



Menu December 2023

chef Mirjam Hobbelink

Annemiek, Colette, Frederique en Anne Chris

Amuse

Krokant met gerookte heilbot crème

Voorgerecht

Coquille met bloemkool crème en beurre blanc

Tussengerecht

Taartje van Foie gras, Balsamico, cranberry en amandelbiscuit

Tussengerecht

Paddenstoelen bouillon met truffelschuim

Hoofdgerecht

Ree met bleu d`auvergne, appel en shiitake

Nagerecht

Frambozen parfait met gin-tonic schuim

Amuse

Krokant gevuld met gerookte heilbot crème

Ingrediënten: Heilbot crème 200 gr gerookte heilbot filet 150 gr crème fraîche 50 ml room Peper Zout Krokant bol 16 schijfjes Pani Puri 300 ml zonnebloem olie Opmaak 1 bakje Venecress	Bereiding Pureer de heilbotfilet samen met de crème fraîche in de magimix voeg geleidelijk de room toe tot dat er een mooi smeug mengsel ontstaat. Breng op smaak met peper en zout. Breng de crème over in twee spuitzakken. Zet koel weeg, let op crème ruim voor uitserveren uit de koelkast halen. Breng de olie in een klein pannetje op 170 graden Elk schijfje pani puri 35 seconden frituren in de olie. Het bolletje dat ontstaat een paar keer met 2 lepels omdraaien in de olie. Maak in elk Pani Puri bolletje met een scherpe pin een rond gaatje van 0,5cm. Knip en klein puntje van de spuitzak met heilbot crème en vul de bolletjes, deze hoeven niet helemaal gevuld te worden. Steek als laatst 2 takjes venecress met een lang steeltje in het gaatje. Serveer op een amuselepel, met een klein beetje crème onder het bolletje voor de stabiliteit.
--	---

Voorgerecht

Coquille met bloemkool crème en beurre blanc

Ingrediënten: Pancetta 8 lange plakjes Pancetta Coquilles 16 coquilles peper en zout	16 diepe borden voorverwarmen Bereiding: Bak de plakjes pancetta zonder vetstof in een antiaanbakpan tot het goudbruin kleurt. Haal uit de pan, halveer de plakjes en leg op keukenpapier. (als er ronde pancette geleverd is zelfde procedure volgen en het ronde plakje halveren) De pan met vet gebruiken voor het bakken van de coquilles. Coquilles kort op hoge temperatuur bakken in de pan van de Pancetta. Kruid met peper en zout. Zet op kamertemperatuur weg. Voor het uitserveren de coquilles afbranden met een bunsenbrander.
--	--

Bloemkoolcrème 500 gr kleine bloemkool 150 ml room 40% 50 gr brie peper en zout nootmuskaat	Verdeel de bloemkool in roosjes, kook helemaal gaar in water. Warm ondertussen de room op en smelt de Brie in de room. Giet de bloemkool heel goed af en doe in de magimix. Schenk er het warme roomkaas mengsel bij en mix tot een gladde crème. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Zet de schaal met de crème tot uitserveren afgedekt in de warmhoudkast.
Beurre Blanc 40 gr sjalot 200 ml visfond 80ml witte wijn 80 ml culinaire room 20% vet 80 gr koude boter (in blokjes) 1 citroen (voor 20ml citroensap) Peper en zout	Snipper de sjalot en fruit even aan in een klein beetje boter. Visfond en witte wijn toevoegen en in koken tot de helft, mengsel zeven door een fijne zeef. Monteer van het vuur met de boter (voeg de boter per blokje toe, voeg pas het volgende blokje toe wanneer het vorige helemaal is gesmolten) en breng op smaak met citroensap, peper en zout. Voeg de culinaire room toe en laat nog even in dikken op de warmhoudplaat. Schuim de saus net voor het uitserveren op met de staafmixer.
Inktvis Krokant 20 gr Boter 10g r Suiker 30 gr Eiwit 40 gr Bloem 7 gr Grozette classic strooikaas 1 zakje 4 gr Inktvis inkt	Meng alle ingrediënten tot een glad deegje. Strijk uit over de grote blaadjes vorm met een spatel (let op alleen deeg in de vormpjes niets daarbuiten). Bak 2 x 9 blaadjes in de oven op 170 graden C gedurende 5 minuten, laat afkoelen en haal de blaadjes uit de vorm.
Geroosterde hazelnoten 50 gr hazelnoten	Rooster de hazelnoten in een antiaanbakpan mooi bruin. Hak daarna in grove stukken.
Opmaak 90 gr Tobiko zwarte viseitjes Bakje gele viooltjes	Warmhoudbrug uitzetten! Schep een lepel warme bloemkool crème in een voorverwarmd diep bord. In het midden op de crème de met de bunsenbrander gebruide Coquille leggen en leg hier het halve plakje spek tegenaan. Op de coquille een theelepel viseitjes leggen en een viooltje, verder garneren met de geroosterde hazelnoten en de inktvis krokant. Als laatste een grote lepel op geschuimde beurre blanc aanbrengen.

Tussengerecht

Taartje van Foie gras, Balsamico, cranberry en amandelbiscuit

Ingrediënten:	Bereiding (direct mee beginnen)
Amandelbiscuit 125 gr eiwit 125gr Amandelmeel 125gr Poedersuiker) 20gr Bloem	Klop het eiwit op in de Kitchenaid. Meng de bloem, poedersuiker en het amandelmeel en zeef door een grove zeef. Spatel het poedermengsel onder het eiwit en smeer dun uit op een vel bakpapier ter grootte van de vierkante bakvorm (30x30) leg het bakpapier op een omgekeerde bakplaat van de patisserie oven. Bak op 185 graden Celcius gedurende 8 minuten in de patisserie oven. (voordat de merinque van het nagerecht in de oven gaat) Laat afkoelen, steek met de bakvorm een vierkant uit en leg dit vierkant in de bakvorm welke is voorzien van huishoudfolie.
Mousse van Ganzenlever 500 gr Room 40 % 20 gr suiker 335 gr Foie gras d'Oie Rougie (groot 210gr + klein 145 gr blik) 15 gr gelatine (blaadjes) peper en zout	Week de gelatine in koud water. Breng de room en suiker aan de kook en neem van het vuur, los de gelatine hier in op. Breng het roommengsel over in de kitchenaid en voeg al mixend de in blokjes gesneden ganzenlever toe breng op smaak met peper en zout. (LET OP er blijft 20 ganzenlever over deze is bestemd voor de ganzenlever room) Laat de massa een beetje afkoelen, en giet als de mousse licht gebonden is deze in de vierkante bakvorm waar het amandel biscuit in zit. Plaats 40 minuten in de diepvries.
Glacage 150 gr Balsamico azijn 150 gr water 15 gr suiker 3 gr agar agar 7,5 gr gelatine	Week de gelatine in koud water. Breng alle overige ingrediënten in een pan aan de kook en laat 15 seconden doorkoken (moet zeker kort koken) Voeg de uitgeknepen gelatine toe en los op in het warme mengsel. Laat de vloeistof afkoelen, zodra het mengsel iets begint te geleren dit met een spatel over de ganzenlever mousse aanbrengen. Mousse terugzetten in de koelkast. Ruim voor het uitserveren weer uit de koelkast halen.
Taco krokant 150 gr water 50gr arachide olie 15 gr bloem zout 1,5 gr gemalen komijn	Meng alle ingrediënten samen en bak een grote lepel beslag in de hete crêpe pan zonder vetstof op de sudderplaat tot een krokante zeer dun geperforeerde koekje. Krokant uit de pannen halen en op keukenpapier laten afkoelen tot het helemaal krokant is. Herhaal dit meerdere keren. Voor uitserveren in minimaal 16 stukjes breken.

Cranberry gelei 170 gr Cranberry's (diepvries) 1 sinaasappels 100gr suiker 1 kaneelstokje 4 kruidnagels	Pers de sinaasappel uit en doe het sap met de overige ingrediënten behalve de suiker in een pannetje en laat ongeveer 15 minuten pruttelen, tot dat de bessen allemaal zijn opengebarsten. Van het vuur halen en het mengsel zeven. De suiker in het enigszins afgekoelde mengsel oplossen en de gelei overbrengen in een spuitfles. Deze in de koelkast bewaren tot uitserveren
Ganzenlever room 50 ml Room 40% 20 gr Foie gras d'Oie Rougie zout	De room met de in blokjes gesneden ganzenlever opkloppen met een mixer tot een lobbige massa waar puntjes van gespoten kunnen worden op smaak brengen met zout. Overbrengen in een spuitfles.
Opmaak 1 bakje Zorri Cress	Haal de ganzenlever mousse uit de vorm en verdeel in 16 vierkante blokken 7x7 cm of 20 langwerpige blokken 5,5x7 cm. Plaats elk blokje midden op een bord en steek het taco krokant in de gelei en garneer met 1 blaadje Zorri cress en een toefje cranberry gelei. Aan één kant van het bord een streep cranberry gelei. Aan de andere kant van het bord 3 puntjes ganzelever room spuiten zie foto.

Tussengerecht (2)

Paddenstoelen bouillon met truffelschuim

Ingrediënten: Paddenstoelen bouillon 40 gr gedroogde porcini 500 gr kastanje-champignons 200 gr shiitake 100 gr oesterzwammen 1 grote ui 2 tenen knoflook 10 gr verse tijmblaadjes	16 champagneflutes voorverwarmen Bereiding: Doe de porcini in een kleine kom en schenk er zoveel heet water op (ca 200ml) tot ze net onder staan. Laat dit weken tot ze zacht zijn. Snijd ondertussen de overige paddenstoelen grof. Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Smelt de boter in een ruime pan op een laag vuur, voeg de ui, knoflook en tijm toe en fruit ca. 5 minuten tot de ui wat zachter is. Giet de Porcine af, vang het weekvocht op. Knijp het overtollige vocht uit de porcini. Doe de porcini met alle andere paddenstoelen in de pan met het uimengsel. Bak al omscheppend ca. 5 minuten tot de paddenstoelen zachter worden.
--	---

150 ml droge witte wijn 75gr boter 1,5 liter water 30 gr groentebouillon poeder 100ml droge sherry Zout peper	Voeg de witte wijn toe en roer door tot de wijn is opgenomen. Voeg het week vocht van de porcini en 1,5 liter water en de bouillonpoeder toe. Laat het geheel 1,5 uur zachtjes trekken zonder de bouillon te laten koken. Als er schuim ontstaat dit met een schuimspaan verwijderen. Zeef de bouillon langzaam door een passeer doek. Maak op smaak met de sherry en zout en peper.
Truffelschuim 250 ml slagroom 2 gr gelatine (1 blaadje) 125 gr truffeltapenade 3g r zout 60 ml truffelolie	Week de gelatine in koud water. Verwarm 50 ml slagroom en los de gelatine hierin op. Laat even afkoelen en meng dit met de overige slagroom, zout, truffel tapenade en de truffelolie. Zeef dit hele mengsel door een hele fijne zeef. Vul een kidde van een halve liter met dit mengsel druk er 2 gaspatronen op en zet de kidde in de koelkast.
Opmaak 1 bakje Tahoon cress	Vul de voor verwarmde champagne flutes voor 2/3 met de hete bouillon (met de dispenser) Spuit met de kidde in elk glas een dotje truffelschuim op de bouillon en garneer met een takje tahoon cress.

Hoofdgerecht **Ree met bleu d`Auvergne, appel en shiitake**

Ingrediënten: Hete bliksem 600 gr Pink Lady = 450 gr geschild 600 gr Granny Smith= 450 gr geschild 2 kg kruimige aardappels = 1,5 kg geschild 700 ml Groentenfond Gemaakt van concentraat.	Grote ronde borden voorverwarmen Bereiding: Schil de appels verwijder het klokhuis en snijd in grove stukken. Schil de aardappels en snijd in grove stukken. Kook de aardappels 10 minuten in het groentenfond met 300 ml water, voeg daarna de appels toe en kook nog 15 minuten tot alles gaar is. Als er nog te veel vocht op zit dit afgieten. Stamp met een stamper tot een mooie gladde puree, met peper en zout op smaak brengen. De puree in meerdere spuitzakken doen en tot gebruik in de warmhoudkast leggen.
--	--

300ml water Peper Zout Shiitake 250 gr Shiitake 100 gr boter	Borstel de Shiitake schoon eventueel de grotere paddenstoelen kleiner maken. Bak de Shiitake in de boter ongeveer 5 minuten. Laten staan tot uitserveren. Voor het uitserveren weer even opwarmen in de pan.
Appelbolletjes 500 gr Granny smith 50 gr boter	Schil de appels en steek met een pommes Parisienne boor van 2 cm doorsnee, 50 bolletjes uit de appels. (het schone afval gaat naar de hete bliksem) Bak de bolletjes in een grote antiaanbakpan in de boter mooi lichtbruin. Laten staan tot uitserveren. Voor het uitserveren weer even opwarmen in de pan.
Ree vlees 1,5 kg reerug filet 150 gr geklaarde boter Peper en zout	Portioneer het reevlees in stukken van gelijke dikte, waar na het bakken mooie blokjes van gesneden kunnen worden. Doe peper en zout op het vlees en bak deze allemaal heel kort rondom aan in de geklaarde boter (aanbaksel wordt gebruikt voor de saus) leg het vlees in een ovenschaal. Zet weg op kamertemperatuur. Voor het uitserveren de filets kort (10 minuten) opwarmen in een oven van 200 graden C.
Wild saus 700 ml Wildfond 300 ml Rode port 50 gr boter bloem	Blus het aanbaksel van het reevlees met de port. Voeg de wildfond toe en kook in tot 300 ml. Maak beurre maniè met de boter en de bloem zet in de vriezer. Voor uitserveren saus licht binden met de beurre maniè en over brengen in kleine saus kommetjes.
Opmaak 6 lente uitjes 2 bakjes Vene cress 150 gr Bleu d'auvergne	Snij de lenteuitjes schuin in dunne schijfjes. Knip de cress en leg op een bord. Verkruimel de Bleu d'auvergne kaas. Snijd het reevlees in parten (3 à 4 per bord). Gebruik grote ronde warme borden. Spuut een halve smalle cirkel hete bliksem op het bord. Garneer de cirkel met de bolletjes appel, Shiitaki, schijfjes lenteui leg er 3 à 4 stukjes reerugfilet op. Als laatste stukjes van de kaas en de venecress er tussen leggen. De sauskommetjes op het bord zetten.

Nagerecht

Frambozen parfait met gin-tonic schuim

Ingrediënten: Frambozen parfait 150 gr Room 40% 180 gr gepasteuriseerd ei 120 gr fijne kristal suiker 1 Vanillestokje 300 gr Frambozen (diepvries) 1 Citroen Meringue 40g r eiwit gepasteuriseerd 1 citroen 40g r fijne kristalsuiker 40 gr poedersuiker 10gr gevriesdroogde Frambozen	16 Karinaalshoed borden in de koelkast zetten Bereiding: Zet de siliconen bol vormen (7cm doorsnee) voor af in de diepvries. Klop de koude room in de Kitchenaid lobbij. Zet daarna in de koelkast. Klop het ei met de suiker en het merg van 1 vanille stokje in de Kitchenaid ongeveer 8 minuten tot de dikte niet meer verandert, zachtjes door laten kloppen tot gebruik. Pureer de ontdooide frambozen (om te ontdooien de frambozen even afspoelen met lauwwarm water) in de magimix en passeer door een zeef en breng de puree op smaak met het sap van de uitgeperste citroen. Spatel voorzichtig met een pannetliker de frambozenpuree onder de eieren en daarna de opgeslagen room toevoegen. Controleer de smaak of er genoeg citroensap in zit. Vul de bol vormen voor met de parfait en zet direct terug in de vriezer. Klop het eiwit met een paar druppels citroensap op met een mixer of in de kitchenaid tot het lobbij is voeg dan de fijne kristalsuiker beetje bij beetje toe en laat nog 4 minuten kloppen, voeg de gezeefde poedersuiker toe onder het eiwitmengsel meng door tot een mooi stevig mengsel. Strijk het meringue mengsel gelijkmatig dik (2 à 3mm) op een bakmat. Maal de gevriesdroogde frambozen grof in de kleine magimix. Bestrooi de meringue met de gevriesdroogde frambozen. Droog de meringue in een hete lucht oven op maximaal 80graden Celsius gedurende 90 tot 120 minuten. Voordat de de meringe in de oven gaat wordt er eerst het amandelbiscuitdeeg van het voorgerecht in de patisserie oven gebakken. Let op dat de meringue niet bruin wordt! Voor het uitserveren de meringue in 16 mooi grote schotsen breken zie foto.
---	---



Gin-tonic schuim 3,2 gr gelatine (2 blaadjes 1,6gr) 60 gr Water 60 gr Suiker 1 limoen 75g r Gin 150 gr Tonic 75gr eiwit gepasteuriseerd 50 ml room 40%	Week de gelatine in koud water. Kook het water met de suiker en de rasp van 1 limoen (niet inkoken) en los de uitgeknepen gelatine op in het hete mengsel. Voeg het sap van de limoen en de Gin, Tonic, room en het losgeklopte eiwit (niet stijf kloppen) toe. Zeef het geheel door een fijne zeef. (zeer belangrijk) Breng het geheel over in een kistje en met 2 gaspatronen. En bewaar in de koelkast tot uitserveren.
Crunchy amandelen 25 gr eiwit 45 gr fijne kristalsuiker 40gr amandel schaafsel 1 limoen	Klop het eiwit kort door elkaar met de suiker (niet opkloppen) meng met een pannenkoek de amandelschilfers eronder en de rasp van de 1 limoen. Strijk het mengsel plat op een bakmatje. Laat lichtbruin bakken in een hete luchtoven op maximaal 140 graden C ongeveer 40 minuten let goed op dat het niet te donker wordt. Roer regelmatig door met een vork 3 à 4 keer. Laat na dien afkoelen en krokant worden op de bakplaat.
Opmaak 32 frambozen Limon Cress	Haal de parfait uit de bolvorm en leg in een kardinaalshoed bord met doorsnee 10 cm. Leg er 2 verse frambozen tegen aan en 1 eetlepel crunchy amandelen. Steek een meringue schots in de parfait. Als laatste een dot tonic schuim op het bord aanbrengen hierop een takje cress leggen.