

Maand: Oktober 2022
Thema: Culinair Oktoberfest



Amuse
Steak Tartare van tomaat

Voorgerecht
Auberginebeignets

Soep
**Cappucino van witlof met roquefort
en gebrande hazelnoot**

Hoofdgerecht
**Gebraden hertenrugfilet onder crunch van quinoa
met wortel en ui**

Nagerecht
7 keer choco!

- TA** = Staat klaar op werkblad
- KR** = Zit in ingrediënten krat in de koeling
- KO** = Bevindt zich in koeling
- DV** = Bevindt zich in diepvries
- GM** = Voorraadmanden groenten bij oven

Steak tartare van tomaat

Amuse, 12 couverts

Amuse 1 van 1

Ingrediënten

TA	12	gr	sesamzaadjes
KR	6	st	pomodori tomaten
KR	2	st	blauwvlees radijs
TA	6	gr	tomatenketchup
TA	30	gr	chilisaus
TA	15	gr	Dijon mosterd
TA	72	gr	sushi-azijn
TA	12	gr	sesamolie
TA			extra: opmaakring 4 cm
TA			extra: cocktailstamper
TA			mandoline

Pliceer de tomaten

Zet een pan water op het vuur en breng aan de kook. Snijd met een mes een kruis in de boven- en onderkant van de tomaat. Doe koud water/ijsklontjes in de andere pan of in een kom. Leg de tomaten 15 seconden in de pan met kokend water. Haal ze er na 15 seconden uit en geef ze meteen een schok in het ijswater. Gebruik ten slotte een mes om de losgemaakte huiden voorzichtig van de tomaat te halen.

Snijd de tomaat in vieren en verwijder de zaadlijst van de tomaat en houdt deze apart. Snijd de rest van de tomaat in blokjes (ca 5 mm) en doe deze in een kom. Voeg de tomatenketchup, chilisaus en (Dijon)mosterd toe. Roer alles goed door elkaar.

Snijd de (blauwvlees) radijs in de lengte in dunne plakjes met de mandoline.

Snijd vervolgens de dunne plakjes in een mooie rechte, langwerpige vorm.

Marineer de radijs ca 1 minuut in de sushi-azijn.

Rooster intussen de sesamzaadjes in een schone, droge pan goudbruin en houd de pan goed in de gaten, want deze kan snel aanbranden.

Vul de snijring met de tomatenblokjes en druk voorzichtig aan met de stamper.

Haal de snijring voorzichtig van de plaat. Vouw de gemarineerde radijs netjes.

rond de cirkel van tomaten. Wrijf het bewaarde binnenste deel van de tomaat in de geroosterde sesamzaadjes en zorg dat alles goed bedekt is met de sesam.

Leg deze voorzichtig op de tomatenblokjes, zodat alles netjes op zijn plaats blijft.

Maak tot slot een eenvoudige vinaigrette van tomatenwater met sesamolie.

Gebruik hiervoor het tomatenvocht uit de zaden en voeg een klein scheutje sesamolie toe. Roer goed en druppel dit over het gerecht.

Auberginebeignets

Voorgerecht, 12 couverts

Voorgerecht 1 van 2

Beignets

KR	6	st	middelgrote aubergines
GM	600	gr	bloemige aardappelen
KO	2	st	eieren
KR	250	gr	feta verkruid
KR	50	gr	Parmezaan geraspt
TA	2	gr	zout
TA	200	gr	panko
TA			Zonnebloemolie
TA			Zwarte peper
TA			extra: schone handdoek
TA			extra: keukenpapier

De oven voorverwarmen op 200°C

Schil de aardappelen en kook deze. Laat afkoelen en snij in blokjes van ca. 5 mm.

Leg de aubergines in de oven op een rekje. Draai deze regelmatig tot dat het vruchtvlees geheel zacht is, haal uit de oven en laat afkoelen.

Dan de zwart- rimpelige, schil eraf snijden zoals bij het fileren van vis.

Het vruchtvlees in blokjes snijden. Doe ze in een schone handdoek en wring zoveel mogelijk van het vocht eruit.

Doe de aubergine, de aardappelblokjes, 2 geklopte eieren, de in blokjes gesneden Feta, de geraspte Parmezaan, een beetje zout en peper in een grote schaal en meng het zodanig dat de ingrediënten grof blijven.

Verdeel deze massa in 24 'ballen', druk ze plat zodat er zich beignets vormen.

Doe de panko in een schaaltje, bestrooi een koude bakplaat met wat panko.

De beignets geheel door de panko halen, leg op de plaat

Giet een laag van ca. 2 cm olie in een koekenpan bak de beignets tot ze rondom bruin zijn

Pas op: olie niet te heet laten worden zodat de beignets niet verbranden.

Laat ze beignets uitlekken op keukenpapier en serveer ze samen met de Dragon-aiolisaus en een takje dragon.

Dragon-aïolisaus

Voorgerecht 2 van 2

Ingrediënten

KO	2	st eidooiers
GM	2	st teentjes knoflook zeer fijngehakt
TA	30	gr citroensap
TA	6	gr poedersuiker
TA	1	gr zout
TA	80	gr koolzaadolie
TA	80	gr neutrale olie
KR	4	el dragon fijngehakt

Dragon-aïolisaus

Ei-dooiers in een plastic schenkan van 1 ltr.

Klop deze met de staafmixer luchtig. Giet langzaam de beide soorten olie erbij. Je hebt nu een mayonaise. Doe het citroensap en vervolgens de fijngehakte dragon, knoflook, poedersuiker erbij. Maak op smaak met een weinig zout en peper.

Uitserveren.

Serveer 2 beignets per persoon op een voorverwarmd bord met wat dragon- aïolisaus.

Cappucino van witlof met roquefort en gebrande hazelnoot

Soep, 12 couverts

Soep 1 van 1

Ingrediënten

KR	2	kg	witlof
KR	1,5	st	witte ui
GM	2	st	teentjes knoflook
TA	150	gr	Hazelnoten
KR	350	gr	Roquefort
KO	150	gr	boter
KO	4,5	dl	room
TA	3,5	dl	gevogeltebouillon
TA	1	st	kippenbouillontablet
TA			snufje nootmuskaat
TA			snufje Fleur de Sel
TA			versgemalen peper
TA			olijfolie

Snijd de witlof zonder kern in kleine stukjes, was hem even onder koud water en droog hem goed af. Schil en snipper de ui, dit hoeft niet heel netjes.

Verhit wat olie in een pan op middelhoog vuur en fruit de ui glazig. Zet het vuur niet te hoog, anders verdwijnt de smaak van de ui. Voeg een beetje zout toe.

Rasp de knoflook in de pan en voeg ook een snufje nootmuskaat en wat versgemalen peper toe.

Voeg de boter toe en roer alles goed door elkaar.

Voeg de witlof toe aan de pan en zweet dit goed door.

Zet 1 ltr water op met 1 kippenbouillon tablet en reduceer dit tot een halve ltr. Voeg de 0,5 ltr kippenbouillon, de gevogeltebouillon en 3,5 dl room toe en kook met de deksel op de pan circa 15 minuten. Giet de soep voorzichtig in delen in de blender en mix tot een fijne soep. Wrijf de soep nu door een zeef, dan krijg je een mooie gladde soep.

Hak de hazelnoten in blokjes, niet te klein zodat je toch een lekkere bite hebt. Je kunt ze vooraf roosteren door ze eerst licht in te smeren met olie en daarna een paar minuten in de oven op 160/170 C graden tot ze goudbruin zijn.

Klop 1 dl room stevig op tot de room een yoghurt dikte krijgt.

Serveer de soep in een koffiekopje of soepkom en werk af met wat slagroom.

Strooi tot slot nog wat Roquefort en hazelnoot over de soep.

Gebraden hertenrugfilet onder crunch van quinoa met wortel en ui

Hoofdgerecht, 12 couverts

Hoofdgerecht 1 van 5

Gepofte quinoa en uitgebakken spek

KR 20 gr ontbijtspek

KR 100 gr quinoa

Spoel de quinoa goed af en kook deze 6 minuten lang. Laat goed uitlekken. Doe de quinoa in een droge pan en zet op het vuur. Al roerend laat je de quinoa opdrogen. Wanneer de quinoa zo goed als droog is schenk je er een beetje olijfolie bij en roer alles door. Rooster de quinoa in ongeveer 10 minuten knapperig en goudbruin.

Roer tussentijds regelmatig om zodat de quinoa gelijkmatig gaart en poft en op deze manier voorkom je aanbranden.

Wanneer je de quinoa letterlijk hoort poffen dan weet je dat de quinoa klaar is.

Leg de reepjes spek in een pan en bak dit rustig uit. Laat afkoelen en snij het uitgebakken spek ragfijn en vermeng dit met de quinoa.

Dek af en zet weg.

Wortel-ui cake

Cremeux van wortel:

KR 700 gr bos-peentjes

TA 3,5 gr agar-agar

TA 10 gr gelatine

TA **Extra: gasbrander**

Extra: bakplaat

Maak de wortels goed schoon en snijd in gelijke stukken. Kook ze gaar en schud af. Pureer de wortels met een klein beetje peper in de blender tot een puree.

Week de gelatine in koud water en weeg de agar-agar af.

Doe de wortelpuree, de geweekte gelatine met de agar-agar in een pannetje en kook dit onder voortdurende roeren ca. 3-4 minuten zachtjes door. Laat nu 1-2 minuten afkoelen en bekleed intussen een bakplaat met plastic folie.

Stort de massa nu uit op een plaat (ca 5-7 mm dik) en laat afkoelen.

Hoofdgerecht 2 van 5

Cremeux van ui

GM 800 gr uien

KO boter

TA 3,5 gr agar-agar

TA 10 gr gelatine

TA **extra: steekring van 3 cm**

Maak de uien schoon en snijd in stukken. Doe ze in een pan (met deksel) samen met een scheut olijfolie en een eetlepel boter. Laat de uien langzaam smoren zonder deksel. Als ze zacht zijn doe je de deksel op de pan en laat het nog 5-10 minuten opstaan. Let op zet het gas niet te hard: de uien mogen niet verkleuren. Week de gelatine in koud water en weeg de agar-agar af.

Pureer de uien in de blender en doe deze uienpuree, de geweekte gelatine met de agar-agar in een pannetje en kook dit onder voortdurende roeren ca. 3-4 minuten zachtjes door. Laat nu 1-2 minuten afkoelen en bekleed een plaat tussentijds met plastic folie. Stort de massa nu uit op een plaat (ca 5 mm dik) en laat afkoelen.

Keer de wortel en uien cremeux op de werkbank en haal de plastic ervan af. Snijd de cremeux in repen van 10 cm breed.

Bouw, net als bij een spekkoek, laag voor laag (8 laagjes), om en om wortel en ui.

Om de laagjes enigszins aan elkaar te laten plakken, vooraf met een brander kort bewerken: dus laag 1, kort met de brander bewerken en daarna laag 2, etc. Iedere laag zachtjes aandrukken.

Snijd de gestapelde laagjes in plakken van 7 mm en leg ieder laagje plat op het werkblad. Steek nu met een steekring van 3 cm een 1 rondje per persoon uit en leg weg op een ovenplaat.

Desgewenst kies je voor een carré vorm.

Dek af en zet op kamertemperatuur weg.

Hoofdgerecht 3 van 5

Saus

KR	1	st	Bouquette van ui, 1 kleine prei, 1 winterpeen, 1/4 selderij en 6 takjes peterselie
KO			boter
TA			olijfolie
TA	4	dl	rode wijn
TA	3	dl	rode port
TA	2	st	potten wildfond
TA	3	st	kruidnagels
TA	1	st	kaneelstokje
TA	2	st	laurierbladen
GM	4	st	takjes tijm
GM	2	st	takjes rozemarijn
TA	24	gr	Sherry azijn peper, zout, aardappelzetmeel en suiker

Smelt een klontje boter in een sauspan en voeg het bouquette en de specerijen toe. Blus af met de rode wijn en rode port. Laat vervolgens de wijn en port iets indampen en voeg de wildfond toe. Laat ongeveer 1 uur zachtjes trekken en zeef de saus.

Laat de gezeefde saus reduceren en draai de saus m.b.v. een staafmixer mooi glad. Breng op smaak met peper, zout en eventueel wat suiker. Monteer de saus af met koude boter en breng op smaak met peper, zout en sherry azijn. Bind eventueel met wat aardappelzetmeel.

Zoete aardappel puree

KR	1	st	zoete aardappel
TA			Peper en zout
KO			room
TA			extra: spuitzak
TA			extra: appelboor

Gaar de zoete aardappel met schil in de oven: 150°C tussen 45-60 minuten. Haal de schil eraf en draai de aardappel tot een zachte puree. Voeg peper en zout en eventueel een scheut room toe. Doe in een spuitzak en leg warm weg.

Aardappeldecoratie

KR	600	gr	aardappelen
TA	0,5	ltr	groentebouillon (van groentebouillontablet)

Schil de aardappelen en snij diktes van 3-4 cm. Snij met een snijring van 3 cm 12 tonnetjes uit. Midden uit deze tonnetjes doe je hetzelfde met een appelboor. Je hebt nu een tonnetje van 3 cm doorsnede met een "gat" erin van ca. 1 cm doorsnede. Bewaar ook de tonnetjes met 1 cm doorsnede. Kook de tonnetjes in de groentenbouillon beetgaar.

Hoofdgerecht 4 van 5

Waspeen

KR 12 st waspeentjes

Maak de waspeentjes schoon en snij stukken van ca. 3 cm. Een kant schuin afsnijden en een kant recht.

Kook de waspeentjes beetgaar, giet af en zet weg.

Glaceer ca. 10 minuten voor het opmaken van de borden de waspeentjes en de aardappeldecoratie in een mengsel van boter en bouillon.

Erwten-munt puree

KR 15 st muntblaadjes

DV 100 gr erwten

KO room

peper en zout

Blancheer de muntblaadjes ca 30 seconden. Kook de erwten gaar en blender ze met de muntblaadjes een scheut room, peper en zout fijn.

Doe in een spuitzak en leg warm weg.

Wortel-linten

KR 2 st winterpenen

TA 6 gr Azijn

TA 20 gr Olijfolie

Maak de wortel schoon en snij dunne repen van maximaal 0,5 mm dikte. Maak een vinaigrette van de azijn en de olijfolie. En leg ze hierin weg.

Parelgort

KR 300 gr parelgort

TA 20 gr olijfolie traditioneel

GM 1 st sjalot

KR 3 st potten gevogeltebouillon (à 350)

TA 1 dl witte wijn

TA 1 ltr kippenbouillon (van kippenbouillontabletten)

KR 60 gr Doruval kaas

Snijd de sjalot fijn en laat dit met de afgekoelde parelgort aan zweten in olijfolie. Wanneer de parelgort glazig is, afblussen met witte wijn.

Maak 1 ltr kippenbouillon van kippenbouillontabletten en voeg hierbij de gevogeltebouillon. Verwarm het geheel.

Voeg de warme bouillon nu beetje bij beetje toe. Als de bouillon opgenomen is voeg je weer bouillon toe totdat de parelgort gaar is en haal de pan dan van het vuur. Snijd de doruval kaas in kleine stukjes en smelt hem in de parelgort. Roer goed om

Hertenrugfilet

KR 12 st hertenrugfilet (80-100 gr)

TA Olijfolie

TA Boter

Peper en zout

TA Limburgse mosterd

extra: aluminium folie

Bestrooi de hertenrugfilet met peper en zout, bak in de olijfolie tot mooi bruin. Gaar in de oven op dik aluminiumfolie op 180°C gedurende 6 minuten. Laat nu rusten in de warmhoud kast.

Smeer de bovenkant (rand) van de hertenrugfilet licht in met de Limburgse mosterd, doop deze zijde in de gepofte quinoa en het gepofte spek. Trancheer het vlees in stukken, dresseer op ieder bord een stuk op de parelgort.

Opmaak

KR 1 st bakje Ghoo cress

Leg de parelgort op het midden van het bord. De aardappeldecoratie erlangs en vul het tonnetje met de erwten-munt puree. Het uitgestoken tonnetje leg je op zijn kant erlangs.

Dresseer de geglaceerde groente langs de parelgort. Rol de wortel linten op en zet ze speels op het bord (3 pp). Vul de wortellinten met de zoete aardappelpuree.

Prik de cress in de puree.

Maak het geheel af met de saus en enkele puntjes van de erwten-munt puree en de zoete aardappelpuree.

Nagerecht 1 van 3

7 keer choco!

Nagerecht, 12 couverts

Chocolademousse

- KO** 2 st eidooiers
- 30 gr water
- TA** 45 gr suiker
- TA** 140 gr chocolade druppels
- KO** 65 gr room
- KO** 200 gr room

Klop het water met de eidooiers los, voeg de suiker toe. Breng het mengsel tot een temperatuur van 85°C, giet in de mixer en klop luchtig in ca. 10 minuten. Smelt voor de ganache de chocolade druppels au bain-marie.

Breng 65 gr room aan de kook en roer door de gesmolten chocolade. Laat dit mengsel afkoelen.

Meng het chocolade/room mengsel met het opgeklopte eidooier/suiker mengsel

Klop 200 gr room lobbig en spatel deze door het afgekoelde beslag.

Laat de mousse 3 uur opstijven in de koelkast.

Chocoladetaartjes

- TA** 90 gr amandelpoeder
- TA** 90 gr suiker
- TA** 25 gr bloem
- KO** 75 gr eiwitten
- KO** 50 gr boter
- TA** 20 gr chocolade druppels
- snufje zout
- TA** **extra: spuitzak**
- TA** **vormpjes**

Verwarm de oven voor op 180 C. Meng het amandelpoeder, de suiker en bloem in de keukenmachine. Voeg de eiwitten toe en laat draaien. Smelt de boter en roer de chocolade erdoor, voeg toe aan het beslag.

Giet het beslag in een spuitzak en vul de vormpjes voor de helft. Bak de taartjes 10 minuten in de voorverwarmde oven.

Laat afkoelen.

Nagerecht 2 van 3

Panna cotta van witte chocolade

- KO** 600 gr room
- TA** 225 gr **witte** chocoladedruppels callibaut
- TA** 3,5 st gelatine blaadjes

Laat de gelatine weken in koud water.

Verwarm de room tot tegen het kookpunt. Voeg de witte chocoladecallets toe en laat deze al roerend smelten in de room. Knijp de geweekte gelatine goed uit en smelt deze in de warme room. Roer goed door.

Schenk de pannacotta via een zeef in een schenkan en vul de timbaaltjes voor de helft. Laat opstijven in de snelvriezer. Voor uitserveren het timbaaltje even in warm water zetten om de panna cotta te lossen.

Chocoladecrumble

- KO** 65 gr zachte boter
- TA** 65 gr lichtbruine basterdsuiker
- TA** 65 gr amandelpoeder
- TA** 65 gr bloem
- TA** 10 gr cacao
snuifje zout

Verwarm de oven voor op 150°C. Roer de boter los, voeg de suiker en amandelpoeder toe en kneed tot een deeg.

Voeg de rest van de ingrediënten toe en meng goed.

Rol het deeg uit. Leg de crumble op een silpat op de bakplaat. Leg er vervolgens nog een silpat bovenop en bak 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Laat de crumble afkoelen.

Chocoladekrokant

- TA** 50 gr glucose
- TA** 50 gr isomalt suiker
- TA** 85 gr fondant
- TA** 40 gr chocolade druppels callibaut

Verwarm de oven voor op 160°C. Kook de glucose en fondant op tot 155°C.

Laat nu iets afkoelen. Voeg de isomalt en fondant toe en kook op tot 140°C.

Voeg de chocolade druppels toe, meng goed door elkaar en stort uit op een siliconen bakmatje. Laat geheel afkoelen en uitharden.

Breek de krokant in stukken (met vleeshamer) en maal fijn in de blender.

Strooi het poeder door een zeef uit op een siliconen bakmatje. Plaats ca 2 minuten in de voorverwarmde oven en laat het poeder smelten. Haal uit de oven en laat afkoelen. Zolang de suiker nog warm is kun je deze vouwen. Eenmaal uitgehard breek je de krokant in stukken.

Nagerecht 3 van 3

Chocoladesabayon

TA 55 gr dessertwijn

KO 55 gr eidooiers

TA 35 gr suiker

TA 3 gr cacao

KO 145 gr room

Klop de eidooiers met de wijn en suiker tot 85°C. Klop de cacaopoeder erdoor en giet in een glazen kom. Laat afkoelen.

Klop de room lobbig op en spatel onder de afgekoelde sabayon. Zet de sabayon voor het serveren in de koelkast.

Slagroom

Klop tenslotte een beetje slagroom met suiker op ter garnering van je bord.

Crispy white pearls

TA 100 gr krokante chocoladeparels

Serveren:

extra: steekring

Schep een eetlepel crumble op het bord en vorm een halve cirkel met behulp van een (steek)ring.

Zet het chocoladetaartje links en de panna cotta rechts. Leg een quenelle chocolademousse aan de bovenkant.

Schep een eetlepel sabayon tegen de chocolademousse.

Steek het krokantje in de panna cotta en de mousse.

Schep een lepel slagroom tegen de sabayon.

Strooi wat crispy pearls over het bord en serveer uit.