22. Brand de Kingfish af met de crème brûlée brander, zodat je een licht rokerige smaak krijgt.
23. Strooi wat gerookt Maldon zout erop en versier met bietencress en selderijblad.
24. Besprenkel met de frisse selderij olie.
25. Garneer het geheel met een chipje van vissenhuid.



ZEEBAARS TARTAAR, OESTER, AVOCADO, MOJITO

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

MOJITO

1 bos munt
20 g rietsuiker
50 ml witte rum
3 limoen
60 ml bruisend water

AVOCADO EN MUNT

0,25 bos munt
1,5 limoen
2 st avocado
10 g mosterd
240 ml zonnebloem
1 ei
peper
zout
1 komkommer
suiker

ZEEBAARS EN OESTER

350 g zeebaarsfilet
12 platte Zeeuwse oesters
peper
zout
plastic folie

GARNITUUR

Vene Cress

BEREIDINGSWIJZE

MOJITO GRANITÉ

1. Begin met een RVS slede in de diepvries te plaatsen, zo vroeg mogelijk.
2. Stamp de munt fijn met de rietsuiker.
3. Pers de limoenen uit.
4. Schenk de rum, het limoensap en het bruisend water erbij en zeef het geheel.
5. Zet in de "voor-geijsde" slede in de vriezer en laat het bevriezen, roer af en toe door om een granité te krijgen.

AVOCADO EN MUNT, KOMKOMMER

6. Pers de limoenen uit.
7. Splits het bosje munt nogmaals in tweeën.
8. Mix een helft van de munt met een staafmixer met de avocado tot een gladde massa en breng op smaak met zout en wat limoensap (*tegen verkleuring*).
9. Maak een stevige mayonaise van het ei, mosterd, de rest van de munt, het sap van 1 limoen en zonnebloemolie.
10. Zeef het geheel door een fijn zeef en breng op smaak met zout en peper.
11. Schaaf de komkommer in lange dunne plakken, leg deze in de rest van het limoensap en een beetje suiker.

ZEEBAARS EN OESTER

12. Snijd voor de tartaar de zeebaars in superfijne blokjes (niet hakken), reserveer.
13. Open 2 oesters, vang het sap op en giet door een zeefje en meng het sap door de mayonaise.
14. Snijd het vlees van de 2 net geopende oesters fijn en meng dit door de zeebaarsstartaar en beng op smaak met peper en zout.
15. Leg de plakken komkommer op plastic folie, schep er wat van de zeebaarsstartaar en rol strak op.
16. Maak 10 rolletjes, eventueel met een sushimatje.
17. Open de overige oesters en leg deze los terug in de schelp.

PRESENTEREN

18. Trek een streep avocado-munt op het bord.
19. Snijd het komkommerrolletje in tweeën en zet deze ertegen aan.
20. Zet de oester daartussen, schep daarop de Mojito granité.
21. Serveer met de muntmayonaise. Garneer met Vene Cress.



INGREDIËNTEN

BIET

10 Chioga bietjes (of 5 grote)
10 groene koolbladeren
aluminiumfolie

DUXELLES

500 g champignons
80 g sjalot
80 g boter
160 ml kookroom (20% vet)
zout en peper

WELLINGTON

10 plak bladerdeeg
2 eidooiers

BEUKENZWAMMETJES SAUS

80 mm Kombu
10 g Bonito vlokken
300 g champignons
20 g gerookte knoflook
150 g sjalot
50 g boter
500 ml kookroom (20% vet)
150 g blanke beukenzwammetjes

BIET WELLINGTON, BEUKENZWAMMETJES

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

BIET

1. Pof de bieten in aluminiumfolie op 200°C gedurende 1 uur gaar (halveer de bieten als ze groot zijn).
2. Verwijder de schil van de biet en moduleer, koel terug.
3. Snijd de nerf uit de groene kool bladeren en blancheer kort.
4. Koel terug en droog goed na.

DUXELLES

5. Snijd voor de duxelles de champignons en sjalot fijn en zet dit samen aan in de boter.
6. Blus het geheel af met de kookroom en kook het geheel langdurig in.
7. Breng op smaak met peper en zout.

WELLINGTON

8. Rol het bladerdeeg uit tot 5 mm dikte.
9. Snijd het bladerdeeg uit, ter grootte van de biet, zodat de biet in z'n geheel ingepakt kan worden.
10. Beleg het bladerdeeg met de groene kool bladeren en de duxelles.
11. Vouw het bladerdeeg om de biet heen en sluit goed af. Bestrijk met eidooier.
12. Bak de Wellington af op 200°C gedurende 20 minuten.

BEUKENZWAMMETJES SAUS

13. Maak 200 ml Dashi van 80 mm Kombu en 10 g Bonito vlokken.
14. Snijd de gerookte knoflook en de sjalot fijn.
15. Cutter de champignons fijn en zet dit met de knoflook en sjalot in de boter aan.
16. Reinig de beukenzwammetjes en blancheer deze zeer kort, giet af en bewaar kookvocht. Reserveer warm in de warmhoudkast.
17. Blus af met 120 ml Dashi, kookvocht van zwammetjes en de kookroom.
18. Reduceer dit tot de gewenste dikte.
19. Breng op smaak met peper en evt. zout (denk aan de Dashi) en mix kort in de Thermomix. Reserveer warm.

GARNITUUR

50 g blanke hazelnoten
80 g groene koolblad
20 viooltjes (uit de 'tuin')

TOT SLOT

20. Steek rondjes uit de kool groter dan de Wellington en stoom deze kort en mooi groen.
21. Rooster de hazelnoten licht en kneus deze een beetje.

PRESENTEREN

22. Warme borden.
23. Plaats in het midden het groene kool rondje, daarop de Wellington.
24. Giet de saus er om heen en de beukenzwammetjes
25. Garneer af met hazelnoten en bietencress.



ROTI VAN KALFSHAAS, SJALOT, GROENE KRUIDEN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

CHURROS

200 g bloem
150 ml melk
150 ml water
10 g boter
3 tenen knoflook
25 g peterselie
2 eieren

KALFSHAAS

1000 g Kalfshaas schoon
100 g Lardo di Colonato
boter

SJALOTTEN

20 sjalotten
2 flesjes witbier
20 g honing
2 tak tijm
2 blad laurier
zout

KRUIDEN EMULSIE

70 g dragon
70 g kervel
150 g maisolie
1 ei
8 g dragonazijn
8 g mosterd

BEREIDINGSWIJZE

KRUIDEN CHURROS

1. Pel de knoflook en pers uit, bewaar, snijd de peterselie zeer fijn, bewaar.
2. Doe in een pan water, melk en boter, voeg knoflook en peterselie toe.
3. Breng het geheel aan de kook.
4. Voeg zout toe en beetje bij beetje de bloem, (blijf roeren à la soezenbeslag) tot het gaar is.
5. Zet de pan opzij en voeg de eieren toe roer het beslag glad en dan pas de volgende, laat afkoelen.
6. Doe in een spuitzak met een groot kartelmondje.
7. Spuit de Churros op bakpapier en keer het bakpapier boven de frituur om.
8. Frituur af op 180°C.

KALFSHAAS

9. Prepareer de kalfshaas, maak overlangs 2 diepe snede over de lengte, leg in de snede plakjes Lardo.
10. Bind het vlees op met slagerstouw.
11. Manier 1: bereid sousvide, 20 minuten op 50°C en daarna kleuren in bruisende boter tot 55°C.
12. Laat het vlees rusten en trancheer vlak voor het uitgaan in kleine tournedos.

SJALOTTEN

13. Pel de sjalotten, laat wortel aanzet en aan de boven zijde vastzitten, anders valt de sjalot uit elkaar.
14. Kook de sjalotten rustig gaar in een mengsel van witbier, honing, tijm en laurier.
15. Schep de sjalotten eruit, kook vervolgens het geheel in tot lichte stroop.
16. Glaceer bij doorgifte de sjalotten met het kookvocht en kruid af met zout.

GROENE KRUIDEN EMULSIE

17. Mix voor de emulsie olie en groene kruiden op 80°C in de TM of met de staafmixer.
18. Koel de kruiden-olie terug tot kamer temperatuur.
19. Werk de olie af met de eieren, mosterd en dragonazijn.

GARNITUUR

10 takjes kervel

PREENTEREN

20. Serveer per bord 2 plakjes kalfshaas.
21. Plaats 3 kruiden-churros bij het vlees.
22. Werk af met de sjalotten, de groene kruidenemulsie en een takje kervel.



INGREDIËNTEN

MACADAMIA IJS

120 g macadamia noten
gezouten
15 ml hazelnootolie
50 g suiker
200 ml melk
160 ml room

CRÈME BRÛLÉE

80 g macadamianoten
10 ml hazelnootolie
400 ml Debic crème brûlée

GROENE ASPERGES

200 g groene asperges
15 g boter
400 ml Debic crème brûlée
Suikerwater (suiker en water
1:1)

KARAMELDISK

150 g Werther's Original
bakpapier

CRÈME BRÛLÉE VAN MACADAMIA EN ASPERGE, MACADAMIA IJS⁹, GEBRANDE MERENGUE, OPA'S KARAMELSNOEPJES

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

MACADAMIA IJS

1. Rooster de macadamia medium bruin. Houd 20 g apart voor de presentatie.
2. Draai de macadamia's samen met de olie glad in de keuken machine tot pasta(pindakaas)
3. Verhit de melk met de suiker en macadamiapasta, roer door en zorg dat alles goed oplost.
4. Giet dit mengsel op de koude slagroom.
5. Laat verder afkoelen en draai er ijs van.

CRÈME BRÛLÉE VAN MACADAMIA

6. Rooster de macadamia's licht.
7. Draai de macadamia's samen met de olie glad in de TM tot pasta (pindakaas).
8. Verwarm de crème brûlée en voeg de macadamia pasta toe.
9. Breng over in een litermaat.

CRÈME BRÛLÉE VAN GROENE ASPERGES

10. Schil 4 asperges en bewaar de schillen, droog op 50°C in de oven tot knapperig.
11. Maak wat suikerwater (verhouding 1:1) en haal de knapperige asperges even door het suikerwater.
12. Snijd de overige groene asperges in kleine stukjes en stook met de boter gaar.
13. Cutter fijn in de TM tot een puree, voeg evt. water toe voor een gladde puree.
14. Verwarm de crème brûlée en voeg de asperge puree toe en breng aan de kook, passeer door een fijne zeef en breng over in een litermaat.
15. Schenk beide crème brûlées tegelijk in koude borden.
16. Laat verder opstijven in de koeling (boven).

KARAMELDISK

17. Cutter de snoepjes fijn in de keukenmachine.
18. Plaats ringen ter grootte van het kom(bord) op een bakplaat met siliconemat en bestrooi met behulp van een klein bolzeefje het gemalen poeder in de ringen.
19. Bak af in de oven op 170°C gedurende 8 minuten.

⁹ André van Dongen

GEBRANDE MERINGUE

75 ml water

300 g kristalsuiker

4 eieren

2 g zout

GARNITUUR

Bakje Atsina Cress

20. Schuif heel voorzichtig de disks over op bakpapier en laat afkoelen.

GEBRANDE MERINGUE

21. Kook het water met 200 g van de suiker tot 118°C.

22. Splits de eieren, je hebt de eiwitten nodig.

23. Meng het eiwit samen met het zout in de planeetmenger (vetvrij) en begin met het luchtig kloppen van de eiwitten.

24. Haal ondertussen de suikerstroop van de plaat als die 118°C en laat afkoelen tot 113°C, dit is belangrijk.

25. Voeg de overige suiker toe aan het eiwit en direct daarna straalsgewijs de suikerstroop.

26. Klop de massa daarna op de hoogste stand koud.

27. Spuit dopjes op een bakmat.

28. Droog in de oven op 90°C gedurende 2 uur.

PRESENTEREN

29. Strooi wat basterdsuiker over de crème brûlée en brand af met de brander.

30. Plaats de karameldisk naast de crème brûlée.

31. Garneer met een krul knapperige aspergeschil.

32. Op de rand van het kombord een quenelle van macadamia ijs.

33. Garneer verder af met een paar dopjes meringue.

34. Decoreer met pluk Atsina Cress.