



Menu december 2024

Wim Luchtenborg H4 "The Happy Cooker"

Amuse

Macaron met wildpaté

Voorgerecht

Garnalencocktail 2.0 met tuile

Tussengerecht 1

Kabeljauw met parels en roggebrood

Tussengerecht 2

Duxelles met miso en truffel

Hoofdgerecht

Hert striploin met gerookt spek, schorseneer en stoofpeer

Nagerecht

Bosbessen- en bramenmousse, witte chocoladesaus en muntolie

Amuse Macaron met wildpaté

Ingrediënten	Bereiding
<p>Macarons 200 g poedersuiker 110 g fijngemalen amandelpoeder 30 g fijne kristalsuiker 120 g eiwit 5 g paarse kleurstof in poedervorm</p>	<p>Direct mee beginnen ivm droogtijd</p> <p>Zeef de poedersuiker door een fijne zeef boven een grote kom. (Sla deze stap zeker niet over. Hoe fijner, hoe beter!) Er mogen geen klontjes in het mengsel achterblijven. Meng samen met het amandelpoeder goed door elkaar en zet opzij.</p> <p>Klop met de KitchenAid de eiwitten gedurende 30 seconden op lage snelheid los. Voer daarna de snelheid op en klop de eiwitten schuimig. Voeg nu beetje bij beetje de fijne kristalsuiker toe en blijf kloppen tot je een stevige en glanzende meringue krijgt. Spatel langzaam 1/3 van de eiwitten onder het suiker/amandelmengsel. ‘Vouw’ nu de rest van de eiwitten onder het mengsel, samen met de kleurstof, waarbij je de mengkom draait en de spatel opheft. Zorg ervoor dat alle droge ingrediënten mooi opgenomen worden. Wanneer het beslag klaar is om in de spuitzak gedaan te worden, moet het als een dik lint van je spatel vloeien.</p> <p>Doe een glad spuitmondje van 5 mm diam. in je spuitzak en schep er het beslag in. Leg het siliconen macaronmatje op een bakplaat, houd de spuitzak recht boven elke cirkel van het matje en spuit vanuit het midden tot op de binnencirkel. (1 macaron p.p betekent 32 helften)</p> <p>Als je al het beslag opgespoten hebt, tik je de bakplaat één keer goed op het aanrecht (alsof je hem laat vallen van 5 cm afstand) zodat alle evt. luchtbelletjes eruit zijn en de macarons mooi uitvloeien.</p> <p>Laat de macarons tussen de 45 en 60 min. rusten. Wanneer je er daarna zachtjes aan komt, mag er geen beslag meer aan je vinger blijven plakken.</p> <p>Verwarm de oven voor op 140°C.</p>

<p>Opmaak 50 g speculaaskoekjes 500 g paté van hert</p> <p>1 pot vijgen confituur</p> <p>goudspray</p>	<p>Bak de macarons 25 minuten op 140°C. Draai de bakplaat halfweg de baktijd om. Haal het siliconenmatje met de macarons meteen na het bakken van de bakplaat en leg het op het werkblad om af te koelen.</p> <p>Draai in een keukenmachine of vijzel de speculaaskoekjes tot poeder. Steek met een stekertje van dezelfde diameter als de macarons rondjes uit de paté. (ca. 5 mm dik) Rol de randen van de plakjes paté door het speculaaspoeder.</p> <p>Schep een lepeltje vijgenconfituur op één helft van de macarons en leg plakjes wildpaté op de vijgenconfituur. Leg er vervolgens de andere helft van de macaron bovenop.</p> <p>Spuit op de bovenkant van de macaron wat goudspray. Presenteer ze op een schaal aan de bar en schenk er (optioneel) een glas Crémant bij.</p>
---	--



Voorgerecht 1 Garnalencocktail 2.0 met tuile

<p>Tuile van zeewier 100 g tuile mix zout 80 g water 25 g olijfolie 2,5 g kleurstof (paars)</p> <p>Avococrème 3 st rijpe avocado's 75 ml sushi azijn 1 citroen (proeven) 75 ml room (doseren) peper en zout naar smaak</p> <p>Gel van zoet-zure ui 200 g rode ui 150 ml sushi azijn 100 ml water 120 g suiker 5 g venkelzaad 2,5 g agar agar</p> <p>Mango's 1 mango (ready to eat)</p> <p>Afwerking en opmaak 500 g Hollandse grijze gepelde garnalen 150 g Edamame sojabonen (diepvries) 20 ml sojasaus 10 g geroosterd ume sesamzaad 24 g umi budo zeewier (Nihon balotech)</p>	<p>(kleine kardinaalshoedborden gebruiken)</p> <p>Meng de tuilemix met het water, olie en kleurstof tot een papje. Breng 2 el van het papje op de mal aan en smeer met een paletmes uit over de 3 vormen van de mal. Zorg ervoor dat alle onderdelen gevuld zijn. Smeer zo strak mogelijk zodat er geen restanten op de mal achterblijven. Bak af in 8 min op 165°C. Haal direct voorzichtig uit de mal. Herhaal dit tot je 16 tuiles hebt.</p> <p>Maak de avocado's schoon en blender samen met de sushi azijn en het sap van de citroen tot een gladde massa. voeg evt. iets room toe tot je een mooie zachte crème krijgt. Breng op smaak met peper en zout, breng over in een spuitzak en leg koel weg.</p> <p>Snij de rode uien in dunne, halve ringen. Schenk de suiker, sushi azijn, water en venkelzaad in een pan. Breng aan de kook, schenk op de rode uienringen en koel terug. Zet afgedekt weg. Zeef en schenk 250 ml vocht van de uien daarna in een pannetje (uien kunnen weg). Voeg de agar toe, verwarm tot het kookpunt, laat 2 min. doorkoken en schenk in een metalen schaal. Laat opstijven in de koelkast. Draai de gel daarna door in de blender (of koffiemolentje) en bewaar in een spuitzak in de koeling.</p> <p>Snij de mango's in blokjes van ca. 5 mm.</p> <p>Laat de sojabonen 1 min. blancheren. Meng ze met een klein beetje sojasaus. Spuit de avococrème op het bord en leg hierop 30 g garnaaltjes. Voeg ca. 5 sojabonen en wat blokjes mango toe. Spuit hiertussen 3 kleine dotjes gel van zoetzure rode ui. Spoel het umi budo zeewier even af onder koud water en dresseer wat takjes op het gerecht. Strooi wat ume sesam zaadjes over het geheel. Leg als laatste de tuile over het gerecht.</p>
--	---



Tussengerecht 1

Kabeljauw met parels en roggebrood

<p>Roggebrood 150 g <i>gerookt</i> buikspek (aan één stuk) 15 ml olijfolie 125 g Fries roggebrood peper</p> <p>Mierikswortelparels 750 ml melk 750 g Griekse yoghurt 6 g zout 15 g agar (1g per dl vocht) 150 g mierikswortelpuree (Bresc beker 450 g) zonnebloemolie (uit de koelkast)</p> <p>Doperwtenpuree 30 ml olijfolie 200 g zoete ui 1 kg diepvries doperwten 350 ml gevogeltebouillon room naar wens witte peper naar smaak zout naar smaak</p>	<p><u>(zet tijdig bakje met 500 ml zonnebloem olie in de koeling)</u></p> <p>Snij het buikspek in dunne plakken (stand 2). Bak het buikspek in een klein beetje olijfolie volledig bruin (pas op dat het niet verbrandt.) Haal het uitgebakken spek uit de pan, laat afkoelen en verkruimel het met de hand tot grove kruimels.</p> <p>Doe hetzelfde met het roggebrood en vermeng dit met olie van het uitgebakken spek tot een mengsel van vette rogge-broodkruimels en voeg dit samen met het verkruimelde spek.</p> <p>Breng de mierikswortelpasta samen met het zout, melk en de yoghurt aan de kook. Laat nog 10 min. zachtjes trekken. Zeef de massa, los hierin de agar agar op, kook nog 2 min. door en haal daarna van het vuur af.</p> <p>Laat <i>iets</i> afkoelen en zuig de lauwwarme massa op met een spuit. Spuit druppel voor druppel in het bakje met de koude olie. Vanzelf ontstaan nu parels.</p> <p>Zeef de parels uit de olie, spoel af onder koud water en bewaar in een schaaltje in de koelkast voor later.</p> <p>(Zeef de olie en bewaar afgedekt in de koelkast voor de volgende groep).</p> <p>Snij de ui in grove stukken, bak deze rustig gaar in de olie en bestrooi met wat zout. Voeg de doperwten bij de ui in de pan en verwarm deze mee. Schenk de gevogeltebouillon erbij en laat nog kort garen.</p> <p>Blender tot een mooie zalverige puree. Wrijf de puree door een zeef. Voeg - indien nodig - nog iets room toe. Breng op smaak met zout en peper. Houd warm tot gebruik.</p>
---	---



<p>Kabeljauw 800 g kabeljauwrug met vel zout peper</p> <p>Opmaak Affilla Cress</p>	<p>Portioneer de vis in 16 gelijke stukken van ca. 50 gram. Bak eerst op hoog vuur knapperig op de huid, zet het vuur zacht en laat licht garen (moet glazig blijven). Bovenzijde evt. iets afbranden.</p> <p>Schep een eetlepel puree op het midden van het bord en dresseer de kabeljauw hierop. Strooi een royale eetlepel roggebroommengsel over en langs de kabeljauw. Schep wat pareltjes op de kabeljauw met het roggebroom en ook wat naast de vis. Maak het geheel af met 2 takjes Affilla Cress.</p>
--	--



Tussengerecht 2 Duxellesfantasie met miso en truffel

<p>Paddenstoelenmix 600 g oesterzwammen 750 g kastanje-champignons 400 g portobello's 3 tenen knoflook 150 g sjalot olijfolie 175 ml balsamicoazijn 90 g truffelpasta 80 g bladpeterselie peper en zout naar smaak</p> <p>Gegaarde eidooier 16 verse <i>kleine</i> eieren</p> <p>Misocrème 70 g eidooier (pak) 15 g Dijon mosterd 75 g donkerbruine miso 1 limoen 50 ml yuzu-ponzu saus 20 ml gembersiroop sojaolie (zoveel als nodig) peper en zout</p> <p>Gezuurde beukenzwam 300 g bruine beukenzwammen 300 g witte beukenzwammen 80 ml sushi-seasoning 40 ml sojaolie peper en zout</p>	<p>(Zet op tijd de sousvide aan op 63°)</p> <p>Verwijder de voetjes van de paddenstoelen en veeg ze schoon met een vochtige doek. Snij de paddenstoelen in grove stukken. Snipper de knoflook en sjalotten fijn, hak de peterselie.</p> <p>Verhit een grote koekenpan, voeg olie toe en bak de paddenstoelen goudbruin (niet te lang). Voeg de knoflook en sjalot toe en bak ze mee tot ze gaar zijn.</p> <p>Doe dan de balsamicoazijn en truffelpasta erbij. Laat de paddenstoelen goed uitlekken en vang het vocht op.</p> <p>Hak het paddenstoelenmengsel in de Magimix tot duxelles (nog wel zichtbare stukjes). Laat het afkoelen, meng de peterselie en evt. wat van het uitlekvocht erdoor.</p> <p>Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Laat de eieren sous-vide 63° in 60 min. gaar worden. Koel terug, pel de eieren en haal het eiwit eraf. De eidooier is nog zacht. Bestrooi iets met peper en zout. Zet apart tot serveren.</p> <p>Mix de eidooiers, mosterd, miso, limoensap, ponzusaus en gembersiroop in een blender glad. Voeg al kloppend de sojaolie toe, eerst druppelsgewijs en - zodra het mengsel bindt - in een fijn straaltje.</p> <p>Klop de crème, als alle olie is opgenomen, nog 30 sec tot hij dik is en glanst. Breng op smaak met peper en zout. Bewaar in een spuitzak.</p> <p>Snij een groot deel van de steel van de beukenzwammetjes.</p> <p>Besprenkel ze met de sushi-seasoning azijn en de olie.</p> <p>Breng tot slot op smaak met peper en zout en bewaar voor de opmaak.</p>
---	--



Radijs

2 stuks blue skin radijs

Opmaak

1 bos enokipaddenstoelen

1 bakje affilla cress

Snij op stand 4 van de snijmachiene 48 dunne plakjes. Steek rondjes van Ø 3 cm. uit en bewaar in koud water tot later.

Kort de enokipaddenstoelen in tot een lengte van ca. 3 cm.

Portioneer een laagje van ca. 2 cm. van de paddenstoelenmix in het midden op het bord met behulp van een steekring van Ø 9 cm.

Leg de eidooier in het midden op de duxelle.

Spuit 3 doppen van de misocrème rondom de dooier op de duxelle.

Garneer met de gezuurde beukenzwammetjes en de enoki.

Steek in elke dop crème een radijsje en maak af met affilla cress.

Hoofdgerecht

Hert striploin met gerookt spek, schorseneer en stoopeer

Wild rub

8 g zwarte peperkorrels
 10 g korianderzaad
 8 g jeneverbessen
 3 g mosterdzaad
 4 g laurierblad gemalen

Hert striploin

1300 g boerderijhert striploin (Nieuw Zeeland)
 175 g kippendij gehakt
 100 g eiwit
 100 ml slagroom
 5 g zout
 400 g gerookt buikspek (aan één stuk)

Wild rub (zie hierboven)

Draai de zwarte peper, korianderzaad, jeneverbessen en mosterdzaad in een koffiemolen tot een grove rub. Meng met de laurierpoeder.

Blender het kippengehakt met de room en eiwit tot een farce. Kruid met zout.

Snij het gerookte buikspek zeer dun in lange plakken (stand 2 snijmachine).

Snij de striploin over de lengte doormidden.

Leg de dunne plakken spek dakpansgewijs op plasticfolie, totdat het zo breed ligt als je striploin lang is.

Smeer de farce in een dunne, egale laag uit over het gerookte spek. Bestrooi de farce met de wildrub. Leg vervolgens de gehalveerde striploin hierop en rol strak op. Herhaal dit met de andere helft. Laat 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 120° C.

Verwijder na het rusten voorzichtig de plasticfolie en bak de hertenrugfilet eerst op de sluiting van het spek en vervolgens rondom tot het gerookt spek overal is uitgebakken.

Haal het vlees uit de pan, (*bewaar de pan met aanbaksel voor de saus*) en leg het vlees in een ovenschaal.

Prik de thermometer in de kern van het vlees en zet het vlees in de voorverwarmde oven.

Laat de kerntemperatuur oplopen tot 48° C.

Haal het vlees uit de oven en pak het geheel in met aluminiumfolie, met de thermometer nog zichtbaar.

Als deze 54°C bereikt heeft (na ca.10 min), dan is hij mooi rosé gebakken en kan hij worden aangesneden in 16 porties van 80 g.



Schorseneer

5 schorseneren
1 citroen
300 ml volle melk
100 g boter
15 g zout

80 g boter
3 blaadjes laurier
150 ml volle melk
1 citroen

Pastinaakcrème

1000 g pastinaak
5 dl melk
5 dl volle room
120 g boter
150 g witte chocolade
callets

Stoofperen

200 g suiker
700 g witte wijn
6 stuks steranijs
3 kaneelstokjes
5 g kardemom
1 liter water
2 citroenen
17 Gieser Wildeman
peertjes

Gel van peer

350 ml pocheervocht van
de stoofpeer
3,5 g agar agar

Schil de citroen en pers het sap uit.

Zet een pan water klaar met het sap en de schil van de citroen. Maak de schorseneren schoon en schil ze met een dunschiller. Leg de schorseneren direct in het water met citroensap om verkleuring tegen te gaan. Leg ze vervolgens in een pan met melk, breng de melk aan de kook, voeg de boter en het zout toe en gaar de schorseneren gedurende in ca. 20 min. Spoel direct af onder koud water.

Portioneer ze in 16 gelijke stukken van ca. 8 cm. Vlak voor het uitserveren: verwarm de boter met laurier, melk en de rasp van de citroen en glaceer de schorseneren.

Schil de pastinaken en snij ze in grove, gelijke stukken. Kook deze gedurende 30 min in de melk en room gaar. Giet af en vang het room/melk mengsel op. Blender de zachte pastinaak nu met ca. 200 ml van het room/melk mengsel (let op voorzichtig beginnen), en de boter tot een crème. Roer vervolgens de witte chocolade door de warme crème tot deze volledig gesmolten is. Houd warm.

Schil de peren met een dunschiller, maar laat het steeltje eraan.

Boen de citroenen schoon, rasp ze en pers uit. Doe alle ingrediënten, behalve de peren, in een pan en breng aan de kook, zodat de suiker oplost. Gaar de peren ca. 45 min. zachtjes in het pocheervocht en laat ze in het vocht afkoelen. Gebruik 1 peertje voor het controleren van de gaarheid.

Bewaar het pocheervocht voor de gel.

Breng het pocheervocht aan de kook.

Voeg al roerend met een garde de agar agar toe en kook 2 min door. (1 g per dl vocht)

Stort dun uit op een plaat en koel terug tot het volledig is gegeleerd.

Draai de gelei vervolgens in de koffiemolen tot een gladde gel en doe dit in een spuitzak.



<p>Chips van schorseneer 4 schorseneren Zout Arachideolie om te frituren</p>	<p>Was en schrob de schorseneer goed schoon. Snij of schaaf de schorseneer met een dunschiller over de lengte in dunne linten. Gebruik de breedste linten. Frituur ze in de friteuse op 150° C tot ze goudbruin zijn. Laat de chips uitlekken op keukenpapier. Breng de chips op smaak met zout.</p>
<p>Torentje van biet en groene appel 4 grote rode bieten, gekookt 2 Granny Smith appels</p>	<p>Snij op de mandoline de appels en rode bieten in ca. 3 mm dikke plakken. Steek als eerste een plakje biet uit en daarna een plakje appel met een steker van ø 2 cm. Herhaal dit tot de hele steker vol zit en eindig met een plakje biet. Druk het torentje uit de steker en steek met beleid een prikkertje door het midden van het torentje. Maak 16 torentjes. Bewaar voor later.</p>
<p>Kalfsjus 20 ml cognac 700 ml kalfsfond 10 g Dijonmosterd 15 g gembersiroop koude boter peper zout</p>	<p>Gebruik de bakpan van het aanbakken van het vlees en blus af met cognac. Laat de alcohol verdampen, voeg het kalfsfond toe en laat iets inkoken. Breng op smaak met wat mosterd, gembersiroop, peper en evt. iets zout. Afbinden met wat koude boter. Evt. wat bindmiddel gebruiken.</p>
<p>Opmaak</p>	<p>Plaats een lepel pastinaakcrème op het midden van het bord. Leg een portie hert op de pastinaakcrème. Leg de schorseneer schuin achter het vlees en spuit daarop 2 dotjes gel van peer. Hierop komen 2 stukjes gefrituurde schorseneer. Plaats linksachter op het bord het torentje van biet en groene appel (haal het prikkertje er voorzichtig uit) en het stoofpeertje. Spuit nog 2 dotjes gel van peer erechts tegen de schorseneer aan. Maak de compositie af met wat kalfsjus op- en voor het vlees.</p>

Nagerecht

Bosbessen- en bramenmousse, witte chocoladesaus en muntolie

<p>Bosbessen- en bramencoulis 750g bosbessen(diepvries) 750 g bramen (diepvries) 50 g water 200 g suiker</p>	<p>Doe alle ingrediënten in een pan en breng aan de kook. Laat op laag vuur gedurende 30 min. zachtjes koken. Na de kooktijd, mix je het mengsel met de staafmixer, waarna je het passeert door een fijne zeef. Zet de coulis even apart. Zorg dat je 1000 g overhoudt.</p>
<p>Bosbessen- en bramenmousse 1000 g coulis (van boven) 600 g water 300 g suiker 100 ml room 32 g gelatine (ca. 20 bl.)</p>	<p>Week intussen de gelatineblaadjes in een kom koud water. Doe alle ingrediënten in een steelpan en verwarm zonder te koken totdat de suiker is opgelost. Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe tot deze geheel is opgenomen. Doe het mengsel in een schaal en laat het goed afkoelen en opstijven in de snelvriezer. Zodra het mengsel gegeleerd is, doe je het in de kom van de Kitchen Aid. Laat deze ca.15 min op hoge snelheid kloppen. Laat hierna nog even staan tot het opnieuw licht begint te geleren, maar nog wel schenkbaar is. Zet 16 ringen van Ø 7 cm voorzien van acetaatfolie op een met plasticfolie beklede schaal en vul deze af tot ca. 4 cm hoogte. Zet 30 min in de snelvriezer, en daarna tot gebruik in de koeling.</p>
<p>Witte chocoladesaus 150 ml melk 600 ml 40% volle room 450 g witte chocoladecallets 25 g glucosepoeder</p>	<p>Breng de melk met de room aan de kook. Los de glucosepoeder hierin op. Laat iets afkoelen en giet op de chocolade. Roer goed door tot de chocolade is gesmolten en plaats in de koeling. Voor gebruik nog even opkloppen.</p>
<p>Muntolie 45 g muntblaadjes 100 ml zonnebloemolie</p>	<p>De muntblaadjes in de olie zachtjes laten trekken. Na ca. 30 min. met de blender mixen en door een zeer fijne zeef passeren. Doe de olie in een spuitflesje.</p>
<p>Opmaak 48 verse bosbessen 32 verse bramen 48 muntblaadjes</p>	<p>Plaats de mousse midden op een diep bord. Werk de mousse af met de bosbessen, bramen en muntblaadjes. Schenk rondom een spiegel van witte chocoladesaus. Druppel rondom wat muntolie in de saus.</p>