

# M

## enu oktober 2024<sup>1</sup>

### PANI PURI

*Baron d'Alsace Pinot Blanc<sup>2</sup>*



### TARBOT | RODE KOOL | OLIJF

*Robert Mondavi Private Selection Buttery Chardonnay*



### KROPSLA | FOREL | EI

*Dr Pauly Fritz Fisk Riesling Trocken*



### EEND | GRATIN | BIET

*Coteaux de Narbonne*



### KANEELPARFAIT | APPEL

*Coteaux du Layon Arpege*



---

<sup>1</sup> Menu samengesteld door Marcel Planting, MdC

<sup>2</sup> Wijnen van Sligro



## INGREDIËNTEN

### PURI

40 schijfjes Pani puri  
frituurolie

### PURI-VULLING

650 g kruimige aardappels  
130 g kikkererwten (gekookt)  
3 g gerookt paprikapoeder  
3 st limoen  
25 ml zonnebloemolie  
peper  
zout  
250 g tonijnfilet  
4 eendenbouten  
boter

### PANI-KRUIDENWATER

10 takjes verse munt  
30 g tamarinde pasta  
20 g suiker  
13 takjes koriander  
1 st groene jalapeño peper  
3 g komijnzaad  
peper  
zout  
375 ml water

### GARNITUUR

Restant aardappel-  
kikkererwtenpuree  
Blaadjes koriander

## PANI PURI

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### PURI

1. Verwarm de frituur voor op 190°C.
2. Bak de puri's mooi goudbruin onder voortdurend roeren! en laat uitlekken op keukenpapier.

### PURI-VULLING

3. Kruid de eendenbouten met peper en zout en braad ze aan. Gaar ze verder voor 50 minuten op 180°C in de stoomoven.
4. Het vel van de eendenbouten verwijderen en het vlees klein snijden.
5. Schil de aardappels en snijd ze klein.
6. Kook de aardappels gaar in licht gezouten water.
7. Rasp de limoenen en pers deze vervolgens uit.
8. Knijp de aardappels tot puree. Knijp de kikkererwten tot puree.
9. Meng de aardappels en kikkererwten en knijp nogmaals tot puree.
10. Meng de puree met wat boter.
11. Voeg paprikapoeder, scheutje olie en de helft van de limoen -rasp en -sap toe. Breng op smaak met peper en zout.
12. Snijd de tonijnfilet zeer fijn en voeg de restant limoen -rasp en -sap toe. Breng op smaak met peper en zout.

### PANI-KRUIDENWATER

13. Ris voor het kruidenwater de muntblaadjes.
14. Doe samen met de rest van de ingrediënten, met een klein beetje water in de Thermomix. Stel de Thermomix in op 2 minuten en stand 10.
15. Giet de rest van het water op de deksel van de Thermomix; het water zal door de opening op het mengsel vallen en draai tot een gladde massa.
16. Voeg telkens een beetje water toe, zodat de massa goed kan mixen.

## PRESENTEREN

17. Snijd de zijkant (niet op de naad!) van de puri's open met een kartelmesje en vul met wat aardappelvulling.
18. Verdeel over de helft van de puri's de tonijntartaar en verdeel de pulled duck over de andere helft.

19. Spuit dotjes aardappelpuree op het bord, zodat de puri's rechtop blijven staan.
20. Schenk de Pani-kruidentwater in een kommetje en serveer apart.
21. Garneer met wat blaadjes koriander.



## INGREDIËNTEN

1000 ml visbouillon

### RODE KOOL

135 ml water

165 g suiker

250 ml azijn

9 st roze pepers

1,5 st steranijs

1,5 bl laurier

3,5 st kardemompeulen

250 g rode kool (1/2 rode kool per avond)

### TARBOT

2 st tarbot (ca. 1 kg)

### BEURRE ROUGE

400 ml rode wijn

100 g rode port

175 g sjalot

2 bl laurier

2 takjes tijm

8 st witte peperkorrels

450 ml visbouillon

150 g boter

zout

peper

### AARDAPPEL

4 st aardappel (vastkokend)

zout

### GARNITUUR

2 st roodlof

1 bakje tuinkers

80 g Amsterdamse uitjes

## TARBOT | RODE KOOL | OLIJF

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

1. Maak 1000 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

### RODE KOOL

2. Los de suiker op in het water.

3. Breng aan de kook en voeg de laurier, de kardemom, de azijn, roze peper en steranijs toe.

4. Verwarm nog even door en laat afkoelen.

5. Snijd de rode kool flinterdun (stand 3) en snijd daarna in wat kortere stukken.

6. Laat de rode kool marineren in het zoetzuur met de kruiden tot uit.

### TARBOT

7. Fileer de tarbot en vries de graat in.

8. Portioneer de filets en zout ze licht. Bewaar koel.

### BEURRE ROUGE

9. Plaats boter in de vriezer.

10. Breng voor de Beurre Rouge alle ingrediënten, behalve de boter, aan de kook.

11. Laat tot een derde inkoken.

12. Passeer het door een fijne bolzeef.

13. Snijd de bevroren boter in kleine blokjes.

14. Haal de saus van het vuur en klop de koude boter een voor een in de saus, tot de saus glanzend is. De saus mag nu niet meer koken!

15. Breng op smaak met zout en peper.

16. Reserveer tot uit.

### AARDAPPEL

17. Steek de aardappel met de kleinste pommes-parisienneboor uit.

18. Kook de aardappelen in licht gezouten water net gaar (duurt ong. 2 minuten), stort vervolgens de aardappelbolletjes op keukenpapier en laat afkoelen.

### PRESENTEREN

19. Bak de tarbotfilets in een weinig olie op bakpapier.

20. Laat de rode kool uitlekken.

65 g kalamata olijven  
Sansa olijfolie  
bakpapier

21. Snijd de Amsterdamse uitjes doormidden en pel de lamellen, snijd de olijven in ringen.
22. Snijd de roodlof in dunne puntjes.
23. Dresseer de rode kool centraal op het bord.
24. Leg hierop de gebakken tarbot.
25. Dresseer de Amsterdams uitjes en olijf-ringen op de tarbot.
26. Leg er vervolgens enkele aardappelbolletjes op.
27. Steek de dunne puntjes roodlof tussen de garnituren.
28. Garneer het geheel met de tuinkers.
29. Drapeer de beurre rouge rond het geheel.



## INGREDIËNTEN

### KIPPENBOUILLON

1400 ml kippenbouillon

### FOREL

4 st forel

50 g zout

800 ml water

fijne rookmot

### CRÈMESOEP VAN KROPSLA

3 st kropsla

6 st sjalot

Sansa olijfolie

9 takjes tijm

2 bos kervel

1000 ml kippenbouillon

500 ml room

peper

zout

### EIDOOIER

zonnebloemolie

10 st eieren

Maldonzout

## GARNITUUR

# KROPSLA | FOREL | EI

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### KIPPENBOUILLON

1. Maak 1400 ml kippenbouillon volgens basis receptuur.

### FOREL

2. Maak pekewater van het zout en 800 ml water. Los het zout op en laat afkoelen tot koud!

3. Maak indien nodig de forel schoon en leg deze minimaal een uur in het pekewater.

4. Laat de forel vervolgens drogen.

5. Strooi wat rookmot op de bodem van de rookoven.

6. Rook de forel voor 15 minuten bij ongeveer 75°C.

7. Laat met gesloten deksel nog 30 minuten afkoelen in de rookoven.

8. Fileer de gerookte forel.

### CRÈMESOEP VAN KROPSLA

9. Was de kropsla, pluk deze en houd enkele mooie blaadjes apart.

10. Snijd de rest van de kropsla grof.

11. Snipper de sjalot en fruit deze aan in een scheutje olijfolie.

12. Voeg de geriste tijm, de grof gesneden kropsla en 2/3 van de kervel toe.

13. Laat even smoren, kruid met peper en zout naar smaak.

14. Blus af met een beetje kippenbouillon en voeg de room toe.

15. Laat nog enkele minuten pruttelen en mix het vervolgens glad met de staafmixer. Indien de soep te dik is, voeg dan nog wat kippenbouillon toe, eventueel mixen herhalen.

### EIDOOIER

16. Verwarm de olie op 50°C in de oven.

17. Scheid de eieren en zorg ervoor dat al het eiwit verwijderd is.

18. Plaats de dooiers in de olie voor 3-4 minuten.

19. (De olie kan hergebruikt worden.)

## PRESENTEREN

20. Neem een warm kombord. Snijd de kropsla klein en leg dit onderop in het bord. Pluk de gerookte forelfilets in stukjes en leg deze op de kropsla.

21. Haal de dooier voorzichtig uit de olie en plaats op het gerecht.

22. Garneer met de rest van de kervel.

23. Schenk de crèmesoep van kropsla in kleine schenkkommetjes en presenteer naast het bord.



## INGREDIËNTEN

### WILDE EEND I

5 st wilde eend  
1 WUPS  
700 g eendenvet  
tomatenpuree

### GRATIN VAN GROENTEN

1 knolselderij  
5 st aardappel, vastkokend  
3 st winterwortel  
150 ml room  
6 st eieren  
cakeblik  
bakpapier  
bus invetspray

### FLAN VAN PADDENSTOELEN

350 g champignons  
1 st sjalot  
1 takje tijm  
1 tn knoflook  
500 ml room  
2 st eidooiers

### BIET

3 st rode biet  
honing  
balsamico

## EEND | GRATIN | BIET

Receptuur voor 10 personen

## BEREIDINGSWIJZE

### WILDE EEND I

1. Fileer de eendenborsten en snijd de pootjes van de eenden.
2. Maak van de karkassen een wildfond volgens basisreceptuur.  
Laat minimaal 2 uur trekke!
3. Prepareer de eendenpootjes als een hammetje en bak deze aan in de pan en stooft deze 90 minuten in het eendenvet / wildfond "Demi-Glace".

### GRATIN VAN GROENTEN

4. Snijd de knolselderij, aardappel en winterwortel in dunne plakken, stand 3,5 op snijmachine.
5. Voeg de eieren en room samen en breng hoog op smaak met peper en zout.
6. Bespray een cakeblik en bekleed deze vervolgens met bakpapier.
7. Bouw de gratin in laagjes op, 1 laag wortel, 1 laag aardappel enz.
8. Ga na iedere laag wat van het room/ei mengsel en giet als laatste de rest eroverheen. Druk het geheel aan.
9. Vouw het bakpapier dicht.
10. Bak de gratin minimaal 50-60 minuten op 180°C onder druk af, verzwaar het cakeblik bijvoorbeeld met een 2<sup>e</sup> blik met water erin.
11. Laat de gratin afkoelen in de vorm.

### FLAN VAN PADDENSTOELEN

12. Bewaar enkel champignons voor de presentatie. Halveer de rest van de champignons.
13. Snipper de sjalot, ris de tijm en hak de knoflook.
14. Bak samen met de gehalveerde champignons goudbruin.
15. Voeg de room toe en kook het geheel tot ragoutdikte.
16. Pureer de massa fijn, breng op smaak met peper en zout.
17. Voeg voor ieder 100 ml 1 eigeel toe.
18. Spuit er siliconen vormpjes mee in en stoom de flan 35 minuten in de stoomoven op 100°C met stoom.
19. Laat afkoelen.

### BIET

20. Snijd de biet in brunoise (5 mm).
21. Glaceer deze met een beetje honing en een druppel balsamico.

## WILDE EEND II

10 st eendenborstfilet  
100 g pistachenoten (gepeld)  
50 g quinoa, gepoft  
125 g koude boter

## GARNITUUR

125 g beukenzwammen  
noten olie

## WILDE EEND II

22. Laat de wildfond inkoken tot een "Demi-Glace".
23. Snijd de eendenborstfilets op de huidkant indien nodig iets in en bak aan op de huidkant.
24. Gaar de filets verder in de oven tot een kerntemperatuur van 52°C (= ongeveer 10-12 minuten).
25. Maal de pistachenootjes grof en meng met de gepofte quinoa.
26. Haal de pootjes uit het eendenvet en haal deze door het mengsel van pistache en quinoa.
27. Snijd de eendenborstfilets in de lengte door en druk de huidkant in het pistache quinoa mengsel.
28. Maak van de Demi-Glace de saus, monteer deze op met wat koude boter.

## PRESENTEREN

29. Snijd 10 lange banen van de gratin en verwarm de gratin banen en flan in een oven van 120°C.
30. Besprenkel de beukenzwammen met iets notenolie, licht peper en zout. Brand ze lichtjes af met de gasbrander.
31. Presenteer het geheel op een glazenbord.
32. Plaats de eendenborst en de boutjes op het bord.
33. Leg enkele plakjes dun gesneden champignons op de flan.
34. Verdeel de bietenblokjes over het bord.
35. Dresseer wat gebrande beukenzwammen.
36. Drapeer een flinke lepel eendendemi-glace saus.





## KANEELPARFAIT | APPEL

Receptuur voor 10 personen

### INGREDIËNTEN

#### KANEELPARFAIT

600 ml room  
4 stokjes kaneel  
2 bl gelatine  
6 st eidooier  
80 g suiker  
60 ml water  
folie

#### SANDWICH

15 plak bladerdeeg  
50 g kaneelsuiker

#### KARAMEL

50 ml water  
200 g suiker  
200 ml room  
25 g boter  
zeezout

#### APPEL

5 st Elstar appel  
100 g boter  
40 g suiker  
30 ml Calvados

### BEREIDINGSWIJZE

#### KANEELPARFAIT

1. Verwarm 70 ml room tot 50°C, breek de kaneelstokjes boven de pan. Laat 2 uur trekken. Zeef de kaneelroom.
2. Klop de eidooiers schuimig en luchtig, kook de suiker met het water tot 115°C.
3. Giet langzaam de suikerstroop bij de eidooiers. Blijf kloppen tot het is afgekoeld.
4. Week de gelatine in koud water. Los de gelatine op in de kaneelroom.
5. Klop de rest van de room lobbig.
6. Spatel de kaneelroom door de geklopte eidooiers.
7. Spatel de lobbige room als laatste er door.
8. Bekleed een platte vorm met folie.
9. Giet de massa in de platte vorm en zet in de diepvries.

#### SANDWICH

10. Halveer de plakken bladerdeeg en steek uit 15 halve plakjes kleine rondjes uit het bladerdeeg. LET OP: reserveer de plakjes met de uitgestoken rondjes ook!
11. Bestrooi alle plakken bladerdeeg met kaneelsuiker en leg tussen twee bakmatjes op een bakplaat. Leg er een 2e bakplaat op en bak in een oven van 165°C in ongeveer 15-20 minuten goudbruin.

#### KARAMEL

12. Doe water en suiker in een hoge pan en breng aan de kook.
13. Laat het koken tot een goudbruine karamel.
14. Verwarm ondertussen de room tot tegen het kookpunt.
15. Voeg de hete room toe aan de goudbruine karamel.
16. Laat zachtjes doorkoken tot er een gladde saus ontstaat.
17. Voeg als laatste de boter en een snufje zeezout toe.
18. Laat afkoelen.

#### APPEL

19. Schil de appels en snijd in 8 parten en verwijder het klokhuis.
20. Snij nogmaals in de lengte doormidden.
21. Verwarm de boter, bak de parten appel aan.
22. Voeg de suiker toe en laat het geheel karamelliseren.
23. Blus af met een scheutje Calvados en laat nog iets inkoken.

## GARNITUUR

## PRESENTEREN

24. Snijd de kaneelparfait op de maat van de plakjes bladerdeeg.
25. Start met een plakje bladerdeeg.
26. Leg een plak kaneelparfait erop.
27. Leg wederom een plakje bladerdeeg erop.
28. Hierop de gekarameliseerde appel en drapeer er de karamelsaus over.
29. Leg daarbovenop de bladerdeegplakjes met de rondjes eruit.