

Menu februari 2024

**Hans Enke, Harold Snippert en Marius de Mol
Heren 10 (Jeudix)**

Voorgerecht

Tonijn-kalfstartaar met tonijnsaus

Tussengerecht

Lichtgerookte forel met knolselderijsalade

Hoofdgerecht

Gerookte reebout met kweepeer

Nagerecht

Gevulde donut met advocaat en slagroom

Voorgerecht

Tonijn-kalfstartaar met tonijnsaus

Kalfsmuis 500 gr kalfsmuis peper en zout olijfolie	Bestrooi het kalfsvlees met peper en zout. Verhit de olijfolie en bak de kalfshaas rondom goudbruin (kerntemperatuur ca. 52°C). Laat het vlees rusten en snijd het in zo dun mogelijke plakken. Gebruik eventueel de snijmachine
Mayonaise 20 gr eidooier 2 dl maïsolie 10 gr mosterd 10 ml azijn 0,25 citroen peper en zout	De mayonaise wordt gebruikt voor de tonijntartaar en voor de tonijnsaus. Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Voeg de eidooier, maïsolie, mosterd en azijn in een smalle maatbeker. Zet een staafmixer op de bodem en trek deze al draaiend langzaam omhoog. Pers de halve citroen uit. Breng de mayonaise op smaak met het sap van de citroen, peper en zout.
Tonijn 600 gr tonijn mayonaise peper en zout	Snijd de tonijn brunoise. Meng de tonijn met de mayonaise totdat een stevige tartaar ontstaat. Eventueel op smaak brengen met peper en zout.
Tonijnsaus 50 gr wortel 50 gr bleekselderij 50 gr ui 25 gr kappertjes 10 ansjovisfilets (olie) 1 laurierblad 0,25 l witte wijn 400 gr tonijn (blik op olie) mayonaise 0,25 citroen	Snijd de groenten in stukken. Verhit de olie en fruit de wortel en de bleekselderij kort aan. Voeg de ui, de kappertjes en de ansjovis toe en bak kort op hoog vuur. Blus het mengsel af met de witte wijn en voeg het laurierblad toe. Kook het vocht gedeeltelijk in en voeg de tonijn toe en laat nog een paar minuten zacht pruttelen. Pureer de saus en laat hem afkoelen tot kamertemperatuur. Pers de halve citroen uit. Maak de saus verder af met de eerder gemaakte mayonaise en het citroensap.
Kwartelei 16 kwarteleitjes olijfolie	Vet een poffertjespan in met olijfolie en zet deze op een pan met kokend water. Breek de kwarteleitjes in de holtes van de poffertjespan en laat ze kort garen zodat de dooier nog kan lopen. Vet een poffertjespan in met olijfolie en zet deze op een pan met kokend water. Breek de kwarteleitjes in de holtes van de poffertjespan en laat ze kort garen zodat de dooier nog kan lopen.



Kappertjes 50 gr kappertjes arachideolie	Laat de kappertjes uitlekken in een zeef en droog ze heel goed met keukenpapier. Frituur de kappertjes kort in een koekenpan in een laagje olie. Laat de kappertjes uitlekken op keukenpapier.
16 kappertjes (met steel)	Opmaak Vul in een ruim diep bord een steker van 6 cm doorsnede met de tonijntartaar. Leg hierop een plak kalfshaas en een kwarteleitje. Spuut rondom de tonijntartaar de tonijnsaus en maak verder af met de gefrituurde kappertjes en een groot kappertje.

Tussengerecht

Lichtgerookte forel met knolselderijsalade

Forel 2 forellen a 1100-1300gr 5 gr rookmot	Snijd filets uit de forellen en verdeel in 4 (70-80gr). Verwijder eventuele graten, het vel kan blijven zitten (het vel wordt verwijderd na het roken). Gebruik de koppen, afsnijdsels en de graten voor de visbouillon. Roken: afhankelijk van de dikte van de filets worden deze gerookt. Doe 5 gr rookmot in de rookoven. Het roken duurt circa 5 min (dan is de mot uitgewerkt). Let op de kleur; lichtbruin is goed, te donker betekent teveel gerookt. Laat de stukken filet in de oven ter garing voor nog circa 7 min, totaal dus 12 min in de rookoven. Haal de deksel af en toe van de oven om de garing te controleren door lichtjes op de filets te drukken. Leg de stukken filet met velkant naar boven, verwijder voorzichtig het vel van de stukken filet en zet warm weg. <i>Gebruik eventueel een stille oven op 60 graden om gerechten warm weg te zetten omdat de warmhoudkast/bordenwarmer vaak te warm is.</i>
Visbouillon 500 gr koppen en graten van forel 1 ui, 1 winterwortel, 1 l warm water sap van ½ citroen 4 gr korianderzaad 1 laurierblaadje 5 witte peperkorrels 15 gr dille 20 gr platte peterselie olijfolie	De visbouillon wordt gebruikt voor de mierikswortelcrème Snijd de ui en de winterwortel. Hak de dille en platte peterselie grof. Bak de ui, winterwortel, koppen, afsnijdsels en graten 5 minuten in olijfolie op middelhoog vuur. Schenk het warme water en citroensap erbij en voeg korianderzaad, witte peper, dille en peterselie toe. Breng aan de kook en laat 30 minuten op laag vuur pruttelen. Verwijder eventueel het schuim met een schuimspaan. Zeef de bouillon en kook verder in tot 2 a 3 dl. Let op de smaak, moet niet te sterk worden.
Mayonaise 50 gr eidooier 0,5l maïsolie 25 gr mosterd 10 ml azijn 1 citroen (toevoegen naar smaak) peper en zout	De mayonaise wordt gebruikt voor de mierikswortelcrème. Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Voeg de eidooier, maïsolie, mosterd en azijn in een smalle maatbeker. Zet een staafmixer op de bodem en trek deze al draaiend langzaam omhoog. Pers de citroen uit. Breng de mayonaise op smaak met de citroen, peper en zout.

Mierikswortelcrème 400 gr mierikswortel 2 dl visbouillon 10 gr mosterd mayonaise peper en zout	De mierikswortelcrème wordt gebruikt voor de knolselderijsalade en de garnering. Schil of borstel de mierikswortel schoon en rasp deze. Laat de mierikswortel 20 minuten trekken in warme visbouillon. Pureer samen met de mosterd in de magimix/staafmixer, passeer door een fijne zeef en laat afkoelen. Meng de mierikswortel met net zoveel mayonaise totdat een stevige crème ontstaat. Eventueel verder op smaak brengen met peper en zout.
Knolselderij 600 gr knolselderij 90 gr peterselie 1 citroen	Snijdt de knolselderij met de mandoline julienne (2 mm). Hak de peterselie fijn. Blancheer de knolselderij in een pan kokend water met het sap van 1 citroen en zout. Laat licht afkoelen en meng tot een salade met de gehakte peterselie en een deel van de mierikswortelcrème. Houd een klein deel van de mierikswortelcrème achter voor de opmaak.
Aardappel 500 gr aardappel (Bintje) arachideolie zout	Schil de aardappel en snijd ze brunoise met de alligator. Spoel de blokjes af met ruim water. rDep de blokjes goed droog in keukenpapier en bak de aardappelblokjes krokant in een koekenpan met ruim olie. Breng op smaak met (weinig) zout.
30 gr peterselie Fleur de sel	Opmaak Hak de peterselie fijn. Maak op een lestenenplaat (ingewreven met zonnebloemolie) een diagonale streep met de knolselderijsalade. Leg hier de gerookte forel op. Nappeer met mierikswortelcrème, aardappelkaantjes fleur de sel en peterselie. Druppel rondom de forel wat mierikswortelcrème (crème in een spuitfles).

Hoofdgerecht

Gerookte hert met kweeper

Hertenstriploin 1,5 kg hertenstriploin Hojiblanca olijfolie zwarte peper Garam Masala Incazout Takjes rozemarijn 50 gr jeneverbes	Verwarm de oven op 150 graden. Bak het vlees aan in de olie zodat de buitenzijde mooi bruin is. Kruid met peper, Garam Masala en het Incazout. Gaar het vlees voor 5 minuten in de voorverwarmde oven. Bedek de bodem van een schaal of pan waar een deksel op kan met de takjes van rozemarijn. Hak de jeneverbessen fijn en leg deze aan een kant van de schaal, evt in een bakje van alufolie (zelf maken). Laat deze jeneverbessen flink roken m.b.v. een brander. Leg daarna het vlees op de takjes rozemarijn en dek af met een deksel. Rook gedurende 4 minuten, pak in aluminiumfolie en laat rusten. Plan het zodanig dat het gerecht meteen na alle handelingen uit kan.
Pipallijus 1 kg karkassen+afsnijdsel 3 tenen knoflook 1 ui 1 winterpeen 10 gr Pipalli peper 2 gr jeneverbes 2 gr kruidnagel 5 gr zwarte peper 1,5 l rode wijn 2 l kalfsbouillon (330gr gelei voor 2L) 200 gr gedroogde pruimen 5 gr Garam Masala	Braad de karkassen en afsnijdsel aan, in een pan of in de oven. Fruit de groenten, kruiden en peper aan. Blus af met de rode wijn en kook in tot ongeveer de helft. Maak de kalfsbouillon (330gr gelei voor 2 liter, check het etiket). Voeg de kalfsbouillon toe. Kook het geheel minimaal 1 uur verder in tot maximaal 750 ml. Zeef de bouillon. Voeg de gedroogde pruimen toe en laat het geheel nog een uur op een laag vuur pruttelen. Zeef de jus voor de laatste maal en breng op smaak met Garam Masala.
Kweeper 750gr kweeper 1 l witte wijn 2,5 dl witte port 250 gr suiker 1 kaneelstokje 1 steranijs 3 kruidnagel	Schil de kweeperen en verwijder het klokhuis. Voeg de schillen van de kweeperen samen met de witte wijn, witte port, suiker, kaneelstokje, steranijs en kruidnagel. Laat gedurende 30 minuten op een laag vuur trekken. Zeef het mengsel en gebruik het kookvocht om de kweeperen in te koken totdat deze beetgaar zijn. Verwijder de helft van de kweeper en snijd deze in kleine blokjes en zet deze afgedekt warm weg. Kook het vocht met de andere helft van de kweeper in totdat het vocht bijna is verdampt.



Kruidkoek 5 g kardemon groen 2,5 g steranijs 2,5 g gemberpoeder 2,5 g zoethout 1,5 g kaneelpoeder 1 sinaasappels 1 citroenen 25 gr honing 100 gr boter 250 ml melk 300 gr bloem 175 gr amandelpoeder 25 gr bakpoeder 125 g poedersuiker 4 eieren Amsterdamse uitjes 250 g Amsterdamse uitjes 3 dl Chardonnay azijn 2 dl water 300 g suiker 10 g zout 1 g Gutruf curry 2 g curry masala 2 g kurkuma Zilveruitjes 200 g gepelde zilveruitjes 1 dl rode bietensap 1 dl water 50 gr suiker 1 dl Merlot azijn 10 g zout 4 stuks kruidnagels 2 stuks steranijs Biet 2 rode biet 2 gele biet	Pureer dit tot een fijne crème. Stop in een spuitzak en zet warm weg. <i>Gebruik eventueel een stille oven op 60 graden om gerechten warm weg te zetten omdat de warmhoudkast/bordenwarmer vaak te warm is.</i> Verwarm de oven tot 160°C. Maak in een (kleine) magimix de kruidenmix van de kardemon, steranijs, gemberpoeder, zoethout en kaneelpoeder. Rasp de sinaasappel en de citroen. Meng de honing en boter in lauwwarme melk. Voeg de bloem, amandelpoeder, bakpoeder, poedersuiker, rasp van sinaasappel/citroen en de kruidenmix toe. Voeg de eieren toe en draai deze in de magimix op hoge snelheid tot een homogene massa. Stort het mengsel op een bakplaat tot een hoogte van ongeveer 1,5 cm. Bak het mengsel in 40 minuten af in de oven. Laat de kruidkoek afkoelen. Steek rondjes van 2cm doorsnede, 3 per persoon. Giet de Amsterdamse uitjes af en gebruik het vocht voor de biet. Breng de azijn, water, suiker, zout, Gutruf curry, curry Masala en kurkuma aan de kook. Zeef dit mengsel en voeg daarna aan de uitjes toe. Laat de uitjes en het mengsel samen afkoelen. Snijdt afhankelijk van de grootte van de uitjes in 2 of 4 partjes. Giet de zilveruitjes af en gebruik het vocht voor de biet. Breng bietensap, water, suiker, azijn, zout, kruidnagel en steranijs aan de kook. Zeef dit mengsel en voeg deze toe aan de uitjes. Laat de uitjes en het mengsel samen afkoelen. Snijdt afhankelijk van de grootte van de uitjes in partjes. Hele kleine uitjes gewoon heel laten. Snijd de bieten op de mandoline in dunne plakjes (1 mm) en gaar deze beetgaar in het vocht van de Amsterdamse en zilveruitjes tot ze slap zijn. Gaar niet te lang. Gebruik verschillende bakjes voor beide bieten, anders verkleurt de gele biet.
--	--

Citrusgel 220ml citroensap 60 gr suiker 10 gr agar agar 1 bak cress 1 bak bloemetjes gemengd truffelolijfolie citrusgel	Neem een steelpan en rasp de citroenen en pers deze uit in de steelpan. Voeg de suiker en de agar agar toe en breng aan de kook. Stort in een bak zodat je er later blokjes van kunt maken. Kan evt in een cakeblik voorzien van folie. Zet voor maximaal 1 uur in de vriezer. Daarna snijden en op kamertemperatuur bewaren. Opmaak Giet de Amsterdamse uitjes en de zilveruitjes af. Maak een mooie cirkel op het voorverwarmde bord met drie toefjes crème van kweeper, drie bolletjes van beetgare kweeper, 3 tonnetjes kruidkoek, 3 stukjes Amsterdams uitje, drie stukjes zilveruitje, plaats blokjes citrusgel op twee blokjes kweeper en een in de cirkel. Verdeel van iedere soort biet een opgerold plakje op de cirkel. Maak de cirkel af met de cress en eventueel bloemetjes. Snijd het vlees in mooie plakken en leg deze in de cirkel. Dresseer het gerecht op speelse wijze met jus van Pipalli en een paar extra druppels truffel olijfolie.
--	---

Nagerecht

Gevulde donut met advocaat en slagroom

Donut 350 gr bloem 7 gr zout 7 gr gedroogde gist 50 gr boter 40 gr suiker 1,5 eieren 160 ml melk 100 gr fijne suiker	Laat de melk en de boter op kamertemperatuur komen. Meng in een kom de gist, bloem, de helft van de melk, boter, ei en 40gr suiker. Knead tot een deeg. Voeg evt melk toe om deeg consistent te maken. Voeg na aantal minuten pas het zout toe. Knead in totaal minimaal 10 minuten. Zet afgedekt weg op een warme plek en laat 1 uur rijzen. Knead het deeg nogmaals gedurende 10 minuten en rol uit op een licht bebloemd werkblad tot een dikte van 1 tot 1,5 cm. Steek met een steker van 5 cm doorsnede, cirkels uit het deeg. Verwerk overgebleven deeg nogmaals totdat je 16 cirkels hebt. Leg de deeggrondjes op een bakplaat en laat deze afgedekt, op een warme plek, gedurende 45 minuten verder rijzen. Verwarm de frituurpan tot 170 graden. Frituur de cirkels in batches (maximaal 3 per keer ivm afkoelen olie) goudbruin (3 tot 5 minuten). Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met de fijne suiker.
Citroenmousse 10 gr gelatine 150 ml citroensap 90 gr boter 90 gr suiker 1,5 eieren 1,5 eierdooier 450 ml slagroom	Week de gelatine enkele minuten in koud water. Smelt de boter en het citroensap, voeg daarna de suiker toe en klop grondig met een garde totdat de suiker is opgelost. Klop de eieren los en voeg samen met de dooiers toe. Knijp de gelatine uit en voeg deze toe wanneer het mengsel de dikte van vla heeft. Haal van het vuur en laat afkoelen. Klop de room lobbijg en voeg toe aan het afgekoelde citroenmengsel. Stop in een spuitzak en leg koel weg.
Koffiemousseline 10gr gelatine 3 eieren 3 eierdooiers 150 gr suiker 1,5 dl espresso 1,8 dl water 1,5 dl room 0,75 dl Amaretto	Maak de espresso van de oploskoffie. Week de gelatine enkele minuten in koud water. Klop op een laag vuur de eieren, de dooiers, water, suiker en espresso tot een lobbige massa. Knijp de gelatine uit en voeg deze toe. Haal van het vuur en laat afkoelen. Klop de room los en voeg deze met de Amaretto voorzichtig toe aan het afgekoelde koffiemengsel. Stop in een spuitzak en leg koel weg.
Advocaat 350 gr eierdooier 350 gr suiker 2 vanillestokjes 450 ml brandewijn	Doe de eidooiers met de suiker in een hittebestendige kom en klop de suiker en eieren goed los met een garde. Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap het merg eruit. Doe het



poedersuiker 2 limoenen 2 dl slagroom 20 gr suiker	vanillemerg bij het eimengsel, voeg de brandewijn toe en roer alles nogmaals goed door. Verhit het mengsel au bain-marie tot een temperatuur van maximaal 62 °C. Blijf goed roeren tijdens het verwarmen. Haal de kom van de pan als het mengsel een temperatuur van 62 °C heeft en zet de kom direct in een bak met koud water. Roer de advocaat zo'n 5 minuten door terwijl deze in het koudwaterbad staat. Giet de massa door een fijne zeef. Laat verder afkoelen in de koelkast. Vlak voor het uitserveren een klein glaasje vullen met de advocaat. Opmaak Rasp de limoenen. Klop de slagroom met de suiker en stop in een spuitzak, evt met kartel spuitmondje voor mooie toefjes. Halveer de donut en spuit op de ene helft een dot citroenmousse en op de andere helft de koffiemousseline. Zet de helften weer op elkaar en plaats aan de linkerkant op een lestenen bordje. Werk af met wat poedersuiker en limoenrasp. Plaats aan de rechterkant van het lestenenbordje een glaasje advocaat en voeg hier een toefje slagroom aan toe.
---	---