

M

enu april 2025¹

TARBOT | ASPERGE

El Esteco Blend de Extremos Torrontes 2024



ZWEZERIK | ZWARTE KNOFLOOK | OESTERZWAMMEN

Heresie Corbières 2020, Gérard Bertrand



ZEEUWSE BLOEMKOOL 🌿

Dr. Von Bassermann-Jordan, Weissburgunder



LAM | GEITENKAAS | PESTO

El Esteco Don David, Reserve, Tannat 2021 Argentina



AVOCADO-IJS | KOKOS | KOFFIE 🌿

Brut Dargent Chardonnay ICE Demi-Sec



¹ Menu samengesteld door Klarien Mooijaart MdC



TARBOT | ASPERGE

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

VISBOUILLON

500 ml visbouillon

TARBOT

2 st tarbot (800/900)

150 g boter

2 tn knoflook

zout

AARDAPPELPUREE

400 g kruimige

aardappelen

Sansa olijfolie

400 ml melk

1 tn knoflook

1 takje tijm

0,5 st gerookte haring

100 g boter

ASPERGES

30 groene asperges

peper

grof zout

150 g boter

BEREIDINGSWIJZE

VISBOUILLON

1. Maak 500 ml visbouillon volgens basisreceptuur.

TARBOT

2. Fileer de tarbot, verwijder ook het vel en portioneer de filets in 10 stukken.

3. De filets heel lichtjes zouten, afdekken en bewaren tot uit in de koelkast.

4. Gebruik de graten voor de visbouillon.

5. Klaar de boter.

6. Smelt de boter op een middelhoog vuur.

7. Hak de knoflooktenen grof.

8. Verwijder het schuim van de warme boter en verhit langzaam tot je een bruin laagje op de bodem van de pan ziet.

9. Voeg vervolgens de gehakte knoflook toe en haal van het vuur. Laat afkoelen.

10. Zeef door een fijne zeef en vang de geklaarde boter op.

11. Bak de tarbot in de geklaarde boter.

AARDAPPELPUREE

12. Verwarm de oven op 220°C.

13. Besprenkel de ongeschilde aardappels met wat Sansa olijfolie en leg met een snufje zout op een bakplaat en zet deze 30 minuten in de oven.

14. Warm de melk zachtjes op en laat de knoflook, tijm, gerookte haring en boter in de warme melk trekken gedurende ongeveer 30 minuten.

15. Haal het door een zeef.

16. Als de aardappels gaar zijn, snijd ze dan in tweeën. Verwijder de schil en druk door een puree knijper.

17. Voeg het warme melkmengsel in kleine hoeveelheden toe totdat je een gladde aardappelpuree hebt.

18. Wrijf als laatste door een fijne zeef.

ASPERGES

19. Klaar de boter.

20. Maak de asperges schoon. Verwijder de houtige onderkanten.

21. Snijd 6 asperges in schuine plakjes, schilfers. Voeg een beetje zeezout toe, dek af en reserveer koud.

22. Neem de andere asperges en rooster die langzaam met geklaarde boter gaar.

GEROOKTE BOTERSAUS

150 g roomboter
500 ml visbouillon
100 ml Medium Sherry
2 sjalotten

RODE WIJN GEL

100 ml water
100 g suiker
200 ml rode wijnazijn
5 g agar agar

GARNITUUR

8 kumquats

23. Breng de asperges op smaak met peper en zout.

GEROOKTE BOTERSAUS

24. Rook de boter 30 minuten in de rookoven.
25. Snipper de sjalotten.
26. Verwarm de sherry en voeg de sjalotten toe.
27. Kook de vloeistof in tot de helft.
28. Voeg de visbouillon toe en laat verder inkoken tot 250 ml.
29. Passeer door een fijne zeef.
30. Voeg al kloppend de gerookte boter toe.
31. Houd warm maar laat niet meer koken.

RODE WIJN GEL

32. Doe de ingrediënten, behalve de agar, in een pan en breng aan de kook.
33. Voeg de agar toe en laat 3 minuten koken.
34. Stort de massa in een gastrooombak en laat opstijven.
35. Blender de gel tot een zachte gel.
36. Doe de gel in een klein spuitzakje en reserveer.

PRESENTEREN

37. Snijd de Kumquats in parten, verwijder de pitjes en snijd tot fijne julienne.
38. Leg 2 asperges op een groot rond bord.
39. Verdeel met een pincet de rauwe asperge schilfers over de hele gegaarde asperge, maar zorg ervoor dat je het kopje van de asperge onbedekt laat.
40. Voorzie de asperges van een dotje rode wijn gel.
41. Leg wat kumquat boven op de asperges.
42. Schep naast de asperges een lepel aardappelpuree.
43. Leg daarop de gebakken tarbot.
44. Besprenkel de vis met een eetlepel gerookte botersaus.



ZWEZERIK | KNOFLOOK | OESTERZWAMMEN

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

GROENTEBUILLON

1000 ml groentebouillon

ZWEZERIK

400 g zwezerik

10 g zout

1000 ml groentebouillon

45 g bloem

peper

zout

olijfolie

90 g roomboter

KNOFLOOKCRÈME

30 g gefermenteerde zwarte knoflook

30 ml groentebouillon

6 ml sojasaus Kikkoman

KNOLSELDERIJ

1 knolselderij

300 ml slagroom

20 g mosterd

peper

zout

OESTERZWAMMEN

150 g oesterzwammen

125 g taugé

boter

peper

zout

BEREIDINGSWIJZE

GROENTEBUILLON

1. Maak 1000 ml groentebouillon volgens basisreceptuur.

ZWEZERIK

2. Zet de zwezerik 1 uur op koud water met veel zout.

3. Spoel goed en pocheer (net tegen de kook) 20 minuten in de groentebouillon.

4. Zet het vuur uit en laat 1 uur in het kookvocht afkoelen.

5. Pel de zwezerik, dep goed droog met keukenpapier en snijd in plakken ongeveer 2 centimeter dik.

6. Bestrooi de zwezerik met een beetje zout en versgemalen peper en bloem licht.

7. Verhit een scheutje olie en boter in een pan en laat goed heet worden.

8. Bak de zwezerik om en om in ongeveer 4 minuten goudbruin.

9. Laat het vlees uitlekken op keukenpapier.

KNOFLOOKCRÈME

10. Verwarm de bouillon met de knoflook en de sojasaus.

11. Pureer met staafmixer tot een homogene massa.

KNOLSELDERIJ

12. Schil de knolselderij en snij deze in kleine blokjes.

13. Kook de knolselderij gaar in de room en pureer in de blender.

14. Kook in tot de juiste dikte.

15. Druk de puree door een fijne zeef.

16. Breng op smaak met mosterd, peper en zout.

OESTERZWAMMEN EN TAUGÉ

17. Trek/scheur de oesterzwammen in julienne.

18. Bak de oesterzwammen en taugé kort aan.

19. Breng op smaak met peper en zout.

RUCOLA OLIE

75 g rucola

75 g walnotenolie

75 g zonnebloemolie

GARNITUUR

Rucola (paar blaadjes)

RUCOLA OLIE

20. Reserveer wat blaadjes van de rucola voor de opmaak.

21. Doe alle ingrediënten in de Thermomix en laat deze draaien met de volgende instelling; 4 minuten, 50°C, stand 5. Spatel naar beneden en herhaal 4 minuten, 50 °C , stand 5.

22. Zeef de olie met een kaasdoek en reserveer.

PRESENTEREN

23. Trek wat strepen van de knoflookcrème over het bord.

24. Leg de oesterzwammen en taugé midden op het bord.

25. Leg een quenelle knolselderij ernaast.

26. Leg de zwezerik op de paddenstoelen.

27. Garneer met de rucola olie en een paar blaadjes rucola.



ZEEUWSE BLOEMKOOL

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

LINZEN

50 g Beluga linzen
gemalen komijn
gemalen venkelpoeder
zout
zonnebloemolie

BITTERBAL VAN OESTERZWAM

30 g boter
1 sjalot
2 tn knoflook
150 g oesterzwam
5 takjes tijm
60 g boter
75 g bloem
400 ml
paddenstoelbouillon
3 blaadjes gelatine
5 eieren
30 ml slagroom
60 ml water
40 g bloem
paneermeel
frituurolie
panko
peper
zout

BEREIDINGSWIJZE

LINZEN

1. Kook de linzen volgens aanwijzing op verpakking.
2. Giet de linzen af in een zeef, dep ze droog.
3. Verhit voldoende zonnebloemolie in een ijzeren koekenpan en frituur de linzen (max 2 minuten, controleren!).
4. Giet de linzen af in een zeef en laat aflekkken en afkoelen op keukenpapier.
5. Meng de linzen vervolgens met wat komijnpoeder, venkelpoeder en reserveer.

BITTERBAL VAN OESTERZWAM

6. Zet 500 ml water op met een blokje paddenstoelenbouillon.
7. Snipper de sjalot en de knoflook zeer fijn.
8. Snijd de oesterzwammen in kleine stukjes en rits de blaadjes van de tijm.
9. Verhit 30 gram boter in een koekenpan en fruit daarin de sjalotjes en knoflook op laag vuur zo'n 5-10 minuten, tot de sjalot glazig zijn.
10. Zet het vuur iets hoger en voeg de stukjes oesterzwam en de tijmblaadjes toe.
11. Breng op smaak met wat peper en zout en bak de paddenstoelen 5-10 minuten, tot ze zacht zijn.
12. Haal de pan van het vuur en zet opzij.
13. Verwarm in een andere pan de overige 60 gram boter totdat deze gesmolten is.
14. Voeg de bloem toe en bak deze op middelhoog vuur al roerend ongeveer 2 minuten mee.
15. Voeg $\frac{1}{3}$ van de paddenstoelenbouillon toe en roer door tot een gladde massa.
16. Voeg vervolgens de rest van de bouillon in delen toe, roer daarbij het mengsel tussendoor glad.
17. Laat het mengsel aan de kook komen en laat de ragout al roerend nog enkele minuten koken.
18. Voeg tot slot de gebakken oesterzwammen toe en roer goed door.
19. Haal de pan van het vuur.
20. Roer dan 2 in koud water geweekte gelatineblaadjes door de ragout.
21. Splits drie eieren.
22. Klop de eidooiers los met de slagroom en roer dit door de ragout.
23. Breng de paddenstoelenragout goed op smaak met zout en peper en proef tussendoor.
24. Stort de massa in een diepe schaal, dek af met plasticfolie en laat de ragout afkoelen en opstijven in de koelkast (mag ook vriezer).

BLOEMKOOL

2 bloemkolen
zonnebloemolie
peper
zout

BLOEMKOOL CRÈME

afsnijdsels van 1
bloemkool
45 ml melk
peper
zout
nootmuskaat

BOTERSAUS

100 g roomboter
20 g allesbinder
10 ml room
100 ml melk
50 ml water

GARNITUUR

Enoki bundelzwammen
bloemkoolrijst
gasbrander

25. Klop de overgebleven eiwitten plus de 2 overige eieren met water los met een eetlepel bloem.
26. Vorm ballen van ongeveer 20 gram per stuk van de afgekoelde ragout.
27. Rol de ragout door het fijne paneermeel, daarna door het eiwitmengsel en vervolgens door het grove paneermeel.
28. Laat de bitterballen minimaal 30 minuten rusten in de koelkast voordat je ze gaat frituren (180°C).

BLOEMKOOL

29. Verwarm de oven voor op 220°C.
30. Maak de bloemkool schoon door de bladeren en de stronk te verwijderen en snijd 10 grote rozen uit de bloemkool.
31. Reserveer de bladeren en stronk van 1 bloemkool voor de crème.
32. Rasp de rest 1 bloemkool rauw tot 'bloemkoolrijst' en reserveer voor de garnering.
33. Leg de rozen in een ovenschaal en besprenkel ze met zonnebloemolie.
34. Strooi er wat peper en zout overheen en schuif de ovenschaal in de oven (20 minuten). Daarna kun je de bak in de warmhoudkast reserveren tot uit.

BLOEMKOOL CRÈME

35. Snijd de resten van 1 bloemkool, ook de stelen en de bladen, in gelijke stukken en spoel schoon.
36. Kook daarna gaar in ruim kokend water met een snufje zout.
37. Giet af en plaats de gare bloemkool in de Thermomix.
38. Voeg de melk toe met de kruiden en mix tot een gladde crème (ongeveer 1 minuut, stand 9).
39. Reserveer de crème in een afgedekte pan in de warmhoudkast.

BOTERSAUS

40. Zet de steelpan op laag vuur en doe hierin de boter. Laat het zeker 30 minuten zachtjes bruin worden.
41. Roer de boter regelmatig door. Wanneer de boter licht bruin is en nootachtig ruikt, schenk je de heldere boter door de bolzeef in een andere pan.
42. Voeg hier de room, melk en 50 ml water aan toe en breng op smaak met peper en zout.
43. Breng vervolgens de saus aan de kook en bind deze met de allesbinder.

PRESENTEREN

44. Neem warme grote platte borden en leg een schepje van de warme bloemkoolcrème in het midden van het bord.
45. Leg hier de warme gepofte bloemkoolroos en de bitterbal op en schep royaal de botersaus over de bloemkool heen.
46. Leg nu stukjes enoki bundelzwam bij de bitterbal en brand af met de gasbrander.
47. Maak het geheel af door de bloemkoolrijst en de krokante linzen eroverheen te strooien.



LAM – GEITENKAAS - PESTO

Receptuur voor 10 personen

INGREDIËNTEN

LAMSSCHOUDER

2 kg lamsschouder
zout
zwarte peper
opbindtouw

LAMS BOUILLON

500 ml lams bouillon

GEITENKAAS-CHORIZO

BALLETJE

40 g chorizo
100 g geitenkaas
40 g paneermeel

KRUIDENKORST

75 g platte peterselie
150 g paneermeel
75 g boter

LAMSFILET

800 g lamsfilet
75 g roomboter

LAMSJUS

500 ml lamsbouillon
100 g roomboter

BEREIDINGSWIJZE

LAMSSCHOUDER

1. Verwarm de oven voor op 150°C.
2. Ontbeen de schouder; gebruik de botten en parures voor de bouillon.
3. Kruid de lamsschouder met peper en zout, bind de lamsschouder op en plaats deze in de oven.
4. Zet na 2 uur de oven uit en laat de schouder rusten in de oven.

LAMS BOUILLON

5. Maak 500 ml lams bouillon volgens basisreceptuur, botten komen van de lamsschouder.

GEITENKAAS-CHORIZO BALLETTJE

6. Snij de chorizo in kleine blokjes.
7. Meng de chorizo en geitenkaas door elkaar.
8. Maak balletjes van 15 g en rol deze door het paneermeel.
9. Zet in de koelkast om stevig te worden.
10. Verwarm de oven voor op 170°C.
11. Bak de geitenkaasballetjes goudbruin in de voorverwarmde oven.

KRUIDENKORST

12. Hak de peterselie fijn.
13. Mix de peterselie, paneermeel en boter in de blender.
14. Rol de korst uit tot een gelijkmatige rechthoek.
15. Reserveer in koelkast.

LAMSFILET

16. Kruid de lamsfilet met peper en zout en leg die voorzichtig in de pan.
17. Bak de lamsfilet op middelhoog vuur gedurende 4 min aan elke kant.
18. Voeg een klontje boter toe en haal van het vuur.

LAMSJUS

19. Zet de boter koud.
20. Kook de bouillon in tot een kwart.
21. Monteer de saus met de koude boter.

PESTO

45 g pijnboompitten
1 tn knoflook
75 g Parmezaanse kaas
75 ml olijfolie
45 g verse basilicum
zwarte peper

PAPRIKA

3 paprika
Sansa olijfolie

GARNITUUR

rucola

PESTO

22. Rooster de pijnboompitten zonder olie of boter lichtjes in een pannetje. Laat ze afkoelen op een bordje.
23. Doe de knoflook, kaas en geroosterde pijnboompitten en de blaadjes basilicum in de keukenmachine en maal tot een groene massa.
24. Voeg de olijfolie er beetje bij beetje bij en mix goed door.
25. De pesto moet niet te droog zijn maar ook niet te olieachtig.
26. Breng de pesto op het laatst op smaak met een snufje zwarte peper.

PAPRIKA

27. Verhit de oven tot 200°C.
28. Doe de paprika's in een bekken, besprenkel ze met Sansa olijfolie en rooster ze in de oven.
29. Als de buitenkant bijna zwart is, haal ze uit de oven en doe ze in een plastic zak.
30. Laat ze afkoelen en verwijder de verkoelde buitenkant en de zaadlijsten.
31. Snij de paprika's in lange stroken en vervolgens tot tartaar.

PRESENTEREN

32. Snijd de lamsschouder in 10 gelijke stukken.
33. Bedek elk stuk lamsschouder met de kruidenkorst en plaats ze 2 min onder een warme grill.
34. Snijd de lamsfilet in 10 gelijke stukken, leg ze in het midden van het bord.
35. Maak een bodempje van de gegrilde paprika's.
36. Voeg een stukje schouder en een geitenkaaskroketje op de gegrilde paprika's.
37. Spuit 3 dotjes pesto op het bord en garneer met verse kruiden en lamsjus



INGREDIËNTEN

KOFFIE TUILLE

- 70 g boter
- 2 eiwit
- 100 g bruine basterdsuiker
- 3,5 g poederkoffie
- 65 g bloem

SORBET VAN AVOCADO

- 2 st avocado
- 300 ml water
- ½ limoen, sap en rasp
- 50 g Pro Sorbet
- 70 g suiker
- 3 g zout

PANNA COTTA VAN KOKOS

- 200 ml kokosroom
- 25 g suiker
- 100 ml slagroom
- 4 g gelatine

GANACHE MET KOFFIE EN

CHOCOLADE

- 75 ml slagroom
- 7 ml water
- 40 g roomboter
- 40 g glucosestroop
- 3,5 g poederkoffie
- 150 g chocolade puur
- 150 g witte chocolade

CITRUSGEL

- 60 g citroencoulis
- 45 g limoencoulis
- 30 g mandarijncoulis
- 15 ml sushiazijn

AVOCADO-IJS | KOKOS | KOFFIE

Receptuur voor 10 personen

BEREIDINGSWIJZE

KOFFIE TUILLE

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Meng alle ingrediënten tot een samenhangend deeg.
3. Bak de kletsoppen in 10-12 minuten.

SORBET VAN AVOCADO

4. Rasp de ½ limoen en pers uit.
5. Draai alle ingrediënten samen glad in de blender.
6. Draai er een sorbet van in de ijsmachine.

PANNA COTTA VAN KOKOS

7. Verwarm de kokosroom met de suiker en laat voor de helft inkoken.
8. Voeg de slagroom toe en breng weer aan de kook.
9. Week de gelatine in koud water.
10. Los de gelatine in het warme kokosmengsel op en laat afkoelen.
11. Stort in de kleine halve bol vorm en laat stevig worden in de koeling.

GANACHE MET KOFFIE EN CHOCOLADE

12. Breng de room, water, roomboter, glucosestroop en koffiopoeder aan de kook.
13. Haal de kookpan van de warmtebron en roer de chocolade er doorheen tot een gladde massa.
14. Giet de ganache uit in een kader of een plaat bedekt met vetvrijpapier.
15. Laat deze stevig worden.

CITRUSGEL

16. Breng de citroen-, limoen- en mandarijncoulis, sushiazijn, suiker en water samen aan de kook.
17. Voeg dan tegelijk de agar agar en citras toe.

75 g suiker
75 ml water
5 g agar agar
1 g citras

SPONGECAKE VAN PISTACHE

137 g suiker
275 g pistachenoten
330 g eiwit
44 g tempurabloem
Kartonnen bekers

ZOETE AVOCADO CRÈME

1 avocado
50 ml water
16 g glucose
32 g suiker
0,6 g citroenzuurpoeder
0,5 g zout

GARNITUUR

Viooltjes

18. Kook al roerend 3 minuten door en stort vervolgens in een gastronoombak.
19. Laat zo lang mogelijk geleren in de koeling.
20. Draai tot een gladde gel in de thermoblender.
21. Bewaar in een spuitflesje of spuitzak.

SPONGECAKE VAN PISTACHE

22. Draai de suiker en de pistache glad in een blender.
23. Voeg het eiwit en de tempurabloem toe en draai deze glad.
24. Prik gaatjes in de onderkant van de kartonnen bekertjes.
25. Zeef het mengsel en giet het in een sifon, belucht met twee patronen.
26. Schud goed en spuit de massa in kartonnen bekertjes.
27. Spuit de bekertjes maximaal voor 30% vol, want ze gaan flink souffleren. Gaar ze direct voor 70 seconden op vol vermogen in de magnetron.
28. Laat de cake op zijn kop afkoelen en haal deze uit het bekertje door de bekertjes kapot te knippen.

ZOETE AVOCADO CRÈME

29. Breng water aan de kook.
30. Doe alle ingrediënten in de blender, voeg het kokende water toe en draai glad op stand 10.
31. Wrijf het mengsel door een fijne zeef.
32. Reserveer koel in een spuitfles.

PRESENTEREN

33. Leg een bolletje avocado sorbet op het bord.
34. Daarnaast een quenelle van de koffie ganache.
35. Plaats de panna cotta erbij.