



Menu juni 2022

Marieke van der Aa, Les Amuzes, dames 6

Voorgerecht

Zeeuwse oester met algen krokantje, salade, gemarineerde coquille, citroenmascarpone, crème van zeekraal en een jus van waterkers en rucola

Tussengerecht

Zeeduivelmoot à la plancha, truffelaardappelpapier, asperge, eryngi paddenstoel en een zalfje van bloemkool

Hoofdgerecht

Kalfswang en zwezerik met asperge, witte wijnsaus, tuinboontjes en aardappel krokantjes

Nagerecht

Cremeux van gember en citroen met sabayon van witbier, meringues van witbier, citroensorbet en een crumble

Voorgerecht

Zeeuwse oester met algen krokantje, salade, gemarineerde coquille, citroenmascarpone, crème van zeekraal en een jus van waterkers en rucola

<p>Oesters en coquilles 32 Zeeuwse oesters 6000000 16 coquilles (al uit de schelp) 2 citroenen (naar smaak) Olijfolie Fleur de sel</p>	<p>Steek de oesters open (niet marineren!). Leg de uitgestoken en uitgelekte oesters tot de opmaak op een bord in de koeling. Snijd de coquilles in plakjes met de eiersnijder. Marineer de plakjes coquilles met peper, fleur de sel, olijfolie en citroensap naar smaak. Leg de coquilles in de koeling. LET OP: circa 30 minuten voor de opmaak van de borden de oesters en coquilles uit de koeling halen, om te voorkomen dat ze te koud worden geserveerd.</p>
<p>Crème van zeekraal 200 gr zeekraal 100 gr waterkers 2 preien Zout en peper Boter 100 ml crème fraîche 1/2 citroen (rasp)</p>	<p>Snijd het witte deel van de prei in ringen. Het witte deel van de prei fruiten in een pan met geklaarde boter. Water toevoegen en aan de kook brengen om te garen (circa 3-4 min). De prei afgieten. De zeekraal apart in een andere pan blancheren (circa 2-3 minuten). De zeekraal afgieten en de waterkers (inclusief de steeltjes) en de prei toevoegen. Pureer dit alles zeer fijn, zodat het een zalverige substantie is. Voeg aan de puree crème fraîche toe tot crème dikte (dus wellicht niet alle 100 ml). Breng op smaak met citroenrasp en zout en peper. Stop de crème in een spuitzak en leg in de koeling tot de opmaak.</p>
<p>Algen krokantje 2 vellen brickdeeg 150 gr boter 4 gr algenpoeder</p>	<p>Klaar de boter. Meng de geklaarde boter met de algenpoeder. Leg 1 vel brickdeeg op een bakmat. Strijk met een kwast de algenboter over het vel brickdeeg. Leg er een tweede vel brickdeeg bovenop. Vervolgens leg je er een tweede bakmat bovenop en rol de vellen brickdeeg goed op elkaar met een deegroller. Bak de rondjes af op 180°C (circa 10 minuten). Nadien het brickdeeg in stukken breken, zodat je algen krokantjes krijgt. Maximaal 3 algen krokantjes per bord.</p>
<p>Jus van waterkers en rucola 1 komkommer 50 gr waterkers 35 gr rucola 1,5 gr Xantana</p>	<p>Snijd de komkommer in fijne stukken (niet schillen) en verwijder de zaadlijst met behulp van een lepel. Voeg aan de stukken komkommer toe de waterkers (de steeltjes eraan alten zitten) en rucola. Pureer dit alles in de hoogste stand voor 5 min. Het</p>

<p>1/3 citroen (naar smaak) 35 ml olijfolie Arbequina</p>	<p>gepureerde haal je door een zeer fijne zeef. Bind het opgevangen deel met Xantana (koude binding). Voeg naar smaak geperste citroensap, zout en peper toe. Schep er tenslotte de olijfolie doorheen (NB niet monteren, zodat de jus uit twee componenten blijft bestaan). Maak tijdens het opdienen gebruik van een spuitfles.</p>
<p>Salade 200 gr frisée 12 puntradijsjes 50 gr oesterblad 2 citroenen (naar smaak) Olijfolie Fleur de sel en peper</p>	<p>Pluk het lichte/ binnenste deel van de frisée (de rest van de frisée gebruik je niet). Maak de friséesalade aan met een vinaigrette van olijfolie en citroensap naar smaak. Breng verder op smaak met fleur de sel en peper. Snijd de puntradijsjes in zeer dunne plakjes. Afhankelijk van de grote van het oesterblad kan deze door midden gescheurd worden.</p>
<p>Citroenmascarpone 250 gr mascarpone 1 citroen 75 ml melk Zout en peper</p>	<p>Klop de mascarpone los. Maak de mascarpone dunner door de melk. Voeg hieraan ook toe, naar smaak, het geperste sap van de citroenen en rasp van de citroen. Breng de massa op smaak met zout en peper. Zet de citroenmascarpone voor nader gebruik in de koeling. Let op dat de citroenmascarpone niet te koud is geworden bij het uitserveren.</p>
	<p>Opmaak Op een langwerpige bord plaats je in een rij afwisselend de volgende ingrediënten: het algen krokantje met daarop een dotje salade en puntradijsjes. Tussen de drie algen krokantjes met salade plaats je afwisselend de oester (twee per bord) en de plakjes coquilles. Naast de rij van voornoemde ingrediënten plaats je een quenelle van citroenmascarpone, wat speelse druppels jus en enkele kleine quenelles van de zeekraalcrème. Je maakt het af met hier en daar een los oesterblad en gemalen peper.</p>

Tussengerecht

Zeeduivelmoot à la plancha, truffelaardappelpapier, asperge, eryngi paddenstoel en een zalfje van bloemkool

<p>Zeeduivel Circa 1000 gr zeeduivelstaarten (1000 gr is het totaal aan vis na fileren en portionering!) Dragonmosterd 150 gr boter Zout en peper</p>	<p>Verwijder het vlies van de zeeduivel, fileer de zeeduivelstaarten en proportioneer er moten van (circa 3-4 per staart). Gebruik desgewenst voor het fileren de toegevoegde: instructie (open de hyperlink door op “instructie” te klikken en zie de video) Smeer de zeeduivel in met geklaarde boter. Kruid de zeeduivelmoten met zout en peper. Bak de moten à la plancha (gebruik hiervoor de grote zwarte bakplaat). Na het bakken de moten op een bord laten rusten. Let op: voordat je de doorgifte voorbereidt, gaar je de moten in de voorverwarmde oven op 180°C in 15 minuten (als er verschil is in grote van de moten, de kleinere stukken circa 10 minuten garen). De gegaarde zeeduivelmoten bestrijken met dragonmosterd.</p>
<p>Truffelaardappelpapier 200 gr truffelaardappels 100 gr eiwit (fles) Zout en peper</p>	<p>EERST MEE BEGINNEN IVM DROOGTIJD Kook de truffelaardappels in de schil (voor kleurbehoud). Pureer met de staafmixer en breng hoog op smaak met zout. Draai de puree met eiwit glad in de keukenmachine. Smeer dit heel dun uit op een siliconenmat en droog het op een rooster (beide kanten warmte) in de oven op 100°C voor ongeveer 25 minuten.</p>
<p>Bloemkoolzalfje 1 bloemkool 150 ml kookroom Zout, peper, nootmuskaat</p>	<p>Kook de bloemkool beetgaar (niet te lang anders wordt de smaak muf). Giet de bloemkool af. Pureer de bloemkool. Voeg kookroom toe tot de dikte van een zalfje. Breng de bloemkoolzalf op smaak met zout, peper en nootmuskaat.</p>
<p>Eryngi paddenstoelen 8 eryngi paddenstoelen Olijfolie Roomboter zout en peper</p>	<p>Snijd de eryngi paddenstoelen in de lengte in 4 keer in plakken. De buitenste plakken (met de ronde kant) snijd je in kleine blokjes. Kruid de plakken eryngi met zout en peper en smeer in met olijfolie. Gril de plakken eryngi in een grillpan (de eryngi paddenstoelen zijn al met olijfolie en dus gereed om te bakken. Je gebruikt geen olie in de grillpan ivm risico op walmen). Zorg bij het grillen voor een grillstreep over dwars van de eryngi plak.</p>



<p>Asperges 16 asperges</p> <p>50 gr rucola (garnering)</p>	<p>Bak de blokjes erylgi in roomboter, breng op smaak met zout en peper. Gebruik de blokjes erylgi als garnering.</p> <p>LET OP: het tussengerecht bereidt ook de asperges voor het hoofdgerecht. Schil de asperges en verwijder de kontjes. Zet de asperges op in koud water. Voeg aan het water zout en een klont boter toe. Breng de asperges aan de kook. Als het kookt, dan nog 0,5 minuut laten doorkoken. De pan van het vuur halen, 2 minuten door laten garen. Koel de asperges af met koud water om doorgaring te voorkomen. NB bij de opmaak de asperges in het vocht opwarmen voor het opdienen.</p> <p>Opmaak Neem een vierkant bord en bouw het gerecht op als volgt: leg de erylgi plak over dwars op het bord. Leg aan het uiteinde van de paddenstoel de asperge er dwars overheen. Leg de zeeduivelmoot half over de asperge. Plaats het aardappelpapier tussen de paddenstoel en asperge. Tenslotte een streep van de bloemkoolzalf met een rucola blaadje als garnering.</p>
--	--



Hoofdgerecht

Kalfswang en zwezerik met asperge, witte wijnsaus, tuinboontjes en aardappel krokantjes

<p>Kalfswang 1,5 kg kalfswang 2 witte uien 1 winterwortel 2 stengels bleekselderij 1 fles rode kookwijn (aanwezig op de Cuisine) 1 L glace Boter</p>	<p>Snij de vliezen van de kalfswang. Snipper ui, wortel en bleekselderij. Bak de kalfswangen aan in boter tot ze rondom goed bruin zijn. Haal ze uit de pan en fruit in dezelfde pan de groenten aan tot ze beginnen te kleuren. Doe het vlees, de groenten, de wijn en glace in de snelkookpan en breng op druk. Laat 45 minuten op druk garen en haal van het vuur. Laat de pan afkoelen en haal daarna het vlees uit de saus. Kook de saus met afsnijdsels in tot het dik en stroperig is. Zeef de saus en breng op smaak met peper, zout en eventueel wat poedersuiker.</p>
<p>Zwezerik 800 gr kalfshartzwezerik Bloem Arachideolie Boter</p>	<p>Spoel de zwezerik schoon onder koud stromend water. Blancheer de zwezerik in een pan met water voor 10 minuten. Snij het vet en de vliezen van de zwezerik. Dep de zwezerik goed droog (onder enige druk) met keukenpapier. Haal de zwezerik lichtjes door de bloem. Bak de zwezerik krokant in een laagje boter op matig vuur. Echt rustig bakken voor circa 20 minuten. Tijdens het bakken de zwezerik draaien en arroseren.</p>
<p>Asperges 32 asperges Zout</p>	<p>Schil de asperges en verwijder de kontjes. Zet de asperges op in koud water. Voeg aan het water zout en een klont boter toe. Breng de asperges aan de kook. Als het kookt, dan nog 0,5 minuut laten doorkoken. De pan van het vuur halen en laten afkoelen. NB bij de opmaak de asperges in het vocht opwarmen voor het opdienen.</p>
<p>Witte wijnsaus 1 fles witte kookwijn (aanwezig op de Cuisine) 80 gr sjalotten 4 tenen knoflook 500 ml kipfond 3 laurierblaadje 8 jeneverbessen 4 takjes tijm 200 ml kookroom Peper en zout</p>	<p>Pluk van de boter een stukje af en kneed dit stukje boter met de bloem tot een boter/ bloem balletje; een beurre manié. Leg de beurre manié op een bordje in de koelkast. Snijd de sjalotten en de knoflook fijn. In een hoge steelpan de sjalotten en knoflook in boter fruiten. Giet de wijn erbij (nog niet de kipfond). Voeg ook de takjes tijm, de geplette jeneverbessen en de laurierblaadjes toe. Zet het vuur hoog en kook dit in tot de helft. Giet vervolgens de kipfond erbij. Zet het vuur wederom hoog en breng aan de kook. Laat dit</p>



<p>50 gr boter 50 gr bloem</p> <p>Tuinbonen 2 kg tuinbonen Boter</p> <p>Aardappel krokantjes 5 aardappels (roseval) Olijfolie Zout en peper</p>	<p>inkoken tot de helft dan wel tot sausdikte. Zeef de saus. Voeg de kookroom toe aan de gezeefde saus. Monteer de saus met de beurre manié uit de koeling.</p> <p>Breng op smaak met peper en zout. Dop de tuinbonen en kook ze kort in gezouten water. Laat wat afkoelen. Dubbeldop de tuinbonen. LET OP: Verwarm de tuinboontjes in een klont boter vlak voor het uitserveren.</p> <p>Schil de aardappels. Snij de aardappels met behulp van de alligator brunoise. Daarna afspoelen met water en goed drogen met keukenrolpapier. Voor het uitserveren bak je de aardappelblokjes krokant in olijfolie op een zeer rustig vuur in 10- 15 minuten. Breng op smaak met zout en peper.</p> <p>Eindbewerking en opmaak Verwarm de kalfswangen in de stroperige saus. Zout en peper de kalfswangen op smaak en snij in 16 stukken. Zout en peper de zwezerik en snij in 16 plakken. Leg op elk bord een stuk kalfswang met wat saus. Leg daarnaast kruislings 2 asperges met daarop een plak zwezerik. Bestrooi het vlees met de aardappelkrokantjes. Verspreid de tuinboontjes speels over het bord. Leg her en der met een lepel wat witte wijnsaus en veeg deze wat uit met de lepel. Let op dat de witte wijnsaus niet op het bord mixt met de saus van de kalfswang.</p>
---	--



Nagerecht

Cremeux van gember en citroen met sabayon van witbier, meringues van witbier, citroensorbet een en crumble

<p>Cremeux 530 gr room 135 gr dooiers (fles) 85 gr suiker 10 gr gelatine 67 gr geschilde gember Zestes en sap van 2 citroen</p>	<p>Schil de gember en snij in plakken. Breng de room en de gember aan de kook en zet het vuur lager tot de room goed naar gember smaakt. Klop de dooiers en de suiker zachtjes tot een romige “en ruban” in circa 10 minuten (er vormt zich een lint als je de garde omhoog tilt). Los de gelatine op in de warme gezeefde room en giet dit op de licht los geklopte dooiers. Let erop dat de temperatuur niet te hoog is in verband met de dooiers. Meng alles goed en voeg als laatste het sap en de zestes van de citroen erbij. Laat het opstijven in de koeling. Wanneer het stijf genoeg is, roer je de massa door en doe je het met een garde in de spuitzak. Leg het in de koeling tot gebruik.</p>
<p>Sabayon van witbier 80 gr eidooier 0,75 dl witbier 75 gr suiker 2,5 dl geklopte room 0,5 citroen</p>	<p>Doe de eidooiers, suiker, witbier in een pan. Klop dit koude mengsel met een garde en zet de pan op een laag vuur. Klop het mengsel ononderbroken met de garde tot een schuimige goed gebonden sabayon. Klop daarna op een lage stand in een keukenmachine totdat het is afgekoeld. Rasp de schil van de citroen. Pers van dezelfde citroen het sap eruit. Voeg vervolgens de rasp en het sap toe. Klop de room. Spatel de geklopte room er voorzichtig door. Bewaar tot gebruik in de koeling.</p>
<p>Meringues van witbier 28 gr eiwit (eiwit van 4 eieren) 140 gram fijne tafelsuiker 120 gram poedersuiker 2,5 dl witbier 2 citroenen</p>	<p>Gebruik de KitchenAid om het eiwit op te slaan en bind het eiwit door de poedersuiker er zeer langzaam aan toe te voegen. Kook ondertussen het bier en de suiker tot een siroop van 115 °C. Monteer het af als Italiaans schuim. Dit doe je als volgt: laat de KitchenAid op lage stand draaien en giet al draaiende de siroop erbij. Klop deze massa net zo lang tot het is afgekoeld. Rasp de twee citroenen. Breng de massa op smaak met de rasp van de citroenen. Spatel de massa op een siliconenmat en verdeel het tot 1 dun geheel. Laat het voor circa 1,5 uur drogen in de oven op 90°C.</p>



Citroensorbet
 275 g suiker
 275 g water
 25 g citroensap
 200 g gember
 120 g stemgember(potje)
 0,75 g locust
 0,75 g guargom
 300 g koud water
 0,5 g Cortina

Crumble
 200 gr zachte boter
 125 gr bloem
 125 gr amandelmeel
 200 gr suiker
 1 gr zout

100 ml arachide olie
 1 citroen

Was de gember snijd in stukjes en mix/rasp in de Magimix-micro, kan in gedeelten. (gember hoeft niet geschild, wordt later gezeefd).
 Maak een suikersiroop van 275g suiker en 275g water. Meng de siroop met 25 g limoensap en de 200g geraspte gember. Laat ca. 15 minuten infuseren (tegen de kook aan laten trekken, niet laten koken anders blijft er te weinig siroop over). Zeef daarna de siroop (goed uitdrukken) en laat snel afkoelen.
 Voeg 120g in stukjes gesneden gekonfijte gember (stemgember) toe met de Locust (johannesbroodboompitmeel) en de Guargom 0,75g van elk.
 Blender dit alles tot een smeulige massa. (45° Brix)
 Meng 500g van de geblenderde siroop met 300g koud water en laat de compositie 20 minuten rijpen in de koelkast.
 Daarna tot een sorbet draaijen in de ijsmachine onder toevoeging van 0,5g Cortina. (aan het roerwerk smeren). Zodra het ijs zijn stevigheid heeft het overbrengen in een ijsbakje en in de vriezer plaatsen om verder te laten opstijven en rijpen. Duurt ca. 2-3 uur!!!
 (ideale servertemperatuur -12,5°C tot -14°C)

Voeg alle ingrediënten samen in een kom en maak er met je vingers een kruimel deeg van. Laat de kruimels afgedekt minimaal een half uur rusten in de koeling. Verwarm de oven voor op 170°C en bekleed een bakplaat met bakpapier. Strooi de deegkruimels op de bakplaat en bak het in 14- 18 min goudbruin en gaar. Let op, de kruimels worden via het afkoelen pas knapperig.

Opmaak
 Smeer de leisteenplaten lichtjes in met de arachide olie voor de glans. Op de leisteenplaat leg je vier hoopjes crumble. Op hoopje 1, 2 en 4 van de crumble spuit je de cremeux als royaal half bolletje. Daarboven op leg je schuin een stuk merengue. Op hoopje 3 van de crumble plaats je een bolletje sorbetijs (dit is een groter bolletje dan de cremeux). Tenslotte leg je met de lepel hier en daar een streep sabayon (3-5 in het totaal). Rasp de citroen en verspreid de rasp speels over de leisteen.