

Menu – mei 2025

**Martin van Zetten,
Quindici,
Heren 15**

**Voorgerecht
Lobster en Bisque**

**Tussengerecht
Moestuinsalade 2.0**

**Hoofdgerecht
Lamsfilet met asperges en pommes paolo**

**Nagerecht
Honing-tijndessert met olijfolie-ijs**

Voorgerecht Lobster Rolls

Kreeft 3 verse kreeften 500-600 gr Zout Olie 1 limoen 20 gr bieslook ijswater	Kook de kreeften in ruim water. 1 minuut per 100 gram. Houd de kreeft vast boven het kokende water en doe eerst de kop in het water, na 10 seconden laat de kreeft in het water zakken. Leg meteen na koken in ijswater. Snijd de koppen van de staart. Pel de staart en bewaar de schaal. Breek de klauwen en verwijder al het vlees, idem voor de knietjes. Al het kreeftenvlees bewaren. Alle schalen gaan in de bisque. Snijd van het vruchtvlees (niet de staarten) een grove tartaar. Verwijder het darmkanaal en snijd de schone staarten in mooie plakjes. Bewaar in koelkast.
Zilveruitjes 200 gr witte wijnazijn 125 gr suiker 1 citroen 100 gr verse zilveruitjes zout	Meng voor de zoetzure zilveruitjes in een pannetje 100 gr water met witte wijnazijn, de suiker, het zout en de citroenschil en breng aan de kook. Zilveruitjes schoonmaken en snijd doormidden. Voeg toe aan het zoetzuur en laat 1 minuut doorkoken. Laat afkoelen en pel de lagen los van elkaar. Zet weg voor de opmaak.
Bieslookmayonaise 50 gr bieslook 200 gr neutrale olie (zonnebloemolie) 50 gr eiwit 30 gr sushiazijn 5 gr zout	Mix voor de bieslookmayonaise de bieslook en de olie circa 4 minuten in een blender op de hoogste stand. Schenk de olie door een zeef. Zet het geheel in de koelkast en laat goed uitlekken. Doe circa 180 gr van de koude bieslookolie in hoge kom en voeg overige ingredienten toe. Mix met staafmixer tot een gladde mayonaise. Schenk in spuitfles en bewaar in koelkast.
Kreeftenbisque Karkassen van de kreeft 20 gr zonnebloemolie 1 grote wortel 2 stengels bleekselderij 1 grote ui (of 2 kleiner) ½ knolselderij 385 gr passata 15 zwarte peperkorrels 20 korianderzaadjes 350 gr kippenbouillon 500 gr water 300 gr witte wijn 4 takjes tijm	Verhit olie (zonnebloem) in hoge soeppan en bak de karkassen van de kreeften op middelhoog vuur. Snijd de wortel en de bleekselderij in stukjes. Knolselderij schoonmaken en in kleine blokjes snijden. Voeg alle gesneden overige groenten toe. Bak circa 5 minuten. Voeg dan de passata, zwarte peperkorrels en de korianderzaadjes toe. Bak circa 5 minuten samen. Voeg de tijm toe en blus vervolgens af met de witte wijn. Kook in tot vloeistof is verdampt. Voeg de kippenbouillon en het water toe en laat op laag vuur circa 45 minuten sudderen.

Gerookte kreeftmayonaise 10 gr limoensap 10 gr mosterd 30 gr eidooier 2 gr zout 60 gr zonnebloemolie 50 gr rookolie Brioche 2 strengen brioche brood Opmaak Eetbare bloemen Olijfolie Fleur de sel	Schenk de bisque door een fijne zeef. Breng circa 200 gr van de kreeftenbisque over in kleine sauspan en kook het vocht in tot een dikke saus. Doe ongeveer 30-40 gr van de kreeftreductie in blender en voeg het limoensap, de mosterd, de eidooier, de neutrale olie en de rookolie toe. Mix tot gladde mayonaise. Doe in spuitfles en bewaar in koelkast Bak de broden in geheel in de oven op 180 graden circa 6 minuten. Snijd het brioche brood kort voor het uitserveren in gelijke plakken. 2 per persoon Leg 2 plakjes brioche brood op het bord. Smeer wat kreeftenbisque mayonaise op het broodje Schep er een grote lepel van de kreeftentartaar op en leg daar dakpansgewijs de plakjes kreeftenstaart op. Breng op smaak met wat fleur de sel Spuit er wat dotjes bieslookmayonaise en gerookte kreeftmayonaise op. Neem de gepelde zilveruitjes en leg er 5 laagjes op. Decoreer met wat blaadjes van de eetbare bloemen (de blaadjes van de bloemen, geen halve bloemen het is voor decoratie). Zet een klein glaasje met de kreeftenbisque in het midden.
--	--

Tussengerecht Moestuinsalade 2.0

Tomatensorbet; 215 gr passata 60 gr komkommer 110 gr rode paprika 6 gr rode peper 45 gr sjalot 3 gr basilicumblaadjes 1 gr lavasblaadjes 60 gr isomalt suiker 37 gr glucosestroop 37 gr honing 37 gr sushi azijn 2,5 gr xantanapoeder Voor de salade; 4 witte perzik 4 asperges + eventueel stukjes van hoofdgerecht Blaadjes van afrikaantjes Hazelnoten 75 gr hazelnoten Bouillon van bleekselderij 1 bleekselderij 30 gr gember 2 kleine sjalotten 1 rode peper (klein stukje naar sorbet) 1 citroen 1 steranijs 7 peperkorrels 7 korianderkorrels 7 gr zout 1 liter water Gemarineerde tomaten 100 gr sushiazijn 70 gr witte wijnazijn 180 gr water 100 gr suiker 6 gr tijm takjes 1 kaneel stokje 15 kardemonzaadjes	Snijd alle groenten in grove stukken, van de paprika en rode peper de zaadlijsten verwijderen. Restant rode peper gaat naar de bouillon. Voeg ook alle andere ingredienten toe. Mix dit in de magimix tot een gladde massa. Schenk dit mengsel door een fijne zeef en laat afgedekt marineren in koelkast. Draai op een gepland moment (overleg dessertmakers) tot een sorbet. Bewaar afgedekt in vriezer. Snijd de witte perziken in 50 dunne plakjes en bewaar. Kook de geschilde asperges 6 minuten in voldoende water. Laat vervolgens afkoelen en snijd de asperges in schuine stukken. Laat verder afkoelen in de koelkast. Pluk de afrikaantjes. Bewaar voor opmaak. Rooster de hazelnoten en hak fijn, wel met structuur. Bewaar voor opmaak Snijd 4 stengels van de bleekselderij grof. Rest van bleekselderij door de sapcentrifuge doen. Sap later toevoegen aan de bouillon. Voeg alle andere ingredienten toe aan het water. Was de citroen en trek zestes van de schil. Breng aan de kook. Laat circa 30 minuten pruttelen op laag vuur zodat ongeveer de helft van het vocht is verdampt. Nu het sap van de bleekselderij toevoegen. Vervolgens laten afkoelen in de koelkast. Laat zo lang mogelijk marineren. Giet vervolgens de massa in een blender en blend tot een gladde massa. Na het blenden door fijn zeef laten uitlekken. Vocht bewaren tot opmaak. Meng alle ingredienten, (niet de tomaten en basilicum) in een pan en breng het mengsel aan de kook. Zodra het mengsel kookt van het vuur halen en laten afkoelen op kamertemperatuur. ½ vanillestokje graag bewaren en doorgeven aan makers dessert.
---	---

30 zwartepeper korrels 1 steranijs 1 citroen ½ vanillestokje Ca 500 gr rode cherrytomaten Ca 250 gele sherry tomaten 5 gr basilicumblaadjes Krokant filodeeg 150 gr filodeeg Olijfolie Zout Zoetzure mosterdzaadjes 1 l water 70 gr mosterdzaad 300 g wittewijnazijn 6 gr zout 70 gr rietsuiker Opmaak Blaadjes van afrikaantje Zuringblaadjes	Breng een andere pan water aan de kook. Maak kleine kruisjes aan de onderkant van de tomaatjes. Blancheer alle tomaten in porties ca 15 a 20 seconden. Koel direct terug in ijswater. Laat ze daar 5 minuten in liggen. Trek het velletje vervolgens van de tomaatjes en leg ze in een schaal. Schenk het afgekoelde mengsel door een zeef over de tomaten. Voeg de basilicum blaadjes toe en meng dit voorzichtig en goed door elkaar. Laat de tomaten in de marinade afkoelen in de koelkast. Verwarm de over voor op 180 graden, hetelucht. Leg 1 vel filodeeg op een vel bakpapier of siliconen mat, bestrijk licht met water en bestrooi met wat zout, leg er vervolgens nog een vel filodeeg overheen, bestrijk licht met olijfolie en bestrooi wat zout. Leg er nog een vel filodeeg overheen. Leg er weer een bakpapier overheen en zet onderdruk met een bakplaat of ovenschaal. Zet circa 20 minuten in de oven. Breek in schotsen na afkoelen. Meng 1/3 van het water met de mosterdzaadjes en breng aan de kook. Kook 1 minuut door. Giet het water af en voeg opnieuw 1/3 schoon water toe aan de mosterdzaadjes. Breng aan de kook en laat 1 minuut door koken. Herhaal dit voor een derde keer. Voeg na de laatste keer afgieten alle overige ingrediënten toe en breng opnieuw aan de kook. Laat 5 minuten sudderen op laag vuur. Schenk de massa in een pot en dek af. Laat in de koelkast marineren. Leg de gemarineerde cherry tomaatjes in een rondje op het bord en verspreid er wat mosterdzaadjes op. Decoreer met plakjes witte perzik en aspergestukken. Schakeer de zuringblaadjes en bloemenblaadjes (de blaadjes van de bloemen, geen halve bloemen het is voor decoratie) er op. Gebruik de hazelnootjes en leg in het midden van de tomaatjes. Gebruik een kleine ijslepel voor de tomatensorbet en leg deze op de hazelnootjes. Schenk de bleekselderijbouillon aan tafel voorzichtig in het bord. Serveer het gebroken filodeeg naast het gerecht.
--	--

Hoofdgerecht

Lamsfilet met asperges en pommes paolo

Geglacée lamsfilet 1,6 kg lamsfilet 80 gr tijmtakjes	Verdeel de lamsfilet met de tijmtakjes gelijkmatig over de vacuumzakken. Leg het vlees zo lang mogelijk in de sousvide op 48 graden. Haal het vlees kort voor gebruik uit de vacuumzakken en dep droog. Kruid het vlees met zout en peper uit de molen. Bak de filets kort voor het uitserveren op hoog vuur aan. Voeg de glacage toe en laat 10 minuten rusten.
Voor de glacage 80 gr honing 80 gr sjalotten 350 gr kalfsbouillon 40 gr sojasaus 40 gr tijm	Snijd voor de glacage de sjalotten in dunnen ringen. Verhit de zonnebloemolie en karamelliseer de sjalotten met snuifje zout. Voeg als sjalot lichtbruin is de honing, de bouillon, de tijm en sojasaus toe. Zet het vuur laag en laat mengsel tot de helft inkoken. Zeef het mengsel en bewaar in spuitfles op kamertemperatuur.
Voor de saus/jus 700 gr runderbouillon 100 gr ui 80 gr sjalot 4 tenen knoflook 200 gr champignons 150 gr witte wijn 100 gr slagroom water 60 gr tijm takjes 30 gr witte wijnazijn	Maak de sjalot, ui en knoflook schoon en snijd in dunne plakken/ringen. Snijd champignons in stukken. Bak de groenten op laag vuur goudbruin. Blus af met de witte wijn en laat inkoken. Voeg de runderbouillon, de tijm en de slagroom toe en laat verder inkoken. Voeg evt wat water toe wanneer het te ver inkookt. Zeef de saus, voeg wat witte wijnazijn naar smaak toe (kleine hoeveelheden per keer) Bewaar op kamertemperatuur. Maak de saus warm voor uitserveren.
Knolselderijcreme 3 sjalotten 500 gr knolselderijwortel 300 gr groentebouillon 70 gr slagroom 40 gr verse dragon	Snijd de sjalotten in dunnen ringen, glaceer de sjalot in beetje olie en snufje zout goudbruin, schil de knolselderij en snijd in gelijke kleine stukjes. Voeg toe aan de sjalot en blus direct af met de bouillon, de slagroom en voeg dragon toe. Laat inkoken tot alle vocht bijna geheel is verdampt. Schenk de massa in een blender. Breng zo nodig op smaak met wat zout. Schenk in spuitfles en bewaar in koelkast tot gebruik.
Pommes paolo 250 gr olijfolie 1,5 kg aardappelen 40 gr tijm takjes 6 tenen knoflook	Gebruik het siliconen matje met de vierkante gaten. Boen de aardappelen schoon en snijd de aardappelen in dunne plakjes (1-1,5mm) op de mandoline. Steek met ronde steker van 3 cm alle schijfjes gelijk. Doe de olijfolie in een pannetje, voeg gekneusde knoflook en tijmblaadjes toe verwarm tot 60 graden haal van het vuur en laat ca. 20 minuten trekken. Voeg de aardappelschijfjes toe en laat deze

Asperges 2 asperges per persoon Stelen bieslook Groentebundeltjes 4 vellen brickdeeg 150 gr gesmolten boter 80 stelen bieslook 80 gr winterpostelein zout Opmaak Eetbare bloempjes (dezelfde als van tussengerecht)	15 minuten marineren. Maak torentjes van de gemarineerde schijfjes van 4 cm hoog en plaats deze in de vierkant openingen van het siliconen matje, eventueel iets bedruipen met de achtergebleven olijfolie. Bak het geheel in de oven op 180 graden gaar, ca. 12 minuten. Haal de aardappel torentjes uit de mal (eventueel met een cocktailprikker). Maak 1 stapeltje per persoon. Zet op een beklede bakplaat en laat afgedekt staan. Zet 10 minuten voor uitserveren in de oven op 160 graden. Schil de asperges en kook ze 4 minuten in kokend water. Laat 3 minuten staan. Bind de asperges op met het bieslook lint. (zie bieslook bij groentebundeltje) Warm bewaren tot opmaak. Verwarm de oven voor op 160 graden. Maak van het brickdeeg, met een steekring rondjes van 10,5 cm. Leg de rondjes naast elkaar en bestrijk ruim met gesmolten boter en breng op smaak met wat zout. Plaats de ronde brickdeeg velletjes voorzichtig aan de onderkant van een omgekeerd metalen timbaaltje en zet er vervolgens voorzichtig een ander ingevet metalen timbaaltje overheen (16st nodig). Bak ze in de oven 12 minuten tot goudbruin. Het brickdeegbakje bewaren voor de opmaak. Neem de 80 steeltjes van de bieslook en dompel ze circa 10 seconden onder in kokend water. Gebruik 40 stelen voor de asperges. Maak van 3 bieslook-steeltjes een bundeltje. Gebruik de bieslook bundeltjes om de winterpostelein op te binden. Bewaar in koelkast. Snijd de filets in mooie schuine diagonale stukken. Leg deze rechts op het bord. Plaats een bakje van het brickdeeg en vul met knolselderijcreme, zet de groentebundeltjes erin en werk af met de eetbare bloemblaadjes. Plaats 2 asperges torentjes op het bord. Zet 1 stapel aardappelschijfjes speels op het bord. Schenk de saus tussen het vlees en de asperges.
---	--

Nagerecht

Honing-tijndessert met olijfolie-ijs

Perencocktail 1 blik peren 60 gr ouzo 40 gr gembersiroop 15 gr citroensap 5 gr xantanapoeder 2 gr zout	Snijd de peren in blokjes. Mix de peren, zonder sap, met de ouzo, gembersiroop, zout en citroensap. Bewaar het vocht van de peren. Neem 2 vacuumzakken en verdeel het perenmengel over de 2 zakken. Vul aan met klein beetje perenvocht. Vacumeer in de vacumeermachine en leg de zakken in de koelkast. Draai vervolgens in blender en voeg het xantanapoeder toe. Eventueel perenvocht toevoegen als het te dik is geworden. Doe het mengsel in een schenkan en zet koud weg.
Olijfolie ijs 500 gr melk 50 gr slagroom 160 gr suiker 40 gr magere melkpoeder 45 gr eidooier 60 gr extra vierge olijfolie 0,8 gr guargom 0,8 gr stabilisator 1 gr cortina	Meng de melk met de slagroom, de suiker en melkpoeder, breng op middelmatig vuur aan de kook. Doe de eidooiers (eiwit bewaren) in een kom en voeg langzaam het melkmengsel toe. Schenk mengsel terug in de pan een breng op 85 graden. Voeg de guargom en stabilazor toe en roer 2 minuten. Voeg vervolgens de olijfolie toe en roer tot egale massa. Laat de vloeistof afgedekt afkoelen in koelkast. Draai er vervolgens ijs van in de ijsmachine. Let op; klein beetje alcohol onder bakje in ijsmachine en smeer de cortina aan het roerwerk.
Citroentijmcreme 300 gr slagroom 300 gr melk 70 gr suiker 10 gr citroentijm ½ vanillestokje 70 gr eidooier 25 gr maizena	Meng de room, de melk, de suiker en de tijm in een pan. Haal merg uit vanilliestokje en voeg toe. Breng aan de kook en haal direct van het vuur. Laat rustig afkoelen. Voeg na afkoelen eidooier en maizena toe en breng al roerend aan de kook om in te dikken. Schenk de creme door een fijne zeef en druk met spatel door de zeef. Roer de creme met garde door en doe in een spuitzak. Laten afkoelen tot opmaak.
Honeycomb 100 gr honing 190 gr suiker 8 gr baksoda	Doe de honing en suiker in een pan. Verwarm tot lichtgouden karamel. Pak een grote lage roestvrij stalen gastronom bak, bekleed deze met nat verkreukelt bakpapier. Voeg de baksoda toe aan de karamel en roer snel door. Schenk daarna direct over de met nat bakpapier bedekte gastronom bak en laat rijzen. Zet de schaal op koele plek. Verwijder na afkoelen het bakpapier en snijd de comb met gekarteld mes klein. Bewaar tot gebruik.
Honingtuille 60 gr eiwit 35 gr zonnebloemolie 15 gr boter	Verwarm de heteluchtoven voor op 170 graden. Gebruik de ventilator voor een evenwichtige warmte verdeling.

60 gr honing 45 gr bloem 2 gr zout	Schenk het eiwit in een blender en voeg de overige ingrediënten toe, Blend tot een gladde massa. Leg 1 honinggraat tuille siliconen matje op een gastronom bak bedekt met bakpapier. Smeer het mengsel met een groot paletmes over de honinggraat tuille siliconen mal en strijk glad. Bak in het midden van de oven tot het begint te verkleuren. (+/- 7-8 min.) Laat afkoelen. Bestrijk het geheel nogmaals met een dunne laag tuillebeslag. Bak vervolgens weer (+/- 7-8 min.) tot goudbruin. Neem de tuille met gastronom bak en bakplaat uit de oven. Leg deze op een snijplank om snel afkoelen te voorkomen. Werk nu met 2 personen verder: Leg de mat op de kop en haal/rol van de zijkant de mat er voorzichtig af. (pas op is erg heet!) Snij de 6 tuilles los met een mes zodat je mooie rechte vormen krijgt. Draai snel om en rol ze op een ring met diameter 4 cm. tot een mooi rond torentje. Druk de naad even extra aan met de ring. Zet ze in een timbaaltje te drogen. Werk op de nog steeds warme gastronom bak en bakplaat, dan is de kans op breken het kleinst. Herhaal dit nog 2 x, zodat je 18 torentjes krijgt voor verder gebruik.
Tijmcrumble 100 gr amandelmeel 100 gr boter 100 gr suiker 60 gr bloem 40 gr witte chocolade 3 gr verse tijm 3 gr zout	Verwarm de oven weer op 140 graden. Smelt de witte chocolade au bain marie. Doe het amandelmeel in een kom en voeg de boter, de suiker, de bloem, de gesmolten chocolade, de tijmblaadjes en het zout toe en meng tot een zacht deeg. Spreid over een siliconen bakmat en bak circa 30 minuten. Roer om de 5 minuten door totdat een mooie crumble ontstaat. Laat afkoelen en bewaar tot verder gebruik.
Garnituur/Opmaak 80 gr extra vierge olijfolie Restant eetbare bloempjes	Zet de tuillecilinders in het midden van een bord en vul de onderkant met citroentijmcreme. Voeg wat stukjes honeycomb toe en dek af met een laag citroentijmcreme. Maak met een lepel een kuiltje in de creme en vul met wat extra vierge olijfolie. Vul verder aan met de citroentijmcreme en bestrooi met tijmcrumble. Maak met quenelle ijslepel een quenelle olijfolie-ijs en leg erbovenop. Decoreer met wat blaadjes van de eetbare bloemen. Schenk de perencocktail eromheen en serveer.