

## **Menu oktober 2025**

**Marius de Mol, Bas Hulsbergen en Harold Snippert**  
**Jeudix, Heren 10**

### **Voorgerecht**

**Gerookte eendenborst met sinaasappeldressing**

### **Tussengerecht**

**Gegrilde Coquilles met Pompoenpuree en Geitenkaas**

### **Hoofdgerecht**

**Hertfilet met gegrilde groenten**

### **Nagerecht**

**Bosbessenmousse met witte chocolade**

## Voorgerecht

### Gerookte eendenborst met sinaasappeldressing

|                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Eendenborst</b><br>1,5 kg eendenborst<br>Peper en zout                                                                              | Verwijder overtollig vet of veren, indien nodig. Laat het vel intact en snijdt dit kruislings in. Wrijf de eendenborst in met een mengsel van zout en peper. Leg de eendenborst op het rooster in de rookoven. Rook de eendenborst gedurende 15 minuten, Bak de eendenborst op de huid totdat de korst goed knapperig is. Controleer eventueel op gaarheid. Laat de eendenborst een paar minuten in aluminiumfolie rusten voordat hij wordt aangesneden.   |
| <b>Venkel</b><br>2 venkelknollen<br>Olijfolie<br>Peper en zout                                                                         | Snijd de venkelknollen met de mandoline in plakken (5 mm) en besprenkel deze met een klein beetje olijfolie en zout. Vacumeer de venkel met de boter en plaats voor 35 minuten in de stoomoven. Zet warm weg. Als het niet mogelijk is mooie ronde plakken te vacumeren dan een ring van 7 a 8 cm gebruiken bij de opmaak.                                                                                                                                 |
| <b>Pistachenoten</b><br>100 gr pistachenoten<br>20 gr honing<br>Olijfolie                                                              | Verhit een koekenpan op middelhoog vuur en voeg de pistachenoten toe. Rooster ze kort totdat ze lichtbruin beginnen te worden. Voeg de honing en olijfolie toe en roer goed door totdat de pistachenoten gelijkmatig bedekt zijn met de honing en een glanzende laag hebben. Haal de pistachenoten uit elkaar zodat ze niet aan elkaar blijven plakken door het gebruik van de honing en laat afkoelen op bakpapier. Hak de afgekoelde pistachenoten grof. |
| <b>Rode ui</b><br>100 gr rode ui<br>50 ml water<br>50 ml azijn<br>50 ml gembersiroop<br>50 gr suiker                                   | Snijd de rode ui in dunne plakken. Meng de ingrediënten en marineer de uienringen. Laat ze vlak voor uitserveren uitlekken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Sinaasappeldressing</b><br>1 perssinaasappel voor sestes<br>240 gr perssinaasappel<br>15 ml witte balsamicoazijn<br>15 ml olijfolie | Boen een perssinaasappel goed schoon en trek sestes (5 gr). Mochten er biologische sinaasappels aanwezig zijn dan is licht wassen voldoende. Pers de sinaasappel uit en kook dit terug naar 150 ml. Meng het sap van de sinaasappels met de sestes, de balsamicoazijn, olijfolie, zout en peper tot een lichte vinaigrette.                                                                                                                                |



|                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Sinaasappelpartjes</b><br/>240 gr partjes<br/>handsinaasappel</p> <p><b>Sinaasappelgel</b><br/>3 perssinaasappels<br/>50 gr suiker<br/>25 ml gembersiroop<br/>25 ml sushiazijn<br/>2,5 gr Agar Agar</p> <p>50 gr veldsla</p> | <p>Schil de sinaasappels en ontvries de partjes.</p> <p>Meng het sap (150 ml) met de overige ingrediënten met uitzondering van de Agar Agar. Breng aan de kook en laat 2 minuten koken. Los de Agar Agar op en stort het daarna in een bakblik. Laat het geheel opstijven in de koeling. Wanneer de gel stijf is fijnmalen met een staafmixer en in een spuitzak stoppen. Bewaar koel.</p> <p><b>Opmaak</b><br/>Plaats de gegrilde venkelplakken op het bord, gevolgd door een paar plakjes eendenborst. Voeg de gegrilde pistachenoten, een handje veldsla en de sinaasappelpartjes toe. Besprenkel het geheel met de sinaasappeldressing, garneer met rode ui en dotjes sinaasappelgel.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Tussengerecht

### Gegrilde Coquilles met Pompoenpuree en Geitenkaas

|                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pompoenpuree</b><br>1 kg flespompoen<br>50 gr boter<br>100 ml room<br>zout en peper<br>5 gr nootmuskaat           | Schil de pompoen en snijd in blokjes. Kook de pompoenblokjes in water wat zout totdat ze zacht zijn (ongeveer 15 minuten). Giet de pompoen af en pureer deze samen met de boter en nootmuskaat. Voeg voldoende room toe zodat een zachte en romige puree ontstaat. Breng eventueel op smaak met peper en zout. Zet opzij en houd warm.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Citrusparels</b><br>250 ml neutrale olie<br>100 ml sinaasappelsap<br>300 ml limoensap<br>4 gr agar-agar           | Giet de olie in een hoge maatbeker of glas en zet deze 30 minuten in de shockvriezer. De olie moet heel koud zijn, net boven het stolpunt (maar niet bevroren). Meng het sinaasappelsap met het limoensap in een steelpannetje. Voeg de agar-agar al roerend door het sap. Breng aan de kook en laat het 1 minuut doorkoken. Haal van het vuur en laat het mengsel 1 minuut afkoelen (maar nog steeds vloeibaar). Neem een pipet of knijpflesje en laat druppels vallen in de ijskoude olie. Giet het geheel door een fijne zeef. Spoel de parels af onder koud water om de olie te verwijderen. |
| <b>Peterselieolie</b><br>40 gr peterselie<br>100 ml olijfolie<br>zout                                                | Hak de peterselie fijn. Pureer de fijngehakte peterselie met de olijfolie en wat zout in een blender of met een staafmixer tot een gladde olie. Zeef de olie en warm deze op tot max. 50 graden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Basilicum</b><br>30 gr basilicum<br>300 ml zonnebloemolie                                                         | Selecteer 32 tot 48 mooie basilicumblaadjes. Verwarm olie in een pan tot een temperatuur van ongeveer 180-190°C. Leg voorzichtig een paar basilicumblaadjes tegelijk in de hete olie. Zorg ervoor dat ze niet op elkaar liggen, zodat ze gelijkmatig kunnen frituren. Frituur de basilicumblaadjes 2-4 seconden, totdat ze knapperig en donkergroen zijn. Het beste resultaat wordt behaald door een pincet te gebruiken en de blaadjes een voor een door de olie te halen.                                                                                                                      |
| <b>Geitenkaas</b><br>200 gr zachte geitenkaas<br>Olijfolie<br>20 gr honing<br>12 ml rode balsamicoazijn<br>1 gr tijm | Snijd de geitenkaas in 16 ronde plakken van ongeveer 1 cm dik. Bestrijk de geitenkaas met een beetje olijfolie. Grill de geitenkaas vlak voor uitserveren onder de salamander (3-4 minuten) totdat er een mooi bruin korstje ontstaat en de kaas licht begint te smelten. Meng de honing en balsamicoazijn en besprenkel dit over de gegrilde geitenkaas zodat deze rondom bedekt is. Hak de tijm fijn en strooi dit over de plakken geitenkaas.                                                                                                                                                 |

|                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Coquilles</b><br/> 32 coquilles<br/> 15 ml citroensap<br/> Olijfolie<br/> Zout en peper</p> | <p>Dep de coquilles droog. Bestrooi de coquilles met zout en peper. Strijk aan beide zijden van de coquilles een beetje olijfolie en bak de coquilles in kleine porties in 1 tot 2 minuten aan elke kant totdat ze een mooie karamellisatie hebben. Voeg per portie een beetje citroensap toe en serveer direct uit.</p>                      |
| <p>Eetbare bloemen (viooltjes oid)</p>                                                            | <p><b>Opmaak</b><br/> Schep een mooie lepel pompoenpuree in het midden van elk bord en smeer dit uit in een nette cirkel. Leg 1 plak gegrilde geitenkaas in het midden van de puree en schik de 2 coquilles rondom. Druppel de peterselieolie rondom het gerecht. Garneer met de citrusparsels, gefrituurde basilicum en eetbare bloemen.</p> |

## Hoofdgerecht

### Hertfilet met gegrilde groenten

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Hertfilet</b><br/>                 1,5 kg hertenrug<br/>                 100 ml rode wijn<br/>                 30 ml balsamicoazijn<br/>                 30 ml olijfolie<br/>                 10 gr knoflook<br/>                 5 gr verse rozemarijn<br/>                 5 gr verse tijm<br/>                 20 gr honing<br/>                 15 ml sojasaus<br/>                 zout en peper<br/>                 boter</p>                                                                                         | <p>Verwarm de sous-vide tot 50°. Kruid de hertenrug met zout en peper. Maak de knoflook schoon en pers deze uit. Hak de blaadjes van de rozemarijn en tijm goed fijn. Meng dit de knoflook en met de overige ingrediënten. Haal de hertenrug door de marinade en doe in een vacuumzak en leg minimaal 2 uur in de sous-vide.</p> <p>Haal de hertenrug uit de zakken en dep ze goed droog met keukenpapier.</p> <p>Naar keuze de hertenrug grillen in de Green Egg of bakken in de koekenpan met geklaarde boter.</p> <p>Verhit de Green Egg tot een hoge temperatuur (ongeveer 200-220°C) en voeg een beetje olie toe aan het rooster om aanbakken te voorkomen. Grill de hertenrug snel aan beide zijden, ongeveer 1-2 minuten per kant, totdat er een mooie, goudbruine korst ontstaat. Smeer kort in met een beetje boter. Laat de hertenrug 5 minuten rusten voordat je ze aansnijdt.</p>                |
| <p><b>Wildbouillon</b><br/>                 2 kg hertenbotten<br/>                 250 gr wortelen<br/>                 200 gr uien<br/>                 250 gr bleekselderij<br/>                 20 gr knoflook<br/>                 2 laurierblaadjes<br/>                 45 gr tijm<br/>                 20 gr rozemarijn<br/>                 10 zwarte peperkorrels<br/>                 2 eetlepels tomatenpuree<br/>                 1,5 l water<br/>                 150 ml rode wijn<br/>                 olijfolie</p> | <p>Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de wildbotten in een grote braadslee en rooster ze in de oven ongeveer 40 tot 45 minuten, of totdat ze mooi bruin zijn. Snijd de wortel, ui, bleekselderij en knoflook fijn. Verhit de olijfolie in de snelkookpan op middelhoog vuur. Voeg de gesneden wortelen, uien, bleekselderij en knoflook toe en bak dit 5-10 minuten totdat de groenten beginnen te karamelliseren en licht bruin worden. Voeg de geroosterde botten toe aan de pan met groenten. Voeg de tomatenpuree toe en bak het geheel 1-2 minuten mee om de smaken goed te mengen. Voeg 1,5 liter water toe zodat de botten volledig onderstaan. Voeg de laurierbladen, tijm, rozemarijn en peperkorrels toe. Doe het deksel op de snelkookpan en laat de bouillon 1 uur trekken. Zeef de bouillon.</p> <p>Afhankelijk van de beschikbare tijd is het mogelijk om de bouillon in de snelkookpan te</p> |

|                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Wildsaus</b><br/>800 ml wildbouillon<br/>250 ml rode wijn<br/>25 gr boter<br/>150 gr cranberrycompote<br/>zout en peper</p>                 | <p>bereiden. Langzame bereiding heeft echter de voorkeur.</p> <p>Giet de wildbouillon die net gemaakt is in een schone, grote pan en voeg de rode wijn toe. Zet de pan op middelhoog vuur en laat het geheel tot de helft inkoken, Voeg de cranberrycompote toe en roer goed door. Laat de saus 5 tot 10 minuten zachtjes pruttelen, zodat de cranberrycompote goed vermengt met de wildfond. Mocht de behoefte bestaan de saus verder te binden, gebruik dan boter, beurre manié of allesbinder.</p> |
| <p><b>Wortelen</b><br/>750 gr gele bospeen (16)<br/>750 gr oranje bospeen (16)<br/>750 gr paarse bospeen (16)<br/>Olijfolie<br/>zout en peper</p> | <p>Snijd de wortelen in lange reepjes of houd ze heel als ze al dun zijn. Laat een klein deel van het groen zitten. Blancheer de wortelen. Let op: alleen dezelfde kleuren bij elkaar.</p> <p>Doe op een bakplaat de olijfolie, zout en peper. Leg de geblancheerde wortelen met de platte kant op de plaat in de olie. Grill daarna de wortelen op de grillplaat.</p>                                                                                                                                |
| <p><b>Spruitjes</b><br/>600 gr spruitjes (48)<br/>50 gr truffelboter<br/>zout en peper</p>                                                        | <p>Maak de spruitjes schoon en nijd de spruitjes doormidden. Kook ze in gezouten water gedurende totdat ze net gaar zijn, maar nog steeds een beetje bite hebben. Verhit de truffelboter in een grote pan op middelhoog vuur. Voeg de spruitjes toe en bak ze op hoog vuur totdat ze mooi goudbruin en krokant worden. Breng op smaak met zout en peper.</p>                                                                                                                                          |
| <p><b>Pastinaak</b><br/>1,5 kg pastinaak<br/>1 l volle melk<br/>200 ml room<br/>50 gr boter<br/>zout en peper</p>                                 | <p>Schil de pastinaak en snijd in stukken. Mochten er harde delen aan de binnenzijde aanwezig zijn, verwijder deze. Kook de pastinaak in een grote pan met de melk totdat deze zacht is (ongeveer 15-20 minuten). Giet de pastinaak af en bewaar het kookvocht. Pureer de pastinaak met een staafmixer. Pers door een fijne zeef. Voeg naar behoefte de room en de boter toe en mix goed. Eventueel kan ook het kookvocht gebruikt worden. Breng de puree op smaak met zout en peper.</p>             |
| <p><b>Parmezaans krokantje</b><br/>150 gr Parmezaan</p>                                                                                           | <p>Rasp de Parmezaan fijn. Verwarm de oven tot 200°C en bedek een bakplaat met bakpapier. Strooi een dunne laag geraspte Parmezaanse kaas over het bakpapier. Bak de kaas gedurende 5-7 minuten in de oven totdat het goudbruin en</p>                                                                                                                                                                                                                                                                |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>krokant is. Haal het uit de oven en laat het afkoelen. Breek het in stukjes.</p> <p><b>Opmaak</b><br/>         Veeg de pastinaakpuree in het midden van het bord. Snijd de hertfilet in schuine plakken en plaats deze aan de rechterzijde en garneer met geglaceerde wortelen, spruitjes, en Parmezaans krokantje. Druppel de wildfondsaus met cranberrycompote naast de hertfilet.</p> |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Nagerecht

### Bosbessenmouse met witte chocolade

|                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bosbessenmouse</b><br>400 gr bosbessen<br>(diepvries)<br>240 gr gepasteuriseerd<br>eigeel<br>2 x 100 gr suiker<br>195 ml slagroom<br>1 citroen            | <p>Doe de bosbessen samen met suiker (100 gram) in een pan en verwarm op een laag vuur. Laat de bosbessen zacht worden en hun sap loslaten (ongeveer 10 tot 15 minuten). Pureer het mengsel met een staafmixer tot een gladde massa. Zeef de puree door een fijne zeef. Laat goed afkoelen Klop de slagroom op tot zachte pieken (niet te stevig). Klop de suiker (100 gram) met het ei in ongeveer 8 minuten stevig. Voeg het sap van een citroen toe.</p> <p>Spatel voorzichtig met een pannentikker de bosbessenmousse door het eimengsel en voeg daarna de opgeslagen room toe. Controleer de smaak of er genoeg citroensap in zit. Vul de bol vormen (7 cm) met de mousse en zet direct in de vriezer.</p> |
| <b>Frambozensorbet</b><br>800 gr frambozen<br>(diepvries)<br>135 gr suiker<br>65 gr glucosesiroop<br>13 ml citroensap<br>80 ml eiwitten<br>(gepasteuriseerd) | <p>Pureer de ontdooide frambozen samen met de suiker, glucosesiroop en citroensap in een blender. Zeef de puree door een fijne zeef om de pitjes te verwijderen. Splits de eieren en klop het eiwit luchtig. Spatel dit rustig door het frambozenmengsel. Giet alles in de ijsmachine en draai er een sorbet van. Zet afgedekt in de vriezer tot gebruik.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Chocoladesaus</b><br>400 gr witte chocolade<br>300 ml slagroom<br>4 ml vanille-extract                                                                    | <p>Verhit de slagroom in een klein pannetje tot deze begint te koken. Haal de pan van het vuur zodra het kookt. Voeg de witte chocolade in stukjes toe aan de warme room en roer tot de chocolade volledig is gesmolten. Voeg het vanille-extract toe voor extra smaak. Laat de saus iets afkoelen tot een warme, maar vloeibare consistentie.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Zoete tuile</b><br>80 gr zoete tuile mix<br>32 gr water<br>12 gr zonnebloemolie<br>10 druppels rode kleurstof                                             | <p>Verwarm de oven voor tot 165°C. Meng de tuile mix met water en olie in een kom. Roer glad en kleur met rode kleurstof.</p> <p>Strijk het gekleurde mengsel uit op de siliconenmat met een paletmes. Zorg voor een gelijkmatige dunne laag. Afbakken in ongeveer 6 tot 8 minuten.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Kastanjecrumble</b></p> <p>400 g gekookte kastanjes<br/>1 appel<br/>1 peer<br/>9 gr honing<br/>vanille-extract<br/>1,5 gr kaneel<br/>10 ml Amaretto<br/>100 gr bloem<br/>50 gr havervlokken<br/>75 gr koude boter<br/>50 gr rietsuiker<br/>zout</p> <p>20 g muntblaadjes</p> | <p>Verwarm de oven voor op 180°C (boven- en onderwarmte). Schil de appel (120 gr) en peer (120 gr) en snijd brunoise. Hak de kastanjes fijn. Meng de kastanjes, appel, peer, honing, vanille en kaneel in een kom. Voeg de amaretto toe en doe het mengsel in een ingevette ovenschaal.</p> <p>Meng de bloem, havervlokken, rietsuiker en zout. Voeg de blokjes koude boter toe en maak er grove kruimels van. Verdeel de kruimels over de vulling en bak 30 tot 35 minuten tot de bovenkant goudbruin en knapperig is. Snijd in 16 blokken.</p> <p><b>Opmaak</b></p> <p>Schep de bosbessenmousse in het midden van elk bord. Maak een spiegel van de witte chocoladesaus rond de mousse. Leg een bolletje frambozensorbet naast de mousse, Leg een blokje kastanjecrumble naast de mousse. Werk het gerecht af met een takje verse munt en de zoete tuile.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|