

Menu September 2023

Martin van Zetten, Quindici, Heren 15

Voorgerecht

Makreel | Rijst | Avocado | Koffie

Tussengerecht

Kip | Langoustine | Pasta

Hoofdgerecht

Parelhoen | Paddenstoelen | Rook | Fondant | Prei

Nagerecht

Polenta | Sinaasappel | Konfijt | Yoghurt | Pistache

Voorgerecht

Makreel | Avocado | Koffie

Makreel 6 hele makrelen (1,2kg) 200 gr tuinkers Olijfolie Peper en zout	Fileer de makrelen, snijd ook de huid eraf (het dunne vliesje) en verwijder de graten. Dit kan door de graten weg te snijden uit het midden. Goed controleren. Snijd de makreel in dunne lange repen en vervolgens in kleine blokjes (tartaar) Doe de tartaar in een ruime kom en breng op smaak met tuinkers, peper, zout en olijfolie
Radijs 16 stuks radijs 70 ml water 70 gr suiker 55 ml azijn	Zet een pan op het vuur en doe hierin de suiker, azijn en het water. Laat dit een keer koken, goed roeren en laat het afkoelen in de koelkast. Snijd de radijsjes in partjes en spoel af. Radijsjes toevoegen aan koude massa. Bewaren voor opmaak.
Koffiemayonaise 1 ei 15 gr mosterd 15 ml citroensap 200 ml zonnebloemolie kopje espresso 20 gr pure chocolade	Maak mayonaise; doe het ei, de mosterd, citroensap en zonnebloemolie in een hoge beker. Zet de staafmixer in de beker, laat 10 seconden op de bodem draaien, trek de staafmixer daarna langzaam naar boven. Wanneer het te dik is dan wat zonnebloemolie toevoegen. Snijd de chocolade rag fijn en laat oplossen in de koffie. Laat de koffie afkoelen. Voeg beetje bij beetje toe en blijf proeven. Doe het vervolgens in spuitzak en leg weg in de koelkast.
Rijst 20 gr zeewier 60 gr wilde rijst 70 ml zonnebloemolie zout	Zet een pannetje met zonnebloemolie op het vuur en breng dit tot 180 graden. Zodra het op temperatuur is doe je per eetlepel de wilde rijst erin, als de rijst naar boven komt haal het er dan gelijk uit en laat uitlekken op papier, doe er wat zout op. Maal de zeewier tot poeder.
Avocado 4 avocado's 2 limoen Peper en zout	Snijd de avocado's door de helft, verwijder de pit en lepel de avocado's uit. Bewaar 1 avocado voor de brunoise. Breng 3 avocado's op smaak met wat peper, zout en limoensap en draai het geheel tot een gladde massa met de staafmixer. Zeef de massa om klontjes te voorkomen. Doe vervolgens de massa in een spuitzak. Snijd, vlak voor het uitserveren, de laatste avocado in kleine blokjes (brunoise) besprenkel met wat citroensap en bewaar voor garnering.



	Opmaak Doe de makreel in een steker (6 cm) en spuit daarop toefjes van de mayonaise en de avocado. Spuit er ook toefjes naast. Leg 1 radijsdeel op de makreel en wat ernaast. Avocado brunoise speels verdelen. Garneer de wilde rijst en het zeewierpoeder in rechte lijnen op het bord.
--	--

Tussengerecht

Kip | Langoustine | Pasta

Ravioli 400 gr bloem 4 eieren 2 el olijfolie	Meng bloem, eieren en olijfolie in de magimix tot een pastadeeg. Laat het deeg 30 minuten in plasticfolie rusten in de koelkast en draai er vervolgens met behulp van de pastamachine lasagnevellen van (stand 9). Maak ravioli met een doorsnee van 7 cm. 1 per persoon. Bewaar de ravioli op een bebloemde ovenplaat met bakpapier onder plasticfolie.
Kip 500 gr kipdijvlees 200 gr beukenzwammen ½ bos peterselie 2 knoflook tenen 25 gr boter 1 groente bouillon blokje 200 ml water 150 ml kookroom 100 gr bloem 50 gr boter	Snijd de kipdijen in kleine blokjes, verwijder eventueel overtollig vet. Snijd de paddenstoelen, peterselie en de knoflook brunoise en bak samen met de kipdijen gaar in boter. Maak een roux door bloem en boter in een pan te garen. Voeg het groentebouillon blokje met 200 ml water en de kookroom toe tot een dikke bechamelsaus ontstaat en laat even door koken. Voeg vervolgens het kipmengsel toe. Op smaak brengen met peper en zout. Goed mengen en daarna laten uitlekken en afkoelen. Vul de ravioli's met het kipmengsel. Zorg dat de ravioli's goed dicht zijn. Bestrijk de ravioli's met wat eigeel. Dek de ravioli's af onder een vochtige doek en bewaar in de koeling.
Saus Schalen en poten van Langoustine 1 prei 1 wortel 2 strengen bleekselderij 20 gr tomatenpuree 150 ml cognac 30 gr curry pasta 100 gr yoghurt 50 gr slagroom	Snijd de wortel, prei en bleekselderij in stukken. Fruit in wat olijfolie samen met de schalen en poten van de langoustine aan. Laat even bakken en voeg tomatenpuree toe. Blus af met de cognac en voeg water toe zodat alles onder staat. Laat 20 minuten trekken op laag vuur. Zeef de saus. Laat vervolgens de saus wat inkoken (circa 750ml blijft over) en werk af met rode curry pasta, yoghurt en slagroom.
Langoustine 16 grote langoustines	Pel de langoustines en verwijder de darmkanalen. Bewaar de panthers en de poten voor de saus. Bewaar de langoustines in de koeling.
Garnituur 16 (groene)mini asperges 32 tomaatjes	Blancheer de groene asperges in gezouten water en spoel af met koud water. Snijd de tomaatjes doormidden, verwijder de zaadlijsten en snijd brunoise. Op smaak brengen met olie, peper en zout.



Zout Olijfolie Bakje salty fingers Bakje Borage cress	Eindbewerking Kook de ravioli in ruim gezouten water in circa 4 minuten gaar. Bak de langoustines om en om in olie en breng op smaak met zout. Opmaak Lepel wat saus in een diep bord. Plaats een ravioli in het midden van het bord, leg daar een langoustine op. Schik de asperges en de brunoise van tomaat tegen de ravioli aan. Versier met salty fingers en boragecress.
---	--

Hoofdgerecht

Parelhoen | Paddenstoelen | Rook | Fondant | Prei

Fondant 2,5 kg aardappelen 110 gram boter 5 takjes tijm 5 tenen knoflook 350 ml kippenbouillon Peper en zout	Schil de aardappelen. Snij van de boven en onderkant van de aardappel een kapje af en halveer de aardappelen evenwijdig aan de kapjes zodanig dat er 32 even grote cilinders (diameter 3,5 cm), met vlakke boven en onderkant zijn. Verhit de boter en bak op middelhoog vuur de rauwe aardappelen aan beide kanten bruin. (3-4 minuten). Laat de fijngesneden knoflook even meebakken. Voeg vervolgens de kippenbouillon en tijm toe, zodat de aardappelen half onderstaan. Eventueel wat water toevoegen. Voeg zout en peper toe. Laat koken en zet de pan een 45 minuten in de oven op 200 graden.
Prei 2 gr venkelzaad 2 gr korianderzaad 200 gr boter 8 prei Zout	Vijzel de zaden. Maak een beurrenoissette van de boter samen met venkelzaad en korianderzaad. Zeef de boter en laat afkoelen. Gebruik de witte delen van de prei en maak schoon. Bestrooi met zout. Bak de prei in de beurre noisette tot deze zacht is. Haal uit de pan, leg in een schaal en houd lauwwarm tot gebruik. Eventueel zwarte en stugge delen verwijderen.
Pastinaak 400 gr pastinaak 50 gr boter 100 ml slagroom 5 gr rookhout Peper en zout	Schil de pastinaken, snijd in plakken en rook met het rookhout in de rookoven (circa 7 minuten). Snijd de pastinaken fijn. Doe de boter en slagroom in de pan en kook tot pastinaak gaar is. Voeg zo nodig wat water toe om smeug te maken. Pureer en maak op smaak met peper en zout. Doe het in spuitzak en houd lauwwarm.
Funghi porciniroomsaus 200 gr funghi porcini 10 ml zonnebloemolie 40 gr sjalot 15 ml witte wijn 15 ml sherry 250 ml kippenfond 250 ml room Peper en zout 1 klontje boter	Week de funghi porcini in warm water. Snijd grof. Laat uitlekken. Lekvocht bewaren. Stoof sjalot glazig in olie, voeg funghi porcini toe. Bak aan en blus af met de witte wijn en sherry en laat geheel verdampen. Voeg de kippenbouillon toe en laat tot de helft inkoken. Doe de room bij het mengsel en kook verder in. Eventueel wat lekvocht toevoegen. Breng op smaak met peper en zout en monteer met klontje boter.



Parelhoen 16 parelhoen filets 10 ml olijfolie 100 gr boter Peper en zout Paddenstoelen 750 gr mix paddenstoel 50 gr gedroogde funghi porcini 10 zongedroogde tomaat 0,5 dl cognac Limoenpeper mix 6 plakjes bacon Groene cress	Kruid de parelhoen met zout en peper. Bak de parelhoen in de olie. Voeg de boter later toe. Arroseeer de parelhoen. Zet in oven (90 graden) en laat half zachtjes verder garen. Circa 45 minuten. Leg de parelhoen vlak voor het uitserveren even onder de salamander voor een krokante huid. Maak de paddenstoelen schoon, scheur of snijd de paddenstoelen. Week de funghi porcini in warm water met de cognac. Circa half uurtje. Snijd de gedroogde tomaten in stukjes. Bak de paddenstoelen in een hete pan met olie. Bak de geweekte funghi porcini en de gedroogde tomaten. Doe de twee mixen bij elkaar en breng op smaak met zout en limoenpeper. Bak de plakjes bacon krokant en maak klein. Opmaak Leg de parelhoen links op het bord, schep daar half over en naast de funghi porcinsaus, rechts op het bord in drievoud afwisselend fondantaardappel, kleine quenelle van paddenstoelmix en prei in rechte lijn. Zet toefjes pastinaakpuree op de prei en toefjes naast de rij. Strooi de bacon over het bord en werk af met de groene cress.
---	--

Nagerecht

Polenta | Sinaasappel | Konfijt | Yoghurt | Pistache

Polenta cake 180 ml olijfolie 220 gr fijne kristalsuiker 300 gr amandel meel 150 gr polenta 3 eieren 20 gr verse rozemarijn 12 ml oranje bloesemwater 5 gr bakpoeder 4 mandarijnen	Verwarm de oven alvast voor op 180 graden. Rasp de schil van de 4 mandarijnen. Gebruik de mandarijnen ook voor het sap van de siroop!! Olijfolie en suiker mixen met handmixer tot een gladde massa, voeg 1/3 amandelmeel toe dan 1 ei, blijf kloppen, 1/3 amandelmeel toevoegen dan weer 1 ei, laatste 1/3 amandelmeel en 1 ei toevoegen. Hak de rozemarijn rag fijn. Als laatste de rasp van de mandarijnen toevoegen met de rozemarijn en het oranjebloesem water. In andere grote bekken de polenta en bakpoeder mixen. Voeg dit samen met het amandel mengsel en mix het goed door elkaar.. Vet de springvorm in en doe een bakpapier op de bodem. Vervolgens het mengsel in een 20-24 cm grote springvorm doen. Bak 30 minuten op 180 graden daarna nog 30 minuten op 160 graden. Als de cake klaar is, met sate prikker gaatjes maken in de cake
Siroop Sap van 4 mandarijnen 15 ml honing 5 takjes tijm	Doe het sap van 4 mandarijnen, de honing en de takjes tijm in sauspan en verwarm (niet koken) Laat staan tot gebruik. Haal de tijm uit de siroop. Wanneer de cake volledig is afgekoeld de siroop over de cake schenken.
Topping 70 gr poedersuiker 45 ml pistachenoot olie	Mix de suiker en de olie tot er een mooi consistentie ontstaat. Giet over de afgekoelde cake en sprinkel ernog wat pistachenootjes over.
Sinaasappel-Yoghurt ijs 4 sinaasappels 20 ml Licor 43 200 gr basterdsuiker 650 gr griekse yoghurt 2 eiwitten Cortina 1 gr Unique locust 1 gr Guargom 0,75 gr Unique Stabilize	Boen de sinaasappels, rasp de schil van 3 sinaasappels, pers er 4 uit. Voeg het vruchtvlees toe aan het sap en zet samen met de licor en de suiker op een middelhoog vuur totdat de suiker is opgelost. Zeef het sap boven een kom. Vruchtvlees verder niet meer gebruiken. Voeg nu de rasp toe. Roer de yoghurt goed los en meng met de afgekoelde sinaasappelmengsel. Voeg de locust, Guargom en Stabilize toe en meng goed door. Klop de eiwitten stijf en meng met het ijsmengsel. Bestrijk de schoepen van de ijsmachine met cortina. Giet het mengsel in de ijsmachine (doe wat alcohol onder de ijskom)



Gekonfijte sinaasappel 3 sinaasappels 250 gr suiker 250 cl water 50 gr poedersuiker	Boen de sinaasappels. Snijd de schillen (zonder wit) er van af. Snijd de schillen in strips. Blancheer de schillen ca 2 minuten in kokend water. Herhaal dit proces 2 keer (totaal 3 keer) met schoonwater. Giet daarna af. Doe de strips in pan met en voeg 250 gr suiker en 250 cl water toe. Breng rustig aan de kook en laat een 1 uur prutellen. Giet af en laat uitlekken. Vervolgens op bakpapier 1 uur laten drogen in de oven. Wentel de strips door poedersuiker.
Slagroom 300 ml slagroom	Klop de slagroom stevig. Doe de massa in een spuitzak en bewaar koel tot gebruik
Kletskop van pistache 100 gr ongezouten boter 100 gr bloem 200 gr lichtbruine basterdsuiker 15 ml oranjebloesemwater 200 gr pistache noten 40 gr amandelen	Rooster de amandelen en de pistachenoten in een droge koekenpan goudbruin. Laat afkoelen en hak fijn. Bewaar 100 gr, 50 gr voor de afwerking van de cake en 50 gr voor de opmaak onder het ijs!! Oven voorverwarmen op 200 graden. Bekleed alvast een bakplaat met bakpapier. Smelt de boter en los de suiker hierin op. Roer het goed door en voeg oranjebloesemwater toe. Zeef de bloem en voeg dit toe aan het botermengsel, roer goed door (geen klontjes). Roer vervolgens de gehakte noten door het mengsel. Laat afkoelen. Draai nu balletjes van het mengsel ter grootte van een soepballetje, leg ruim uit elkaar op de bakplaat en druk ze met een natte lepel wat plat. Zet in de oven en bak circa 7-8 minuten to goudbruin.
	Opmaak Zet een taartpunt van de polentacake centraal op het bord. Leg een kleine hoeveelheid gehakte pistache nootjes naast de cake en leg daar een bol ijs op. Zet een toef slagroom aan de andere kant van de cake en zet hier een kletskop rechtop in. Drapeer de sinaasappelschilletjes speels op het bord.