

Maand: December 2022
Thema: Classic with a twist



Voorgerecht 1

Pompoentoffe met gegrilde coquille

Voorgerecht 2

Vitello Maccarello

Soep

Knolselderij/rucolasoep

Hoofdgerecht

Wildzwijnhaas met spruitjes, kaantjes, sjalottenmarmelade en een jus van Banjuls

Nagerecht

Champagnemousse in cacaogelei met karamelmousse en blauwe bessen gel

Pompoentoffe met gegrilde coquille

voorgerecht 2, 12 personen

Pompoentoffe

½ st flespompoen
1 takje rozemarijn
25 gr boter
500 ml room
olijfolie
peper

Schil en snijd de pompoen in stukjes, besprenkel met olijfolie en bak even aan totdat de stukjes lichtbruin zijn.

Pak een pannetje en laat de pompoen met de helft van de boter en de rozemarijn langzaam karamelliseren. Blijf regelmatig roeren.

Kook de room met de rozemarijn in een pannetje in tot circa de helft. Voeg de room en rozemarijn en het restant van de boter aan de gekaramelliseerde pompoen toe en verhit langzaam. Verwijder na 10 minuten de rozemarijn. Laat de room met de pompoen vervolgens reduceren tot de helft. Maal het zeer fijn met de staafmixer en wrijf de massa door een zeef. Breng op smaak met fijne peper.

Romanesco, hazelnoten, coquilles en toast

½ st romanesco
24 st coquilles (2 per persoon)
12 st hazelnoten
6 st plakken Iberico ham
druivenpitolie
1 st bakje affilla cress

Snij kleine roosjes uit de kool. Gebruik hiervoor niet de gehele kool. Kook water en blancheer de roosjes hierin. Leg ze apart tot opmaak.

Rasp de overgebleven kool tot een fijne couscous.

Rooster de hazelnoten in een hete pan en hak ze middelfijn.

Gril de coquilles kort in de druivenpitolie in een grillpan.

Bak de Ibericoham in de oven krokant. Verkruimel de krokante ham en meng onder de gehakte hazelnoten

Serveer het gerecht in komborden. Schep onderop de pompoentoffe, plaats de coquille erop en garneer met cress en Romanesco. Bestrooi met de fijngehakte hazelnoot en ham en geef er wat versgemalen peper over.

Voorgerecht 2) 1 van 2

Vitello Maccarello

Voorgerecht 1, 12 personen

Tataki van kalf

750 gr kalfsmuis
keukenzout
zwarte peper
zout
extra aluminiumfolie

Grote schaal ijswater klaarzetten!

De kalfsmuis bestrooien met versgemalen peper en zeer kort dichtschroeien in een hete pan die bestrooid is met zout. Schroei alle kanten in enkele seconden dicht en plaat het hele stuk vlees dan direct in ijswater. Dep de tataki (kalfsmuis) daarna goed droog en draai in aluminiumfolie en leg vervolgens 30 minuten in de (snel)vriezer.

Bokkingmayonaise

1 st gerookte bokking
75 ml crème fraîche
75 ml mayonaise
10 gr platte peterselie
1 st citroen
zeezout
peper

Maak de bokking schoon en prak het bokkingvlees fijn met een vork. Hak de peterselie fijn. Meng er de rest van de ingrediënten en de fijngesneden peterselie door en breng op smaak met de rasp en sap van citroen en een beetje peper.

Voorgerecht 2) 2 van 2

Zwarte pasta en radicchio rosso

120	gr	Durum tarwemeel
100	gr	Tipo 00 zacht tarwemeel
3	st	eieren
3	gr	zout
8	gr	inktvisinkt
0,5	st	Radicchio rosso
		Olijfolie
		Peper
		Kappertjes
extra:		wegwerphandschoenen
extra:		pastamachine

Neem een kom en zeef hierin het meel. Voeg hierbij de eieren en een eetlepel olijfolie. Gebruik handschoenen en meng alles goed en maak er een bal van. Voeg de inktvisinkt toe en kneed de bal zeker 10 minuten op een met bloem bestoven ondergrond tot een glad geheel. Laat het daarna een uur rusten onder een theedoek. Zet de pastamachine klaar en verdeel het deel in diverse gelijke delen. Sla het plat en haal het door de machine op de grootste stand. Vouw het platgewalste deeg in drieën en haal het weer door de machine. Herhaal dit een keer of zeven en vergeet niet tussendoor te bestuiven met bloem, anders plakt het deeg aan elkaar vast. Snijd in spaghetti dikke stroken (spaghettistand). Kook de pasta in ruim water met zout, giet af.

Snij de radicchio zeer fijn en schep de gesneden groente door de afgegoten zwarte pasta. Een scheut olijfolie erdoor roeren met wat versgemalen peper naar smaak.

Snij het kalfsvlees zo dun mogelijk. Plaats een mooi hoopje zwarte pasta op een bord en dresseer het kalfsvlees over de pasta. Garneer met dopjes makreelmayonaise en werk af met kappertjes. Werk de borden af met een beetje olijfolie en een paar korrels zeezout.

Pastamachine afvegen met een vochtige doek, NIET in vaatwasser of onder de kraan.

Yin Yang van knolselderij- en rucolasoep met een bladerdeegring

Soep 12 personen

Snel korstdeeg

200	gr	boter
250	gr	patentbloem
100	ml	koud water
5	gr	zout
Extra		plastic folie

Begin direct met het korstdeeg!

Meng het zout door de bloem. Zeef de bloem.

Bewerk de boter en snijd die in blokjes van 1x1x1 centimeter. Meng in een kom de boterblokjes door de bloem. Meng het water door het mengsel van boter/bloem, totdat een deegbal ontstaat waarbij de boter blokjes heel blijven. Het deeg is nu klaar om te toeren.

Rol het deeg uit tot een rechte plak van een halve centimeter dikte. Vouw de deegplak in de lengte in drieën en draai hem een kwartslag. Rol de deegplak weer uit tot een rechte plak en vouw hem in drieën. Dit is een toer.

Verpak het korstdeeg in plastic. Na een rustperiode van minimaal dertig minuten in de koeling, volgt de tweede toer.

Een tweede rustperiode van een half uur in de koeling en dan de derde toer. Na deze toer volgt een laatste rustpauze van een half uur in de koeling.

Soep 2 van 3

Kippenbouillon

Voor 1,5 liter kippenbouillon

1	kg	kippenvleugels
2	ltr	water
3	st	rode uien ongepeld en doormidden, gesneden
4	st	knoflooktenen
3	st	stengels bleekselderij in stukken
2	st	grote wortel in stukken
1	st	bosje peterselie
1	st	lente-ui
1	st	gember van ± 4 cm in plakken
2	st	steranijs
12	st	saffraandraadjes
3	tl	komijnzaad
15	st	zwarte peperkorrels
1	st	citroen (zeste)
		zout naar smaak
		kippenbouillon tabletten

Doe de kippenvleugels en alle andere ingrediënten behalve het zout in een soeppan.

Breng aan de kook en laat op heel laag vuur ± 1½ uur trekken.

Zeef de bouillon door een fijne zeef. Laat het onderste, troebele gedeelte in de pan.

Breng op smaak met peper en zout.

Knolselderijsoep

1	st	knolselderij, ruim 500 gram
1	st	ui
100	gr	boter
4	st	takjes tijm
2	st	blaadjes laurier
1500	ml	kippenbouillon
500	ml	slagroom
4	st	druppels truffelolie
		zetmeel

Schil de knolselderij en weeg 500 gram af. Bewaar de rest voor de presentatie.

Snij de knolselderij grof. Snipper de ui. Verwarm de boter en fruit de ui en knolselderij hier in tot ze zacht zijn. Voeg de tijm en laurier toe en fruit even mee.

Voeg de kippenbouillon toe en breng aan de kook. Schenk de slagroom erbij en meng met een garde.

Haal de laurier en tijm uit de soep en pureer de soep met behulp van een staafmixer.

Bind eventueel af met wat zetmeel en voeg op het laatst 4 druppels truffelolie toe.

Soep 3 van 3

Rucolasoep

200 gr rucola
250 ml knolselderijsoep
1 st baje affilla cress

Breng een flinke pan water aan de kook en zet een bak met ijswater klaar. Blancheer de rucola 10 seconden en leg direct in ijswater.

Knijp de rucola flink uit en snijd fijn met een mes.

Voeg de 250 ml knolselderijsoep toe. Laat nu kort (30 seconden) glad draaien in de Magimix. Houd een paar blaadjes rucola achter voor de garnering.

Bladerdeegringen

12 st plakken bladerdeeg
1 st ei
10 gr Garam masala
Grof zeezout
extra: steekring ø 4 en 6 cm

Splits het ei en klop het eigeel los. Steek ringen uit het bladerdeeg met 2 verschillende maten stekers. Smeer de ringen in met losgeklopt eigeel en bestrooi naar smaak met garam masala en enkele korrels grof zout.

Leg de ringen op een bakplaatje en bak in circa 10 minuten af in een oven van 185°C.

Snij de overgebleven knolselderij in brunoise en blancheer deze in gezouten water.

Leg de knolselderij onderin de borden en giet er de warme knolselderijsoep op.

Maak de rucolasoep schuimig met een staafmixer en schep enkele royale lepels op de knolselderijsoep, zodat het idee van het yin yang teken ontstaat.

Garneer de borden met de bladerdeegringen en wat kleine blaadjes rucola.

hoofdgerecht 12 pers

Aardappelpuree en spruiten

750 gr kruimige aardappels
375 ml melk
100 gr boter
400 gr spruiten
nootmuskaat
zout en peper
olie

Schil de aardappels en snij ze in stukken. Zet ze onder water.

Maak de spruiten schoon.

Kook de aardappels in gezouten water gaar, giet ze af, voeg de melk en boter toe en maak een mooie puree. Druk de puree door een fijne zeef. Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.

Snij de spruiten in plakjes (dikte 4 mm). Wok de plakjes in hete olie beetgaar. Breng op smaak met peper en zout

Sjalottenmarmelade

10 st sjalotten (klein)
350 ml wildfond (1 potje)
2 st takjes tijm
10 ml citroensap
1 st blaadjes laurier
30 ml honing
zout en peper
boter

Schil de sjalotten en snij ze fijn. Zweet ze aan in wat boter. Blus af met de fond, voeg tijm, citroensap en laurier toe en laat het geheel op een zacht vuur ongeveer 30 minuten rustig koken. Voeg eventueel wat fond toe tijdens het koken. Verwijder de laurier en tijm en breng de zo verkregen marmelade op smaak met zout en peper.

Hoofdgerecht 2 van 2

Wildzwijnfilet

1200 gr wildzwijnfilet
olijfolie

Verwarm de oven voor op 200°C. Bind het vlees zo nodig op en met peper en zout. Bak de wildzwijnfilet aan een stuk aan alle kanten mooi bruin in wat olie. Doe het vlees in een ovenschaal en zet deze ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven totdat de kerntemperatuur van 51°C bereikt is. Haal het vlees uit de oven.

Saus van Banjuls

500 ml Banjuls
700 ml wildfond (= 2 potten)
zout en peper
boter
aardappelzetmeel

Kook de Banjuls in tot een-derde. Voeg de fond toe en laat de vloeistof verder inkoken tot de saus enigszins lobbijg begint te worden. Haal de saus van het vuur en monteer met koude boter. Breng op smaak met peper en zout. Bind zo nodig af met aardappelzetmeel.

Kaantjes

200 gr spekblokjes (wit spek)

Bak de spekblokjes uit tot kaantjes.

Schep de aardappelpuree op de borden in een platte ronde steekvorm. Leg er een laagje spruiten op. Snijd het vlees in mooie plakken van 1,5 cm dik en arrangeer ze naast de puree. Leg wat sjalotten naast de puree. Lepel de Banjulsaus rond het vlees en bestrooi met de kaantjes.

Champagnemousse in cacaogelei met karamelmousse en blauwe bessengel

Nagerecht 12 personen

Champagnemousse

125 ml Cava
40 gr suiker
2 st blaadjes gelatine
20 gr eiwit
20 gr suiker
100 gr slagroom
25 gr crème fraîche
extra vormpjes

Kook de cava met 40 gram suiker. Week de gelatine in ruim koud water. Los de in water geweekte gelatine op in de warme cava.

Klop het eiwit met 20 gram suiker luchtig. Klop de room tot yoghurt dikte. Als de cava op kamertemperatuur is, spatel eerst het opgeslagen eiwit erdoor, daarna de half geslagen room en als laatste de crème fraîche. Schep de massa in kleine vormpjes, laat opstijven in de snelvriezer.

Cacaogelei

60 gr water
60 gr slagroom
60 gr suiker
25 gr cacao poeder
2,5 st blaadjes gelatine

Week de gelatine in ruim koud water. Breng alle ingrediënten aan de kook en los de vooraf geweekte gelatine hierin op. Laat de cacaogelei afkoelen tot kamertemperatuur. Geleer de inmiddels bevroren champagnemousse met de cacaogelei en zet ze tot gebruik in de koeling op een met bakpapier beklede tray.

Karamelmousse

150 gr witte chocolade
100 gr kristalsuiker
475 ml slagroom
2,5 st blaadjes gelatine
2,5 gr cacao poeder
extr spuitzak

Week de gelatine in ruim koud water. Breng 225 ml van de room met de cacao poeder aan de kook. Karamelliseer de suiker en blus af met de warme room. Los daarna de geweekte gelatine op in de room. Voeg direct de witte chocolade toe en de gelatine en roer goed door. Koel terug tot ongeveer 35°C. Sla de resterende slagroom tot yoghurt dikte en voeg toe. Stort in een grote spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

Nagerecht 2 van 3

Zoethoutballetjes

125	ml	slagroom
25	gr	witte chocolade
5	gr	theelepel zoethoutwortelpoeder
1	st	blaadje gelatine

Week de gelatine in ruim koud water. Doe een afgestreken theelepel zoethoutwortelpoeder in een klein kommetje, voeg 3 theelepels koud water toe en roer tot een glad papje.

Breng alle ingrediënten aan de kook en los de geweekte gelatine hierin op. Stort de massa in de gewenste kleine vormpjes (balletjes). Laat opstijven in de vriezer.

Karamel crumble

50	gr	suiker
23	gr	pure chocolade

Maak een karamel van suiker in een hete pan. Voeg de koude chocolade hieraan toe, roer goed door en giet uit op bakpapier. Als het is uitgehard in een blender tot crumble draaien.

Blauwe bessen gel

65	gr	blauwe bessen
60	ml	Cava
1	st	kardemompeul
0,5	st	blaadje laurier
25	gr	suiker
1,5	gr	agar agar
extra		spuitzakje

Breng alle ingrediënten aan de kook en kook ze twee minuten goed door. Zeef de kardemom en laurier eruit. Pureer de massa met de staafmixer en giet door een zeef. Laat de massa opstijven in de koelkast.

Snij de gesteven gel in stukken en draai met de staafmixer tot een gladde gel. Doe de gel in een spuitzakje.

Crème van champagne

300	ml	Cava
75	gr	suiker
2	gr	agar agar
1	st	bakje limoen cress

Breng alle ingrediënten aan de kook. Koel terug naar kamertemperatuur. Draai in de Magimix tot een gladde gel. Doe de gel in een spuitzak.

Nagerecht 3 van 3

Opmaak van het bord:

Leg de bonbon van champagnemousse op het midden van het bord.

Spuit drie dotjes karamelmousse langs de bonbon.

Strooi de karamel crumble aan een zijde van de bonbon.

Verdeel een drietal zoethoutballetjes

Plaats dopjes van de blauwe bessengelei rond het gerecht en doe hetzelfde met de crème van champagne.