

Menu december 2022

Wim Luchtenborg
in samenwerking met Ed Arendsen, Pieter van der Sar en Rob Prenger

**Gamba's op salade van topinamboer met avocado, granaatappel en
peterselieschuim**

Tonijn met krab, wasabi/avocadomousse en een krokantje



Rode mul met ananas-mangochutney en kokosrisotto



Spoorn van perzik en cava



**Striploin van hert met tarte tatin van wortel, maïsmuffin, een wildsaus en
sabayon van veenbessen**



Nogaparfait met frambozenorbet en bosvruchtensalade





Voorgerecht

Gamba's op salade van topinamboer

Benodigdheden	
<p>Salade van topinamboer 1dl Olijfolie 1dl Hazelnootolie 1dl Druivenpitolie ½ dl Witte aceto balsamico 750 g Topinamboer 40 g Pijnboompitten 10 gr bladpeterselie 150 g Granaatappel-pitten Zout en peper</p> <p>Peterselieboter 80 gr bladpeterselie 100 g boter</p> <p>Peterseliebouillon 6 sjalotjes ½ knoflookteen 80 ml witte wijn gevogeltefond à 400 ml 3 takjes tijm olijfolie</p> <p>Avocado's 3 eetrijpe avocado's 1 citroen^[1]_[SEP]</p>	<p>Bereid een vinaigrette van de drie oliën en de azijn. Schil de topinamboer en rasp deze grof met de staande rasp en roer meteen door de marinade – anders oxideert het en wordt bruin. Rooster de pijnboompitten in een droge antiaanbakpan.</p> <p>Snijd de peterselieblaadjes in fijne streepjes. Meng de peterselie, pijnboompitten en de granaatappel-pitten door de topinamboer tot een salade. Breng goed op smaak met zout en peper. (Voeg de steeltjes van de peterselie bij de bouillon)</p> <p>Boter op kamertemperatuur brengen zodat ze zeer zacht wordt. Peterselieblaadjes van de stelen trekken (steeltjes bewaren, zie hieronder), kort in kokend zoutwater blancheren en meteen in ijswater terug koelen. Vervolgens de blaadjes heel goed drogen met behulp van theedoek. Blaadjes klein snijden. Peterselie vervolgens met de zachte boter met de staafmixer pureren tot een homogene groene massa. Breng op smaak met zout en peper. Passeer met een houtenlepel door een zeef. Zet weg in de koeling. (Doe de –in de zeef achtergebleven– peterselie bij de peterseliebouillon).</p> <p>Sjalotten en knoflook klein snijden en in olijfolie aanzetten. Met witte wijn afblussen en laten inkoken. De gevogeltefond en peterseliestelen, het achtergebleven restant van de peterselieboter en tijm toevoegen. Laat inkoken tot 250 ml. Pureer en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Halveer avocado's, verwijder de pit. Haal de halve avocado met behulp van eetlepel voorzichtig uit de schil en let erop dat de halve avocado's heel blijven. Kruid avocado's aan beide kanten met zout en peper, druppel citroensap overheen om het verkleuren te voorkomen. Snijd avocado dwars (niet in de lengte) in schijven van 0,5cm breed. Brand de avocado's kort met de gasbrander aan elke kant tot ze iets gaan verkleuren.</p>



<p>Gamba's 32 Black Tiger garnalen 21/25 Olijfolie</p> <p>Afwerking 10 gr lecithine poeder 50 gr Granaatappelpitten</p>	<p>Bak ze vlak voor het opdienen aan beide zijden kort aan in een beetje olijfolie. Kruid met peper en zout.</p> <p>Verwarm de peterseliebouillon tot max 60°C. Monteer met de koude peterselieboter. Voeg lecithine poeder toe en schuim op met de staafmixer. Laat schuim even rusten.</p> <p>Presentatie: Vul een ring van ca. 6 cm met de topinamboer-salade. Leg enkele plakjes avocado op de salade en leg hier om-en-om 2 gebakken gamba's op. Lepel wat peterselieschuim rondom. Verdeel enkele granaatappelpitten dicht om het torentje heen.</p>
---	---

Tussengerecht 1

Tonijn met krab, wasabi/avocadomousse en een krokantje

<p>Tonijn 800 gr Yellowfin tonijnfilet (1 lang stuk) 160 gr teriyaki sojasaus (Japans) 20 gr r�s al h�nout � bos (40 gr) koriander</p>	<p>Snijd de tonijn in grote langwerpige stroken van ca. 20 x 4 x 4 cm (zo lang als mogelijk is) mogelijk. Kruid met peper en zout. Smeer in met olie en schroei rondom aan in een zeer hete bakpan. Laat afkoelen op een rooster zodat de onderkant ook goed afkoelt. Meng de teriyakisaus met de r�s el h�nout. Pluk de blaadjes van de koriander en snijd deze fijn. Druk de afgekoelde tonijn in het teriyaki mengsel en rol daarna in de koriander. Zet afgedekt weg op kamertemperatuur.</p> <p>Snijd de afsnijsels van de tonijn in fijne stukjes, kruid deze met zout en peper en bewaar tot de opmaak.</p>
<p>Kletskoppen 85 gr poedersuiker 25 gr gesm. boter 30 gr chilisaus 20 gr zwarte sesam 20 gr wasabi sesam 15 gr bloem 15 gr water � el glucosestroop</p>	<p>Meng alle ingredi�nten tot een beslag en laat 1 uur rusten. doe het beslag in een spuitzak en spuit kleine dopjes (� 2cm) met voldoende tussenruimte op een met een siliconenmat, of bakpapier beklede bakplaat en bak gedurende ca.12 min. in een stille oven op 170�C (Draai het bakblik na ca. 6 min., daar het achter in de oven iets harder bakt)</p>
<p>Komkommer 3 komkommers 2 dl azijn 2 dl water 40 gr suiker</p>	<p>Los de suiker op in het azijn/water mengsel. Was de komkommer, en trek met een dunschiller dunne slierten, snijd in lengtes van 10 cm, marineer in het zoetzuur en zet tot gebruik koud weg.</p>
<p>Wasabi/avocadomousse 40 gr wasabipasta (tube) 90 gr Devos & Lemmens mayonaise 2 tl (10 gr) sojasaus 2 tl (10 gr) Mirin 1 avocado sap van een � citroen 2 opgeklopte eiwitten snufje zout</p>	<p>Meng de mayonaise, sojasaus, mirin, avocado en citroensap en wasabipasta (naar smaak) en blender dit tot een homogene massa. Klop de eiwitten op tot stijve pieken en spatel door de massa. Breng over in een spuitzak en bewaar in de koeling.</p>
<p>De krab Pot 454 gr krabpotenvlees peper zout 100 gr. boter</p>	<p>Laat de krab tijdig goed uitlekken, bestrooi met wat peper en zout en verdeel in 16 porties. Smelt de boter, neem een plukje kataifi en rol hier een dun laagje om het stukje krab van ca.5 cm lengte. (Zorg dat de krab volledig is bedekt). Smeer dit rondom goed in met de gesmolten boter en gaar</p>



1 pak Kataifi van 450 gr	ca.12 min. in de oven op 180°C. (Moet lichtbruin zijn) Laat vervolgens uitlekken op wat keukenpapier.
1 bakje Borage cress	Presentatie Snijd de tonijnrepen in 16 gelijke stukken, zodanig dat de kruiden rondom zitten en leg links plat op een langwerpige bord. Zet rechts daarvan het krokantje, tegen de tonijn aan. Plaats daarnaast een klein beetje van de rauwe tonijntartaar, (in een stekertje van ca.2 cm). Drapeer rechts daarvan een schijfje komkommer en spuit hierop een flinke dot wasabi/avocadomousse. Weer daarnaast het krabpakketje. Maak af met wat cress. (Plaats de 3 onderdelen dicht bij elkaar op een langwerpige bord).

Tussengerecht 2
Rode mul met ananas-mangochutney,
kokosrisotto en currysaus

<p>Currysaus 1 venkel (ca. 250 gr) 6 sjalotjes (150 gr) 1 prei (witte gedeelte) 50 g gember 5 stengels citroengras 15 gr Madras currypoeder 200 ml Riesling 100 ml Noilly Prat 400 ml visfond 40 g Kokos crème 50 ml slagroom 10 gr groene Thaise currypasta cayennepeper 50 gr koude boter</p> <p>Ananas- mangochutney 300 g ananas (blik) 300 g mango (2 st.) 50 g suiker 30 ml Wodka 4 gr Chiliflakes 20 gr Cayennepeper</p> <p>Kokosrisotto 300 g risottorijst (Arborio) 600 ml gevogelte fond 2 takjes tijm 40 gr sjalotjes 2 knoflooktenen 2 rode pepers 2 groene pepers 80 ml olijfolie 200 ml witte wijn</p>	<p>Sjalotjes, venkel, gember, witte deel van de prei en citroengras fijn snijden en in 40g boter aanzetten. Curry poeder toevoegen en kort mee bakken, zonder dat de groenten verkleuren. Met wijn en Noilly Prat afblussen en kort laten inkoken. Vervolgens kokos crème, visfond en room toevoegen. Kort laten koken en vervolgens op laag vuur 30 min laten trekken. Door een fijne zeef passeren en met zout, cayennepeper en Thaise currypasta op smaak brengen. (proeven) Lecithine erdoor roeren en nog 2 min. doorkoken. Haal van het vuur af en monteer met ijskoude boter.</p> <p>De ananas in piepkleine blokjes van max. 3 bij 3 mm brunoise snijden. Mango schillen en pureren. Suiker licht laten karamelliseren. Haal van het vuur af en blus af met Wodka. (Wees voorzichtig, gaat spatten en kan gaan branden!). Mangopuree en ananasblokjes toevoegen en licht laten sudderen tot de ananas gaar is. Met Cayennepeper en chiliflakes op smaak brengen. (voorzichtg beginnen) Laat alles middels een zeef uitlekken en bewaar op kamertemperatuur.</p> <p>Breng de gevogeltefond samen met de tijm aan de kook. Houd warm op laag vuur. Sjalotjes, knoflook en pepers (zonder zaadjes) fijn snijden. Let op: Proef de pepers even. Als ze zeer pittig zijn, gebruik dan minder pepers dan aangegeven. De risotto mag niet te pittig worden.</p> <p>Alles in olijfolie aanbakken. Rijst toevoegen en goed aanbakken tot de rijst glazig is. Let op: Niet laten verkleuren! Blus af met witte wijn en laat deze verdampen.</p>
--	---

<p>100 gr Amaizin coconut Whipping kokos creame 40 gr Parmezaanse kaas 150 gr boter zout peper</p>	<p>Voeg beetje bij beetje de gevogelte fond toe tot alle fond is opgenomen en de rijst gaar is, maar nog een beetje bite heeft (ca. 20-25 min). Roer af en toe om aanbakken te voorkomen. Roer niet te veel om de rijstkorrels niet te beschadigen. Anders wordt de risotto slijmerig. Maak af met geraspte Parmezaanse kaas, boter en kokos creame en dien op. Bereid de risotto à la minute. Als de risotto te lang blijft staan, gaart de rijst verder en wordt de risotto te droog.</p>
<p>Rode mul 16 rode mul filets met vel (ca.60 gr p.p)</p>	<p>Verwijder de overgebleven graten. Kruid vis met zout en peper.</p>
<p>Afwerking geklaarde boter 4 tl (20 gr) lecithine zout</p>	<p>Rode mul filets verdelen over drie pannen en alleen op de huidkant in geklaarde boter bakken. De hete geklaarde boter met behulp van een eetlepel over de vis arroseren. Filets op de vleeskant op een bakplaat met keukenpapier laten uitlekken. Currysaus evt op smaak brengen met wat zout, lecithine toevoegen en verwarmen tot max 60°C. Opschuimen met staafmixer</p>
<p>Bakje Choa cress</p>	<p>Presentatie De risotto in een ring van 6 cm in het midden van het bord presenteren. Eén rode mul filet met de huidkant naar boven op de risotto zetten. Een quenelle ananas-mangochutney op de rode mul leggen. Currysaus rondom de risotto gieten. Maak af met wat Choa cress.</p>



Spoom
Spoom van perzik en cava

<p>Granité van perzik blik perzikken (500 gr) 2 dl zoete witte wijn 4 el citroensap 360 gr suiker</p> <p>20 gr munt 2 flessen Nit-del-foc Cava (Spanje)</p>	<p>Laat de perzikken uitlekken en pureer deze. Breng de suiker, wijn en citroensap aan de kook en laat 3 min. doorkoken. Zorg dat de suiker geheel is opgelost. Voeg de perzikpuree toe en roer het geheel goed door. Giet het geheel in de magimix ijsmachine en zet deze op de granité stand (meest rechtse knop) en draai een mooie granité. Bewaar in de diepvries. Zet champagneglazen in de diepvries</p> <p>Presentatie Schep enkele eetlepels granité in champagneglazen. Schenk hier de cava over. Decoreer met een takje munt</p>
--	--

Hoofdgerecht

Striploin van hert met tarte tatin van wortel, maïsmuffin, een wildsaus en sabayon van veenbessen

<p>Hert 1,5 kg striploin (boerderijhert N.Z.) 1,5 gr witte peper korrel 3 gr jeneverbessen 4 gr pimentkorrels 5 gr korianderkorrels 2 kruidnagels 1 laurierblad 4 takjes verse tijm</p> <p>Wildsaus 1 kg wildbotten zonnebloemolie 100g wortels 1 ui 1 stengel bleekselderij 3 knoflooktenen 75 gr gerookte spekblokjes 1 el (15 gr) witte peperkorrels 500 ml rode wijn 300 ml rode port 2 laurierblaadjes 500 ml wildfond 10 jeneverbessen 10 kruidnagels 3 takjes tijm 3-4 el (ca.50 gr) veenbessen (uit pot) 1-2 el (ca.20 gr) oude aceto balsamico Boter</p> <p>Muffin 1 teentje knoflook 3 sjalotten 3voorgek.maïskolven 2 tl (10 gr) kipkruiden</p>	<p>Snijd evt oneffenheden en vliesjes weg. Alle kruiden behalve de verse tijm in een droge anti- aanbakpan licht roosteren tot de geur vrij komt. Kruiden fijn malen in de vijzel. Hak de tijm fijn en voeg toe aan het kruidenmengsel. Vlees kruiden met weinig zout en het kruidenmengsel. Zet afgedekt weg met vershoudfolie tot de volgende bewerking.</p> <p>Hak de botten klein, snijd ui en groenten fijn. Bak botten en afsnijdsels in olie goed aan. Voeg spek en groenten en gekneusde witte peperkorrels toe. Blus afwisselend met rode wijn en port af. Laat elke keer iets inkoken. Roer het aanbaksel los. Voeg de wildfond toe en laat op laag vuur tot een derde inkoken. Roer af en toe door. Passeer door een zeef. Doe gekneusde jeneverbessen, kruidnagel en tijm in een zeef en hang de zeef voor 10-15 min in de warme saus. Verwarm de saus en laat, indien nodig, nog verder reduceren. Voeg veenbessen toe en roer glad. Breng op smaak met zout en aceto balsamico. Zet weg.</p> <p>Vlak voor uitserveren: verwarm tot ca. 70°C en monteer evt. met ijskoude boter.</p> <p>Snijd de look en de sjalot grof en snijd de maïskorrels van de kolven. Laat een klont boter smelten in een pan en stoof de sjalot, de knoflook en de maïskorrels aan en kruid ze met kipkruiden en gerookt paprikapoeder. Schep alles in de blender en mix kort. Splits de eieren en hou het eiwit apart.</p>
---	---



<p>2 tl (10 gr) gerookt paprikapoeder 75 gr zelfrijzende bloem 75 gr Parmez.kaas 3 eieren 3 siliconematjes met 15 vormpjes van 4cm doorsnede Olijfolie spray</p> <p>Worteltaart 2x350 gr wortelen in 2 kl. (oranje/zwart) 60 gr roomboter 45 gr wittewijn azijn 30 gr gembersiroop 30 gr sojasaus 45 gr miso snuf chiliflakes 15 gr sesamololie 2 pakjes bladerdeeg van 450 gr</p> <p>(voor de chefsavond 2 taarten maken)</p> <p>Kappertjes 100 gr. kappertjes</p> <p>Tomaatjes 48 tomaat romantic tros holland 5 takjes rozemarijn 10 takjes tijm Zout / Peper Olie</p>	<p>Voeg de dooiers, bloem en de geraspte kaas bij de maïs en blender alles tot een homogene massa. Klop het eiwit stijf en spatel door het beslag. Doe het beslag in een spuitzak, Spuit met de olijfolie spray de silicone vormpjes in en verdeel het beslag over de vormpjes. Plaatst deze 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.</p> <p>Schrap de wortels en snijd deze in plakjes van ca.5 mm dik. Steek de gesneden wortel, met een steker van 2 cm, uit in mooie rondjes. Breng water met wat zout aan de kook en blanceer de plakjes wortel ca 5 min. tot beetgaar. (let op! Eerst de oranje, daarna de zwarte wortels ivm.verkleuren) Houd de wortels goed gescheiden en spoel af met koud water en laat uitlekken. Vet de bakvormpjes in met een deel van de gesmolten boter, beleg met bakpapier en kwast in met sesamololie. Roer de Miso, azijn, gembersiroop, soja, en chiliflakes door de rest van de gesmolten boter tot een dressing. Giet tweederde in het vormpje (bodem moet bedekt zijn). Leg de wortelschijfjes om en om van kleur naast elkaar in de bakvorm, tot alles strak is opgevuld. Steek de plakjes bladerdeeg uit tot iets groter dan het formaat van het bakvormpje Leg de deeglap op de wortels, stop de randen goed in en maak een gaatje in het midden. Bak de tatin in 15 min. goudbruin in de oven op 210°C. Laat 2 min. uit de oven rusten, keer de vormpjes om op het bord en besmeer met de achtergehouden misodressing (eventueel iets verwarmen indien gestold).</p> <p>Zorg dat de kappertjes goed droog zijn. Frituur ze 2 min. in zonnebloemolie op 175 gr. Laat ze op een stuk keukenpapier uitlekken en afkoelen.</p> <p>Doe de tomaatjes in een ovenschaal, bestrooi met wat fijngehakte rozemarijn, tijm, zout, peper en olie. Zet ca. 20 min. in de oven op 175°C</p>
--	---



<p>Vervolg hert</p> <p>Sabayon van veenbessen 200 ml veenbessensap 50 ml crème de cassis 100 gr eigeel Cayennepeper zout</p>	<p>Bak de striploin kort voor het opdienen, in een kleine hoeveelheid geklaarde boter rondom aan. Binnenzijde moet rosé blijven. maximale kerntemperatuur van 48°C. Laat het vlees nog even rusten. (geen folie ivm doorgaren).</p> <p>Meng in een kom met ronde bodem veenbessen sap, crème de cassis en eigeel. Au bain marie schuimig kloppen en met zout en cayennepeper op smaak brengen.</p> <p>Afwerking en presentatie Portioneer het vlees. Leg de tarte tatin iets uit het midden op het bord. Zet hier wat plakjes vlees tegenaan, en plaatst 2 muffins en 3 tomaatjes op het bord. Schenk wat wildsaus langs het vlees en druppel wat sabayon aan de andere zijde. Strooi over het vlees wat krokante kappertjes</p>
--	---

Nagerecht

Nogaparfait met frambozen sorbetijs en bosvruchten

<p>Nogagalettes 150 gr geschaafde amandelen 85 gr poedersuiker 25 gr gesm. boter 15 gr bloem 15 gr water ½ el glucosestroop</p>	<p>Zet om te beginnen de schok freezer aan. Maak de amandelen fijn in de magimix. Voeg alle ingrediënten samen en maak er een beslag van. Laat dit beslag een uurtje rusten. Bestrijk 2 vellen bakpapier met arachideolie. Leg 1 vel op een bakplaat, stort er het beslag op, bedek met het andere vel en rol met een deegroller de noga dun uit. Bak gedurende ca.12 min op 160°C in de oven. Steek direct 16 galettes uit de nog warme noga van Ø 7cm. (Gebruik de overgebleven noga voor de parfait)</p>
<p>Frambozenorbet 500 gr frambooscoulis 250 gr suiker 10 gr dextrose 5 dl water 40 gr pro sorbet 3 gr Cortina</p>	<p>Verwarm de suiker met het water tot de suiker is opgelost. Voeg de rest van de ingrediënten samen met de frambooscoulis toe aan de suikersiroop. Laat afkoelen en draai er in de ijsmachine een sorbet van.</p>
<p>"Kapsel" nogaparfait 175 gr eidooier 100 gr suiker 150 gr eiwit 45 gr bloem 45 gr aardappelzetmeel</p>	<p>Klop de eidooier met 45 gr suiker stevig en klop de eiwitten met de resterende suiker stijf. Spatel de eidooier en het eiwit luchtig door elkaar. Meng er de gezeefde bloem en het aardappelmeel door. Bekleed een bakplaat met bakpapier, stort het beslag hierop en strijk dit uit tot een dikte van ca.3 mm. Bak het in ca.10 min. af in een oven op 200°C. Snijd van het kapsel 16 reepjes van 19 x 2 cm en bekleed hiermee de binnenzijde van 16 ringen. (Ø 6 cm doorsnede). Ringen eerst voorzien van acetaatfolie.</p>
<p>Nogaparfait 4 dl slagroom 75 gr suiker 20 ml water 110 gr honing 150 gr eiwit 75 gr gehakte noga (van de nogagalettes) 75 gr gehakte pistachepitten 75 gr gehakte macademianoten</p>	<p>Klop de slagroom lobbige en houd de slagroom koud in de koelkast. Kook de suiker, het water en de honing tot een lichtbruine siroop. Klop het eiwit luchtig en stijf in de ontvette schaal van de Kitchen Aid, giet de suikersiroop er al roerend bij en klop de massa koud. Schep er dan de gehakte noga (van de nogagalettes), fijngehakte pistachepitten en macademianoten door. Spatel daarna de lobbige slagroom door het mengsel. Zet de ringen op een metalen schaal en verdeel de parfait in de met kapsel beklede ringen. Zet daarna in de shock freezer.</p> <p>Als het iets is aangevoren, maak dan in het midden van de parfait een kuiltje. (bv met een ei) Schep daar de framboosorbet in. Strijk de ring strak af. Zet terug in de vriezer.</p>



<p>Bosvruchtenmix 1 kg bosvruchtenmix 2½ dl suikerstroop (1:1 suiker/water) 3 gr aardappelmeel 700 ml Frambozenlikeur</p>	<p>Marineer 750 gr bosvruchtenmix in wat frambozenlikeur. Laat de suiker smelten in het water. Voeg de overige 250 gr bosvruchtenmix toe aan het suikerwater, verwarm tot de vruchten zacht zijn en pureer tot een saus. Zeef de saus. Indien nodig de saus binden met aardappelmeel. Voeg de gemarineerde vruchten (alleen met aanhangend vocht) toe aan de saus en laat de afkoelen.</p>
<p>Italiaans schuim 200 gr suiker 1 dl water 125 gr eiwit 30 gr poedersuiker</p>	<p>Kook het water en de suiker tot 126°C tot de suiker gesmolten is. Klop het eiwit met de poedersuiker luchtig en stijf. Giet de hete suikerstroop al roerend bij het eiwit en klop het eiwit daarna koud. Breng over in een spuitzak en leg in de koeling tot gebruik.</p> <p>Afwerking en presentatie Neem de parfaitringen uit de vriezer. Leg ze op de borden (kardinaalshoed) en verwijder vervolgens de ringen. Spuit het italiaans schuim met behulp van een spuitzak in een bol op de nogaparfait en brand er met de brander voorzichtig een bruin laagje op. Decoreer de parfait met een nogagalette en drapeer rondom de saus met de bosvruchtenmix.</p>