

Menu Mei 2024

Jeannette Peters & Ine van Puffelen, dames 5

Voorgerecht

Coquille, bloedworst, bloemkool, aardappelkaantjes

Tussengerecht

Duif, gort, maïs

Hoofdgerecht

Kalfswang, ui, groenten

Nagerecht

Wentelteefjes, appel, sugarsnaps, honingijs

Voorgerecht

Coquille, bloedworst, bloemkool, aardappelkaantjes

<p>Coquille 16 coquilles</p> <p>Serranoham 8 plakjes Serranoham (dit moeten dun gesneden plakjes zijn)</p> <p>Hazelnoot 50 g hazelnoot</p> <p>Bloedworstcrème 250 g zachte Livar varkensbloedworst 60 g verse appelsap uit 3 Elstar appels peper en zout</p> <p>Bloemkool 1 bloemkool 50 g room 2,4 g poedergelatine 12 g water 1,2 g kappa witte peper zout Zonnebloemolie</p>	<p>Zet de coquilles in de koelkast tot gebruik.</p> <p>Verwarm de oven op 160° C. Leg de plakjes Serranoham op bakpapier in de oven en bak krokant gedurende 10 à 15 minuten. Af en toe checken. Laat afkoelen. Leg de plakjes op keukenpapier zodat het overtollige vet opgenomen wordt en zet weg tot gebruik.</p> <p>Verwarm de oven op 160° C en rooster de hazelnoten in ca 20 minuten lichtbruin. Laat ze afkoelen. Plet tot een crumble en zet weg tot gebruik.</p> <p>Snijd de appels in parten. Maak hiervan appelsap in de juicer. Dit kan met schil en klokhuis. Doe de bloedworst in de blender. Draai onder toevoeging van het appelsap een spuitbare massa (eventueel aanvullen met meer appelsap). Laat de blender lang draaien voor en zachte, zalvende substantie. Breng op smaak met peper en zout. Doe de massa in een spuitzak, houd deze warm in de warmhoudkast tot gebruik.</p> <p>Gebruik van de bloemkool 10 grote roosjes. Begin hiermee en doe de rest van de bloemkool meteen naar bereiding 2.</p> <p>Bereiding 1. Snijd op de mandoline van de grote roosjes zeer dunne plakjes van ongeveer 2,5 cm diameter. 3 pp. Bewaar op ijswater in de koeling.</p> <p>Bereiding 2 (mousse) Direct mee beginnen! Week de 2,4g poedergelatine in 12g water. Snijd de restanten van de bloemkool in gelijke delen. Kook gaar in gezouten water giet af door een zeef en pureer. Weeg 400g puree af, doe deze terug in de pan en voeg de kappa toe, laat 2 minuten zacht koken, haal van het vuur en breng op smaak met zout en witte peper. Voeg dan de geweekte gelatine toe aan de warme puree en meng goed. Roer door de lobbige geslagen room. Doe het mengsel in een</p>
--	--



<p>Krokante aardappel-kaantjes 250 g vastkokende aardappelen zout zonnebloemolie</p> <p>Hartige tuille 25 g boter 25 g bloem 35 g eiwit 4 g baharat Zout</p> <p>Coquilles 16 coquilles Mycryo</p> <p>Opmaak 50 g hazelnoot, gebrand en geplet</p>	<p>licht met zonnebloemolie ingevette siliconenmal (met een platte onderkant zodat de coquille er bij de opmaak op blijft liggen) en laat opstijven in de koelkast voor minimaal 30 min.</p> <p>Schil de aardappelen en maak er met de kleinste alligator vierkantjes van. In totaal 150 g. Afspoelen, goed droogmaken en frituren in de olie op 160° C totdat ze krokant zijn. Schep ze uit de olie, laat uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met zout.</p> <p>Verwarm de oven voor op 160° C. Doe de baharat bij de bloem en zeef dit. Smelt de boter, verwijder met een schuimspaan de eiwitten op de bodem van het pannetje. Klop de 35 g eiwit los. Voeg de geklaarde boter toe en spatel de bloem met kruiden erdoor. Breng het op smaak met zout en zet het op kamertemperatuur weg tot gebruik. Strijk het beslag in de mal en bak circa 8 -10 minuten goudbruin. Haal ze direct van de mal.</p> <p>Dep de coquilles droog indien nodig. Kerf de coquilles aan 1 kant ruitsgewijs 2 millimeter in en zet ze tegen elkaar met de ingekerfde kant naar boven. Bestrooi de ingekerfde kant van de coquille met behulp van een zeefje lichtjes met wat Mycryo. Verwarm een De Buyer koekenpan heet en leg de coquilles op de ingekerfde kant in de pan. Bestrooi de andere kant ook met Mycryo. Keer de coquilles om, zodra de helft van de coquille licht verkleurd is. Bak kort aan en zet met de gekerfde kant naar boven op het bord.</p> <p>Let op: bovenstaande handeling net voor uitserveren doen. Let op: dit gaat snel dus de pan niet te heet, omdat anders de coquilles verbranden en er geen tijd is om de coquilles te keren incl. weer bestrooien met Mycryo.</p> <p>Spuit een dop van de bloedworstcrème op het bord. Leg hierop de bloemkoolmousse en daarop de coquille met de gekerfde kant naar boven. ‘Plak’ 3 schijfjes rauwe bloemkool er tegenaan, zet de tuille op de coquille en werk af met de reepjes Serranoham en wat stukjes hazelnoot.</p>
---	--



Tussengerecht

Duif, gort, maïs

<p>Duif 8 Anjouduiven Cornicabra olijfolie</p> <p>Bouillon 4 duiven karkassen 2 uien 2 preien 2 stengels bleekselderij 2 winterwortels 1 bol knoflook 2 laurierblad 4 jeneverbessen 5 zwarte peperkorrels olijfolie 4 takjes tijm 2 takjes peterselie 3 l water</p> <p>Maïscrème 700 g diepvries maïs 215 g slagroom 145 g volle melk Zeste van 1 limoen Zout</p> <p>Maïskolf 500 g maïscrème 130 g volle melk 130 g duiven bouillon 10 g agar-agar Zonnebloemolie</p> <p>Alkmaarse gort 200 g Alkmaarse gort 60 g sjalot duivenbouillon 125g mascarpone</p>	<p>Maak de duiven schoon, snijd de boutjes en de vleugeltjes eraf en bewaar deze voor de bouillon. Laat zoveel mogelijk huid intact, zodat het borstje bedekt blijft. Braad de duiven snel rondom aan in de Cornicabra olijfolie. Vacumeer de duifjes. Leg de zak (minimaal 90 minuten) in een waterbak van 50°C tot gebruik. Fileer de borstjes van het karkas, haal de huid eraf en leg tegen elkaar op een plateautje. Bestrooi met een beetje grof zout. Voeg het braadvocht uit de zak toe aan de saus. Voor het uitserveren de borstjes kort afbranden met de brander.</p> <p>Hier direct mee beginnen, want de andere onderdelen van het hoofdgerecht hebben de bouillon nodig! Hak de karkassen doormidden. Snijd de groenten. Verhit de olie en braad de karkassen, nekjes, boutjes en vleugels aan. Voeg water, groenten en kruiden toe. Breng aan de kook in de snelkookpan en zet onder druk laat vervolgens 45 minuten koken. Passeer de bouillon door een natte kaasdoek. Maak op smaak met peper en zout.</p> <p>De bouillon wordt gebruikt bij de maïskolf (130 g), de Alkmaarse gort en bij de jus van blauwe bes (600 g).</p> <p>Kook de maïs kort in water, giet af. Verwarm met de room en melk maar laat niet koken. Voeg zout en limoenzeste toe. Draai glad in de blender. Passeer daarna door een fijne zeef.</p> <p>Voeg de maïscrème, melk en bouillon samen, voeg de agar-agar toe en breng aan de kook. Laat 2 minuten zachtjes koken. Vul de licht ingevette mal (maïskolf) met de massa en laat afkoelen tot kamertemperatuur.</p> <p>Snijd de sjalot zeer klein en zet aan in een beetje olie tot deze glazig ziet. Voeg de gort toe en laat deze 1 minuut meebakken. Voeg zoveel duivenbouillon toe tot de gort net onder staat. Voeg nu regelmatig wat duivenbouillon</p>
--	--



<p>150 g oude kaas</p> <p>Jus van blauwe bes 600 g duivenbouillon 600 g witte wijn 80 g gezeefde jam van blauwe bessen zwarte peper zout bruine roux</p> <p>Tuinboontjes 1 kilo tuinboonpeulen Zonnebloemolie</p> <p>Beukenzwammetjes 1 bakje beukenzwammetjes Olijfolie</p> <p>Opmaak</p>	<p>toe zodra het vocht is opgenomen, à la risotto. Laat de gort beetgaar koken in 30 tot 40 minuten. Rasp de kaas. Voeg vervolgens naar smaak de mascarpone en geraspte oude kaas toe.</p> <p>Kook de witte wijn en de duivenbouillon apart van elkaar in tot de helft. Doe de jam door een fijne zeef. Voeg bij de witte wijn naar smaak jam van blauwe bessen en roer door. Doe de duivenbouillon erbij en kook verder in tot de juiste dikte, ongeveer 350 -400 ml. Breng op smaak met peper en zout. Evt. bijbinden met bruine roux,</p> <p>Dop de tuinboontjes. Kook ze in een laagje gezouten water en “dubbeldop” ze. Giet er een klein beetje olie over om het verkleuren tegen te gaan. Bewaar in de warmhoudkast, 55 gr. Celsius.</p> <p>Snijd de beukenzwammetjes op 2 cm af en besprenkel ze met een beetje olijfolie</p> <p>Verwarm de borden voor. Plaats een lepel gort op het bord en leg hier het duivenborstje tegenaan/bovenop. Garneer met de beukenzwammetjes en een maïskolfje. En garneer met halve tuinboontjes. Giet aan tafel de jus van blauwe bes over het vlees en een beetje op het bord.</p>
---	---



Hoofdgerecht

Kalfswang, ui, groenten

<p>Kalfswang 2000 g kalfswang Hojiblanca olijfolie 950 g winterwortel 450 g ui 2 prei 1200 g knolselderij 3 tak rozemarijn 4 laurierblaadjes 15 jeneverbessen 750 g rode wijn 500 g rode port 1 à 2 potten runderfond</p> <p>Lak/Saus kookvocht van kalfswang 50 g balsamico azijn 50 g bruine suiker zout peper 125 g zachte boter 125 g bloem</p> <p>Schuim van ui 350 g ui 126 g room 100 g melk 4 g poeder gelatine (1:5) dashipoeder boter</p> <p>Gebakken aardappel cilinders 16 vastkokende aardappeltjes zonnebloemolie 2 knoflooktenen (gepeld) 3 takjes verse tijm</p>	<p>Haal de vliezen van de wangen. Bak de wangen in de Hojiblanca olijfolie bruin. Haal de wangen uit de pan en zet de gesneden groenten en kruiden aan in het overgebleven vet. Blus af met de rode wijn en de port. Doe dit in de snelkookpan en doe de wangen erbij, voeg zoveel runderfond toe dat het vlees onder staat en breng onder druk. Laat 45 minuten onder druk koken en haal daarna het vlees uit de pan. Leg dit op een plateau en zet in de warmhoud kast tot gebruik.</p> <p>Gebruik 300 g kookvocht voor de lak. Voeg balsamico azijn en suiker toe. Kook in tot een stroop (evt. extra suiker toevoegen als het te zuur blijft en nog niet stroperig genoeg is om als lak te gebruiken). Maak van de boter en de bloem beurre manié. Zet tot gebruik in de koelkast. Kook de rest van de kookvocht in en monteer met de beurre manié tot een glanzende saus.</p> <p>Week de poeder gelatine in 20 g koud water. Snijd de ui klein en bak in een klontje boter lichtbruin. Draai door de blender met de room en de melk verwarm tot 80C. Voeg de gelatine toe aan de warme massa en breng op smaak met dashipoeder. Zeef en doe in een kidde met 1 of 2 patronen.</p> <p>Laat de schil aan de aardappel. Was goed schoon en snijd de kop en kont er af. Maak van de aardappel een cilindertje, 1 p.p. (4 cm hoog en 3 cm in doorsnee). Doe ze, met een paar extra stukjes, in een vacuümzak, voeg een scheutje zonnebloemolie, knoflook en tijm toe. Trek vacuüm en gaar de aardappeltjes 30 minuten in een pannetje met water dat tegen de kook is. Koel terug in ijswater. Daarna drogen met een theedoek. Met de extra stukjes kun je de gaarheid van de cilindertjes bepalen. Bak kort voor uitserveren de aardappeltjes in olie en boter.</p>
---	---



<p>Groenten 3 grote zoete aardappelen 2 courgettes 5 meiraapjes 4 witte asperges Boter Zout</p> <p>Opmaak Rock Chives cress</p>	<p>Snijd plakken van 1 cm van de zoete aardappelen en de meiraapjes. Snijd 16 ruitjes met het tourneermes van de courgette. Schil de asperges. Snijd 16 stukjes van de asperges van 4 cm hoog. Kook op een laag vuur meiraap, asperges en courgette apart van elkaar beetgaar in gezouten water waar een klont boter aan toegevoegd is. Kook de zoete aardappel in een ander pannetje gaar en zacht. Steek rondjes uit de meiraap en de zoete aardappel van $\varnothing 3,5$ cm. Houd warm tot gebruik.</p> <p>Snijd de wang in gelijke rechthoeken en lak ze af. Leg de wang rechts op het bord. Dresseer aan de linkerkant met een cilinder van het aardappeltje, de groenten en de jus van kalfswang en maak af met schuim van ui. Garneer het gerecht met de Rock Chives cress.</p>
---	---



Nagerecht

Wentelteefjes, appel, sugarsnaps, honingijs

<p>Honingijs 550 g volle melk (3,5%) 125 g slagroom (35%) 150 g honing 0,75 g locust 0,75 g guar 1 g cortina</p>	<p>Smeer de cortina aan het roerwerk. Verwarm de melk en de room zachtjes. Voeg de honing toe en roer tot die volledig is opgelost. Voeg locust en guar toe. Laat afkoelen en giet het vervolgens in de draaiende, voorgekoelde ijsmachine. Laat het verder afgedekt in de vriezer rijpen.</p>
<p>Wentelteefjes 4 eieren medium 220 g melk fijne kristalsuiker kaneel boter 2 pak Tramezzini brood</p>	<p>Maak een mengsel van losgeklopt ei en melk. Steek uit het brood 16 sikkelvormen, met behulp van een mal. Leg de sikkelvorm kort in het eimengsel. Bak de wentelteefjes op een zéér matig vuur in boter goudbruin. Let op voor het bakken van de wentelteefjes is een anti aanbakpan nodig. Tussen het bakken door haal je met keukenpapier de oude boter uit de pan en pak je nieuwe boter. Dit bevordert het goudbruin bakken van de wentelteefjes. Bewaar de wentelteefjes/ sikkels op keukenpapier. Bestrooi meteen met fijne suiker waar wat kaneel aan toegevoegd is.</p>
<p>Appelbereidingen 6 Elstar appels Parisienne boren van ø25 en ø15 50 g boter 40 g suiker 1 g kaneel 40 g Calvados 15 g gelei suiker sap van een halve limoen</p>	<p>Schil de appels. Voor de calvados bolletjes steek met de boor ø25 een bolletje p.p. uit. Vacumeer met de calvados het limoensap en de gelei suiker. Gaar de bollen 15 minuten sous-vide op 85°. Voor de gebakken bolletjes neem de kleine boor en steek 3 bolletjes p.p uit. Doe de restanten van de appels door de slowjuicer en bewaar het sap. Smelt de boter, bak hierin de kleinste balletjes, wals deze door de pan samen met de suiker en kaneel, zodat alle balletjes gecoat zijn (pan niet afwassen). Doe ze in een bakje, voeg het appelsap toe en bewaar op kamertemperatuur.</p>
<p>Appelcompote 3 Elstar appels 60 g appelcider azijn 45 g gelei suiker 75 g abrikozenjam naar smaak</p>	<p>Schil de appel en snijd brunoise . Kook de azijn op met de suiker en giet over de appelblokjes. Breng op smaak met gezeefde abrikozenjam. Zet koud tot gebruik.</p>
<p>Sugar snaps 16 sugar snaps zout 10 g bakpoeder</p>	<p>Blancheer de sugar snaps in extreem zout water waaraan bakpoeder is toegevoegd, koel terug in ijswater. Zodra ze zijn afgekoeld gaan ze in de pan waarin de appelbolletjes zijn gebakken. Wals ze door de pan totdat ze rondom gecoat zijn. Haal uit de pan en snijd in smalle spievormen.</p>



Banketbakkersroom

250 g melk
1/2 vanillestokje
75 g suiker
3-4 eidooiers
6 g bloem

Opmaak

Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap merg eruit. Breng melk, merg en helft van de suiker aan de kook. Roer dooiers en de rest van de suiker los en roer de bloem erdoor. Maak familie met een beetje warme melk en schenk terug in de pan. Breng aan de kook en laat op laag vuur 3 minuten garen. Het moet een stevige massa zijn. Is het nog te dun, voeg dan een 4^e dooier toe. Bewaar koel. Doe het pas vlak voor het uitserveren in een spuitzak

Plaats een wentelteefje op het bord. Dresseer de gebakken appel bolletjes en de appel compote bij het wentelteefje. Plaats het bolletje honingijs en het calvados bolletje op het wentelteefje. Drapeer de sugar snap wigjes over het gerecht en zet wat toefjes met de banketbakkersroom.