

Maand: November 2018
Thema: Kerstdiner



Amuse
Trio van paling, tonijn en garnaal

Voorgerecht
Zalmvariatie

Soep
Mierikswortelroomsoep met saffraan en witvisfilet

Hoofdgerecht
Hertenkalf met pompoen en linzen

Nagerecht
Hazelnoot-Chocolade-Karamel

Trio van paling, tonijn en garnaal

Amuse, 15 personen

Pankogarnaal

15	stuks	gamba's
3-4	stuks	eieren
250	gram	panko
3	stuks	avocado's
1	stuks	citroen
		arachideolie
Snufje		zeezout
		peper uit de molen

Kluts de eieren los. Doe de panko in een schaaltje. Haal de gepelde gamba's door het ei en vervolgens door de panko. Herhaal tot de hele gamba is bedekt. Doe dit met alle gamba's. Frituur de gamba's tot ze goudbruin zijn.

Prak de avocado's fijn (**zo kort mogelijk voor uitserveren**) met een vork en daarna met de staafmixer om het mengsel glad te maken. Breng de avocado op smaak met citroensap, peper en zout. Leg een lepel avocado op het bord. Leg de gefrituurde gamba op de avocado. En maak af met een beetje peper.

Gegrilde tonijn

400	gram	tonijn
2	eetlepel	sesamzaad wit
2	eetlepel	sesamzaad zwart
150	gram	wakame
	scheutje	sojasaus
		peper en zout

Denk even na hoe je de tonijn portioneert zodat je na het bakken mooie plakjes kunt snijden...

Kruid de tonijn met peper en zout. Verhit de grillpan of -plaat. Gril de tonijn aan beide kanten 1 minuut. Meng het witte en het zwarte sesamzaad. Rol de tonijn door het sesamzaad. Snij de tonijn in plakjes. schep een eetlepel wakame op het bord. Leg de plakjes tonijn op de wakame en maak af met een beetje peper en zout en eventueel een scheutje sojasaus.

Gerookte paling

2	stuks	komkommer
300	gram	gerookte paling
1	bosje	radijsjes
3	dl	witte wijn
1,5	dl	witte wijnazijn
3	eetlepels	suiker
		kervelblaadjes
		olijfolie fruitig
		peper en zout

Extra: mandoline
kookringen ø 3 cm

Snij lange linten van de komkommer met behulp van een mandoline. Was de radijsjes, verwijder het groen en rasp ze. Kook de witte wijn met de witte wijnazijn en het suiker. Kruid met peper en zout.

Voeg de geraspte radijsjes toe en breng weer aan het kookpunt. Zet van het vuur en laat afkoelen.

Zet de kookringen op een bord en bekleed de binnenkant met een reep komkommer. Snij, vooraf, de komkommer gelijkmatig bij. Draai de reepjes gerookte paling erin. Hier bovenop een dun laagje gemarineerde radijsjes. Werk af met een takje kervel en olijfolie.

Zalmvariatie

Voorgerecht, 15 personen

Omeletrolletjes 1pp

5	stuks	eieren
350	gram	gerookte zalm
175	gram	roomkaas
		bieslook
		peterselie platte

Extra: vershoudfolie

Hak een handje bieslook en platte peterselie fijn en roer dit door de 5 geklutste eieren. Goed door elkaar mixen en bak hiermee 3 dunne (1-2 mm) middelgrote omeletten. Laat de omelet 5 tot 8 minuten afkoelen.

Bestrijk de omelet volledig met de roomkaas en gerookte zalm en rol vervolgens voorzichtig op.

Rol in vershoudfolie en laat minstens 15 minuten opstijven in de koelkast.

Snij vervolgens met een goed scherp mes mooie rolletjes.

Rolletjes zoetzure komkommer 1pp

2	stuks	komkommer
1,75	dl	azijn
2	eetlepls	suiker
2	theelepels	mosterd

Extra: kaasschaaf
vershoudfolie

Breng in een pannetje de azijn met de suiker en de mosterd langzaam aan de kook en laat een paar minuten al roerende zachtjes koken. Laat dit mengsel afkolen.

Maak repen van de komkommer door deze met een kaasschaaf over de lengte te snijden. Gooi de schil weg, 1^e afsnijdsel.

Doe de komkommer in een kommetje en schenk het afgekoelde azijnmengsel erover. Laat vervolgens minstens 20 minuten in de koeling intrekken.

Maak rolletjes van de komkommer zodra deze voldoende afgekoeld zijn.

Dek af en zet weg.

Zalm en radijs

30	stuks	radijsjes
700	gram	zalm zonder vel
6	eetlepels	olijfolie traditioneel
6	eetlepels	sojasaus
2	theelepels	bruine suiker of honing
1	theelepel	knoflookpoeder
6	eetlepels	mayonaise
2	theelepels	wasabipasta
15	stuks	naturel stokbroodtoastjes
2	stuks	lente-uitjes
		sesamzaad
	Snufje	zeezout

Oven voorverwarmen op 180°/190° C

Meng voor de marinade in een kommetje de olijfolie met de sojasaus, bruine suiker en de knoflookpoeder goed door elkaar. Snij de zalm in 45 mooie blokjes en leg ze in de marinade en laat ze minstens 20 minuten marinieren.

Maak de radijsjes schoon door ze af te spoelen met koud water. Snij een klein stukje van de onderkant zodat ze mooi rechtop blijven staan. Laat iets van groen aan de bovenkant staan. Besprenkel met olijfolie en een snuf zeezout.

Haal de zalmblokjes uit de marinade en verdeel over een ovenschaal. Bestrooi met wat sesamzaad. Plaats de radijsjes eveneens rechtop in de ovenschaal. Verwarm ongeveer 5 tot 6 minuten totdat de zalm mooi verkleurd is.

Maak ondertussen de wasabi mayonaise: meng de mayonaise met de wasabipasta.

Snij het stokbrood in plakjes en bak deze in de oven tot goudbruine toast. Voor het krokantje verkruimel je de stokbroodtoastjes met de keukenmachine of de deegroller. Snij ook de lente-uitjes in ringetjes.

Vlak voordat de zalm klaar is begin je met de opmaak van de borden.

Uitserveren

Begin met een omeletrolletje van zalm op elk bord. Vervolgens een radijsje, een blokje zalm, een opgerold rolletje komkommer, weer een stukje zalm, een radijsje en eindig met een zalmblokje. Maak vervolgens een mooi lijntje van het kruim van de stokbroodtoast. Tot slot voeg je wat toefjes wasabi mayonaise toe en maak je het af met wat lente-uitjes over de zalm.

Mierikswortelroomsoep met saffraan en witvisfilet

Soep, 15 personen

Visbouillon

6	stuks	kruidnagels
3	stuks	uien
1,5	kg	visgraten
1	stuks	venkelknol
1	bol	knoflookbol
3	stuks	wortels
2	stuks	preien
2	blaadjes	laurier
12	stuks	peperkorrels
12	gram	zout
2	stuks	visbouillonblokjes
		tijm
		peterselie
3	liter	water

Snij de uien met schil doormidden en steek er de kruidnagels in. Doe de uien met de andere grof gesneden ingrediënten in een grote pan, giet er 3 liter water overheen en breng aan de kook. Kook de visbouillon 20 minuten op laag vuur. Schep het schuim dat komt bovendrijven weg met een schuimspaan. Let er ook op dat de bouillon niet te veel inkookt. Dus zodra er iets droog komt te staan, moet je wat water toevoegen. Voeg naar smaak 1 of 2 visbouillonblokjes toe. Zeef voor gebruik de vaste bestanddelen uit de bouillon.

Soep

7	stuks	sjalotjes
2	tenen	knoflook
200	gram	prei
140	gram	knolselderij
140	gram	boter
120	gram	mierikswortel
6	dl	witte wijn
2,2	liter	visbouillon
6	theelepels	maïzena
400	gram	witvisfilet in diepvries
5	eetlepels	kervel
4	dl	room
		saffraan
		peper en zout

Snij de sjalotjes, het wit van de prei, knolselderij en knoflook fijn. Fruit deze aan in de boter, ca. 3 minuten.

Voeg de vers geraspte mierikswortel, witte wijn en bouillon toe en laat het geheel 5 minuten zacht koken. Daarna nog 20 minuten zachtjes pruttelen. Pureer de soep met een staafmixer.

Los de maïzena op in een beetje koud water en voeg toe aan de soep. Roer goed. Voeg de kervel, room, saffraan toe aan de soep en breng aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.

Doe één liter soep in een apart pannetje en breng tegen het kookpunt aan. Snij de nog bevroren witvisfilet in dunne lange reepjes van 3-4 mm dikte en leg in een rvs-bak. Schenk de hete soep over de visplakjes en laat de vis hierin garen. Neem de witvis eruit en verdeel over de borden. Voeg de liter soep weer bij de andere soep, verwarm goed door. Schenk er de visbouillon op. Garneer met een beetje peterselie en serveer uit.

Hertenrugfilet met pompoen en linzen

Hoofdgerecht, 15 personen

1500 gram hertenrugfilet (netto)
peper en zout
geklaarde boter
olijfolie traditioneel

Bij het uitserveren

2 stronkjes enkele takjes waterkers
witlof

Extra: keukenpapier
vershoudfolie

Voorbereiding vlees:

Haal de hertenrug uit de verpakking en dep droog met keukenpapier. Ontvries het vlees zorgvuldig en bewaar alle afsnijdsels voor de saus. Portioneer de hertenrug in hanteerbare filets, van circa 5 x 5 x 25 cm. Leg het vlees afgedekt weg.

Pas 20 minuten voor uitserveren gaan braden! Zie verderop in het recept.

Pompoenzalf

1 stuks butternutpompoen
geklaarde boter
1 stuks ui, fijngesnipperd
1 teen knoflook
peper en zout
1 liter kippenfond
12 gram xantana
7,5 dl pompoenvocht

Extra: spuitzak

Schil de pompoen. Weeg 400 gram af, snij deze brunoise en kook ze beetgaar in een beetje kippenfond. Deze heb je nodig bij de linzen.

Snij de rest in gelijke stukken. Zet de pompoen aan in geklaarde boter met de fijngesnipperde ui en knoflook en kruid met peper en zout. Bevochtig de pompoen met kippenfond en kook rustig door tot de pompoen gaar is. Scheidt de pompoen van het vocht. **Vocht bewaren.** Blender de pompoen en passeer deze.

Vocht bewaren. Weeg 200 gram af, deze heb je nodig bij de pompoen crème. Het restant van de pompoen vul je aan met het bewaarde vocht tot 7,5 dl. Voeg hierbij 12 gram xantana en blender kort. Doe dit in een spuitzak en leg weg.

Linzen

500	gram	linzen
1	stuks	ui
2	tenen	knoflook
3	takjes	tijm
1	liter	kippenfond
0,75	dl	cabernet-sauvignonazijn
1	dl	olijfolie fruitig
		peper en zout
1	stuks	sjalot
400	gram	brunoise van butternutpompoe

Zet de ui, knoflook, tijm en de linzen aan en bevochtig met kippenfond. Giet de linzen af als ze gaar zijn en maak de salade aan met cabernet-sauvignonazijn, olijfolie, peper, zout, fijn gesnipperde sjalot en brunoise van pompoe.

Gomasio

50	gram	pompoeppitten
½	theelep	zout
2	eetlep	olie traditioneel

Extra: keukenpapier

Bak de pompoeppitten in de olie goudbruin. Laat goed uitlekken en droog af. Maal het tot poeder in de blender en breng op smaak met zout.

Waterkerscrème

1	bosje	waterkers
0,5	dl	kippenfond
30	gram	eiwit vloeibaar
4	gram	xantana
0,25	dl	sushiazijn
½	stuks	citroensap
		peper en zout
0,1	dl	olijfolie fruitig
0,15	dl	maïsolie

Extra: spuitflesje

Doe waterkers, kippenfond, eiwit, xantana, sushiazijn, citroensap, peper en zout in de blender en draai fijn. Bind de massa op met de olijfolie en de maïsolie. Doe de massa in een spuitflesje.

Pompoen crème

200	gram	van de pompoenzalf
120	gram	eiwit
8	gram	xantana
0,5	dl	sushiazijn
1 ½	stuks	citroensap
		peper en zout
0,25	dl	olijfolie fruitig
0,25	dl	maïsolie
0,25	dl	kippenfond

Extra: spuitzak

Meng de pompoenpuree, eiwit, xantana, sushiazijn, citroensap en peper en zout in de blender en draai fijn. Bind met olijfolie en maisolie. Doe in een spuitzak en zet weg.

Kastanjes

4	stuks	rauwe kastanjes
		olijfolie fruitig
		peper en zout
		sushiazijn
		geraspte schilletjes van 1,5 citroen

Pel de kastanjes, ook het vliesje, en snij ze in fijne plakjes. Marineer ze met de olijfolie, zout, peper, sushiazijn en de citroenschilletjes.

Saus

		afsnijdsels van hertenrug
1	stuks	sjalot
2	tenen	knoflook
4	stuks	jeneverbes
2	blaadjes	laurier
3	stuks	kruidnagel
2	eetlepels	balsamicoazijn
1	eetlepel	Monin bosbessensiroop
4	dl	wildfond
4	dl	Marsala
		boter
		aardappelzetmeel
		peper en zout

Smelt een klontje boter in een steelpannetje en bak de afsnijdsels van het hert in aan.

Voeg de gesnipperde sjalot en gesnipperde knoflook toe en laat deze glazig worden. Voeg de kruiden en specerijen toe en laat deze even meebakken. Blus af met de Marsala en laat deze tot de helft inkoken. Voeg de wildfond toe en laat de saus op laag vuur reduceren tot ongeveer 25% van het volume. Zeef de saus en breng op smaak met de balsamicoazijn en de bosbessensiroop, peper en zout. Blijf proeven. Bind de saus met een paar klontjes ijskoude boter en eventueel een beetje met water aangemaakt aardappelzetmeel.

Vlees

Verwarm een oven voor op 80 ° C

Zorg dat het vlees op kamertemperatuur is. Bestrooi het vlees met peper en zout.

Verhit de olijfolie en bak het vlees rondom aan. Voeg een steek geklaarde boter toe en arroseer het vlees. Leg het vlees in een ovenschaal en plaats deze nog 5 minuten in de voorverwarmde oven.

Laat het vlees dan nog 5 minuten rusten en serveer.

Verdeel de ingrediënten over het bord.

Snij het kontje van de witlof en leg er enkele blaadjes bij.

Werk verder af met blaadjes waterkers.

Hazelnoot-Chocolade-Karamel

Hazelnootbavarois

85	gram	witte hazelnoten
100	gram	kristalsuiker
2	theelepels	citroensap
6	blaadjes	witte gelatine
3	stuks	eierdooiers vloeibaar
2	dl	volle melk
2	eetlepels	hazelnootlikeur
2	stuks	eiwitten vloeibaar
25	gram	poedersuiker
2	dl	slagroom

Extra: een glazen schaal
een met bakpapier beklede bakplaat,
ijsklontjes

Verwarm de oven voor op 225°C.

Rooster de hazelnoten op een met bakpapier beklede bakplaat in ongeveer 7 minuten goudbruin.

Doe in een pan met dikke bodem 70 gram suiker en 2 theelepels citroensap. Laat de suiker zonder te roeren op een matig vuur smelten. Houd de pan in beweging tot de suiker karamelliseert tot een roodbruine kleur.

Neem dan direct de pan van het vuur.

Meng de geroosterde hazelnoten door de hete karamel en giet dit op een vel bakpapier. Strijk het met een mes glad. Laat het koud en hard worden.

Hak de koude praliné in stukjes en maal deze in een keukenmachine tot poeder.

Week 6 blaadjes witte gelatine in ruim koud water.

Klop 3 eidooiers met 30 gram kristalsuiker in een vuurvaste schaal tot een dikke en romige crème.

Roer er 2 dl koude melk door.

Verwarm dit al roerende au bain-marie tot de crème bindt. Haal dan de kom van de pan.

Knijp de gelatine goed uit en los deze op in de crème.

Roer twee eetlepels hazelnootlikeur, Frangelico, en de pralinépoeder door de crème.

Laat de crème afkoelen tot hij lobbige begint te worden. Dit gaat het snelst in een bak met ijskoud water.

Klop 2 eiwitten heel stijf. Voeg tijdens het kloppen geleidelijk 25 gram poedersuiker toe.

Klop 2 dl slagroom bijna stijf.

Spatel, zodra de crème lobbige wordt, het eiwit en de slagroom door de crème.

Giet de bavarois in een met koud water omgespoelde platte vorm.

Laat de bavarois in circa 3-4 uur opstijven in de koelkast.

Chocolademousse

340	gram	melkchocolade
4	blaadjes	gelatine
5	dl	slagroom
2,5	dl	melk
1	stuks	vanillestokje

Extra: vershoudfolie

Laat de gelatineblaadjes in koud water weken.

Breng de melk aan de kook met het opengeneden vanillestokje en laat 10 minuten infuseren. Smelt de chocolade. Breng de melk opnieuw aan de kook en voeg de uitgeknepen gelatine toe. Giet de warme massa door een zeef over de gesmolten chocolade. Spatel dooreen tot een glanzende ganache. Spatel de tot yohurtdikte opgeklopte room er in drie delen door. Doe de mousse in een schaal, dek af met vershoudfolie en laat opstijven in de koeling.

Dulce de leche ijs.

3,75	dl	slagroom
1,25	dl	mascarpone
400	gram	Dulce de leche (1 blikje, reeds voorgekookt)

Schakel de snelvriezer in.

Zorg dat alle ingrediënten en de kom waarin je gaat mengen ijskoud zijn.

Voeg de slagroom, mascarpone en dulce de leche bijeen in de kom en klop met de handmixer op lage snelheid gedurende 2 minuten.

Als alles goed gemengd is verhoog je de snelheid en klop je de massa nog 5 minuten totdat deze mooi stijf is en zich pieken vormen.

Schep de massa over in een koude platte schaal, strijk glad en dek af met wat vershoudfolie. Zet de vorm in de snelvriezer en laat hard worden.

Chocoladestreuzel

120	gram	boter
120	gram	amandelpoeder
120	gram	lichtbruine basterdsuiker
110	gram	bloem
20	gram	cacaopoeder
1	gram	zout

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Meng alle ingrediënten in de magimix.

Rol het deeg uit op een silpat tot een dikte van 8 mm. Leg een stuk bakpapier op het deeg als je het uitrolt, het plakt nogal.

Bedek de uitgerolde plak met nog een silpat en bak 20 minuten op 150 °C. Laat volledig afkoelen en draai het in de magimix tot kruim.

Tuiles

100	gram	boter
70	gram	eiwit vloeibaar
120	gram	poedersuiker
2	zakjes	vanillesuiker
120	gram	bloem
		mespunt zout

Extra: 3 rvs buisjes

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Smelt de boter op laag vuur. Klop in een beslagkom het eiwit los met de poeder en de vanillesuiker. Zeef de bloem met het zout erboven en roer het samen met de gesmolten boter tot een dik, vloeibaar beslag.

Smeer een bakplaat in met boter. **Geen bakpapier gebruiken.** Maak met behulp van de mal driehoeken, drie per keer.

Bak de tuiles 7 à 8 minuten in de oven. Haal ze nog warm van de bakplaat en krul deze met behulp van 3 rvs buisjes tot de vorm zoals op de foto te zien is. Zodra het deeg is afgekoeld, is het niet meer vormbaar.

Uitserveren

45	stuks	Amarenakersen (3 p.p.)
45	stuks	geroosterde hazelnoten (3 p.p.)
1	bakje	Honeycress

Neem de onderborden en zet hierop een streep chocoladestreuzeel

Zet hier de gekruilde tuiledriehoek op.

Maak quenelles van de chocolademousse en de hazelnootbavarois en plaats deze in de linker en de rechterbocht van de tuile. Plaats een quenelle ijs in de middelste bocht.

Snij de amarenakersen doormidden en leg tegen iedere quenelle 2 halve kersen.

Leg bij de hazelnootbavarois 3 geroosterde hazelnoten.

Werk af met de honeycress en serveer.