

Menu maart 2023
Het oog wil ook wat

René de Jong, groep 7 heren

Voorgerecht

Gebakken zalm vadouvan en karnemelkjus

Tussengerecht

Cappuccino van witlof met roquefort en gebrande hazelnoten

Hoofdgerecht

Moderne Beef Wellington

Nagerecht

Chocolade, gebrande hazelnoot en espuma van tonkaboon

Voorgerecht

Gebakken zalm met venkel en karnemelkjus

<p>Zalm 1 zalmlende circa 1 kilo 1 pak grof zeezout</p> <p>Karnemelkjus 1 liter karnemelk 3 witte uien 2 citroenen 6 dl droge witte wijn 1 potje gevogelte fond 125 gram crème fraiche 500 gram room Zonnebloemolie Zout en peper</p> <p>Venkel 2 venkels Olijfolie, 1 citroen 20 gram dille</p> <p>Zalm Vadouvan</p>	<p>Snij de zalmlende in 16 repen van circa 60/80 gram. Bedek de zalm met grof zeezout en laat dit circa 15 minuten (niet langer) liggen. Spoel de zalm af onder koud water, dep droog en leg weg in de koelkast.</p> <p>Breng de karnemelk met wat zout aan de kook, laat 3 minuten koken en giet daarna door een passeerdoek en vang het vocht op, dat gaan wij gebruiken. Verwarm de zonnebloemolie op een laag vuur, snipper de ui en voeg toe, voeg ook zestes van de citroenen, gemalen peper en zout toe. Blus dit na 5 minuten af met de witte wijn en breng zachtjes opnieuw aan de kook. Laat het iets inkoken. Voeg vervolgens de gevogelte fond en $\frac{3}{4}$ van de karnemelkjus toe. Daarna de crème fraiche ende room. Doe niet alles in een keer erbij, je moet de karnemelsmaak blijven proeven. Laat dit tot iets minder dan de helft inkoken. Als de melk voldoende is ingekookt, doe het in een blender en daarna door een zeef in een pan. Warm op voor gebruik.</p> <p>Snij de venkel dun op de mandoline. Breng een pan water aan de kook met wat zout. Blancheer de venkel in het kokende water. Breng de venkel als een salade op smaak met wat olijfolie, zestes van de citroen en wat fijngehakte dille.</p> <p>Bestrooi de bovenkant van de zalm ruim met vadouvan en wat peper. Doe wat olijfolie in een koekenpan en bak de zalm filets op de velzijde snel aan. Draai de zalm om, haal het vel eraf, haal de pan van het vuur en draai de zalm met de vadouvan kant naar boven. Doe de deksel op de pan en laat een beetje nagaren.</p> <p>Opmaak Leg een beetje van de venkelsalade in het midden het bord. Leg hierop de reep zalm. Schenk de karnemelkjus erom heen en druppel wat olijfolie in de jus.</p>
--	---



Tussengerecht Cappuccino van witlof met roquefort en hazelnoten

<p>Hazelnoten 100 gram blanke hazelnoten Zout Arachide olie</p> <p>Witlofsoep 2 kilo witlof 1 grote witte ui 2 teentjes knoflook 150 gram magere ham blokjes 160 gram gezouten boter 10 dl gevogelte fond 150 gram slagroom 5 gram nootmuskaat Zout en peper</p> <p>200 gram roquefort 100 gram slagroom Gebrande en gehakte hazelnoten</p>	<p>Geef de hazelnoten een oliebadje en leg op een bakplaat met bakpapier. Wat zout erop. Bak ze circa 10 minuten op 160/170 graden goudbruin in de oven (in de gaten houden). Hak de hazelnoten grof en hou apart tot gebruik.</p> <p>Snij de witlof in kleine stukken. Kijk of de kern er in zijn geheel uit moet of niet. Snijd de ham in blokjes. Pel en snipper de ui en zweet aan in een hoge soeppan. Voeg wat zout toe. Rasp de knoflook erboven fijn en doe een lepeltje nootmuskaat erbij en versgemalen peper. Voeg vervolgens de hamblokjes en de boter erbij. Doe als laatste de witlof erbij en zweet aan voor ongeveer 5 minuten. Vervolgens de gevogeltefond en de helft van de room erbij en laat zachtjes met de deksel op de pan gedurende 10 minuten koken. Pureer de soep met een staafmixer.</p> <p>Klop de overige slagroom stijf. Kruimel de roquefort</p> <p>Opmaak Serveer de soep in een diep bord met kom. Doe een lepel slagroom in de midden van het bord, doe daarop een paar stukjes roquefort en strooi de gehakte hazelnoten eromheen.</p>
---	--

Hoofdgerecht

Moderne Beef Wellington

<p>Deegrooster 4 rollen Tante Fanny bladerdeeg, 5 eierdooiers, Grof zeezout, Zwart sesamzaad Zonnebloemolie</p> <p>Garnituur 150 gr ui, 3 teentjes knoflook, 120 gr gerookte spek, 500 gr kastanje-champignons, 5 takjes tijm. Boter Peper en zout.</p> <p>Polenta 200 gr gele maisgries, 0,8 liter water, zout, 100 geraspte Parmigiano Reggiano, nootmuskaat en olijfolie, zout en peper</p>	<p>Rol het bladerdeeg uit, laat het op de verpakking liggen, snij een strook deeg, iets minder breed dan de roller af en bestrooi licht met bloem. Draai de lap om en bestrooi ook met bloem. Rol er met een vlaairoller overheen, zodat er een getand patroon ontstaat. Het begin even met de hand begeleiden. Smeer het bladerdeeg in met eierdooier en bestrooi met zeezout en sesamzaad.</p> <p>Smeer per keer 5 a 6 bakjes aan de bolle kant goed in met olie, en leg het bladerdeeg eroverheen en trek het voorzichtig iets uit elkaar.</p> <p>Bak het bladerdeeg ongeveer 15 minuten in een voorverwarmde oven (an de voorkant van de keuken) op 180 C. Doe het daarna in een vershoud bak. Of zet het bovenop de warmhoudbrug. Dit neemt ruim een uur in beslag.</p> <p>Snij de ui, de knoflook, het spek en de champignons in fijn. (duxelles)</p> <p>Zweet de ui, de knoflook, spek en champignons aan met een klontje boter. Voeg blaadjes tijm peper en zout toe. Laat de massa uitlekken in een zeef.</p> <p>Breng het water in een ruime pan met een dikke bodem aan de kook, als het kookt doe er zout en een scheut olijfolie bij. Draai het vuur laag en strooi het maismeel al kloppend beetje bij beetje in het kokende water. Blijf kloppen tot er een homogeen mengsel is verkregen, vrij van klonten. Laat onder zo nu en dan roeren 20-25 minuten op het lage vuur staan. Laat niet aanbranden, doe er een kookplaatje onder indien noodzakelijk. Als de massa makkelijk loskomt uit de pan, zet het vuur uit, roer de kaas en nootmuskaat er doorheen en breng het definitief op smaak met zout. Neem een bakplaat met bakpapier en smeer de polenta uit over de bakplaat. Strijk het oppervlakte glad. Laat afkoelen en harden. Snijd vierkantjes van de polenta en bestrooi ze aan alle kanten met de maisgries om ze te paneren.</p>
---	---



<p>Tournedos 1300=1600 gram tournedos. Zout en peper.</p> <p>Groente 1 kilo haricots verts, 2 bakjes enoki, 32 plakjes katenspek</p> <p>2dl demi-glace, potje cepespoeder, 2 bakjes tahoon cress.</p>	<p>Bak de vierkantjes in een ruime hoeveelheid olie goudbruin. Houdt het warm in een lauwwarme oven.</p> <p>Kruid de tournedos met zout en peper en bak ze snel goudbruin in arachide olie. Voeg koude boter toe en arroseer de tournedos regelmatig tot medium gaar. Laat ze rusten in alu folie.</p> <p>Blancheer de haricots in licht gezouten water beetgaar en maak er rolletjes mee met de plakjes spek. Snijd de rolletjes beide kanten kaarsrecht af zodat ze rechtop kunnen staan. Houd warm in de warmhoud oven. Zweet de enoki heel lichtjes in de boter.</p> <p>Opmaak Verwarm de demi-glace en meng met de jus van de tournedos. Dresseer in het midden van een groot bord de paddenstoelenduxelles, leg daarop de tournedos, plaats er twee rolletjes haricots tegenaan. Plaats op speelse wijze de vierkantjes polenta. Garneer met enoki en tahoon cress. Leg twee eetlepels demi-glace links van de tournedos en plaats tenslotte het bladerdeeg over de tournedos. Strooi creatief een beetje cepespoeder over het bord.</p>
---	---

Nagerecht

Chocola met tonka espuma en vanille ijs

<p>Tartelettes 135 gram boter, 130 gram poedersuiker, 74 gram hele eieren (2), 40 gram amandelpoeder, 230 gram bloem, 75 gram aardappelzetmeel, 25 gram cacao poeder, klein beetje zout.</p>	<p>Breng de boter op kamertemperatuur in een grote kom. Zeef de poedersuiker en voeg toe aan de boter. Klop de eieren los en voeg toe aan de boter met poedersuiker. Zeef de overige ingrediënten en voeg geleidelijk toe aan het mengsel. Kneed hiervan een mooi deeg en laat het een half uur in folie rusten in de koelkast. Gebruik een muffin (12) bakplaat. Vet de vormen in en bestrooi met cacao poeder. Haal het deeg uit de koelkast en kneed het nog even en rol uit tot een dikte van ongeveer drie millimeter. Steek cirkels uit met een ring van minimaal 10cm groot genoeg om de vormpjes te bekleden. Prik het deeg enkele malen in met een vork en zet het geheel nog 15 minuten in de koelkast. Doe voor het bakken cupcake vormpjes in de chocolade bakjes zodat je ze min of meer blind bakt. Bak ze in de oven circa 20 minuten op 160 graden.</p>
<p>Chocoladesaus 235 gram volle melk, 60 gram glucose, 200 gram 70% pure chocolade St Domingue.</p>	<p>Kook de melk en de glucose, haal van het vuur en voeg de chocolade eraan toe, laat het smelten en mix nog even met een staafmixer. Doe in een spuitzak en leg koel weg.</p>
<p>Chocolade souffle 115 gram Debic cream plus, 95 gram 70% pure chocolade St Dominique, 125 gram hele eieren (3), 100 gram eigeel, 60 gram suiker</p>	<p>Verwarm de cream plus en smelt de chocolade in de warme melk (ganache) Klop de eieren, dooiers en suiker licht en luchtig in de machine (30 minuten) verwarm regelmatig de kom met een brander. Meng de tweemengsel voorzichtig door elkaar. Doe in een spuitzak.</p>
<p>Gebrande hazelnoten 50 gram hazelnoten Arachideolie</p>	<p>Zet de oven op 160 graden Rol voldoende hazelnoten om in de olie, zodat rondom olie aan de hazelnoten zit. Doe ze op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 10 minuten goudbruin. Houd het in de gaten. Hak de hazelnoten klein.</p>
<p>Tonka creme 360gram Debic Cream plus, 240 gram volle melk,</p>	<p>Week de gelatine in ruim water en weeg daarna 19 gram af. (begin hiermee en laat lang weken max 4 blaadjes)</p>



<p>40 gram suiker, 1,5 gram greaspte tonkabook 21 gram gelatinemassa (6 blaadjes)</p> <p>Vanille ijs 3 gram ProSORbet 140 gram suiker, 15 gram dextrose, 2 vanillestokjes, 530 gram volle melk, 40 gram melkpoeder 1% 250 gram room.</p>	<p>Verwarm de melk, de cream plus en de suiker samen met de geraspte tonkaboon. Voeg de gelatine massa toe en laat afkoelen (1 uur buiten de koelkast!), zeef vervolgens het mengsel en doe in een sifon (1 of 2) en zet in de koelkast.</p> <p>Meng de Sosa met suiker en dextrose en voeg room toe. Schraap het merg uit de vanille bonen en meng dit met alle overige ingrediënten en voeg toe aan de Sosa, dextrose en room. Breng het geheel aan de kook. Laat vervolgens afkoelen en draai ijs in de ijsmachine.</p> <p>Opmaak Alle onderdelen kunnen apart worden gemaakt. Leg een half uur voor het opdienen een klein beetje hazelnoot in de tartelette, daarop een klein laagje chocoladesaus en daarop de chocolade soufflé en zet opnieuw in de oven 7/8 minuten op 180 graden. Laat afkoelen, eventueel in de koelkast. Vervolgens weer een klein laagje hazelnoot op de soufle, een bolletje ijs op de hazelnoot en hierop de espuma van tonkaboon. De sifon eerst vullen met twee gaspatronen goed schudden en eerst kijken over er een mooie crème uitkomt anders nog een gaspatroon gebruiken. Doe er een stip chocoladesaus op en maak af door een pastille chocolade boven de borden te raspen.</p>
---	---