

## MENU DECEMBER 2014 / JANUARI 2015

-0-

### Amuse

Vongole / masala / galanga / mais

-0-

### Voorgerecht

Risotto van griesmeel / truffel / kabeljauw

-0-

### Tussengerecht

Hert / eendenlever / kervel

### Hoofdgerecht

Eend / bosui / komkommer / appel / sesam / hoisin / jalapeño

-0-

### Nagerecht

Citrus / witte chocolade / kokos / passievrucht

-0-

### Koffiegarnituur

Grand Cru Koffie of verse Thee met friandises

-0-

WWW.AANHETFORNUIS.NL

**AMUSE**

**Vongole / masala / galanga / mais**



WWW.AANHETFORNUIS.NL

## **AMUSE**

**Vongole / masala / galanga / maïs**

### **INGREDIËNTEN:**

- 1**    **recept**        **Vongole (zie bijlage)**
- 1**    **recept**        **Masala, galanga en maïs (zie bijlage)**
- 2**    **stuks**         **gekookte maïskolf**

**affilla cress**

### **BEREIDINGSWIJZE:**

- 1. Zet alle ingrediënten klaar.**
- 2. Maak vongole (zie bijlage).**
- 3. Maak masala, galanga en maïs (zie bijlage).**
- 4. Rooster de maïskolven op een uiterst hete grill rondom lichtbruin, snijd met een mes de maïs van de kolf en bewaar deze apart in een klein pannetje op de werkbank.**

### **DOORGEVEN VAN HET GERECHT:**

- ✓ **Stort de maïs bolletjes en leg in elk bord een bolletje en zet onder de warmtebrug.**
- ✓ **Verwarm de vongole, de gebrande maïs en de kerrie galanga bouillon.**
- ✓ **Schep in ieder bordje iets van de gebrande maïs, een paar vongole en verdeel de bouillon over de bordjes.**
- ✓ **Maak af met een takje affilla cress, leg er een lepeltje bij en serveer direct.**

## BIJLAGE AMUSE

### VONGOLE

#### INGREDIËNTEN:

1	kg	vongole
1	stuks	ui
1	bol	knoflook
1	stengel	bleekselderij
1	stuks	peen
5	takjes	tijm
1	blaadje	laurier
2	dl	witte wijn
3	dl	vis fumet

#### BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Spoel de vongole gedurende 10 minuten met koud water.
3. Snijd ondertussen een grof bouquet van de groenten en kruiden en fruit dit glazig, blus af met de witte wijn en kook voor de helft in voeg de vis fumet toe en breng aan de kook.
4. Voeg de vongole toe en breng aan de kook, giet af zodra de schelpjes openstaan, vang het kookvocht op.
5. Haal alle vongole voorzichtig uit de schelpjes en bewaar deze in een klein braadpannetje afgedekt op de werkbank.

## BIJLAGE AMUSE

### MASALA / GALANGA / MAIS

#### INGREDIËNTEN:

##### Kookvocht van de vongole

1	stuks	sjalot
1	theelepels	masala kerrie
50	gram	galanga
250	gram	mais (DV)
25	gram	boter
½	dl	gevogelte bouillon
½	dl	room
2	blaadjes	gelatine
3	gram	iota
2	gram	elastic

#### BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Snipper de sjalot en fruit deze in iets olie glazig, voeg de kerrie toe en bak kort mee, blus af met het kookvocht van de vongole en breng aan de kook, snijd de galanga in dunne plakjes en voeg toe, laat zo afgedekt 15 minuten trekken en laat hierna op de werkbank afkoelen, zeef en bind met iets koud bindmiddel.
3. Fruit de mais gaar in de boter, blus af met de gevogelte bouillon en de room en laat 5 minuten rustig doorkoken, doe de massa in de blender en blender gedurende 5 minuten.
4. Week ondertussen de gelatine, knijp goed uit en voeg toe, voeg de iota en elastic toe en laat nog een minuut blenderen, breng op smaak met peper en zout en stort de massa in de halve bolmatjes en laat zo afgedekt opstijven op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

**VOORGERECHT**

**Risotto van griesmeel / truffel / kabeljauw**



## VOORGERECHT

Risotto van griesmeel / truffel / kabeljauw

### INGREDIËNTEN:

- |           |               |                                |
|-----------|---------------|--------------------------------|
| <b>1</b>  | <b>recept</b> | <b>Risotto (zie bijlage)</b>   |
| <b>1</b>  | <b>recept</b> | <b>Kabeljauw (zie bijlage)</b> |
| <b>16</b> | <b>stuks</b>  | <b>groene asperge</b>          |
| <b>1</b>  | <b>stuks</b>  | <b>casino wit ongesneden</b>   |
| <b>50</b> | <b>gram</b>   | <b>verse herfst truffel</b>    |

affilla cress

### BEREIDINGSWIJZE:

- 1. Zet alle ingrediënten klaar.**
- 2. Maak risotto (zie bijlage).**
- 3. Maak kabeljauw (zie bijlage).**
- 4. Verwijder de onderkant van iedere groene asperge en schil eenmaal rondom vanaf het donkergroene stuk, blancheer de asperges in kokend gezouten water beetgaar (1 minuut), spoel koud, giet af en maak goed droog.**
- 5. Vries ruim van te voren het casinobrood zonder de korsten in. Snijd op de snijmachine van het casino brood dunne plakken, wikkel iedere asperge in, in een plak van het brood en bewaar zo afgedekt in de koeling tot doorgifte van het gerecht.**

### DOORGEVEN VAN HET GERECHT:

- ✓ **Bak de kabeljauw in een tefalpan in ruim olie eerst op de huid kant, draai om en gaar zo verder, breng op smaak met peper en zout.**
- ✓ **Maak de risotto af zoals beschreven in de bijlage.**
- ✓ **Bak de asperges rondom in olijfolie goudbruin.**
- ✓ **Leg op elk bordje een portie van de kabeljauw en leg hier een asperge schuin tegenaan en garneer met iets cress.**
- ✓ **Schep in ieder kommetje iets van de risotto en schaaft hier wat verse truffel overheen.**
- ✓ **Serveer direct.**

## BIJLAGE VOORGERECHT

### RISOTTO

#### INGREDIËNTEN:

500	gram	pasta rijst
1	stuks	sjalot
1	teen	knoflook
1	blaadje	laurier
2	dl	visbouillon
1	eetlepel	mascarpone
1	dl	slagroom
100	gram	geraspte Parmezaanse kaas
50	gram	truffel carpaccio

#### BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Kook de pasta rijst in ruim kokend water met zout "al dente", giet af en laat uitgespreid op een plateau afkoelen op de werkbank.
3. Snipper de sjalot ragfijn, wrijf de knoflookteen tot puree en bewaar de sjalot en knoflook samen in een klein bakje op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
4. Klop de slagroom stijf en bewaar in een klein bakje afgedekt in de koelkast tot doorgifte van het gerecht.
5. Hak de truffelcarpaccio met iets van de olie fijn en bewaar afgedekt in een klein bakje op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
6. Maak a la minute de risotto af door eerst de sjalot en knoflook samen met het laurier blad zachtjes glazig te fruiten, voeg de pasta rijst toe en draai het vuur hoog.
7. Voeg de bouillon toe en laat inkoken.
8. Voeg de mascarpone toe en haal van het vuur, voeg de Parmezaan toe en roer goed door, maak luchtig met iets van de geslagen room en voeg de fijngesneden truffelcarpaccio toe, breng op smaak en verwerk direct in het gerecht.



## BIJLAGE VOORGERECHT

### KABELJAUW

#### INGREDIËNTEN:

- 2** stuks kabeljauw (van 1,5 kg per stuk)  
**50** gram gedroogd eekhoortjes brood  
eiwit

#### BEREIDINGSWIJZE:

- 1. Zet alle ingrediënten klaar.**
- 2. Maak de kabeljauw schoon, fileer, verwijder de graat en portioneer in het aantal gewenste porties van plusminus 80 gram per stuk.**
- 3. Draai van het eekhoortjesbrood in de blender een fijn poeder.**
- 4. Haal de kabeljauw door losgeslagen eiwit, laat goed uitlekken en paneer hierna met het eekhoortjesbrood poeder.**
- 5. Bewaar de kabeljauw in de koeling op bakpapier op een plateau .**

**TUSSENGERECHT**

**Hert / eendenlever / kervel**



## TUSSENGERECHT

Hert / eendenlever / kervel

### INGREDIËNTEN:

1 recept Hert, eendenlever (zie bijlage)

1 recept Kervel (zie bijlage)

kervel

### BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak het hert en eendelever (zie bijlage).
3. Maak de kervel (zie bijlage).

### DOORGEVEN VAN HET GERECHT:

- ✓ Verwarm de puree van kervel en de jus van het hert.
- ✓ Leg op elk bord in het midden een stukje sukade van hert.
- ✓ Leg op elk bord twee quenelles van de zalf van kervel knol en garneer deze met een chipsje en een klein takje kervel.
- ✓ Schep iets van de jus over de sukade en schep hier iets van de lever op.
- ✓ Maak af met een draai peper en een paar zeezoutvlokken.
- ✓ Serveer direct.

## BIJLAGE TUSSENGERECHT

### HERT, EENDENLEVER

#### INGREDIËNTEN:

4	stuks	hert sukade
1	bol	knoflook
2	stuks	ui
2	stuks	winterpeen
2	stengels	bleekselderij
2	takjes	tijm
1	blaadje	laurier
1	eetlepel	tomatenpuree
3	dl	rode wijn
3	dl	kalfsfond
1	stuks	eendenlever

#### BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de sukade's schoon, bestrooi met zout en peper en braad deze in iets boter rondom goudbruin.
3. Snijd ondertussen een grof bouquet van de groenten en kruiden, haal de sukade's uit de pan en braad hierin het bouquet aan, voeg de tomatenpuree toe en bak kort mee, leg de sukade's terug en blus af met de rode wijn en breng aan de kook.
4. Voeg de fond toe, en iets water zodat het geheel onder vocht staat.
5. Dek de pan af met een deksel en laat zo gedurende 3 uur zachtjes sudderen totdat de sukade's geheel gaar zijn.
6. Haal de sukade's uit het kookvocht en laat opstijven in de koeling, zeef het kookvocht en kook dit in tot een stevige jus.
7. Snijd uit de sukade's het gewenste aantal porties als deze geheel is opgesteven, bestrijk met iets van de jus en dek af met plasticfolie, bewaar zo in de warmkast tot doorgifte van het gerecht.
8. Wrijf de koude eendenlever door een zeef, snijd de lever met een mes af zodat er kleine sliertjes ontstaan en verdeel dit over een plateaux met bakpapier en bewaar in de vriezer tot doorgifte van het gerecht.

## BIJLAGE TUSSENGERECHT

### KERVEL

#### INGREDIËNTEN:

1	kg	kervel knolletjes
100	gram	boter
1	dl	gevogelte bouillon

#### BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Houd twee grote kervel knolletjes apart om chips van te maken en schil de resterende knolletjes en snijd deze grof.
3. Smelt ondertussen de boter met de gevogelte bouillon en voeg hier de gesneden venkel knol aan toe, stoof zo gaar onder een deksel.
4. Giet de knolletjes af als deze geheel gaar zijn maar vang het kookvocht op, pureer de knolletjes in de blender tot een uiterst gladde massa, voeg evt. iets van het kookvocht toe om de gewenste structuur te krijgen.
5. Bewaar de zelf afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
6. Was de twee resterende knolletjes en snijd deze op de snijmachine in uiterst dunne plakjes en frituur deze goudbruin in een voorverwarmde frituur van 150 graden Celsius en laat uitlekken op keukenpapier, breng op smaak met iets zout en houd apart tot doorgifte van het gerecht.

**HOOFDGERECHT**

**Eend / bosui / komkommer / appel / sesam / hoisin / jalapeño**



WWW.AANHETFORNUIS.NL

## HOOFDGERECHT

Eend / bosui / komkommer / appel / sesam / hoisin / jalapeño  
**INGREDIËNTEN:**

- 1 recept Eend (zie bijlage)
- 1 recept Garnituur (zie bijlage)

gyozo no kawa vellen, borage cress

## BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de eend (zie bijlage).
3. Maak het garnituur (zie bijlage).
4. Frituur 16 stuks gyozo no kawa velletjes in een voorverwarmde frituur van 160 graden Celsius knapperig en bewaar deze op keukenpapier tot doorgifte van het gerecht.

## DOORGEVEN VAN HET GERECHT:

- ✓ Bak de eendenbout rechthoekjes in een tefalpan op de huidkant in iets olie goudbruin en knapperig en breng op smaak.
- ✓ Leg op de kleine bordjes op de onderkant een gefrituurd gyozo no kawa vel en hierop een stukje krokante eendenbout, garneer deze met de komkommerparel, rauwe bosui, een plakje jalapeño, iets hoisin uit de spuitfles en een blaadje borage cress.
- ✓ Trancheer de eenden filets door eerst aan alle kanten iets af te snijden en daarna eenmaal in de lengte doormidden, breng op smaak en houd warm, verwarm ondertussen de bosui en leg op ieder bord in het midden een bundeltje bosui met de wortels aan een kant naar beneden.
- ✓ Leg hierop de eend, maak af met drie opgerolde komkommertjes, drie plakjes appel, twee schijfjes jalapeño, iets hoisin saus, iets borage cress en een koekje van sesam.
- ✓ Serveer direct.

## **BIJLAGE HOOFDGERECHT**

**EEND**

### **INGREDIËNTEN:**

- 16 stuks filet de canette**
- 6 stuks cuisse de canette**
- ganzenvet**

### **BEREIDINGSWIJZE:**

- 1. Zet alle ingrediënten klaar.**
- 2. Maak de filet de canette schoon en snijd in het vet uiterst fijne streepjes, wrijf het vet in met iets zout en Sichuan peper en laat zo gedurende 10minuten staan.**
- 3. Konfijt de eenden bouten in ruim ganzenvet gedurende 3 uur, haal uit het vet en verwijder zonder de boutjes te plukken het bot uit de bouten en leg deze met de velkant naar beneden in een bak op keukenpapier en zet weg onder druk in de vriezer, haal als het geheel goed is opgesteven uit de vriezer, stort en snijd hier met een uiterst scherp mes 16 gelijke rechthoekjes uit en bewaar deze in de koeling tot doorgifte van het gerecht.**
- 4. Leg nu de filets op het vet in een koude tefalpan en zet op hoog vuur, laat de filets liggen totdat het vet goudbruin, knapperig en uitgebakken is, draai het vlees om en schroei de vleeskant gedurende 10 seconden dicht, haal uit de pan en leg op een ovenschaal, gaar zo verder in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius gedurende 4 minuten en laat hierna rusten in de warmkast op 55-60 graden Celsius.**



## BIJLAGE HOOFDGERECHT

### BOSUI, KOMKOMMER, APPEL, SESAM, JALAPEÑO

#### INGREDIËNTEN:

10	bossen	bosui
3	stuks	komkommer
3	stuks	Granny Smith appel
4	stuks	Jalapeño
50	gram	sinaasappelsap
60	gram	gesmolten boter
30	gram	bloem
100	gram	poedersuiker
125	gram	sesamzaad
15	draaien	zwarte peper

sesamolie, sushiazijn

#### BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Snijd uit het wit van een paar bosuien 16 schuine stukjes van 2 cm leng en bewaar deze onder vochtig keukenpapier in de koeling tot doorgifte van het gerecht. Verwijder van de rest van de bosuien de bovenkant zodat de bosuien plusminus 12 cm lang zijn en was deze goed, maak goed droog en wrijf in met iets sesamolie en grill rondom op een hete grill totdat de bosuien beetgaar zijn, bewaar in een ovenschaal op de werkbank en breng op smaak met iets zout en peper.
3. Haal uit de komkommer 16 kleine parels m.b.v. een pommes parisienne boor en marineer deze met iets sushiazijn en bewaar in de koeling tot doorgifte van het gerecht. Snijd uit de rest van de komkommer minimaal 60 lange banen op de snijmachine en marineer deze met iets sushiazijn, rol op en bewaar afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
4. Snijd uit de jalapeño uiterst dunne plakjes en bewaar deze in de koeling tot doorgifte van het gerecht.
5. Meng de sinaasappelsap met de gesmolten boter. Meng de bloem met de poedersuiker en het sesamzaad. Meng de droge massa met de natte massa en voeg de peper toe. Smeer van de massa met behulp van een mal driehoekjes op een bakmatje. Bak de koekjes af op 170 graden Celsius gedurende 5 minuten (totdat ze mooi goudbruin zijn). Laat de koekjes afkoelen en bewaar ze tussen vetvrij papier.
6. Snijd uit de appel a la minute dunne plakjes en steek deze uit met een steker met een doorsnede van 1,5 cm en verwerk deze direct in het gerecht.

## BIJLAGE HOOFDGERECHT

### HOISIN

#### INGREDIËNTEN:

1	eetlepel	sesamolie
1	teen	knoflook
½	theelepel	five spice powder
3	eetlepels	miso pasta
1	eetlepel	honing
2	eetlepels	maple siroop
2	eetlepels	sushi azijn

sesamolie

#### BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Wrijf de knoflook geheel fijn tot pasta en fruit deze goudbruin in de olie.
3. Voeg de five spice powder toe en bak kort mee.
4. Voeg de miso pasta, honing en maple siroop toe en bren g aan de kook.
5. Voeg de sushi azijn toe en laat nu gedurende 5 minuten zachtjes koken.
6. Haal van het vuur en monteer met iets sesam olie, neem 1 dl van de saus en bind deze met iets unique binder en bewaar deze in een spuitfles in de koelkast tot doorgifte van het gerecht, bewaar de rest van de saus op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

**NAGERECHT**

**Citrus / witte chocolade / kokos / passievrucht**



WWW.AANI

## **NAGERECHT**

**Citrus / witte chocolade / kokos / passievrucht**

### **INGREDIËNTEN:**

- 1      recept      Citrus (zie bijlage)**
- 1      recept      Witte chocolade en kokos(zie bijlage)**
- 1      recept      Passievrucht (zie bijlage)**

**lime cress, dulce de letche, fingerlimes**

### **BEREIDINGSWIJZE:**

- 1. Zet alle ingrediënten klaar.**
- 2. Maak de citrus (zie bijlage).**
- 3. Maak de witte chocolade en kokos (zie bijlage).**
- 4. Maak de passievrucht (zie bijlage).**

### **DOORGEVEN VAN HET GERECHT:**

- ✓ **Leg op elk bord een magnum van de witte chocolade en kokos.**
- ✓ **Leg op elke magnum een gelei van passievrucht.**
- ✓ **Zet op elk bord een mousse van citrus.**
- ✓ **Maak af met iets dulce de letche, lime cress, passievrucht gel en fingerlimes.**
- ✓ **Serveer direct.**

## BIJLAGE NAGERECHT

### CITRUS

#### INGREDIËNTEN:

2	dl	grapefruit coulis
1	dl	sinaasappelsap
130	gram	suiker
10	gram	gelatine
4	dl	room
2	stuks	eiwit
30	gram	suiker

cacaoboter, witte couverture, zwarte poederkleurstof

#### BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Kook de grapefruit coulis met de sinaasappelsap en de suiker op, week ondertussen de gelatine en los deze hierna op in de warme massa.
3. Zeef het geheel door een fijne zeef en laat afkoelen.
4. Klop ondertussen de room lobbige en meng deze met de andere massa als deze begint te geleren.
5. Klop ondertussen de eiwitten geheel stijf en voeg als laatste de suiker toe en laat doorkloppen, meng het eiwitschuim onder de massa.
6. Spuit de mousse m.b.v. een spuitzak in de malletjes en laat dit opstijven in de vriezer.
7. Smelt de cacao boter en los hier iets witte couverture en witte poederkleurstof in op stort de mousse van citrus en haal deze door de massa en laat verder opstijven op een plateau in de koeling.

## BIJLAGE NAGERECHT

### WITTE CHOCOLADE, KOKOS

#### INGREDIËNTEN:

5	dl	kokosmelk
5	dl	room
1	blikje	gecondenseerde melk
10	stuks	eidooier
200	gram	suiker
200	gram	witte couverture
50	gram	klapper (kokos)
200	gram	cacaoboter
200	gram	witte couverture

#### BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Kook de kokosmelk, room en gecondenseerde melk op, klop ondertussen de eidooiers met de suiker luchtig en voeg hier de kokende massa, onder voortdurend roeren aan toe.
3. Voeg nu de witte couverture toe en laat smelten in de warme massa, roer goed door, laat afkoelen en draai van de massa ijs in de ijsmachine.
4. Haal het ijs uit de machine en wrijf m.b.v. een spatel het ijs strak en glad in de mal, steek hier een stokje in en laat verder invriezen.
5. Rooster ondertussen de klapper in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius totdat deze goudbruin is en laat afkoelen op de werkbank.
6. Smelt de cacao boter in een klein pannetje en haal van het vuur, voeg de witte couverture toe en roer de massa tot een gladde massa en doe deze in een klein bakje.
7. Haal de ijsjes uit de mal en dompel deze in de cacao boter massa, laat uitdruppelen en leg op een plateau, strooi er strak aan een kant iets van de geroosterde klapper op en bewaar zo in de vriezer tot doorgifte van het gerecht.

## BIJLAGE NAGERECHT

### PASSIEVRUCHT

#### INGREDIËNTEN:

2	stuks	passievrucht
2	dl	passie coulis
40	gram	suiker
2	gram	agar
1	dl	Passoa
2	dl	passiecoulis
30	gram	suiker
1	gram	kappa
2	gram	agar

#### BEREIDINGSWIJZE:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Lepel voor de gelei de passievruchten uit en meng het vruchtvlees met de passie coulis, suiker en agar, breng aan de kook, laat 1 minuutje zachtjes koken onder voortdurend roeren, haal van het vuur en verdeel de massa over het halve bolmatje en laat zo op de werkbank opstijven.
3. S
4. Kook voor de gel de Passoa op en laat kort koken, voeg nu de passie coulis, suiker, kappa en agar toe en breng het geheel onder voortdurend roeren aan de kook en laat 1 minuut zachtjes doorkoken, stort de massa op een plaatje en laat opstijven in de koeling, mix de massa als deze geheel is opgesteven in een klein litermaatje m.b.v. de staafmixer een gladde gel en bewaar deze in een spuitflesje in de koeling tot doorgifte van het gerecht.

## KOFFIEGARNITUUR

Grand Cru Koffie of Thee met zoetigheden van Patisserie de Rouw



WWW.AANHETFORNUIS.NL