

M

enu december 2023¹

COQUILLES | WITTE CHOCOLADE²

Joseph Cattin Pinot Blanc 2022³

*

MINI MAGNUM | LEVER | SHERRY GEL⁴

La Croissade Chardonnay Oak Aged 2022

*

SKREI | VANILLE | PAPRIKA⁵

Ribolla Gialla Terre Magre

*

BEEF WELLINGTON | (AARD) PEER | POMMES DUCHESSE

Les Claux Terroir 2021

*

VANILLE | CHOCOLADE | KOFFIE⁶

Gerard Bertrand Banyuls Traditionnel 2017

*

¹ Menu samengesteld door Klarie Mooijaart

² Heston Blumenthal

³ Wijnen van de Sligro

⁴ La Rive, Amsterdam

⁵ De Lindenhof, Giethoorn

⁶ La table de Caron, Amsterdam



COQUILLES | WITTE CHOCOLADE

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

GARNALEN OLIE

150 ml zonnebloemolie
400 g garnalen (koppen indien leverbaar)
Cayennepeper
Paprikapoeder

VISBOUILLON

Zie basisreceptuur

CHOCOLADE SCHUIM (BASIS)

40 ml druivenpitolie
150 g wortel
50 g prei
30 g venkel
60 g champignons
1 sjalot
1 tn knoflook
20 witte peperkorrels
6 g korianderzaad
100 ml vermout
2 takje bladpeterselie
140 ml slagroom
160 ml halfvolle melk
4 g lecithine

COQUILLE TARTAAR

20 coquilles (450 g)
40 ml Citroensap
Bieslook
20 ml walnoot olie
12 ml sherry azijn

BEREIDINGSWIJZE

GARNALEN OLIE

1. Verhit de olie in een pan totdat deze zeer heet is.
2. Hak de garnalen klein.
3. Voeg de garnalen toe en laat deze roze worden.
4. Voeg paprikapoeder en cayennepeper naar smaak toe.
5. Haal de pan van het vuur en laat de olie afkoelen.
6. Giet de olie door een fijne zeef en reserveer.

VISBOUILLON

7. Maak 200 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

CHOCOLADE SCHUIM (BASIS)

8. Verhit de olie op matig vuur.
9. Snij de wortel, venkel, prei (wit), champignons, sjalot en knoflook fijn.
10. Voeg toe aan de olie met de peperkorrels en korianderzaad.
11. Bak tot de groenten zacht zijn.
12. Voeg de Vermout toe en laat het inkoken tot stroop.
13. Voeg de peterselie, visbouillon, slagroom en melk toe; breng het aan de kook en laat afkoelen.
14. Zeef de vloeistof in een schone pan.
15. Voeg de lecithine toe en klop door de vloeistof.
16. Reserveer warm.

COQUILLE TARTAAR

17. Snij de coquilles in een fijne tartaar.
18. Meng de coquilles met het Citroensap, bieslook walnoot olie en azijn.
19. Voeg zout toe naar smaak.
20. Zeef de tartaar voor serveren.

GARNITUUR

40 g witte chocolade
5 coquilles
Haring kuit
Affilla Cress

PRESENTEREN

21. Hak de chocolade in kleine stukjes.
22. Warm het schuim zachtjes op en voeg de chocolade en zout toe.
23. Snij de coquille door (2 plakjes per coquille).
24. Kwast de coquilles in met de garnalen-olie en gaar ze met een brander.
25. Verdeel de tartaar over de borden met een kleine steekring.
26. Leg de gebrande coquille op de tartaar.
27. Garneer met haringkuit, erwten scheuten en chocolade schaafsel.
28. Schuim de saus op met een staafmixer en dresseer om de tartaar.
29. Sprenkel wat garnalenolie over het schuim.



INGREDIËNTEN

MOUSSE

- 1 sjalotten
- 70 ml witte port
- 70 ml Madeira
- 150 g kippenlever
- 150 g eendenlever
- 1 ei
- 2 g witte peper
- 8 g zout
- 4 g kleurzout
- 175 g roomboter
- 10 g gelatine
- 1 pot kippenfond

CHOCOLADEDIP

- 250 g cacaoboter
- 125 g witte chocolade

SHERRY GEL

- 250 ml sherry
- 20 g poedersuiker
- 2 g agar agar

GARNITUUR

- Zwarte knoflook
- Rock Chives Cress

MINI MAGNUM | LEVER | SHERRY GEL

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

MOUSSE

1. Snipper de sjalot.
2. Reduceer de port en Madeira samen met de sjalot tot ongeveer 50 ml.
3. Snij de kippenlever en de eendenlever in kleine stukjes.
4. Meng de levers, eieren, peper en zout en voeg het sjalottenmengsel toe.
5. Smelt de boter.
6. Draai het levermengsel in een blender en voeg de vloeibare boter toe.
7. Draai tot een glad geheel (kijk uit voor shiften).
8. Verwarm de massa au bain-marie voor ongeveer 20 minuten.
9. Week de gelatine in koud water.
10. Verwarm 70 ml kippenfond en los de gelatine op.
11. Voeg de kippenfond aan het mengsel toe en roer goed door.
12. Zeef de mousse en doe deze in de magnum mallen (vergeet het stokje niet!!)
13. Zet de mallen in de koelkast en laat opstijven. (ongeveer 1 ½ uur); het laatste half uur in de vriezer (voor betere hechting chocolade).

CHOCOLADE DIP

14. Smelt de cacaoboter met de witte chocolade.
15. Tempereer de chocolade naar 32°C.

SHERRY GEL

16. Voeg de ingrediënten samen en breng deze aan de kook.
17. Laat 2 minuten koken.
18. Stort de gel in een bak en laat afkoelen.
19. Plaats de zwarte knoflook in de vriezer (ongeveer 30 min) voor presentatie.
20. Draai de gelei met een staafmixer tot een mooie gladde gel.

PRESENTEREN

21. Haal de magnums uit de mal en doop deze in de chocoladedip. Laat drogen op bakpapier.
22. Snij flinterdunne plakjes van de knoflook.
23. Plaats de magnum op een zwart bord, doe er een plakje knoflook op en garneer met een dopje sherrygel en de cress.



INGREDIËNTEN

PAPRIKA CRÈME

5 punt paprika's
Sansa olijfolie
Zout
5 g agar agar

GEKONFIJTE SJALOT

Zonnebloemolie
500 g sjalotten
400 ml rode wijn
250 ml bruine ponzu
65 ml rode wijn azijn
80 ml gembersiroop
Zout
Peper

SKREI

500 g kabeljauwfilets
Sansa olijfolie
Zout
Peper

WITTE WIJN-VANILLES AUS

zonnebloemolie
2 sjalotten
2 laurier blaadje
2 pompjes vanille
10 peperkorrels
20 venkelzaadjes
300 ml witte wijn

SKREI | VANILLE | PAPRIKA

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

PAPRIKA CRÈME

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Besprenkel de paprika's met olijfolie en strooi en zout over.
3. Pof de paprika's in de oven voor ongeveer 20 minuten totdat het vel geblakerd is.
4. Doe de paprika in een plastic zak en laat afkoelen.
5. Verwijder de schil, zaadlijsten en de zaadjes.
6. Pureer de paprika's met een staafmixer.
7. Breng de puree met de agar agar aan de kook en laat 3 minuut koken.
8. Laat het mengsel afkoelen.
9. Pureer het mengsel glad en breng op smaak.
10. Verwarm het mengsel au bain marie tot opmaak.

GEKONFIJTE SJALOT

11. Snij de sjalotten in dunne ringen.
12. Verhit de olie en bak de ringen totdat ze glazig zijn.
13. Blus af met mengsel van rode wijn, bruine ponzu, rode wijnazijn en gembersiroop.
14. Kook in totdat vocht verdampt is.
15. Breng op smaak met zout en peper.

SKREI

16. Verwarm de oven voor op 80°C.
17. Dep de vis droog met keukenpapier
18. Smeer in met olijfolie en bestrooi met peper en zout.
19. Leg de filets op een bakplaat en gaar ze in de oven (ongeveer 15/20 min).

WITTE WIJN-VANILLES AUS

20. Maak visbouillon volgens basisrecept.
21. Snipper de sjalot.
22. Verhit een scheutje olie in de pan en fruit de sjalot totdat deze glazig is.
23. Voeg laurier, vanille, peperkorrels, venkelzaad en witte wijn toe en breng aan de kook.
24. Kook dit in tot de helft.
25. Voeg de bouillon toe en kook nogmaals in tot de helft.
26. Zeef de saus.

200 ml visbouillon
60 g roomboter
60 g slagroom
Zout

GARNITUUR

Honny Cress

27. Klop de slagroom.
28. Voeg al kloppend blokjes boter aan de saus toe.
29. Blijf goed kloppen totdat de saus en boter goed gemengd is.
30. Mix de geklopte room door de saus en breng op smaak met peper en zout.

PRESENTEREN

31. Leg de skrei filet in het midden van het bord.
32. Maak een quenelle van de gekonfijte sjalot en leg die naast de skrei.
33. Leg aan de andere kant een quenelle van de paprika crème.
34. Lepel de witte wijn-vanillesaus eromheen



INGREDIËNTEN

RUNDERFOND

Zie basisreceptuur

BEEF WELLINGTON

1000 g filet mignon
Sansa olijfolie
100 g roomboter
6 takken rozemarijn
2 rode ui
2 tn knoflook
1000 g gemengde champignons
9 ml Worcestersaus
100 g broodkruimels
4 grote vellen bladerdeeg
1 ei
Peper
Zout

JUS MET CANTHARELLEN

70 g boter
2 ui
2 tn knoflook
750 ml runderfond
500 ml rode wijn
6 takjes tijm
300 g cantharellen

BEEF WELLINGTON | (AARD) PEER | POMMES DUCHESSÉ

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

RUNDERFOND

1. Maak 750 ml runderfond volgens basisrecept.

BEEF WELLINGTON

2. Snij de filet in 2 gelijke stukken.
3. Verhit een koekenpan op hoog vuur.
4. Wrijf zout en peper op de filet; doe een scheutje olijfolie in de hete pan en, samen met de filet, 30 g boter en 1 tak rozemarijn.
5. Schroei het vlees aan in 2 minuten, draai regelmatig en haal uit de pan en reserveer.
6. Snij de ui en knoflook fijn, maak de champignons schoon en snij ook deze fijn.
7. Doe de ui, knoflook en champignons in de pan met de resterende boter en een scheutje olijfolie.
8. Haal de rozemarijn van de 2 takjes af en laat deze meebakken totdat deze zacht zijn.
9. Voeg de worcestersaus in de pan en laat enkele minute meekoken.
10. Haal van het vuur en laat de massa afkoelen.
11. Snij de massa tot een gelijke consistentie, breng op smaak met peper en zout en voeg de broodkruimels toe.
12. Verhit de oven voor op 210°C.
13. Rol het deeg uit (zodanig dat er 1 filet in kan).
14. Smeer het champignonmengsel op het deeg, maar laat de randen vrij.
15. Klop een ei en smeer de randen van het deeg in.
16. Leg de filet op het mengsel en vouw het deeg dicht.
17. Leg de pakketjes op een bakplaat, met bakpapier, en smeer in met eigeel.
18. Zet in de oven voor ongeveer 30 minuten (kerntemperatuur 55°C).
19. Als het deeg mooi bruin is, haal je het uit de oven.
20. Laat rusten tot serveren.

JUS MET CANTHARELLEN

21. Smelt 15 g boter in een pan en fruit de ui en knoflook zachtjes totdat deze glazig is.
22. Schenk de wijn en fond erbij en leg de takjes tijm erin.
23. Kook het vocht op matig vuur in tot nog 1/3 over is.
24. Veeg de cantharellen schoon en snijd een klein stukje van de voetjes weg.
25. Smelt 20 g boter in een hapjespan en bak de cantharellen op matig vuur in 4 minuten mooi bruin en gaar.

2 bosui
20 g platte peterselie
Zout
Peper
150 g koude boter

POMMES DUCHESSE

1000 g bloemige aardappelen
3 ei
nootmuskaat

BIMI

500 g bimi

GEDROOGDE PEER

2 Doyenne du Comice peren

AARDPEER

3 aardperen
Maldon zout
Frituurolie

GARNITUUR

26. Voeg de cantharellen toe aan de saus.
27. Snij de bosui in heel fijne ringetjes en hak de peterselie.
28. Haal de pan van het vuur af, zeef de saus en reserveer de vloeistof en cantharellen.
29. Monteer de saus met koude boter en voeg de bosui, cantharellen en peterselie toe.
30. Breng op smaak met zout en peper.

POMMES DUCHESSE

31. Verwarm de oven voor op 200°C.
32. Schil de aardappelen en snij ze in gelijke stukken. Leg ze in een pan met koud gezouten water en breng aan de kook.
33. Giet ze af wanneer ze gaar zijn en schud ze droog; zo vermijd je overtollig water in de aardappelen, waardoor de pommes duchesse te slap worden.
34. Pureer de aardappelen met een roerzeef en kruid ze met peper, zout en nootmuskaat naar smaak.
35. Voeg het ei toe en meng goed met een garde. Als je niet onmiddellijk roert, zullen het ei direct garen en niet voldoende binden.
36. Leg bakpapier op een bakplaat om te voorkomen dat de pommes duchesse aan de bakplaat plakken.
37. Doe de puree in een spuitzak en spuit torentjes met een gekarteld spuitmondje.
38. Bestrijk de aardappel met geklutst ei.
39. Bak ze 10 minuten in de oven (net voor uitgaan).

BIMI

40. Blancheer de Bimi en koel terug op ijswater.
41. Grill ze kort voor uitgaan in de grillpan met wat olie.
42. Breng op smaak.

GEDROOGDE PEER

43. Was de peer, snij doormidden en maak op de mandoline flinterdunne plakjes (vanuit het midden zodat je de hele peer hebt).
44. Dep de peer droog en leg deze te drogen in een warme oven op 90°C.

AARDPEER

45. Was de aardpeer, snij doormidden en maak op de mandoline heel dunne plakjes (vanuit het midden zodat je de hele aardpeer hebt).
46. Frituur de stukjes en zout licht na.

PRESENTEREN

47. Snij de beef wellington in tranches en leg op een bord.
48. Plaats de pommes duchesse naast de beef.
49. Lepel de saus met de cantharellen om de ingrediënten en garneer met de gedroogde peer, aardpeer en bimi.



INGREDIËNTEN

VANILLE ROOMIJS

375 ml slagroom
375 ml melk
100 g suiker
6 eieren
2 pompjes vanille

MERINGUE

100 g eiwitten
200 g poedersuiker
75 g cacao poeder

CHOCOLADEMOUSSE

160 g chocolade puur
250 ml slagroom
70 g suiker
4 eieren

VANILLE | CHOCOLADE | KOFFIE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

VANILLE ROOMIJS

1. Verwarm de slagroom, melk, suiker en voeg 2 pompjes vanille toe.
2. Laat dit mengsel 15 minuten trekken.
3. Splits de eieren en gebruik het eiwit in volgende onderdeel.
4. Klop met een garde langzaam de eidooiers door het mengsel en verwarm langzaam tot 82°C.
5. Zeef het mengsel en koel terug.
6. Draai het roomijs in de ijsmachine.

MERINGUE

7. Verwarm de oven voor op 90°C.
8. Meng de eiwitten met mespuntje zout en klop deze lobbijg.
9. Voeg geleidelijk de suiker toe en klop tot er stijve pieken ontstaan.
10. Spatel de cacao poeder door het mengsel.
11. Spreid de meringue uit op een met bakpapier bekleedde bakplaat en laat ongeveer 1 ½ uur drogen boven in de oven.
12. Neem uit de oven en laat afkoelen.
13. Snijd in smalle repen.

CHOCOLADEMOUSSE

14. Smelt de chocolade au bain-marie. Tot maximaal 42°C.
15. Splits de eieren en bewaar de dooiers.
16. Klop de slagroom lobbijg en 30 g eiwit stijf.
17. Smelt de suiker met 20 ml water.
18. Klop de 4 dooiers los en voeg, met draaiende mixer, het suikerwater toe.
19. Klop het geheel tot een licht gele massa.
20. Spatel er vervolgens de gesmolten chocolade, room, en in 3 porties de eiwitten door.
21. Behoud zoveel mogelijk lucht in de mousse.
22. Vul de donutmal en dek af. Zet ze in de vriezer.

CHOCOLADECHIPS

200 g chocolade puur

KOFFIE TUILLES

325 ml water

120 ml zonnebloemolie

40 g bloem

1 kopje espresso

20 g suiker

35 ml Tia Maria

SAUS

150 ml melk

60 g suiker

40 g cacao poeder

80 g chocolade puur

40 ml Jameson whisky

GARNITUUR

30 verse frambozen

Gedroogde frambozenkruimels

Atsina cress

CHOCOLADECHIPS

23. Hak indien nodig de chocolade in kleine brokken.

24. Smelt de chocolade au bain-marie.

25. Als de chocolade 45°C is, stort $\frac{3}{4}$ van het mengsel op de marmeren plaat, en strijk met een paletmes van links naar rechts totdat de temperatuur 27°C is.

26. Meng de afgekoelde chocolade bij de $\frac{1}{4}$ warme chocolade. En verwarm tot een verwerktemperatuur van 32°C.

27. Knip 4 stroken acetaatfolie en leg op de marmeren plaat.

28. Smeer de chocolade als een dunne laag op folie.

29. Laat dit ongeveer 30 minuten opstijven in de vriezer.

30. Breek in stukken.

KOFFIE TUILLES

31. Vermeng alles tot een glad beslag.

32. Bak in pan met anti-aanbak laag op laag vuur de 12 tuilles (apart).

33. Neem uit de pan, laat uitharden.

SAUS

34. Verwarm 50 ml water met de melk, suiker en een mespunt zout.

35. Roer het cacao poeder erdoor.

36. Haal van het vuur en klop met de garde de chocolade erdoor.

37. Voeg de whisky toe, zeef de vloeistof en laat afkoelen.

PRESENTEREN

38. Verdeel een eetlepel saus over het bord.

39. Leg een quenelle mousse in het midden en ijs ernaast.

40. Maak af met koffie tuilles, merengue en chocoladechips.

41. Dresseer de frambozen en kruimels erbij.