



1^e Amuse:
Wortelijs



2^e Voorgerecht:
Tartaar van zalm, émulsie van Comté



3^e Soep:
Papajassoep



4^e Tussengerecht:
Vitello tonnato



5^e Hoofdgerecht:
Five Spices geroosterde eendenborst



6^e Dessert:
Rode bietijs, chipolata en griesmeel crème brûlée



1 - Amuse



Wortelijs

wijnadvies: Cave de Hunawehr Gewurztraminer Réserve

2 - Voorgerecht



Tartaar van zalm, émulsie van Comté

wijnadvies: Côtes du Rhône Blanc 'Brunel de la Gardine'

3 - Soep



Papajassoep

wijnadvies:

4 - Tussengerecht



Vitello tonnato

wijnadvies: Tiefenbrunner Alto Adige Chardonnay Merus

5 - Hoofdgerecht



Five spices geroosterde eendenborst

wijnadvies: Mocavero Primitivo del Salento

6 - Dessert




Rode bietijs, chipolata en griesmeel
crème brûlée

wijnadvies: Chateau Haute Fonrouse Monbazillac



1 AMUSE WORTELIJS

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 150 gr. winterwortel 1 ui 1 teentje knoflook 1 eetl. olijfolie 1 thl. komijnzaad 3 eetl water Zout Peper</p>	<p>1/ GECONFIJTE WORTEL MET KOMIJN Maak de ui en knoflook schoon en snijd fijn. Schil de wortels, spoel ze af en snij ze in mooie kleine blokjes. Verhit de 2 el. olie. Voeg het fijngesneden ui en knoflook toe. Laat het langzaam smoren zonder te laten kleuren. Voeg de wortels, komijn, zout en peper toe en 3 eetlepels water. Laat afgedekt 45 minuten sudderen. Controleer de garing! Verwijder aan het einde de deksel zodat het sap verdampt. Doe het mengsel in een schaal en zet het in de koelkast.</p>
<p>2/ 150 gr. winterwortel 250 ml sinaasappelsap 50 ml ongezoete amandelmelk 40 gr. suiker ½ thl kaneel 2 blaadjes gelatine 1 eiwit</p>	<p>2/ WORTELIJS Doe de geschilde en in dunne plakjes gesneden wortelen in een pan, voeg het sinaasappelsap, de kaneel en de suiker toe. Kook tot de wortels gaar zijn. Mix de massa met een staafmixer of keukenmachine. Voeg de amandelmelk toe. Voeg de uitgeknepen gelatine toe. Laat het afkoelen en draai het ijs in de machine. Voeg halverwege draaitijd het losgeklopte eiwit toe,</p>
<p>3/ 100 ml sinaasappelsap 50 ml wortelsap 1 eetl Cointreau 10 gr. suiker 1 mespuntje kaneel 1 scheutje citroensap</p>	<p>3/ WORTELCOULIS Doe het sinaasappelsap, het wortelsap, een scheutje citroensap, suiker, kaneel en Cointreau in een pan. Verwarm tot je een stroperige consistentie verkrijgt. Laat het afkoelen en zet het in de koeling.</p>
<p>4/ 2 Bastogne koeken ½ Sakura Cress (zie2-4/)</p>	<p>4/ SERVEREN Verkrummel de koekjes. Maak het op een klein bordje op: Beetje crumble, komijnwortel confit en coulis , quenelle wortelijs, werk af met een cress en nog wat coulis.</p> 




2 VOORGERECHT ZALM TARTAAR, ÉMULSIE VAN COMTÉ

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 800 gr. verse zalm 1 citroen 1 limoen 1 bosje bieslook (80 gr.) Zout/peper</p>	<p>1/ ZALM TARTAAR Snij de zalm tot tartaar, voeg wat citroensap toe, peper en zout, gehakte bieslook en de zestes van de limoen.</p>
<p>2/ 100 gr. chorizo 60 ml olijfolie</p>	<p>2/ CHORIZO OLIE Snij de chorizo worst in 16 dunne plakjes. (snijmachine) Verwarm de olie tot 70°. 6 plakjes bakken in droge koekenpan en toevoegen aan de olie. Laat olie met chorizo afkoelen. Snij de overige plakjes brunoise en bak kort in een koekenpan Laat uitlekken op keukenpapier</p>
<p>3/ 100 gr. Comté 125 ml melk 125 ml room 2 gr. lota</p>	<p>3/ ÉMULSIE VAN COMTÉ Verwarm melk en room, voeg de lota toe meng het met de staafmix, laat 2 minuten zachtjes koken. Rasp de Comté fijn en giet het warme mengsel erover zodat de kaas smelt. Staafmix opnieuw en giet het mengsel door een zeefje in een sifon. Plats 2 patronen en houd de sifon warm (in sous vide bak).</p>
<p>4/ ½ Sakura cress (zie 1-4/)</p>	<p>4/ SERVEREN Verdeel de zalmtartaar over de glaasjes, spuit er de warme Comté-mousse bovenop en werk af met een paar drupjes chorizo-olie en stukjes chorizo, en wat cress. Serveer direct voor het chaud-froid effect.</p> 



3 SOEP PAPAJA SOEP (SOP PAPAYA)

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 2 kg kip karkas 3,5 l water, 2 cm. gember 2 grote uien 2 stengels citroengras 1 rode pepers 2 bosuien 1 el kunyitpoeder (kurkuma) 6 citroenblaadjes (daun jeruk) zout naar smaak</p>	<p>1/ KIPPENBOUILLON Snij/hak karkas in stukken. Kneus de gember, citroengras en rode pepers. Maak de uien en bosuien schoon en snij in grove stukken. Alle ingrediënten in de snelkookpan met koud water. Laat ± 2 uur trekken. Zeef de bouillon.</p>
<p>2/ 2 rijpe papaja's 25 g boter 50 g bloem</p>	<p>2/ ROUX Schil de papaja's, haal de zaadjes eruit en snij in stukken. Pureer de papaja's met de keukenmachine of staafmixer. Maak van de boter en bloem een roux. Voeg de roux beetje bij beetje toe aan de bouillon totdat er een gladde soep ontstaat. Voeg als laatste de papaja moes toe.</p>
<p>3/ 250 ml slagroom 1 sinaasappel Peper/zout</p>	<p>3/ SERVEREN Rasp de schil (géén wit) van de sinaasappel. Kook deze rasp ± 1 minuut in een beetje water. Giet door fijne zeef en herhaal 3x. Klop de room lobbige en meng met de sinaasappel rasp Dien de soep goed warm op in een glas</p> 



4 TUSSENGERECHT VITELLO TONNATO

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
1/ 700 gr. kalfsmuis Peper/zout 2 takjes tijm 2 takjes rozemarijn	1/ KALFSMUIS Bestrooi de kalfsmuis ruim met peper en zout. Steek de kalfsmuis in een vacuümzak met een paar takken tijm en Rozemarijn. Vacuümeer en gaar in de sousvide 2 uur op 56°. Neem de kalfsmuis uit de vacuümzak, droog het vlees af en zet in een hete pan met wat olie aan tot een mooi bruin korstje. Snij in mooie dunne plakjes.
2/ 2 eidooier (1 wit naar 1) 250 ml neutrale olie citroensap 1 theelepel mosterd 1 blikje tonijn (± 180 g) 1 eetlepel kappertjes 3 ansjovisfilets	2/ TONIJNMAYONAISE Mix eidooiers met, citroensap, lepeltje mosterd. Draai onder voortdurend toevoegen van de olie tot een dikke mayo. Pureer de tonijn, kappertjes en de ansjovis filets superfijn. Breng op smaak met peper zout en citroensap. Meng door de mayonaise. Belucht sifon met 2 patronen. Zet ondersteboven weg in de koeling.
3/ 700 gr. goede kwaliteit tonijn 1 eetlepel sesamolie 1 citroen (sap ervan)	3/ TONIJN Snij de tonijn in mooie plakjes. Marineer ze ± 15 min. Voor serveren met een mix van sesamolie met citroensap en zout. Zet afgedekt in koeling.
4/ 3 banaan sjalotten 150 ml water 100 ml rode wijnazijn 1 eetlepel suiker 6 peperkorrels 1 theelepel chiliflakes zout	4/ SJALOTRINGEN Maak de sjalotten schoon en snij in dunne ringetjes. Meng water, suiker, rode wijnazijn, peperkorrels, zout en chililakes door elkaar en breng aan de kook. Haal van het vuur en stort de sjalotten ringen erin en laat afgedekt afkoelen.
5/ Potje kappertjes 80 gr Eetbare bloemen Eikenblad sla	5/ SERVEREN Frituur de kappertjes in een bodempje olie (let op spetteren). Leg de blokjes kalfsmuis en tonijn om en om naast elkaar in een halve cirkel. Garneer met de sjalot ringetjes, kappertjes, eikenbladsla en eetbare bloemetjes. Spuit als laatste de tonijnmayo erbij.





5 HOOFDGERECHT FIVE SPICES GEROOSTERDE EEND

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 15 gr. kerrie 100 ml sojaolie 1 koffiefilter</p>	<p>1/ KERRIEOLIE Doe de kerrie in een pan en laat even heet worden, blus af met een beetje water, laat het water verdampen en giet de sojaolie erop, laat het mengsel op een laag pitje of op een warme plek staan, zorg dat de olie niet te heet wordt, want dan verbrand de kerrie. Een half uur laten trekken en voor gebruik zeven door een koffiefilter.</p>
<p>2/ 1 courgette ½ aubergine ½ kleine flespompoe 1 rode pepers, 1 citroen 1 sinaasappel 50 gr. verse gember, 3 blaadjes citroenblad (djeroek poeroet) 1 l water 500 gr. suiker 500 ml azijn peper en zout</p>	<p>2/ THAISE GROENTESAMBAL Rasp de sinaasappel en citroen met de microplane. Meng de geraspte schil van de sinaasappel en de citroen met de geschilde en fijngesneden gember, de blaadjes citroenblad, azijn, suiker en het water. Breng het mengsel aan de kook en laat het inkoken tot een siroopachtige substantie. Bak de groenten per soort in een koekenpan (doe de courgette als laatste) en blus af met een deel van de siroop, laat rustig doorbakken en blus nog een paar keer af, zodat de groenten verzadigd zijn met de siroop. Meng alle gebakken groenten door elkaar en op smaak brengen met peper, zout, de fijngesneden rode pepers en de siroop.</p>
<p>3/ 1 mango ½ rode peper 1 kleine rode ui 1 teen knoflook 1 eetl fijngesn korianderblad.</p>	<p>3/ MANGOSALSA Mango in blokjes snijden, van de rode peper de zaadjes verwijderen en fijnsnijden, de rode ui en de knoflook zeer fijn snijden, de koriander fijn snijden. Meng alle ingrediënten goed door elkaar.</p>
<p>4/ 2 el zonnebloemolie ½ tl Fives pice poeder 2 teentjes knoflook 50 ml honing 75 gr. misopasta 50 ml donkere sojasaus 3 tl rijstazijn</p>	<p>4/ HOISINSAUS Verhit de zonnebloemolie in een sausspannetje. Dit doe je 't beste op laag vuur. Fruit hierin de knoflook, samen met het 5 spice poeder. Na ongeveer 2 minuten zachtjes bakken mag je de rest van de ingrediënten toevoegen aan de saus. Laat de saus zo enkele minuten goed doorkoken. Je zult merken dat het na verloop van tijd iets donkerder en dikker wordt. Na ongeveer 5 minuten is de saus klaar.</p>



5/

7 tamme eendenborsten
2 theel Five spices poeder
2 eetl honing
Peper/zout

5/ EENDENBORST

Meng het five spices poeder met de honing. Snijd de vetrand op de eendenborst diagonaal in en zorg dat het vlees hierbij niet geraakt wordt. Breng op smaak met peper en zout. Bak de eendenborst op de vetrand langzaam aan in een pan met anti-aanbak laag. Haal steeds het vet uit de pan, zodat de huid krokant bakt. Op het laatste moment even omdraaien in de pan en insmeren met het mengsel van honing en five spices poeder.

6/

sesamzaad

6/ SERVEREN

Maak de groentesambal lauwwarm en verwarm de hoisinsaus ook een beetje.

Snijd de gebakken eendenborst in dunne plakjes leg op elk bord wat groenten sambal en daarop de plakjes eendenborst.

Server de mangosalsa ernaast. Maak het af met een paar druppels kerrieolie, wat druppels hoisinsaus en sesamzaad als garnering.





6 DESSERT RODE BIETIJS, CHIPOLATA EN GRIESMEEL CRÈME BRÛLÉE

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>1/ 450 gr. rode bieten (gaar) 240 ml room 240 ml volle melk 50 gr. suiker 4 eidooiers Scheutje balsamico azijn 1tl iota 2 blaadjes gelatine</p>	<p>1/ Pureer de bieten in een blender / keukenmachine of met staafmixer. Druk het vruchtvlees door een zeef. (Bewaar de pulp in de zeef en zet opzij). Doe gezeefde bietenpulp in een grotere pan, samen met de room, melk en de helft van de suiker. Breng aan de kook, haal van het vuur en laat afgedekt ongeveer 30 minuten trekken. Zeef het roommengsel in een kom; deze keer kun je de bietenpulp die overblijft wegdoen. Klop in een kom de eidooiers en de resterende suiker wit. Giet onder voortdurend kloppen, de helft het roombietmengsel erbij om de eidooiers te temperen. Giet de rest van het roombietmengsel erbij en doe het geheel terug in de pan. Maak een crème anglaise onder voortdurend roeren. Voeg iota toe, de geweekte gelatine en een scheutje balsamico azijn en zet opzij om af te koelen. Proef en voeg zo nodig wat bewaarde bietenpulp toe.</p>
<p>2/ 4 dooiers 1 heel ei 50 gr. suiker 10 gr. gelatine 25 ml marasquin N15 ml rum 350 gr. bigarraux 40 gr. bitterkoekjes 500 ml slagroom 40%</p>	<p>2/ CHIPOLATA PUDDING Klop de dooiers, ei en suiker au bain marie wit (lang kloppen)! Week de gelatine in 80 ml water. Verwarm dit ± 30 sec. in magnetron. Goed doorroeren, de gelatine moet goed opgelost zijn. Meng de gelatine water mix geheel door de warme ei massa. Meng marasquin en rum erdoor. Laat afkoelen tot kamertemperatuur (i.v.m. schiften van de slagroom!). Klop de slagroom stijf in een vetvrije koude kom. Spatel een deel van het ei massa voorzichtig door de slagroom, daarna de rest invouwen. Hak de bitterkoekjes en bigarraux in kleine stukjes. Vouw dit ook door het mengsel. Stort in ramekins en laat goed koel worden in de koelkast (eventueel in de diepvries).</p>
<p>3/ 500 gr. volle melk 1 citroen (schil zonder wit) 60 gr. suiker 4 kardemompeulen 2 steranijs Mespuntje zout 35 gr. griesmeel 50 gr. boter</p>	<p>3/ GRIESMEEL CREME BRULEE Schil de citroen, schraap het wit van de schil af en voeg complete schil toe aan de melk, breng aan de kook. Voeg de suiker en specerijen toe, laat even sudderen. Laat de citroen en de specerijen 60 min infuseren. Passer de melk door fijne zeef. Breng de melk weer aan de kook en voeg de griesmeel toe en blijf voortdurend roeren, laat 10 minuten garen. Voeg en roer de boter erdoor. Stort in de gewenste vorm en laat opstijven in de koeling. Dek af met een folie.</p>



4/

1 chioggia biet

50 gr. witte chocolade

14 maraschino kersen

Rietsuiker

4/ SERVEREN

Snij de chioggia biet in flinterdunne plakjes.

Hak de witte chocolade fijn.

Servere het bolletje bietenijs op of onder een plakje biet, wat witte chocolade en een streepje honing.

Zet op ieder chipolata puddinkje een feestelijke kers.

Bestrooi iedere griesmeel crème brulee met rietsuiker. Brand vlak voor serveren de suiker goudbruin en knapperig.

