



**Menu december 2018
Martin van Zetten
Groep 15**

**Voorgerecht:
Eendenbout met Hollandse twist**

**Tussengerecht:
Tonijn variatie**

**Tussengerecht:
Kastanje velouté met slakken**

**Spoorn:
Fris en fruitig**

**Hoofdgerecht:
Jong hert met schorseneren, quinoa en gefrituurde spruiten**

**Nagerecht:
Peer, chocolade, vanille, karamel en koffie drieënveertig**



**Voorgerecht:
Gekonfijte eend met pompoen en speculaas crumble**

<p>1 fles pompoen 80 gr boter 5 gr vijfkruidenpoeder 7 speculaaskoekjes 7 biscuitjes 20 gr bloem olijfolie 4 gekonfijte eendenbouten</p> <p>1 bos peterselie arachideolie</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180°C (geen vocht). Schil de pompoen, verwijder de pitten en snijd in blokjes. Gaar de pompoen in een braadslee met scheut olie in 30 minuten, de pompoen moet ruim gaar zijn. Plet de pompoen met een vork en meng met 40 gr boter. Kruid met peper, zout en vierkruidenpoeder. Houd warm.</p> <p>Verkruimel de speculaaskoekjes en biscuitjes. Voeg de bloem en de rest van de boter toe. Meng door elkaar en spreid uit op een bakplaat belegd met bakpapier. Bak circa 15 minuten in de oven.</p> <p>Verhit een braadpan op laag vuur en warm de gekonfijte eendenbout. Draai regelmatig tot het vet gesmolten is. Verwijder het vel en trek het vlees in kleine reepjes.</p> <p>Frituur de blaadjes peterselie in laagje olie.</p> <p>Opmaak</p> <p>Neem een ring (6 cm), verdeel het vlees onderin de ring en druk licht aan, maak een 2^e laag met de pompoen en kruimel de speculaas crumble eroverheen. Leg de gefrituurde peterselie er bovenop. Verwijder de ring.</p>
---	---



Tussengerecht

Tonijn variatie

<p>Ingrediënten:</p> <p>90 gram casino wit 2,5 dl koolzaadolie 2 grote tomaten 20 gr dijonmosterd 3 ml citroensap 400 gr verse tonijn 30 ml room</p> <p>2 lente-uien ½ komkommer 150 gr tonijn uit blik 5 gr rozemarijn 5 gr tijm 5 gr dille 40 gr mayonaise 30 gr zure room 1 el citroensap Cayennepeper 2 tomaten</p> <p>1 courgette 1 grote ui teen knoflook olijfolie 3 gr platte peterselie 3 gr tijm 3 gr dille 3 gr bieslook</p>	<p>Verse tonijn met croutons</p> <p>Verwijder de korsten van het witbrood, snij het brood in kleine blokjes. Verhit de 2,5 dl koolzaadolie in een braadpan en bak de blokjes goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Roer de room en de mosterd door elkaar en kruid met peper en zout. Blancheer de tomaten. Pel de tomaten, ontpit en snij in blokjes. Meng de tomaten met de rest van de koolzaadolie (10 cl) citroensap en kruid met peper en zout. Snij de tonijn in 3 gelijkmatig stukken snij vervolgens in lange stroken.</p> <p>Courgettekoekjes met tonijnsalade</p> <p>Tonijnsalade;</p> <p>Snijd de lente-ui in ringetjes. Laat de tonijn uitlekken en verkruiemel. Schil de komkommer en halveer in de lengte, ontpit en snij vruchtvlees in kleine blokjes. Meng de lente-ui, de tonijn, de komkommer, de alle fijngehakte kruiden, de mayonaise en de zure room door elkaar. Kruid met cayennepeper, zout en evt citroensap. Tomaten halveren, ontpitten en snij in reepjes. Zet opzij voor opmaak.</p> <p>Courgettekoekje</p> <p>Verwarm de oven op 180°C. Was en rasp de ongeschilde courgette doe in een vergiet, kruid met zout en laat uitlekken. De ui en knoflook fijn snijden. Verhit de olie en bak de ui en knoflook glazig. Laat afkoelen. Kluts het ei. Knijp de courgette uit en meng met de fijngehakte kruiden de gebakken ui en knoflook. Voeg beetje bij beetje de bloem, en het ei toe. Kruid</p>
---	---



<p>1 ei 40 gr bloem 10 gr paneermeel plantaardige olie takjes dille</p> <p>150 gr haricot verts 1 winterpeen 10 ml wijnazijn 30 gr verse gember 15 gr sinaasappelconfituur 20 ml olijfolie</p> <p>600 gr verse tonijn 8 gr citroenpeper 8 gr piri piri 2 el honing Lijnzaadolie boter</p> <p>30 gr verse dragon</p>	<p>met peper en zout en voeg net zoveel paneermeel toe tot een licht maar niet te vloeibaar beslag.</p> <p>Vlak voor het uitserveren de plantaardige olie (2 cm in de pan) verwarmen. Leg er een kleine lepel courgettebeslag in. Druk lichtjes aan. Bak goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Gemarineerde tonijn</p> <p>Snijd de wortel in fijne julienne reepjes, even lang als de haricot verts. Kook de haricot verts. Schil en rasp de gember, meng dit met de wijnazijn, de oliefolie en de jam. Giet dit mengsel bij de groente en laat marineren.</p> <p>Snijd de tonijn in 3 gelijkmatige stukken van circa 200 gram, snij vervolgens in vierkante repen, 16 totaal. Meng de citroenpeper, de piri piri, honing en lijnzaadolie. Marineer de tonijn met de citroenpeper, piri piri en de honing. Smelt de boter en bak de tonijn heel kort op hoog vuur vlak voor het uitserveren.</p> <p>Opmaak</p> <p>Neem een rond bord. Leg geheel links de vers gesneden reepjes rauwe tonijn, verdeel de tomaten blokjes er op en bedruip met de mosterd crème en strooi er wat broodcroutons en dragon over, leg in het midden een courgette koekje en leg daarop een lepel tonijnsalade en garneer met een reepje tomaat en takje dille, leg rechts de groenten en daarop de kort gebakken en gemarineerde tonijn. Serveer direct uit.</p>
---	--

Tussengerecht:

Velouté van kastanje met slakken

<p>Ingrediënten:</p> <p>5 aardperen 2 tenen knoflook 4 sjalotten 1,25 liter groentebouillon 40 gr boter 750 gr gekookte kastanjes 1 sinaasappel 1 dl room 50 ml cognac</p> <p>3 sinaasappels 1 kg kastanje champignons 20 gr boter 2 tenen knoflook 20 cl cognac</p> <p>20 gr suiker 5 gr lecithine 2 sinaasappels</p> <p>48 slakken</p>	<p>Veloute</p> <p>Pel en snipper de sjalotten, schil de aardperen en snijd in blokjes, snijd de knoflook in grove stukjes. Smelt 40 gr boter en bak 750 gr kastanjes, de aardpeer, de knoflook en de ui goudbruin. Blus met de cognac, alcohol even laten verdampen, voeg daarna 1,15 liter groentebouillon toe. Hou 100 ml groentebouillon apart. Eventueel later toevoegen. Voeg de room, sap van ½ sinaasappel toe en breng aan de kook en zet daarna het vuur laag. Laat 15 minuten zacht koken. Blend tot een homogene en gladde massa.</p> <p>Kastanje champignons</p> <p>Trek zestes van de sinaasappels. Bewaar de sinaasappels. Maak de kastanjechampignons schoon en snijd in kwarten. Smelt de boter en fruit de kastanjechampignons, de knoflook en de zestes van de sinaasappel. Blus af met de cognac. Schep de champignons uit de pan en bewaar het vocht. In dit vocht worden later de slakken gekookt.</p> <p>Sinaasappel schuim</p> <p>Pers de 2 sinaasappels uit en verwarm met de suiker, suiker geheel oplossen, zeef de massa. Voeg daarna de lecithine toe, giet de massa in een kidde en draai er vervolgens 2 gaspatronen op. Zet koel weg. Spuit eerst een beetje in een apart kopje om te zien of de massa de goede consistentie heeft.</p> <p>Slakken</p> <p>Kook de slakken 3 minuten in het vocht van de gebakken champignons. Rook de slakken op een rooster met aluminiumfolie 1 minuut in de rookoven.</p>
---	---



<p>gefrituurde peterselie</p>	<p>Opmaak:</p> <p>Neem een voorverwarmd diep bord. Leg de gebakken kastanjechampignons met de sinaasappelzestes in het bord, Schep de hete velouté bij de kastanjechampignons, drapeer de slakken in het bord en leg het sinaasappelschuim voorzichtig in het midden. Plaats er enkele blaadjes gefrituurde peterselie (van voorgerecht) op.</p>
-------------------------------	---

Frambozen Spoom

<p>5 dl water, 425 gr suiker 5dl frambozenpuree 10 ml citroensap 2 eiwitten 5dl prosecco</p>	<p>Breng water met 300 gr suiker aan de kook. Suiker geheel oplossen en laat afkoelen. Voeg vruchtenpuree en citroensap toe en roer met een garde tot gladde massa. Deze massa door een zeef passeren en in kleine ijsmachine tot ijs draaien. Draai van de eiwitten en de 125 gr suiker een stevig schuim. Voeg het eiwitschuim toe aan de ijsmassa. Roer goed door elkaar en zet in de vriezer.</p> <p>Opmaak;</p> <p>Schep een bol ijs in een Champagne flûtes en schenk er de Prosecco op. Serveer direct uit</p>
---	--

Hoofdgerecht:

Jong hert met schorseneren, quinoa en gefrituurde spruiten

<p>Ingrediënten:</p> <p>1 kg schorseneren 1 citroen 100 ml melk 2 gr zout 210 gr boter nootmuskaat</p> <p>400 gram sjalotten 3 uien 100 ml port 100 ml madera 700 ml gevogeltebouillon koude boter (60 gram)</p> <p>1,4 kg hertenkalf Olijfolie 50 gr boter Peper en zout</p> <p>400 gram eendenlever 20 gram bloem 60 gram boter</p> <p>400 gr pancetta</p>	<p>Schorseneren</p> <p>Was de schorseneren, schil en snij in schuine staafjes. Pers de citroen uit en voeg toe aan een ruime kom water. Leg de staafjes in het citroenwater om verkleuren te voorkomen. Breng de schorseneren aan de kook in gezouten water met de melk. Kook beetgaar en giet af. Bak kort voor serveren 500 gr van de schorseneren (3 staafjes pp) in 100 gram boter. Mix de andere helft met de rest (110 gram) boter tot een crème.</p> <p>Uien jus</p> <p>Pel en snipper de sjalotten en de uien. Fruit glazig aan in olijfolie. Blus met de port en madera. Laat volledig inkoken. Voeg de gevogeltebouillon toe en laat inkoken tot de helft. Zeef de jus (bewaar de uien voor de quinoa) en kruid met peper en zout. Monteer met koude boter.</p> <p>Hertenkalf</p> <p>Kruid de hertenkalf met peper en zout. Neem een plastic zak en trek vacuüm leg het vlees vervolgens in de sous vide. Temperatuur 55°C. Bak voor het uitserveren op hoog vuur rondom bruin in de boter met olijfolie. Laat rusten onder aluminiumfolie.</p> <p>Eendenlever</p> <p>Snij de eendenlever in 16 gelijkmatige stukken. Wentel in de bloem, leg in de vriezer. Voor serveren kort aanbakken in ruim boter.</p> <p>Pancetta</p> <p>Snij de pancetta in blokjes en bak licht krokant. Haal van het vuur en laat afkoelen. Na afkoelen de krokante pancetta ragfijn snijden. 200 gr voor Quinoa en 200 gr voor opmaak.</p>
--	--



<p>300 gr drie kleuren quinoa 100 cl gevogeltebouillon</p> <p>400 gram spruiten 100 gram paneermeel 100 gr hazelnootpoeder 60 gram bloem 3 eieren arachideolie</p> <p>pancetta</p>	<p>Quinoa</p> <p>Breng 400 ml water aan de kook en voeg de quinoa toe. Kook de quinoa tot het water is opgenomen. Voeg de gevogeltebouillon toe en kook droog. Voeg vervolgens de 200 gram krokante pancetta en 100 gram uien (van de uien jus) toe.</p> <p>Spruitjes</p> <p>Was de spruitjes, maak schoon en kerf een kruisje aan de steelkant. Blancheer de spruitjes 6 minuten in kokend, gezouten water, verfris onder de koude kraan en laat uitlekken. Meng het paneermeel met het hazelnootpoeder. Wentel de spruitjes in de bloem, dan in het losgeklopte ei en ten slotte in het paneelmeel. Frituur 4 à 5 minuten in de hete arachideolie. Laat uitlekken op keukenpapier. Snijd voor het uitserveren doormidden.</p> <p>Opmaak:</p> <p>Leg in het midden van het warme bord een plak hertenkalf, leg er een plakje gebakken eendenlever op, schik de gebakken schorseneren rechts boven het vlees, maak een quenelle van de quinoa en leg links boven het vlees, schuim de uien jus nogmaals op en schenk rondom het vlees, boven en onder het vlees de schorseneren crème, snij de spruiten (3 pp) door de helft en schik op het bord. Strooi de overgebleven pancetta over het bord. Serveer direct uit.</p>
--	--



Nagerecht:

Chocolade cake met peer, vanille-ijs met karamel en Baristo 43 koffieparfait

<p>Ingrediënten:</p> <p>8 eieren 70 ml espresso koffie 40 ml Baristo 43 90 gr suiker 150 gram mascarpone 250 ml slagroom koffieboontjes</p> <p>1 conference peren 0,5 citroenen 100 gr hazelnoten 175 gr pure chocolade 225 gr boter 200 gr suiker 3 gr vanillesuiker 4 eieren 90 gr amandelmeel 15 gr cacao poeder 3 gr bakpoeder poedersuiker bloem en boter</p>	<p>Koffieparfait</p> <p>Doe de suiker en de koffie in een kleine pan, meng en breng aan de kook en voeg halverwege de Baristo 43 toe.</p> <p>Eieren splitsen en eierdooiers in hitte bestendige pan kloppen. Voeg de koffiesiroop beetje bij beetje toe, roer stevig zodat eierdooiers niet schiften. Verwarm au bain-marie tot maximaal 65 graden. Roer met een garde tot het mengsel dik en romig is. Van de au bain-marie halen en klop koel.</p> <p>Klop de slagroom stevig. Schep de mascarpone door het afgekoelde eier-koffiemengsel. Voeg 4 lepels slagroom toe aan het koffiemengsel. Vrienden maken. Roer daarna de rest van de slagroom toe. Doe het mengsel in siliconenrondjes. Zet zolang mogelijk in de diepvries en haal 5 minuten voor het uitserveren uit de vriezer.</p> <p>Cake</p> <p>Verwarm de oven voor op 180°C. Vet 1 bakvorm van 24 cm in met boter en bestuif met bloem. Hak de hazelnoten grof en rooster in een droge pan. Laat afkoelen en hou opzij. Schil de peren en wrijf in met de citroen. Blancheer 4 minuten in heet water, verwijder het klokhuis en snij in blokjes. Smelt de chocolade met de boter au bain-marie. Laat afkoelen tot lauw. Klop de eieren, de suiker en de vanillesuiker op tot een bleke massa. Spatel er de gesmolten chocolade door. Schep het amandelmeel, de cacao en het bakpoeder door elkaar. Spatel door het chocolademengsel. Houd 50 gram hazelnoten opzij en voeg de rest aan het beslag toe. Schep het beslag in de bakvormen. Strijk het oppervlakte glad en schik er de stukjes peer zo diep mogelijk in. Bak de cake 45 minuten in de oven. Cake moet mals zijn in het midden. Haal de cake uit de oven en laat rusten. Strooi er de hazelnoten en het poedersuiker over.</p>
---	---



<p>80 gr pure chocolade 80 cl room</p> <p>600 ml volle melk 5 eieren 250 ml slagroom 2 vanillestokjes 160 gr suiker</p> <p>160 gram suiker 120 cl room 50 ml water</p> <p>250 cl slagroom 40 gram suiker</p> <p>6 conference peren (geschild) 200 gr suiker 1 citroenen 2 sinaasappelen 300 ml peren liquor 2 vanillestokjes 1 steranijs 1 kaneelstokje</p>	<p>Ganache.</p> <p>Warm de room op en giet in 3 porties op de chocolade. Meng tot homogene massa.</p> <p>Vanille ijs</p> <p>Breng de melk met de uitgeschraapte vanillestokjes tegen de kook aan. Zet het vuur zacht. Laat 15 minuten trekken. Zeef de melk.</p> <p>Splits de eieren. Klop de eierdooiers met de suiker. Schenk de melk al roerend bij de eierdooiers. Pas op voor roerei</p> <p>Laat afkoelen en draai er vervolgens ijs van.</p> <p>Karamel saus</p> <p>Smelt suiker in een steelpan met dikke bodem tot een lichte karamel. Laat niet te zwart worden. Advies; gebruik de inductiekookplaat. Eventueel randen van de pan bestrijken met water. Niet roeren rustig bij blijven. Voeg vervolgens de room toe. Pas op kan spetten.</p> <p>Slagroom</p> <p>Klop de slagroom stijf met de suiker.</p> <p>Gepocheerde peren</p> <p>Maak een siroop door de suiker met 1,5 liter water. Verwarm zachtjes tot de suiker is opgelost. Voeg de peren liquor, steranijs vanillestokje en kaneel toe. Snij de schil van de citroenen en sinaasappelen zonder wit. Voeg toe aan de siroop. Dompel de peren onder de siroop. Laat 1 uur zachtjes pruttelen. Peren mogen glazig zijn. Verwijder het klokhuis en snij in kleine (brunoise) blokjes. Zet koud weg.</p>
---	---



<p>Papier/schaar frambozen</p>	<p>Opmaak</p> <p>Maak van papier een mal voor een kleine kerstboom. Strijk met de ganache centraal op het koude bord een kerstboom. Steek met een ring (2cm) rondjes uit de cake, strooi rest van de hazelnoot erover. Leg 2 rondjes koffieparfait op het bord en garneer met een chocolade boontje. Leg 3 kleine bolletjes ijs op het bord en lepel de karamel erover. Spuit 3 toeven slagroom op het bord. Gebruik een kleine ijslepel en maak bolletjes van de in kleine blokjes gesneden peer. Verdeel de frambozen op de toeven slagroom.</p>
------------------------------------	---