



Menu december 2013

Wim Smit

Soepje van witte bonen

Rillettes van eendenpoten

Filet americain met pikante paprika en gepofte quinoa

Drooggebakken coquilles onder een korst van dragon, marmelade van witlof en sinaasappel, puntasperges en hollandaise met sinaasappel

Hazenrugfilet met cremeux van pompoen en bessensaus

Bavarois van kaneel met lopende vulling van pistache, tartaar van stooferen en rode port met roomijs van balsamico en biscuit

Soepje van witte bonen

Ingrediënten voor 16 personen

1 liter kippenbouillon
 (3 potjes; bewaar een half potje voor het tussengerecht)
 1 pot witte bonen (uitlekgewicht 250 gram)
 0,5 dl crème fraîche
 50 g eendenlever
 2 el balsamico azijn
 1 takje tijm
 ½ bol knoflook
 ½ ui
 1 el olijfolie
 enkele druppels rode wijn azijn (proeven)
 tabasco (proeven)
 sojasaus (proeven)

1 dl slagroom

De witte bonen laten uitlekken, samen met de ui, tijm en knoflook gaar koken in de kippenbouillon. Wanneer de bonen gaar zijn, met de staafmixer er een gladde massa van maken en dit door een bolzeef wrijven. Opkoken en crème fraîche, eendenlever en azijn toevoegen, glad draaien met de staafmixer. Op smaak brengen met olijfolie, rode wijnazijn, tabasco, sojasaus en zout.

Eindbewerking en presentatie

De hete soep in de dispenser doen en in glaasjes gieten. Kleine beetjes soep met een scheutje room opschuimen met de staafmixer. Werk steeds met 2 pannen, waarbij de soep in de ene pan wordt opgeschuimd en vanuit de andere het schuim wordt verdeeld over de glaasjes. Tegelijk serveren met de rillette. Het glaasje wordt rechts op het bord geserveerd.

Rillettes van eendenpoten

Ingrediënten voor 16 personen

Gekonfijte eendenpoten
 6 eendenpoten (blik
 1,5 kg)

Rillette
 eendenpoten pluksel
 3 el augurken
 2 el zilveruitjes

Verwarm de eendenpoten op in een pannetje tot het vet smelt (niet warmer dan 90 graden). Maak deze schoon en pluk het vlees van de botten. Houdt het vlees warm. Bewaar het vet.

Snijdt de augurken, zilveruitjes en sjalot fijn. Hak de peterselie en het bieslook klein. Maak de eendenlever schoon en verdeel in blokjes. Meng het geplukte



<p>150 g eendenlever 1 sjalot 2 el peterselie 2 el bieslook 70 ml eendenvet (uit het blik) 2 bg. cognac 2 el Samora-mosterd zout en peper</p> <p>Notenmayonaise 2,5 dl walnotenolie 1 eigeel 1 scheut natuurazijn 1 el Samora mosterd tabasco zout</p> <p>75 gram veldsla</p>	<p>eendenvlees met de leverblokjes en voeg beetje bij beetje het eendenvet toe. Kijk naar de hoeveelheid! Het moet nat zijn maar niet vloeibaar. Roer de rest van de ingrediënten door de massa en breng op smaak met mosterd, cognac, zout en peper. Serveer op koele kamertemperatuur, dus niet uit de koeling.</p> <p>Meng eigeel, mosterd en azijn in een beker. Voeg langzaam walnotenolie toe en breng op smaak met tabasco en zout.</p> <p>Eindbewerking en presentatie</p> <p>Verdeel de rillette in ringen met een diameter van 6 cm over de bordjes. Doe er een toefje mayonaise en een blaadje veldsla op. Serveer met stokbrood (tegelijk met de soep).</p>
---	--



Voorgerecht: Filet americain met pikante paprika en gepofte quinoa

<p>Ingrediënten voor 16 personen</p> <p>100 g quinoa arachideolie</p> <p>Mayonaise 2,5 dl arachideolie 1 eigeel 1 scheut azijn 1 el Samora mosterd zout</p> <p>3 rode paprika plastic zakje olijfolie 2 theelepels paprikapoeder ½ theelepel gemalen cayennepeper arachideolie voor frituren</p> <p>1 kg joden haas 4 eetlepels kappertjes 4 eetlepels olijfolie</p> <p>1 ui (zeer fijn gesneden) 8 augurken (zeer fijn gesneden) 8 eetlepels gesneden bieslook 1 bakje schizo cress</p>	<p>Kook de quinoa afgedekt in 20 minuten gaar. Verwarm de oven voor op 200 °C. Giet de quinoa af door een zeef en doe in een ovenschaal. Laat de quinoa 10 minuten drogen in de oven en schep af en toe om.</p> <p>Verhit in een wok de arachideolie tot 200 °C. Frituur de droge quinoa in kleine hoeveelheden tot het uit elkaar “pof”t, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi het met zout naar smaak.</p> <p>Eigeel, azijn en mosterd in een bekken kloppen en druppelsgewijs de olie toevoegen. Op smaak brengen met zout. De mayonaise kun je ook met de staafmixer in een smalle mengkom maken.</p> <p>Strijk de paprika in met olijfolie leg de paprika 20 minuten in de oven op 200°C. Neem na 20 minuten de paprika uit de oven en doe deze over in een afgesloten plastic zak en laat afkoelen. Neem de afgekoelde paprika uit de zak en ontvel deze. Pureer de paprika met een staafmixer met het paprikapoeder, cayennepeper en 12 eetlepels zelf gemaakte mayonaise. Zeef het daarna.</p> <p>Snijd het vlees zeer fijn en meng met de kappertjes, zout naar smaak en de olijfolie en laat de smaken enige tijd op elkaar intrekken.</p> <p>Snijd de ui, bieslook en de augurken heel fijn. (houd apart voor de garnering)</p>
--	--



Eindbewerking en presentatie

Leg een ring (diameter 6 cm) op een bord en vul deze deels met het vleesmengsel en druk goed aan. Leg een laagje van de paprikapuree op het vlees. Meng de ui met de augurk en het bieslook en leg een laagje hiervan op het vlees met de paprikapuree en neem de ring weg. Bestrooi elk bord met de gepofte quinoa en garneer met weinig cress



Tussengerecht: Drooggebakken coquilles onder een korst van dragon, marmelade van witlof en sinaasappel, puntasperges en hollandaise met sinaasappel

<p>Ingrediënten voor 16 personen:</p> <p>Castric voor de hollandaise: 1 fles witte wijn 2 dl witte wijn azijn 8 witte peperkorrels 3 laurier blaadjes 3 kleine sjalot 8 takjes dragon</p> <p>Hollandaise: 400 gram gesmolten boter 10 eierdooiers 100 gram castric rasp van 2 sinaasappels</p> <p>Dragonkorst: 80 gram dragon 250 gram gesmolten boter 300 gram wit tramezzinibrood</p> <p>Marmelade van witlof: 2 banaansjalotten 5 stronken witlof 3 sinaasappels 1 dl rode wijn azijn 50 ml gevogeltebouillon (van voorgerecht) zout en peper 50 ml gembernat 1 eetlepel honing</p>	<p>Kneus voor de castric de peperkorrels. Doe vervolgens alle ingrediënten in de pan behalve de dragon. Kook dit in tot een derde dus tot 3 dl. Scheur de dragon en giet de ingekookte nog hete massa hierop. Zet deze koud zodat de smaak van de dragon goed kan intrekken. Haal de castric door een fijne zeef en weeg 100 gram af.</p> <p>De hollandaise vlak voor het uitserveren maken. Voeg de 10 eierdooiers aan de castric toe. Rasp de schil van de sinaasappel en roer alles los met een garde. Zet deze schaal op een passende pan met kokend water (au bain marie). Klop met de garde de saus luchtig tot 62 °C. Roer met een garde de gesmolten boter er druppelsgewijs door heen zodat een mooie binding ontstaat. Dek de schaal af met vershoudfolie en zet deze warm weg.</p> <p>Blancheer de dragon voor de korst heel kort. Schep na ongeveer 30 seconden in een bak met ijswater om het doorgaren en verkleuren te voorkomen. Als de dragon helemaal koud is, goed laten uitlekken. Blender de dragon samen met het brood en voeg daarna de gesmolten boter tot een gladde dragonpuree ontstaat. Kneed alles met de hand. Rol de “korst” uit tussen vetvrij papier tot ongeveer de dikte van een 2 Euromunt. Bewaar in de koeling zodat de boter hard wordt en makkelijker is te verwerken.</p> <p>Maak de banaansjalotten schoon en snijd halve dunne ringen. Doe dit in een pannetje en giet ze net onder met rode wijnazijn, Zet dit op een laag vuur totdat de sjalotten gaar zijn en de rode wijn azijn volledig is verdampt. Haal de zestes van de sinaasappel en hak fijn. (zestes apart houden voor de garnering van het bord). Schil daarna de sinaasappels en snijd de partjes eruit zodat er geen vlies meer aanzit. Snijd elk partje in 4 stukjes. Pluk de blaadjes van het witlof los en snijd deze in julienne. Smelt een klontje boter in de pan en voeg het witlof toe. Zet dit kort aan en blus af met een beetje gevogeltebouillon. Breng de groente op smaak met een beetje peper, zout, het gembernat en de honing. Voeg de sinaasappel partjes en de sjalotten toe.</p>
--	--

<p>32 grote coquilles</p>	<p>Bak de coquilles op middelhoog vuur in weinig boter (1-2 minuten per kant) tot ze mooi goudbruin van kleur zijn. Neem ze uit de pan. Steek met een ronde steker rondjes uit de dragonkorst ter grootte van de coquille. Breng de coquilles op smaak met zout en peper en leg op elke coquille een plakje dragonkorst. Gratineer ze onder de salamander.</p>
<p>48 groene asperges</p>	<p>Stoom de schoongemaakte asperges 12 minuten in de stoomoven op 100 °C met 100% vocht</p> <p>Opmaak: Verwarm de asperges 2 min op 100 °C in de stoomoven. Maak op een vierkant warm bord 2 rondjes witlofmarmelade ter grootte van de coquille en leg daar het schaaldier op. Leg in het midden 3 puntasperges in een waaier op het bord. Voor ieder coquille een klein schepje sinaasappel hollandaise. Strooi als laatste een beetje zestes van de sinaasappel over het geheel.</p>





Hoofdgerecht: Hazenrugfilet met cremeux van pompoen en bessensaus

<p>Ingrediënten voor 16 personen: 8 verse hazenruggen olie roomboter</p> <p>Hazenrug karkassen 1,5 liter water 1 bol knoflook 1 grote ui 1 winterwortel ½ knolselderij 3 blaadjes laurier 2 takjes tijm</p> <p>Saus 1 liter hazen jus 350 ml vlierbessen- jenever 7 el vlierbessengelei</p> <p>200 g vossenbessen 50 gram boter</p> <p>1,2 kg pompoen 750 gram pastinaak sap 6 peulen kardemom 3 steranijs sap van 6 sinaasappels (6 dl) 5 spices kruidenmengsel peper, zout</p> <p>300 gram cantharellen</p> <p>300 gram kleine spruitjes 16 mini biet</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Snijd de hazenrugfilets van het karkas en verwijder de vliezen.</p> <p>Bestrooi de hazenrugfilets met peper en zout en bak ze rondom aan in een scheutje olie en een klontje boter. Arroseeer met de jus. Laat 10 minuten rusten.</p> <p>De karkassen in een scheutje olijfolie bruin aanbakken, afblussen met het water. Aan de kook brengen, afschuimen en op een laag vuur 1 uur laten trekken. Intussen de groenten schoonmaken, kleinsnijden en aan de bouillon toevoegen. Weer aan de kook brengen en 1 uur laten trekken zonder deksel. Houd ongeveer 1 liter hazen jus over.</p> <p>Ingrediënten voor de saus opzetten en laten reduceren tot 1 liter.</p> <p>Op het laatst de vossenbessen toevoegen en de saus monteren met de koude boter</p> <p>Pompoen en pastinaak in blokjes snijden en met de kardemom en steranijs in sinaasappelsap in 20 minuten gaar koken. Steranijs en kardemom verwijderen en in blender tot zalf draaien. Op smaak brengen met five spices, peper en zout. Warm houden in warmhoudkast.</p> <p>Cantharellen schoonmaken en kort aanbakken in weinig boter.</p> <p>Spruitjes schoonmaken en beetgaar koken. De bietjes 25 minuten koken. (afhankelijk van de grootte halveren)</p>
--	---



Affilla cress

Opmaak

Cremeux van pompoen met daarop de groenten en de cantharellen dresser en op het bord. Hazenrug trancheren in het midden van het bord leggen. Fleur de sel en een paar slagen van de pepermolen en wat saus ernaast.

Garneren met weinig cress.





Nagerecht: Bavarois van kaneel met lopende vulling van pistache, tartaar van stoofperen en rode port met roomijs van balsamico en biscuit

<p>Ingrediënten voor 16 personen:</p> <p>Lopende pistache vulling (meteen mee beginnen) 70 gram extra groene pistachepitten 350 gram melk 70 gram suiker 4 eierdooiers</p> <p>Kaneel bavarois: 500 ml slagroom 2 dl melk 4 kaneelstokken 80 gram suiker 100 gram eierdooier 18 gram gelatine</p> <p>Tartaar van stoofperen: 1 kg stoofperen (Gieser Wildeman) 7 dl rode port 7 eetlepels suiker 2 vanillestokjes</p> <p>Biscuit: 70 gram eiwit 55 gram eidooier 70 gram suiker 2 theelepels aardappelzetmeel 40 gram bloem</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Rooster de pistachenoten krokant. Houdt de helft apart voor de garnering. Kook en doe de andere helft in de melk. Hak dit in een keukenmachine tot een pasta. Laat dit 15 minuten trekken om de smaak van pistache aan de melk te geven. Zeef het door een haarzeef en maak op smaak met suiker. Voeg de eierdooiers toe, verwarm tot 70 °C en meng tot de consistentie van een vanillesaus. Doe dit in kleine vormpjes in de vriezer (als ijsblokjes).</p> <p>Warm de melk op tot het kookt en voeg de kaneelstokken toe om de melk de smaak van kaneel te geven. Zeef dit en meng met de in koud water geweekte gelatine. Sla de dooiers met de suiker luchtig en voeg de hete melk geleidelijk toe. Klop dit koud. Tik de slagroom lobbige en spatel dit door het luchtige eierdooier mengsel. Vul de timbaaltjes voor driekwart met dit mengsel en druk hier het bevroren pistache interieur in zodat deze geheel is omsloten door de kaneel bavarois. Zet de taartjes weg in de koeling zodat de bavarois stolt en de interieurs lopend worden.</p> <p>Schil de stoofperen, verwijder het klokhuis en snijd deze in kleine blokjes van ½ cm. Kook de blokjes stoofpeer tot beetgaar in de port samen met de suiker en het vanillestokje. Zeef de blokjes peer er uit. Vang het vocht op en kook het vocht in tot stroop. Pas op dat het niet bitter wordt. Meng de blokjes voorzichtig met de afgekoelde en dikker wordende portsiroop.</p> <p>Klop de eierdooiers op met de helft van de suiker. Klop in een ontvette kom de eiwitten met de andere helft van de suiker. Spatel het luchtige eiwit door de luchtige eierdooier en spatel hier de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel doorheen. Smeer siliconen matjes in met het biscuit beslag en bak dit ongeveer 8 minuten in een oven op 225 °C goudbruin. Steek de afgekoelde biscuit uit met een ring (Ø 6 cm). Zet de biscuit direct en voorzichtig op een bord.</p>
---	--



Roomijs van
balsamico:
300 gram slagroom
160 gram suiker
300 gram melk
120 gram eidooier
60 gram goede
balsamico

Breng de slagroom en de melk aan de kook. Klop de eierdooiers met de suiker luchtig en giet de kokende slagroom en melk op de eierdooiers. Doe hier de balsamico bij en laat afkoelen. Draai dit in de ijsmachine.

Opmaak

Hak de achtergehouden helft van de geroosterde pistachenoten. Haal de kaneelbavarois uit de vormen en zet deze links op het bord. Strooi de gehakte pistachenoten over de bavarois.

Steek de afgekoelde biscuit uit met een ring (Ø 6 cm). Zet dezelfde ring rechts op het bord en doe hier de stoofperenport tartaar in. Stamp voorzichtig aan en leg de biscuit hier op. Maak als laatste royale quenelles van het roomijs en leg deze op de biscuit. Besprenkel het ijs nog met weinig balsamico.

