

Maand: Oktober 2020  
Thema: Herfst, part 2



Voorgerecht 1  
**Oeuf meurette met bospaddestoelen**

Voorgerecht 2  
**Zalm met miso, shiitake en sobanoedels**

Soep  
**Pumpkin!**

Hoofdgerecht  
**Wilde duif met een macadamia-knolsederij crème**

Nagerecht  
**Wafel met specerijenparfait, cranberry en gezouten karamelsaus**

## Oeuf meurette met bospaddestoelen

Voorgerecht 1, 15 personen

### Rode wijn siroop

6 dl rode wijn  
4 eetlepels suiker

Kook de rode wijn met de suiker rustig in tot ongeveer de helft. Er ontstaat een soort van siroop.

Zet weg.

### Bospaddestoelen

200 gram cantharellen  
100 gram kastanjechampignons  
1 stuks klein sjalotje  
1 teentje knoflook  
boter  
½ dl room  
100 gram bacon  
peper en zout

Extra: keukenpapier

Snijd de kastanjechampignons en de cantharellen fijn in brunoise . Het sjalotje snijd je klein en bak je zachtjes aan met een lepel boter. Voeg na 1 minuut de kleingesneden knoflook toe. Bak zachtjes door. Nu voeg je de kleingesneden kastanjechampignons en cantharellen toe en bak goudbruin. Voeg dan ca. ½ dl room toe en laat nog zachtjes inkoken. Breng op smaak met peper en zout. Zet weg.

Snijd de bacon klein en bak het uit in de pan. Laat goed uitlekken op keukenpapier en zet weg.

### Sabayon

2 dl rode wijn  
7 stuks eidooiers vloeibaar of **(als je eieren gebruikt geef het eiwit aan het dessert)**

Extra: thermometer

De sabayon maak je zo laat mogelijk.

Let op de sabayon mag niet boven de 80° C uitkomen.

Doe 7 eidooiers met 2 dl rode wijn en 4 el rode wijn siroop in een sauciere. Klop dit mengsel op een matig vuur met de garde tot een sabayon.

Een sabayon moet langzaam ontstaan, op een laag vuur. Soms haal je de pan even van het vuur, maar je blijft kloppen. Op een gegeven moment ontstaat de binding en krijg je een zalvige substantie, ongeveer yoghurt dikte.

### **Oeuf meurette**

15 stuks hennen eieren  
8 sneden bruinbrood  
1 bakje venen cress **-voor de hele avond-**

Extra: steker ø 6 cm

### **Oven voorverwarmen op 100° C**

Steek uit het bruinbrood met een steker 15 rondjes van 6 cm. Droog deze rondjes in een oven van 100° C. Er moet een crouton ontstaan.

### **Pocheren**

Zet een grote pan op met ongeveer 10 cm water en breng het tegen de kook aan. Als het bijna kookt zet je de vlam klein, het water mag niet koken. Doe 1 ei in een kommetje en laat dit voorzichtig in het water glijden. Water en ei rustig laten, niet roeren. Het ei moet ca. 2 tot 3 minuten in het water dan is het klaar. Haal het ei voorzichtig uit het water en leg op een plateau.

Herhaal dit voor alle eieren.

Mochten je toch niet zo'n verse eieren hebben, kun je het ei op een draadspaan leggen, even tegen tikken: zo loopt het dunne eiwit weg en houd je het stevige over.

### **Uitserveren**

Leg de crouton op het bord met daarop het gepocheerde ei. Hierop komt een lepel sabayon. Daarna afmaken met een beetje wijn siroop en stukjes bacon. Voeg als laatste de quenelle van bospaddenstoelen toe en garneer af met een blaadje vene cress.

## Zalm met miso, shiitak en sobanoedels

Voorgerecht 2, 15 personen

### Shiitake

250	gram	shiitake
0.5	dl	sojasaus
0.5	dl	mirin
2	dl	sojaolie
0.2	dl	sesamolie
1	stuks	sjalot
1	teen	knoflook
1	bosje	bosui
	handvol	hazelnoten

Extra:                   keukenpapier  
                              ijsblokjes

### Shiitake hier mee beginnen

Verwarm de sojaolie op matig vuur en fruit de fijngesnipperde sjalot en de fijngehakte knoflookteen hierin zonder aan te kleuren. Voeg vervolgens de sesamolie, mirin en sojasaus toe en breng het geheel aan de kook. Voeg al kokend de grofgesneden en schoongemaakte shiitake toe en breng het geheel weer aan de kook om vervolgens de pan van het vuur te halen. Hierna laat je de shiitake zo lang als het kan marineren in de koelkast.

Leg de bosuitjes, in zijn geheel, op ijswater zodat ze lekker knapperig worden.

Rooster de hazelnoten in een koekenpan op laag vuur. Laat afkoelen en hak ze grof in stukjes.

### Misopasta

60	gram	suiker
0.6	dl	sake
0.6	dl	mirin
0.6	dl	miso
120	gram	eidooier vloeibaar

Breng de suiker, sake, mirin en de miso samen aan de kook en laat het vervolgens rustig inkoken totdat je de helft van de massa overhoudt. Vervolgens meng je dit met de eidooiers en breng je het geheel al roerend aan de kook.

Het geheel zeef je door een fijne zeef en bewaar je in de koelkast voor gebruik.

### **Zalm en noedels**

15	mootjes	zalm van ca. 60 gram
1	pak	sobanoedels
1	stuks	rode peper
½ -1	dl	gomasio dressing
1	bakje	vene cress ( <b>gebruik enkele blaadjes staat bij het voorgerecht</b> )

### **Noedels**

Kook de sobanoedels zoals aangegeven op de verpakking in ruim kokend water. Maak de koud gespoelde noedels vervolgens aan met de gomasio dressing en de gemarineerde shiitake. **Voeg de gemarineerde shiitake pas voor het uitserveren toe.**

### **Zalm**

#### **Oven voorverwarmen op 180° C**

De misopasta doe je op de bovenkant van de zalm, ongeveer 3 millimeter dik. Dit kun je het beste doen met vochtige vingers. Vervolgens plaats je de zalm in de oven op 180° C. De zalm moet ongeveer 2 tot 3 minuten in de oven liggen. Let op de dikte van de zalm. Blijf bij de oven en kijk naar de gaarheid van de zalm. De oven tijd kan dan iets langer zijn, als de zalm wat dikker is.

Haal de bosuitjes uit het ijswater en droog af. Snijd de bosuitjes fijn en de rode peper ragfijn, zonder pitjes.

### **Uitserveren**

Serveer de aangemaakte sobanoedels in een diep bord en verdeel daar speels de fijngesneden bosui en rode peper overheen. Vervolgens plaats je de gegaarde zalm daarboven op. Garneer het geheel met Vene cress en de geroosterde hazelnoten.

## **Pumpkin!**

Soep, 15 personen

### **Groentebouillon**

3	liter	water
4	stuks	uien
4	stuks	prei
4	stuks	wortelen
4	stuks	meirapen
4	stengels	bleekselderij
4	stuks	tomaten
5	stuks	groentebouillonblokken
		zwarte peperbolletjes
		zout naar smaak

Was alle groenten en snijd ze grof. Doe ze in een grote pan, en voeg er het water bij en breng aan de kook. Voeg dan de bouillonblokken toe. Zet het vuur laag en laat de bouillon zo'n 30-45 minuten pruttelen.

Haal de pan van het vuur, zeef de bouillon en druk de groenten met een lepel uit.

### **Pompoensoep**

3	stuks	sjalotten
2-3	tenen	knoflook
1	stuks	aardappel
1	stuks	rode peper
2	stuks	winterwortels
		olijfolie puur
2	stuks	flespompoenen
2	theelepels	kurkuma
3	stuks	laurierblaadjes
2	theelepels	tijmblaadjes
2,5	liter	groentebouillon
		zout en peper
		verse peterselie
		crème fraîche
	handvol	pompoenpitten

Pel en snipper de sjalotten. Pel en pers de knoflook uit. Schil en was de aardappel en snijd in stukjes. Was de rode peper, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Was en schil de winterwortel en snijd in blokjes van 1 cm.

Was de pompoenen. Snijd de pompoenen, inclusief de schil, met een groot koksmees doormidden. Snijd daarna de pompoenen in blokken van ca. 2 cm. Verwijder de draadjes en de pitten.

Verhit een scheut olijfolie puur in een soeppan, en bak hierin de sjalotjes, knoflook en rode peper op hoog vuur, gedurende 2-3 minuten. Voeg de aardappel, pompoenen en winterwortel toe en bak 4-5 minuut zachtjes mee.

Giet de groentebouillon erbij, samen met de laurier, tijm en kurkuma, en breng aan de kook. Verlaag daarna het vuur en laat 40-50 minuten zachtjes doorkoken.

Haal de pan van het vuur, verwijder de laurier, en de tijm, pureer de pompensoep met een staafmixer, of in de blender. Of doe de soep door een bolzeef.

### **Pompoenpitten**

Rooster de pompoenpitten even in een droge koekenpan.

### **Uitserveren**

Schep de pumpkin in een diep bord of soepkopje, en garneer met een quenelle crème fraîche, wat fijngehakte peterselie en geroosterde pompoenpitjes.

## Duif met macadamia-knolselderij crème

Hoofdgerecht, 15 personen

### Macadamia crème

1¼ stuks knolselderij  
3 takjes tijm  
250 gram macadamia noten  
150 gram boter

8 stuks duif (½ duif pp)  
peper en zout  
3 stuks laurierblad  
olijfolie puur  
boter  
knoflook  
tijm

Extra: gasbrander  
spuitzak  
keukenpapier  
sousvide  
vacumeerzakken

### Oven voorverwarmen op 170° C.

Bak de macadamia noten ca. 4-6 minuten heel licht gekleurd, bijna wit, in een oven op 170° C.

Hak 10 noten grof en zet weg. Deze worden voor de garnering gebruikt.

Rits de tijm. Kook daarna de knolselderij en de tijm samen gaar. Als de knolselderij gaar is laat je hem goed uitlekken en doe deze dan in de magimix samen met de nootjes en 1.5 eetlepel boter. Maak er een mooi glad geheel van. Roer de crème tenslotte door een bolzeef, zodat hij nog fijner van structuur wordt.

Breng op smaak met peper en zout.

Doe dit mengsel in een spuitzak en houd warm.

### Duif

Maak de duif schoon, verwijder de pootjes en het rugstuk. Bewaar dit voor de saus. Je houdt nu het karkas met daarin de borsten over. Spoel schoon en maak droog.

### Duivenkarkas/borst

Het mooiste resultaat krijg je als je de borst souvide gegaard hebt en kort daarna afbakt en serveert. Houd hier, in tijd, rekening mee.

Bestrooi de duivenborst met peper en zout. Voeg per 4 karkassen 1 eetlepel boter toe en vacuümmeer ze.

Gaar de borst souvide op 53°C gedurende 20 minuten.

Haal de borstjes uit de souvide en brand met een gasbrandertje alle haartjes weg.



Fileer de borstjes uit het karkas. Leg het karkas met de borstkant (borstbeen) naar je toe en snijd vanuit het midden naar beneden/buiten.  
Dep het borstje droog en begiet het met olijfolie, bestrooi met peper en zout.  
Verwarm de pan en doe hierin boter en olijfolie. Voeg hierbij de knoflook en tijm.  
Bak de duivenborst nog kort ca. 1-2 minuten afhankelijk van gewenst cuisson op de velkant. Arroseeer de duivenborst. Doe dit net voor het uitserveren.

### Saus

¼	stuks	knolselderij
1	stuks	winterpeen
6	takjes	selderijblad
6	takjes	tijm
1	stuks	sjalotje
1	blaadje	laurier
3	tenen	knoflook
		olijfolie puur
2	potten	wildfond
½	eetlepel	5 spices kruidenmix
		maizena

Zet de afsnijdsels van de duif, knolselderij, sjalot, wortel, selderijblad, tijm, laurier en de gesneden knoflook aan in olijfolie. Voeg de wildbouillon erbij en de 5 spices kruidenmix. Laat voor 2/3 inkoken. Desgewenst nog binden met maizena.

### Bieten

7	stuks	rauwe rode bieten
6	stuks	rauwe gele bieten
		olijfolie fruitig

Extra: stekers ø 1, 1.5, 2 en 4 cm

### Bietensap

		sap van 2 rode bieten
1	eetlepel	sherry azijn
1	eetlepel	suiker
		olijfolie fruitig

### sap van zoet-zuur

1	dl	water
1	dl	sherry azijn
60	gram	suiker
		peper en zout
1	blaadje	laurier
½	stuks	knolselderij
		Vene Cress

## **Bieten**

Schil de rode en gele biet en kook ze, apart van elkaar, gaar en laat afkoelen.

### **variant 1, rode biet**

Steek m.b.v. een stekertje mooie rondjes, ca. 2 cm doorsnede en 1 cm dikte uit. 3 pp. Zet afgedekt weg.

### **variant 2, rode biet**

Steek rondjes uit van ca. 1,5 cm en snijd deze in dunne plakjes van 1-2 mm, per persoon 2 tot 3 plakjes.

### **variant 3, rode biet**

Steek met een grotere steker van ca. 4 cm plakjes van 1-2 mm dik uit, 2 plakjes per persoon.

Pers met de sapcentrifuge 2 rode bieten uit en vang het sap op.

Marineer de dunne plakjes biet, **variant 2 en 3**, in het bietensap met olijfolie, Sherry azijn en een beetje suiker.

### **variant 4, gele biet**

Snij rondjes van 1 cm uit en snij plakjes van 0.5 cm dikte.

3 Plakjes per persoon. Zet afgedekt weg.

## **Knolselderij**

Steek uit de knolselderij mooie rondjes uit van ca. 3 cm, 3 plakjes per persoon. Snijd ze vervolgens tot 1 mm dikte.

Maak een sap van water, sherry azijn, suiker, laurier, peper en zout, laat deze inkoken tot ongeveer de helft.

Glaceer hierin de rondjes knolselderij tot ze beetgaar zijn.

## **Uitserveren**

Dresseer de volgende items zodanig, dat een cirkel op het bord ontstaat.

Plaats drie ronde plakken knolselderij uit de zoet-zuur marinade. Spuit de crème van knolselderij mooi verdeeld in drie toefjes over de cirkel.

Leg de twee grotere gemarineerde plakjes biet in het midden van de cirkel. Leg de borstfilet op de plakjes rode biet in het midden. Bedruip de filet royaal met de saus.

Dresseer resterende plakjes rode en gele biet.

Leg de twee grotere gemarineerde plakjes biet in het midden van de cirkel.

Dresseer af met de Vene Cress.

Verdeel stukjes macadamia noot op de toefjes knolselderijcrème.

## **Specerijenparfait wafel met cranberries en gezouten karamelsaus**

Nagerecht, 15 personen

### **Paté à Bombe (hiermee starten)**

220	gram	suiker
0.75	dl	water
110	gram	eidooier vloeibaar

Extra: thermometer

### **Zet de chockvriezer aan.**

Roer de suiker met de garde door het water en kook op tot 115°C.

Klop ondertussen de eidooiers luchtig.

Giet de suikersiroop langzaam bij de eidooiers. In de langzaam draaiende Kitchen aid en draai koud. Zorg ervoor dat het suikerwater langzaam in de luchtige eidooiers komt. Niet tegen de bekkenkant want anders krijg je klontjes in je paté à bombe.

### **Specerijenparfait**

1	theelepel	vanille extract
4	dl	room
1.5	stuks	steranijs
1	stuks	kaneelstokje
3	blaadjes	gelatine
		paté à bombe

Extra: vershoudfolie

Verwarm de helft van de room langzaam met het vanille extract, steranijs en kaneel, breek de kaneel kapot, er komen veel meer smaken los. Laat circa 10 minuten trekken.

Week de gelatine in ruim koud water.

Klop de rest van de koude room tot yoghurt dikte.

Knijs de gelatine uit en doe deze in een schone kom. Verwarm de specerijenslagroom opnieuw en giet door een zeef op de gelatine. Los de gelatine op met een spatel.

Spatel de helft van de paté à bombe door de specerijenslagroom. Spatel dan de rest erdoor.

Spatel als laatste in gedeeltes de opgeslagen room erdoor. Schep de parfait in een met vershoudfolie bekleedde vorm. Verdeel de parfait gelijkmatig, ongeveer 1-2 cm dik.

Vries in de shockvriezer tot de parfait helemaal bevroren is.

### **Chocolade-amandelbiscuit**

150	gram	amandelschaafsel
70	gram	poedersuiker
25	gram	bloem
10	gram	cacaopoeder
0.5	eetlepel	cepespoeder
150	gram	eiwit - <b>eventueel het eiwit van het eerste voorgerecht-</b> aanvullen met vloeibaar eiwit indien nodig
30	gram	suiker
Extra:		bakpapier vierkante vorm

### **Verwarm de oven voor op 200°C.**

Mix het amandelschaafsel met de poedersuiker tot poeder. Meng dit mengsel met de garde met de bloem, cepes- en het cacao poeder.

Begin het eiwit in een vetvrije mengkom op te kloppen. Zodra het eiwit "opkomt" voeg je beetje bij beetje de suiker toe.

Spatel het amandelpoeder voorzichtig door het eiwitschuim. Smeer het schuim uit over een bakplaat bekleed met bakpapier, ongeveer ½ cm dik.

Bak het biscuit in circa 10 minuten goudbruin en gaar.

### **Cranberrycompote**

300	gram	cranberries
1	dl	rode wijn
1	stuks	sinaasappel rasp sap van ½ sinaasappel
75	gram	rietsuiker

Breng de cranberries met de wijn, suiker, rasp en sap van de sinaasappel samen op zacht vuur aan de kook. Laat doorkoken tot alle besjes zijn geklapt. Dek nu af met folie en zet.

### **Gezouten karamelsaus**

200	gram	witte basterdsuiker
2	dl	room
2-3	theelepels	zeezout

Karamelliseer de suiker tot een karamel op de droge manier. Verhit een pan en laat de suiker smelten. Houdt de pan in beweging. Roer zo min mogelijk. Laat de suiker niet te donker worden, dan wordt de karamel bitter.

Verwarm ondertussen de room tegen de kook aan.

Haal nu de karamel van het vuur en voeg beetje bij beetje de room toe.

Laat opnieuw opkoken. Breng op smaak met het zeezout en roer nog een keer goed door.

1 bakjes atsinacress  
1 stuks limoen

Haal de biscuit voorzichtig los van het bakpapier en verdeel in 2 gelijke stukken.  
Haal de bevroren parfait uit de vriezer.  
Leg op 1 helft de parfait, druk kort aan en dek af met de andere plak.  
Snijd strakke vierkanten.

### **Uitserveren**

Serveer op de biscuit een quenelles van cranberrycompote, bestrooi met limoenrasp.  
Garneer met atsinacress en met de gezouten karamelsaus.