



**Menu november 2014**

**René de Jong**

**Bouillon van langoustines**

**Buideltjes van garnalen en geroosterd varkensvlees**

**Filet van hert met bloedworst en polenta**

**Vanille panna cotta, sinaasappelpartjes, gelei, koekkrum en  
sinaasappelijs.**



## Voorgerecht: Bouillon van langoustines.

### **Gevogeltebouillon:**

1 soepkip samen,  
2 stuks ongeschilde uien,  
4 liter koud water,  
2 stuks winterwortel (schoon),  
2 stuks bleekselderij stelen met blad,  
3 takjes peterselie,  
2 takjes tijm,  
2 blaadjes laurier,  
10 korrels zwarte peper

### **Ingrediënten:**

32 langoustines,  
6 el olijfolie,  
100gr wortel,  
100gr wit van de prei,  
2100gr ui,  
3 teentjes knoflook,  
6 laurierblaadjes,  
4el tomatenpuree,  
4 steranijs,  
4dl witte wijn,  
3 l gevogelte bouillon

### **Langoustinestaartjes,**

100gr diepvries doperwten,  
20gr gedroogde wakamé.  
16 Japanse knooprikkers,  
bieslook

### **Bereiding: van tevoren maken**

Kip, uien en wortel goed aanfruiten, water er bij, aan de kook brengen en daarna alle overige ingrediënten erbij doen en 3 uur laten trekken. Zo nodig afschuimen. Zeven en nog een beetje laten inkoken, tot ongeveer 3 liter.

### **Bereiding: grote pan**

Pel de langoustines en ontdoe alles van darmkanaaltjes. Houd de staartjes apart. Fruit de schalen aan in de olijfolie. Voeg de prei, wortel, ui en knoflook toe. Stoof het geheel een paar minuten en voeg dan de tomatenpuree en de laurier toe. Aflussen met de wijn en vervolgens de bouillon en de steranijs toevoegen. Laat het geheel 20 minuten rustig trekken. Zeef de bouillon.

De langoustinestaartjes 1 minuut garen in een beetje bouillon (een beetje bouillon apart in een pannetje verwarmen en niet meer gebruiken daarna) en deze per twee aan het stokje prikken. De doperwten blancheren. De wakamé (eerst verkruiden) op een lepel naast het glas op het bord leggen, ook de fijn gesneden bieslook naast het glas en het broodje. De doperwten in het glas leggen en hier de hete soep op schenken. Leg de prikker op het glas.



**Tussengerecht: Buideltjes van garnalen en geroosterd varkensvlees.**

**Ingrediënten:**

**Voor de buideltjes;**  
 1 l eiwitten (pak),  
 260gr aardappelmeel,  
 10 tl vissaus,  
 6 dl water,  
 zonnebloemolie,

**Voor de vulling:**

300gr grote rauwe  
 gepelde garnalen.  
 150gr gaar  
 varkensvlees  
 1el zonnebloemolie  
 2 tenen knoflook,

**Bereiding:**

**Pannenkoekjes; Er moeten er 32 zijn, minimaal 40 maken.**

Klop de eiwitten kort los. Voeg het aardappelmeel, de vissaus en het water toe en roer het tot het een glad beslag is. Schep de luchtbelletjes van het beslag (**er mogen geen luchtbelletjes in het beslag en in de pan komen, ook tussendoor voorzichtig roeren**). Verhit een koekenpan van 15cm doorsnee met een anti-aanbaklaag op laag/half hoog vuur. Bestrijk de bodem van de pan voor elk velletje met wat olie en giet er zoveel beslag in dat de bodem net wordt bedekt. Bak tot het aan de bovenkant is gestold. Niet omkeren!!! Schep het met een spatel op een gladde ondergrond en dek af met een theedoek.

Hak de garnalen met een mes fijn. Hak het varkensvlees in de machine met de pulseknop fijn tot het op grof broodkruim lijkt. Verhit de wok, giet de olie erin en smoor de fijngesneden knoflook, de fijngesneden gemberwortel en chilipeper kort en roerbak tot ze beginnen te kleuren. Voeg de fijngesneden shii-takes toe.



2tl fijngesneden  
gemberwortel,  
1 groen pepertje van  
pitjes ontdaan,  
2 el vissaus,  
2 el oestersaus,  
2 el sojasaus  
½ tl versgemalen witte  
peper,  
100gr shii-take,  
3 bosuitjes  
½ bosje koriander.

**Voor de gember  
vinaigrette:**

100ml versgeperst  
limoensap,  
120ml gembersap  
(potje),  
18 gr rijstazijn,  
12 druppels tabasco,  
4 teentjes knoflook  
geraspt,  
4 sjalotjes geraspt,  
4 volle tl zwart  
sesamzaad,  
18 gr mirin,  
18 gr  
druivenpittenolie, 80  
ml fruitige extra  
verginen olijfolie

bieslook extra lang  
(Hanos)  
limoenress  
200 gr groen van bosui  
viooltjes voor de  
garnering,

(alles goed fijn snijden). Roer van het vuur de sojasaus, de  
vissaus, de oestersaus en de gemalen witte peper erdoor.  
Laat wat afkoelen en roer dan de garnalen, het  
varkensvlees, de fijngehakte bosui en koriander erdoor.

Klop voor de vinaigrette alle ingrediënten in een kom  
door elkaar.

Vul de gemaakte pannenkoekjes met de  
garnalen/varkensvlees vulling (ongeveer 1 el per  
pannenkoek), en bind ze dicht met licht of niet  
geblancheerde bieslook. Knip de bovenkant bij.  
Bedek een stoomschaal met gaatjes met bakpapier, leg  
daarop de buideltjes en stoom ze op 100 °C met 100 %  
vocht 8-10 minuten.

Zet er buideltjes op een langwerpige klein bord en schenk  
er de vinaigrette over. Leg er wat fijngesneden bosui bij  
en wat limoenress. Serveer direct.



### Hoofdgerecht: Filet van hert met bloedworst en polenta.

#### Ingrediënten:

1600gr. filet van hert,

#### Marinade:

600gr. ketjap manis,  
300gr sojasaus,  
90gr ponzu,  
150gr suiker,  
2el szechuan peper,  
2 kaneelstokjes,  
2el five spice,  
1,5 liter water

#### Bloedworstkroketjes:

0,40 liter melk,  
40gr kuzu,  
nootmuskaat,  
4 sjalotjes,  
110gr snijbloedworst,  
30gr provolone,  
25gr Parmazaanse kaas,  
10gr gedroogde  
eekhoortjesbrood,

#### Bereiding:

Breng voor de marinade de ingrediënten aan de kook, laat afkoelen tot 65 °C en houd op die temperatuur. Maak de filet van hert schoon en leg de filet in het vocht en laat zachtjes garen tot de gewenste cuisson. Circa 1 uur. **Zorg dat het vlees helemaal onder het vocht staat.** Op het laatste moment in een koekenpan met boter snel bruinen en in plakjes van een halve centimeter snijden. Er moet genoeg marinade zijn om het vlees geheel onder te dompelen. **Gebruik het bakvocht voor de jus.**

Maal de kuzu tot poeder.

Breng de melk op smaak met nootmuskaat en zout en bind op het vuur met kuzu. Zweet de gesnipperde sjalotjes aan in wat olijfolie, voeg de geweekte cepes toe met het vocht en roer de bloedworst er door. Meng de substantie met de kaas, spatel door de melkmasa. Giet in ronde siliconen vormpjes en vries aan totdat het stijf is maar je nog wel met de hand mooie ronde bolletjes kan maken en paneer onmiddellijk à l'anglaise met



50gr weekvocht van de cèpes.  
maïsmeel  
losgeklopt ei  
panko.

### **Bloedworstmuffin:**

75gr glucosestroop,  
3 eieren,  
125gr boter,  
250 gr snijbloedworst,  
150gr bloem,  
1 el bakpoeder.

### **Crème van citroentijm.**

3 groene paprika's  
zonnebloemolie  
3dl kalfsfond,  
450 gr bleekselderij( 1  
struik)  
30 gr boter  
100gr peterselie,  
200gr groen van bosui  
maximaal 40cl room,  
2 tenen knoflook  
90gr basilicum,  
180gr geblancheerde  
spinazie, zout, beetje  
suiker,  
30gr citroentijm.  
1 dl citroenolie

### **Polentablokjes:**

1,2 liter melk,  
105gr polentabloem,  
60gr provolone,  
120gr gerookte boter,  
8gr gellan,  
24gr olijfolie.  
Saté prikkers

### **Jus**

3dl kalfsfond,  
150gr boter,  
arrowroot.

maïsmeel, losgeklopt ei en panko.

Frituur vlak voor het uitserveren in een wok in hete olie op 180 °C.

**De bloedworstkroketjes worden gefrituurd in de wok nadat de polenta is gefrituurd.**

Klop de eieren au bain-marie op met de glucosestroop, meng voorzichtig de boter met de bloedworst, voeg dit beetje bij beetje van het vuur af bij de eiermassa toe. Spatel het bakpoeder en de bloem erdoor. Schep in de gewenste vormpjes en bak af in een oven van 160 °C gedurende 8 tot 12 minuten.

Begin met de paprika en bleekselderij. De paprika's in vieren snijden, met de bolle kant naar boven in een schaal leggen, olie en knoflook erbij doen en een half uur in de oven op 160 °C. Bleekselderij in stukjes snijden, in aluminiumfolie verpakken samen met de boter in dezelfde oven als de paprika's garen. Alle overige ingrediënten klein snijden en in een pan met de kalfsfond garen, later de paprika en selderij erbij doen. Als alles gegaard is in een blender fijn malen en de citroenolie erbij doen. **Laat alle groente goed uitlekken voordat het de blender ingaat.** Daarna door een passe-vite en daarna nog eens door een zeer fijne zeef. Er mogen geen stukjes meer in zitten. De crème moet een redelijke stevige substantie zijn, die door middel van een spuitzak op het bord wordt aangebracht. Eventueel een beetje binden.

Breng de melk aan de kook, voeg de polentabloem toe en gaar volgens receptuur op het pak. Hou op 90 °C, blijf roeren en voeg, zodra gaar, de kaas, de boter en de olie toe. Breng op smaak en mix er op het laatst de gellan door. Giet dun uit, laat opstijven, snijd in blokjes. Prik een blokje op een satéprikker en frituur goudbruin op 170 °C in een wok. Frituur alle blokjes op dezelfde manier.

Snijd de boter in kleine blokjes, wentel deze door arrowroot en zet tot gebruik in de vriezer. De kalfsfond bij het bakvocht voegen. Monteren met de blokjes boter uit de vriezer.



<p>200 gr vers eekhoortjesbrood,</p> <p>75gr bietenblad rode bloemen</p>	<p>Bak het eekhoortjesbrood lichtjes in boter, breng op smaak met zout en peper.</p> <p><b>Opmaak:</b> portioneer het vlees. Begin met alle ingrediënten: crème, champignons, polenta en bietenblad netjes te draperen op het bord, als laatste het warme vlees en daaroverheen de jus.</p>
--	---



**Nagerecht: Vanille panna cotta, sinaasappelpartjes, gelei, koekkrum en sinaasappelijs.**

<p><b>Ingrediënten:</b>                  7 bld gelatine of 12,5gr gelatine,                  2 vanille stokjes,                  1 citroen,                  600ml slagroom,                  200ml melk,                  150gr suiker</p>	<p><b>Bereiding:</b>                  Blaadjes gelatine in koud water weken. De vanillestokjes in de lengte splijten en het merg eruit schrapen. De citroen wassen, afdrogen en de schil raspen. De melk samen met de stokjes, merg en rasp in een pan tegen de kook aanbrengen, daarna de room toevoegen samen met de suiker en op een laag vuur 15 minuten zachtjes laten koken en de suiker laten oplossen. Vanillestokjes eruit halen. Gelatine uitknijpen en al roerend in de hete vloeistof oplossen. De pan in water met ijsblokjes zetten en de room al roerend laten afkoelen tot hij begint op te stijven.</p>
---	--



<p>100gr slagroom</p> <p><b>Sinaasappelgelei</b> 7gr agar agar, 5 sinaasappels</p> <p><b>Sinaasappelpartjes</b> 6 sinaasappels</p> <p><b>Koekkruim</b> Kletskoppen 80gr boter, 200gr lichtbruine bastardsuiker, 65gr bloem, 1tl kaneel en een paar eetlepels water.</p> <p><b>Sinaasappelijis</b> 4 sinaasappels, 2 citroenen, 5 dl slagroom, 5 dl melk, 120 gr suiker.</p> <p>Paarse bloemen</p>	<p>De slagroom stijfkloppen en door de opstijvende vanilleroom spatelen. Doe de massa in een spuitzak. Daarna de martini glazen tot de helft vullen met het mengsel en in de koelkast laten opstijven. Laat voor het uitserveren de panna cotta op kamertemperatuur komen.</p> <p>Pers de sinaasappels uit, zeef het vocht en breng het samen met de agar agar aan de kook, laat minimaal 1 minuut koken. Giet uit in een schaal of een plateau, zodat er een dunne laag ontstaat en laat afkoelen in de koelkast.</p> <p>Schil de sinaasappels en snij de partjes tussen de vliezen uit. Partjes van een halve sinaasappel p.p. eventueel halveren.</p> <p>Verwarm de oven voor op 180 °C. Smelt de boter en meng van het vuur af de rest van de ingrediënten met de boter. Het deeg moet voldoende samenhang hebben om er met een lepel hoopjes op een bakplaat met bakpapier te leggen. (maak 2 bakplaten) Leg er een tweede vel bakpapier op en rol met een deegroller het deeg zo dun mogelijk uit. Alles mag uitlopen tot één grote plaat kletskoppen. Bak goudbruin in 6 à 7 minuten. Bak 1 plaat tegelijk af. Steek zo snel mogelijk 16 cirkels uit met behulp van een ring met een diameter van 7 cm. De rest wordt verkruid.</p> <p>Was de sinaasappelen en rasp de schil van de sinaasappels, gebruik alleen het oranje deel, niet de witte schil eronder. Pers twee van de sinaasappels uit en bewaar het sap. Was en rasp de citroenen. Verwarm de melk in een steelpannetje met de kristalsuiker. Klop met een garde totdat de suiker opgelost is. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Roer de slagroom door het melkmengsel. Voeg het sap van de sinaasappel toe. Roer de geraspte schil van de sinaasappel en citroen door de room heen. Proef het mengsel, voeg eventueel nog wat citroensap toe als je het ijs een wat scherpere smaak wil geven. Giet de substantie in de ijsmachine gedurende circa 40 minuten. Daarna in de vriezer hard laten worden en een half uur voor het opgediend wordt in de koelkast zetten.</p> <p><b>Opmaak:</b> Leg op de panna cotta in de glazen, de sinaasappelgelei zodat de panna cotta in zijn geheel is afgedekt. Maak links in het glas op de gelei een bodempje van fijn</p>
---	---





	<p>kletskoppenkruim en leg daarop een flinke bol ijs. Leg rechts en tegen het ijs aan, de sinaasappel partjes. Steek de ronde kletskop in het ijs en versier ten slotte met een paars bloempje.</p>
--	---