

Maand: Juli 2020
Thema: Het HeereN Van 3D-menu



Amuse

St.Jacobsschelp, Curry, Appel en Bloemkool

Voorgerecht

Steak Tartare

Soep

Courgettesoep met doperwten en basilicum

Hoofdgerecht

Zeebaarsfilet, raapjes, radijs, zuurdesem en kletskep

Nagerecht

Chocolade, Hazelnoot, Amarena en meer....

St.Jacobsschelp, Curry, Appel en Bloemkool

Amuse, 15 personen

Currysaus

1	blikje	kokosmelk
½	stuks	mango
1	stuks	Granny Smith appel
½	stuks	ananas
40	gram	verse gember
100	gram	ui
1	stuks	limoen
10	stuks	Thaise basilicumblaadjes
2	theelepels	groene currypasta
		olijfolie puur
		peper en zout

Warm de olie op en bak de currypasta zachtjes, voeg de gesnipperde ui en het gesneden fruit toe en laat langzaam garen. Voeg er vervolgens de kokosmelk aan toe en laat 10 minuten smoren. Voeg de geraspte gember, limoen en Thaise basilicumblaadjes toe. Laat nog 10 minuten pruttelen, mix en haal door een zeef. Breng op smaak indien nodig.

Garnituur

500	gram	bintjes
½	stuks	bloemkool
		zout
		witte peper
		olijfolie fruitig
		kippenbouillonblokjes

Extra: mandoline
uitsteker

Snijd met behulp van de mandoline 30 heel dunne plakjes bloemkool.

Kook de rest van de bloemkool in weinig water met zout, gedurende 20 minuten. Pureer en haal door een zeef. Breng op smaak met witte peper en voeg olijfolie toe om een smeùge crème te krijgen.

Snijd de aardappelen in 30 plakken, 2 per persoon, van 1 cm en steek er cirkels ter grootte van de st.Jacobsvruchten uit. Kook de aardappel plakken in een laagje kippenbouillon gedurende 12 minuten. Let op dat de aardappelen niet te gaar worden en uiteen vallen.

Kroepoek van inktvis

2	velletjes	rijstpapier
1	zakje	inktvisinkt
1	stuks	eiwit
4	takjes	platte peterselie arachideolie

Extra: thermometer
 keukenpapier

Meng het eiwit met het zakje inktvisinkt. Strijk het rijstpapier met het mengsel in, aan beide kanten. Frituur de kroepoek in arachideolie op 180°. Droog de peterselie in de magnetron op een stuk keukenpapier, 2 minuten op 600 watt.

Sint-Jacobsvruchten

15	stuks	verse sint-jacobsvruchten olijfolie puur
----	-------	---

Snijd de Sint-jacobsvruchten doormidden zodat je twee even dikke plakken hebt en strijk ze in met olijfolie en bak in een hete pan kort goudbruin, net voor het uitserveren.

Uitserveren

Plaats de sint-jacobsvruchten op de warme aardappel. Maak quenelles met de puree en plaats er de rauwe bloemkool op. Werk af met de kroepoek, peterselie en currysaus.

Steak Tartare

Voorgerecht, 15 personen

Tartare

600	gram	diamanthaas
4	stuks	eierdooiers
4	theelepels	mosterd
		olijfolie fruitig
		worcestersaus
		tabasco
1	stuks	sjalot
4	takjes	platte peterselie
20	gram	kappertjes
50	gram	cornichons
		ijsblokjes
		peper en zout

Extra: vershoudfolie

1. Snijden

Snijd het vlees eerst in reepjes en hak het dan in piepkleine blokjes. Gebruik een vlijmscherp mes anders snijd je de biefstuk tot moes. Houd het vlees in een glazen kom liefst op ijs, in een tweede kom, koel. Enkele uren vooraf snijden is mogelijk, bewaar de tartaar dan goed afgedekt, op ijs, in de koelkast.

2. Dressing

Klop de eidooiers in een kom met een vork los met de mosterd. Voeg naar smaak worcestersaus, tabasco, zout en eventueel peper toe. Klop druppelsgewijs een gelijk volume aan olijfolie fruitig door het eidooiermengsel. Snijd de sjalot, peterselie, kappertjes en augurkjes ragfijn. Schep alles door het eidooiermengsel.

3. Afmaken

Schep vlak voor het uitserveren de fijngehakte biefstuk door de dressing. Proef of er nog wat tabasco, zout of versgemalen peper bij moet.

Neem de quenelletang en schep 36 quenelles in de krokante gekrulde rups.

Krullen van Filodeeg

Oven voorverwarmen op 180° C

1 pak filodeeg (ligt in de diepvries)
(30 repen filodeeg van 4 cm breed en een lengte van 50 cm)
bakpapier

Extra: keukendoek
geprepareerde bakplaat

Laat het filodeeg onder een klamme keukendoek ontdooien.

Maak een vel filodeeg nat met een kwastje en water. Leg het tweede vel erop en druk aan zodat geen bubbeltjes tussen de lagen zitten. Snijd vervolgens 50 cm lange repen met een breedte van 4 cm. Werk nauwkeurig zodat alle 15 repen even breed en even lang zijn. Snijd repen bakpapier, passend voor de repen filodeeg. Leg het deeg op het pakpapier en dan op de bakplaat. Zorg dat de vorm van de plaat goed gevolgd wordt om mooie krullen te krijgen.

Bak de repen op de speciaal geprepareerde bakplaat in porties van 4 gedurende circa 10 minuten in een oven van 180° C. Haal de krullen voorzichtig van de plaat en laat op een droge plaats afkoelen

Garnalen

30 stuks Black Tiger Garnalen
1 teen knoflook
arachideolie
witte peper
zout

Bak de garnalen kort voor het uitserveren even in wat arachideolie met een fijngehakt teentje knoflook.

Breng op smaak met wat zout en witte peper

Kwarteleitjes

15 stuks kwarteleitjes
½ eetlepel wit sesamzaad
½ eetlepel zwart sesamzaad

Kook de kwarteleitjes gedurende 2,5 minuten. Daarna voorzichtig pellen. Snijd de eitjes in de lengterichting doormidden, bedek de witte kant met zwart en wit sesamzaad en leg op het gerecht. Zie foto of naar eigen inzicht.

Zoetzuur

1	rode	peper
3	eetlepels	suiker
1.5	dl	rijstazijn
0.5	dl	mirin

Snijd de rode peper in kleine stukjes, zonder de zaadjes. Doe de rode peper, suiker, mirin en rijstazijn in een steelpannetje en verwarm kort tot alle suiker is opgelost. Laat afkoelen.

Komkommer

1	stuks	komkommer
---	-------	-----------

Snijd de ongeschilde komkommer in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten. Snijd repen van 1 cm breed en ca 15 cm lang. Leg deze in het zoetzuur gedurende 15 minuten.

Wakame salade

1	bakje	Wakame salade
---	-------	---------------

Snijd de salade klein zodat een quenelle gevormd kan worden.

Wasabi mayonaise

4	eetlepels	mayonaise
1	theelepels	wasabi

Meng naar smaak de wasabi met de mayonaise.

Gel van Soja

1	dl	runderfond
0.5	dl	ketjap manis
3	gram	agar agar

Extra: spuitflesje

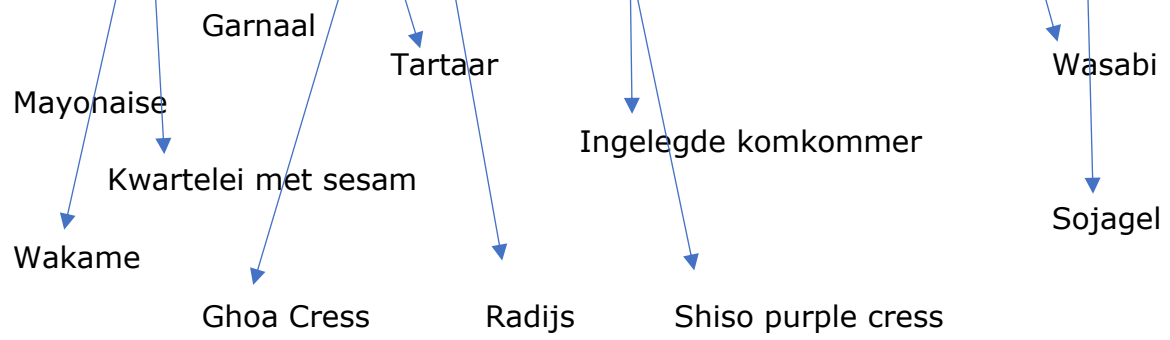
Breng de runderfond en ketjap manis aan de kook in een sauciere. Voeg de agar agar toe en laat 2 minuten door koken. Laat afkoelen zodat de liquide massa opstijft en hard wordt. Doe de massa vervolgens in een blender en mix glad tot een gel. Doe de gel in een spuitbusje en bewaar in de ijskast.

1	bos	radijs
---	-----	--------

Uitserveren

Snijd kort voor uitserveren de radijs in 60 mooie plakjes.

1	bakje	Shiso purple cress
1	bakje	Ghoa Cress



Courgettesoep met doperwten en basilicum

Soep, 15 personen

Soep

1	bol	knoflook
6	stuks	courgette
200	gram	fetakaas
0.75	dl	olijfolie puur plus extra voor erbij
1	liter	groentebouillon van tablet.
0.5	liter	water
500	gram	diepvriesdoperwten
50	gram	basilicumblad
1	theelepels	citroenrasp
		zout en zwarte peper

Doe de olijfolie puur in een extra grote pan en zet hem op halfhoog tot hoog vuur. Voeg alle knoflooktenen toe en bak ze regelmatig roerend 2-3 minuten tot ze goudbruin zijn. Doe er de courgettes, 2 theelepels zout en royaal peper bij en bak alles al roerend nog 3 minuten tot de courgettes bruin beginnen te worden. Giet de bouillon in de pan met 5 dl water en breng de soep op hoog vuur aan de kook. Laat hem 7 minuten koken tot de courgettes gaar maar ook nog heldergroen zijn.

Voeg de diepvriesdoperwten toe en roer 1 minuut, doe de basilicumblaadjes erbij. Haal de pan van het vuur en pureer de soep met staafmixer of in een blender tot hij glad en heldergroen is.

Verdeel de soep over de kommen en bestrooi ze met feta en citroenrasp. Eindig met royaal versgemalen peper en een sprenkeling olie.

Noot: om de groene kleur te behouden laat je de soep niet te lang koken. Zodra de doperwten en basilicum toegevoegd zijn, de soep van het vuur halen en meteen pureren.

Zeebaarsfilet, raapjes, radijs, zuurdesem en kletskep

Hoofdgerecht, 15 personen

Saus

500	gram	visgraten
		boter
2	eetlepels	Pernod
1	dl	witte wijn
een	scheutje	room
		citroensap
		witte peper
		zout

Bak de visgraten even aan in de boter, blus af met een flinke scheut Pernod en laat verdampen. Blus weer af met witte wijn en laat tot 1/3 inkoken. Schenk de room erbij en laat de saus inkoken tot de gewenste dikte. Breng op smaak met citroensap, witte peper en zout. Zeef de saus en zet koud weg tot uitgeserveerd moet worden. Verwarm de saus en monteer voor uitserveren eventueel met een paar klontjes koude boter.

kaaskletsoppen

1	stuks	eiwit
1	mespuntje	zout
45	gram	maïzena
1	mespuntje	paprikapoeder
1	mespuntje	witte peper
180	gram	slagroom
100	gram	belegen geraspte kaas
		boter

Extra: bakpapier
 paletmes
 spuitzak

Oven voorverwarmen op 220 °C.

Klop eiwit met het zout stijf. Roer er de maïzena, het paprikapoeder en de peper door. Roer de slagroom erdoor. Laat het beslag een uur rusten. Spuit het mengsel in platte rondjes op een met boter ingevette bakplaat. Strooi de kaas erover. Zet de plaat in de oven en temper de thermostaat onmiddellijk tot 200 °C. Bak de 'kaaskoppen' in vijf minuten goudgeel. Haal ze direct met een paletmes van de plaat en leg ze op het aanrecht om af te koelen. Bewaar ze in een hermetisch afsluitbare trommel.

Garnituur

500	gram	gele bieten
		boter
		kippenbouillon
		peper & zout
6	stuks	radijs
1	stuks	venkel
12	stuks	groene asperges
1	stuks	ui
100	gram	zuurdesembrood
		witte peper
		zout

Extra: mandoline

Blancheer de groene asperges 3 minuten in kokend water. Laat afkoelen en snijd ze in de lengte in 2 helften. Bak de asperges kort voor uitserveren in de grillpan tot er strepen op de asperges komen. Breng op smaak met witte peper en zout.

Was de radijs en snijd in dunne plakken met de mandoline.

Snipper de ui en fruit aan tot glazig in wat boter. Schil de gele bieten en snijd in bruinoise van 1 cm. Bak de gele bieten mee met de uien en blus af met de kippenbouillon. Stoof beetgaar. Zeef en breng op smaak met peper en zout

Snijdt het zuurdesembrood in brokken van 2x2x2 cm, 2 stukken per persoon.

Zeebaarsfilet

15	stuks	zeebaarsfilet
		boter
		witte peper
		zout

Zeebaarsfilets kruiden met witte peper en zout.

De zeebaarsfilets kort om en om aanbakken in boter, ongeveer 2 minuten.

Uitserveren

Serveer uit naar eigen inzicht.

Chocolade, Hazelnoot, Amarena en meer....

Nagerecht, 15 personen

Chocolagebal

15 stuks chocoladebal 1 pp

Praliné van hazelnoot

250 gram blanke hazelnoten

0.5 dl water

200 gram suiker

Extra: bakpapier

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Spread de noten uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Rooster de noten in 8 tot 10 minuten goudbruin.

Doe het water en de suiker in een steelpan en breng dit aan de kook.

Laat de suiker tot goudbruin karamelliseren. Roer niet in de pan. Een beetje bewegen met de pan kan wel. Zorg ervoor dat je alle ingrediënten klaar hebt staan en dat je erbij kunt blijven, want voor je het weet is de karamel te ver en onbruikbaar.

Voeg de nog warme hazelnoten toe aan de hete karamel en roer deze erdoorheen.

Stort de warme massa op bakpapier of op een siliconenmatje en laat de nougatine afkoelen.

Breek de gekaramelliseerde noten in stukken en hak deze met een mes tot niet te fijne nougatine.

Witte chocolademousse

250 gram witte chocolade

1 liter slagroom

30 gram suiker

1 eetlepel Cointreau

1 blik Amarene kersen

Extra: thermometer
spuitzak

Hou voor elk couvert een kers apart en hak de rest van de Amarene kersen tot kleine stukjes.

Doe 3 dl room met de witte chocola in een pan.

Zet dit op een laag pitje en blijf voortdurend roeren tot de chocolade gesmolten is, laat het niet te heet worden!

Sla ondertussen de andere 7 dl slagroom met de suiker stijf.

Zet de geslagen room koel.

Haal de pan van het vuur zodra alle chocola gesmolten.

Voeg de likeur toe.

Plaats de pan in een wasbak met koud water zodat de massa af kan koelen.

! Let op er mag geen water in het chocolademengsel komen!

Zodra het chocolade mengsel ongeveer 20°C is, kan je dit spatelend met de geslagen room mengen. Doe dit vlot en secuur, want dit gaat snel stollen.

Voeg de klein gesneden Amarene kersen toe en meng goed door de mousse. Op het laatst nog even met een garde doorroeren tot een homogene massa ontstaat.

Spuit de mousse met behulp van een spuitzak in de chocoladeballen (let op dat je goed verdeeld, de ballen moeten niet vol en laat in de koeling opstijven.

Zet de ballen met het gat naar boven weg, straks wordt de chocolade chantilly nog toegevoegd!

Hazelnoot-ijs

4	stuks	eieren
0.5	liter	volle melk
2	dl	slagroom
50	gram	kristalsuiker
75	gram	bruine basterdsuiker
3	eetlepels	Frangelico
120	gram	hazelnoten

Extra: thermometer

Klop twee eieren, twee eierdooiers, de kristalsuiker en de helft van de basterdsuiker los. Verwarm de melk totdat er luchtballen naar boven komen. Schenk de melk dan bij het eiersuikermengsel.

Doe het mengsel dan in een pannetje en warm het ongeveer tien minuten op middelmatig vuur. Roer regelmatig door. Laat het mengsel niet warmer worden dan 70°C tot 75°C, want dan gaat het schiften. Draai na tien minuten het vuur uit, schenk het mengsel in een kom en meng er de hazelnootlikeur doorheen. Laat afkoelen.

Rooster de hazelnoten. Hak de hazelnoten fijn. Meng er de rest van de basterdsuiker door. Laat even rusten en roer er dan heel snel ongeveer een derde van het afgekoelde mengsel doorheen. Gebruik de blender voor het fijnste resultaat. Meng er ten slotte ook de rest van het mengsel door en laat ongeveer een uur opstijven in de koelkast.

Giet het mengsel na een uur door een zeef. Klop de slagroom bijna stijf en spatel dit door het gezeefde mengsel. Doe alles in een ijsmachine en laat deze volgens de gebruiksaanwijzing draaien tot het mengsel helemaal is bevroren. Schep het in een bak, dek af en zet het ijs in de vriezer.

Haal het ijs ongeveer tien minuten voor het opdienen uit de vriezer en zet het in de koelkast.

Espuma van koffie

1	dl	koffie
1.5	dl	volle melk
10	gram	suiker
2.5	dl	room

Extra: sifon
2 stuks patronen

Meng alle ingrediënten samen. Warm deze massa op in een steelpannetje tot alle suiker opgelost is. Laat afkoelen giet daarna in een sifon. Begas met 2 patronen en bewaar koud tot gebruik.

Melkchocolade chantilly

20	gram	volle melk
40	gram	melkchocolade
40	gram	basterdsuiker

Extra: thermometer

Verwarm alle ingrediënten tot 70°C.
Roer goed door en haal het mengsel van het vuur.

Slagroom

400	gram	room
-----	------	------

Extra: spuitzak met grove kartelmond

Room toevoegen en naar 4°C brengen. Klop het mengsel dan met een handmixer.

Kort voor het uitserveren opkloppen en in een spuitzak doen. Gebruik een grove kartelmond. Spuit de room op de gevulde chocoladebal.

Warme karamelsaus

230	gram	boter
300	gram	lichtbruine basterdsuiker
0.25	dl	slagroom
2	theelepels	vanille extract

Smelt de boter in een ruime pan, de karamel neemt tijdens het koken namelijk flink in volume toe. Als de boter gesmolten is voeg je de suiker toe, blijf roeren tot de suiker volledig is opgenomen.

Voeg dan ook de slagroom toe en blijf roeren tot het een egale massa is geworden. Dit kan even duren, maar het komt echt goed.

Als de karamel begint te koken, laat je het ongeveer 5 minuten goed doorkoken. Begin pas met tellen vanaf het moment dat er veel bubbels in de pan verschijnen. Na het koken voeg je het vanille extract toe en roer je nog even goed.

Serveer de saus goed warm bij het dessert. Laat de warme saus over de chocolade bal lopen zodat deze smelt en de inhoud tevoorschijn komt.

Uitserveren

Strooi wat praliné op het bord en zet daar de bal op, met het gat naar beneden.

Leg er een bolletje ijs naast en spuit enkele toefjes espuma erbij.

Leg de in helften gesneden Amarena kersen er bij.

Serveer met de warme karamelsaus of giet de warme saus aan tafel over de chocoladebal.