

September 2023

Menu september 2023

Maatjesharing met tomaten en Opperdoes ronde

Terrine van groene asperges, bieten en geitenkaas

Tong en croûte

Gevulde (wilde) eendenborst

Appelparfait met honingtuilles en proseccoschuim

Maatjesharing met tomaat en opperdoezen

Ingrediënten

8 haringen
Marinade
1 dl chardonnay azijn
1 dl sushi azijn
½ dl natuurazijn
1 dl water
10 g zout
2 kruidnagels
2 el korianderzaad
2 teentjes knoflook
1 takje tijm
1 takje rozemarijn
Tomaten
20 rode kerstomaatjes
20 gele kerstomaatjes
Aardappelen
10 Opperdoes ronde
3 teentjes knoflook
3 takjes tijm
3 takjes rozemarijn
olijfolie
Zure room
2 dl crème fraîche
sumac poeder

Speltbrood uit de vriezer
1 venkelknol

Bereidingswijze

Haring

Maak de haringen schoon volgens de beschrijving. Snij de filets in gelijke stukken. Leg direct in de koeling. Serveer op koele borden.

Marinade

Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat afkoelen.

Tomaten

Doe de tomaatjes in een gastrobak met een beetje olijfolie en pof ze 5 minuten op 200°C in de oven. Laat ze afkoelen en trek voorzichtig het velletje van de tomaten. Doe ze over in de marinade. Laat ze marineren tot gebruik.

Aardappelen

Steek de aardappelen uit met een 2 cm uitsteker. Snijd ze bij tot gelijke cilinders. Gaar de aardappeltjes in een laag olijfolie met de kruiden op laag vuur. Laat de aardappeltjes uitlekken en bestrooi ze met een beetje zout.

Crème fraîche

Roer sumacpoeder naar smaak door de zure room en breng op smaak met zout en peper. Klop de

crème op tot stijf en doe over in een spuitzak. Doe in de koeling tot gebruik.

Toast

Snijd het bevroren brood in dunne plakken van 2 mm dik. Smeer ze in met olijfolie en toast ze in een oven van 180°C. breek (of snijd) ze in stukken.

Presentatie

Snijd de venkelknol in flinterdunne plakjes op de snijmachine. Schik de stukjes haring op een bord. Leg de tomaatjes en aardappeltjes ertussen. Verdeel enkele stukjes venkel over het geheel en decoreer met toefjes room op de aardappeltorentjes. Steek stukken toast ertussen.



Terrine van groene asperges, bieten en geitenkaas

Ingrediënten

asperges
2 bosjes groene asperges
geitenkaas
400 gr bokkesprong geitenkaas
2 sjalotten
300 gr wilde spinazie
bieten
6 gekookte rode bieten
dilleolie
1 bos dille
1 dl druivenpitolie
1 dl olijfolie
veldsla
dille
balsamicoazijn

Bereidingswijze

Asperges

Schil eventueel asperges als ze dik zijn. Kook de asperges kort in gezouten water en doe direct over in ijswater. Snijd de toppen eraf.

Geitenkaas

Snij de sjalotten in kleine brunoise. Roer de sjalotten beetje voor beetje door de geitenkaas en proef goed dat het niet te sterk wordt.

Terrine

Bekleed een smalle terrine met plasticfolie. Vul de terrine met geitenkaas en asperges. Doe in de koeling om op te stijven.

Bieten

Snijd de bieten in dunne plakken op de snijmachine. Leg de plakken op plasticfolie zodanig ze de terrine met geitenkaas kunnen omwikkelen. Blancheer de spinazie blaadjes even in gezouten water en doe direct over in ijswater. Knijp de blaadjes goed uit en leg ze op de plakjes bieten zodat het geheel is bedekt. Haal de geitenkaas uit de terrine en verwijder de folie. Leg de terrine tegen de rand van de bieten en omwikkel de terrine met de bieten.

Dilleolie

Blancheer de dille 15 seconden in gezouten water en doe direct over in ijswater. Knijp de dille goed uit en pureer in de Magimix of kleine Bamix blender met de oliën 4 minuten lang. Zeef de olie en doe over in een doseerfles.

Presentatie

Snij de terrine in plakken. Schik de plakken op de borden en versier met blaadjes veldsla en de aspergepunten. Druppel dilleolie en balsamico rondom het gehaal. Leg enkele takjes dille op de terrine.



Tong en croûte

Ingrediënten

tong
5 tongen
boter
panade
100 gr geroosterde pijnboompitten
100 gr hazelnoten
100 gr panko
100 gr parmezaanse kaas
100 gr boter
champignons
400 gr champignons
2 sjalotten
boter
50 gr hollandse garnalen
takje peterselie
prei
4 preien
mosselen
1 kg mosselen
peterseliecoulis
1 klein bosje peterselie
scheut slagroom
kookvocht van de mosselen
borage cress

Bereidingswijze

Tong

Ontvel vanaf de kop. Fileer de tong vanaf de zijkanten en begin bij de rugkant. Haal de filets van de tong maar laat ze aan elkaar. Kruid de binnenkant met zout en peper en vouw ze dubbel. Doe ze per twee in een vacuümzak met een klontje boter. Gaar ze 7 minuten op 53°C.

Panade

Maal de pijnboompitten en hazelnoten fijn in de Magimix. Voeg panko, geraspte Parmezaanse kaas en boter in klontjes toe en mix tot een smeug geheel. Strijk de panade uit op een vel bakpapier en leg een tweede vel op. Rol de panade uit met een deegrol tot een lap van ½ cm dikte. Leg de panade in de koeling tot gebruik.

Champignons

Snijd de sjalotten en champignons in kleine brunoise. Stoof de sjalotten in wat boter tot ze glazig zijn en voeg daarna de champignons toe. Laat ze een paar minuten stoven en breng op smaak met peper en zout. Hak de garnaaltjes grof en roer op het laatst door de champignons. Voeg gesneden peterselie toe.

Prei

Snij het wit van de preien in ringen van 2 cm. Leg ze in een pannetje met een klontje boter. Kruid ze met peper en zout en doe er een scheut kokend water bij. Stoof de prei gaar en het water uitdampen.

Mosselen

Doe de mosselen in een ruime pan met peper en een scheutje water. Kook kort tot de schelpen open zijn en haal ze uit de schelp. Bewaar het kookvocht voor de peterseliesaus.

Peterseliecoulis

Blancheer de peterselieblaadjes kort in gezouten water en doe direct over in ijswater. Knijp de blaadjes uit en doe in de Magimix met het kookvocht van de mosselen en een scheutje slagroom.

Pureer tot een gladde saus en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Snij de panade in de vorm van de tongfilets. Druk de panade op de filets. Leg ze even in een oven van 250°C om de panade te laten kleuren en krokant worden. Portioneer de filets. Verdeel de tong en prei over de borden. Leg hoopjes champignon-garnalen op het bord. Trek een streep peterseliesaus over het bord en verdeel de mosselen over de streep. Versier het geheel met blaadjes borage cress.



Wilde eend met rogge

Ingrediënten

eend
5 wilde eenden
boter
farce
250 gr rogge korrels
250 gr amandelen melk
2 wilde eenden
mespunt korianderpoeder
4 salieblaadjes
10 rozemarijnnaaldjes
20 gr verse gemberwortel
5 jeneverbessen
2 eieren
2 el honing
200 gr eendenlever
eendenbouten
10 eendenbouten
ganzenvet
50 gr verse gemberwortel
2 uien
2 laurierblaadjes
appelsaus
eenden karkassen
2 uien
2 wit van prei
200 gr wortel
4 bleekselderij stengels
150 gr knolselderij
1 fles rode wijn
2 salieblaadjes
8 jeneverbessen
4 kardemomzaden
2 ster anijs
2 kg groene appels
garnituur
30 salieblaadjes
tempurameel
appelschillen

Bereidingswijze

Eend

Snijd de boutjes van de eenden af (ook van de farce) en gebruik ze voor de gekonfijt eendenbouten. Snijd aan de rugkant van de eenden het vel van de nek tot aan de staart open, haal voorzichtig het vlees los van de karkassen. Haal de haasjes van de borsten en leg ze tussen de filets. Leg de filets

op slagersfolie met daaronder plasticfolie.

Farce

Ontbeen de eenden. Blancheer de geweekte roggekorrels in gezouten water. Kook de amandelen 5 minuten in melk. Maal de amandelen en roggekorrels glad in de Magimix. Maal het eendenvlees glad met de specerijen. Voeg rogge, amandelen, eieren en honing toe en ten slotte de eendenlever. Breng op smaak met peper en zout. Maak worsten van 10 cm doorsnede. Plaats een rol farce op de gefileerde eend en daarop een tweede gefileerde 180 graden gedraaid. Vorm een rol van de eenden en rol de folie strak. Laat 1½ uur in de stoomoven van 60°C garen.

Eendenbouten

Peper en zout de eendenbouten en bak ze in een beetje eendenvet bruin. Voeg de fijngesneden kruiden erbij en giet eendenvet erbij tot alles net onder staat. Laat op zeer zacht vuur garen.

Appelsaus

Hak de karkassen in stukken en laat bruinen in een oven van 200°C. Laat de gesneden groenten 10 minuten mee bruinen. Doe alles over in de snelkookpan samen met de wijn en specerijen. Pers sap van de appels met de sapcentrifuge en voeg toe aan de karkassen. Breng de pan op druk en laat 1½ trekken. Zeef de saus en laat het inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met zout en peper.

Garnituur

Breng frituurolie op 170°C. frituur appelschillen tot het vocht weg is. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout. Maak tempurabeslag doop de salieblaadjes erin. Frituur tot de blaadjes krokant zijn.

Presentatie

Snijd de gevulde eendenborst in plakken. Leg de plakken op een ingevette plaat en bestrijk ze met boter. Laat even opwarmen in een oven van 160°C. Leg een plak eendenborst op een bord met daarnaast een eendeboutje. Versier met de appelschillen en salieblaadjes. Lepel er wat saus rondom.



Appelparfait met honingtuilles en Proseccoroom

Ingrediënten

brownie
140 gr bloem
60 gr cacaopoeder
140 gr boter
340 gr suiker
4 eieren
130 gr pure chocolade
appelparfait
4 eierdooiers
110 gr suiker
75 gr water
3 appels
scheutje citroensap
1 kg appels
(8 dl sap)
4 blaadjes gelatine
1½ dl slagroom
½ dl calvados
appelgranita
4 granny smith appels
citraensap
200 gr suiker
4 dl water
4 el glucose
honingtuille
100 gr glucose
100 gr honing
250 gr isomalt
40 gr bakpoeder
proseccoschuim
75 gr suiker
75 gr melk
2 blaadjes gelatine
½ fles prosecco
1½ dl slagroom
geraspte pure chocolade

Bereidingswijze

Brownie

Klop boter en suiker in de mixer tot een romige crème. Voeg één voor één de eieren toe. Blijf kloppen tot een homogene massa. Spatel voorzichtig de gezeefde bloem en cacao door het mengsel. Bekleed een gastrobak met bakpapier en stort het mengsel in de bak. Strijk het beslag glad en bak af in een oven van 160°C in ongeveer 30 minuten. De brownie moet stevig zijn in het midden. Laat de koek volledig afkoelen in de koeling.

Appelparfait

Breng water en suiker aan de kook en laat doorkoken tot 120°C. Klop eierdooiers in de mixer tot een romige massa. Giet langzaam de suikerstroop bij de dooiers. Blijf kloppen tot afgekoeld. Doe wat citroensap in de kom van de sapcentrifuge. Maak 8 dl appelsap van de appels. Schil de overige appels en verwijder de klokhuizen. Week de gelatine blaadjes in ijswater. Pureer de appels met appelsap in de Magimix. Kook appelmengsel in tot de helft en wrijf door een zeef. Los de gelatine blaadjes op in de appelpuree en laat iets afkoelen in de koeling. Klop slagroom tot pieken ontstaan en spatel voorzichtig door de eierdooiers en appelpuree. Breng op smaak met calvados en stort in een gastrobak. Laat de parfait invriezen.

Appelgranita

Breng water en suiker aan de kook en laat even doorkoken. Roer de glucose door de suikersiroop. Verwijder klokhuis uit de appels en besprenkel ze met citroensap. Pureer de appels met wat suikersiroop. Wrijf puree door een zeef en voeg rest van de suikersiroop toe. Stort in een gastrobak en laat invriezen. Roer enkele keren door het appelmengsel om een korrelige structuur te verkrijgen.

Honingtuille

Doe glucose, honing en Isomalt in een pannetje. Verhit tot 170°C en roer de bakpoeder door de karamel. Stort het op een met bakpapier beklede plaat. Laat afkoelen, breek het in stukken en maal de karamel fijn in de Magimix. Bekleed enkele gastroplaten met bakpapier en zeef een laagje karamelpoeder op het papier. Laat smelten in een oven van 170°C. Laat de tuille afkoelen en breek ze in stukken.

Proseccoschuim

Week de gelatine blaadjes in ijswater. Breng melk en suiker zachtjes aan de kook. Roer de gelatine blaadjes door de melk en laat afkoelen tot lobbij. Roer prosecco erdoor en laat helemaal afkoelen in de koeling. Klop de slagroom lobbij en spatel voorzichtig door de proseccomelk.

Presentatie

Snijd brownie en parfait in rechthoeken van gelijke grootte. Leg parfait op brownie en schik midden op een bord. Leg twee honingtuilles tegen de parfait aan. Leg een bol appelgranita naast de parfaits. Decoreer met proseccoschuim en geraspte chocolade.