

Chef's table

Menu samengesteld door Jan Boeren MdC



Maandmenu juni 2018

Amuse van aardappel, yoghurt verse erwtjes en koffie¹

*

**Deels gepaneerde, gefrituurde asperges met tempura van kokkels,
hollandaisesaus, peterselie²**

*

**Tong onder een pannade in kokosmelk gekookte knolselderijpuree met witte
chocolade, amandelen, crème van aardappel, groene kruiden en mosterd³**

*

**In koffie en kerrie gemarineerde licht angebraden lamsfilet met dubbel
gedopte tuinboontjes, verse tagliatelle en paddenstoelenroom⁴**

*

**Hazelnootmousse met chocoladeglacage, citrusfruit, gebrande hazelnoot,
chocolade-oublieping, bitterkoekjesijs⁵**

¹ Uitgewerkte lepelamuse JB

² Recept FoodXperience verder uitgewerkt JB

³ Maîtremenu Jan Boeren

⁴ Recept Cas Spijkers verder uitgewerkt JB

⁵ Maîtremenu Jan Boeren

Amuse van aardappel, yoghurt verse erwten en koffie

Ingrediënten

Bereiding

Malta-aardappel of andere licht bloemige nieuwe aardappel	Schil aardappelen en steek tonnetjes uit de aardappel (1 pp) met een diameter van ca 25 mm en hol één vlakke zijde wat uit met een parisienneboor. Doe in een vacuümzak met een beetje olie, heel weinig tijm en heel weinig knoflook. Voeg een paar 'markers' toe (blokjes van dezelfde aardappel die je in kunt drukken om te controleren of de aardappel gaar genoeg is). Kook sous vide op ca 80°C tot gaar (probeer de marker in te drukken)
	Maak met de spiraalsnijder lange spaghettiachtige slierten van de aardappel. Omwikkel cilinders (kookringen) met een diameter van 25 mm met bakpapier en wikkel daaromheen de aardappelslierten. Frituur op 150 graden en laat krokant en licht bruin worden. Haal nu uit de olie en laat afkoelen. Haal de aardappel van de cilinders door het bakpapier voorzichtig te verwijderen. Bak de kokertjes van aardappel nog even krokant af op 150 graden. Laat op keukenpapier uitdruipen en zout licht met fijn zout.
Boter Room Noormuskaat P/Z	Gebruik de overblijfsels van de vorige bereidingen om een mousseline te maken. Doe in een spuitzak en houd warm. Geef wat mousseline aan het visgerecht voor de groene crème.
Griekse yoghurt Mascarpone Knoflook Olijfolie Zout	Roer wat mascarpone door de yoghurt en breng op smaak met olie, zout, knoflook. Doe in een spuitzak en houd op kamertemperatuur. Zorg dat de yoghurt voldoende stand heeft.
Verse erwten (vijf erwten pp is voldoende)	Dop en blancheer de erwten en koel terug op ijswater. Dubbeldop ze en reserveer in een pannetje met aanhangend water en een flintertje boter. Rechauffeer licht (tot de boter gesmolten is) juist voor service.
Voor het alginaatbad: 0.5 liter water 2.5 gr. Unique Alginate (kan meerdere keren gebruikt worden; bewaar in de koelkast)	Meng de ingrediënten in een blender en laat een nacht rusten om de lucht te laten ontsnappen
Voor de koffieparels: 100 ml Sterke koffie 2,5 g Unique Lactate Unique Binder om te binden	Meng bovenstaande ingrediënten in een blender, dik enigszins op met Binder en laat dit een nacht rusten zodat de lucht eruit kan ontsnappen. Doe in de siliconen mal met bollen van 1 cm diameter en

Voor garnering: Maldonzout Affila cress	bevries de substantie. Dompel ze als ze bevroren zijn in een warm alginaat bad. Spoel ze kort in koud water zodra het balletjes geworden zijn en bewaar ze in neutrale olie. ALTERNATIEF: Maak geen koffieparels, maar doe een druppel zeer sterke koffie in het holletje op de aardappelcilinder.
---	--

Opmaken en uitserveren

1. Zet de cilinder van gekonfijte aardappel met de holle zijde boven centraal op een klein kombord.
2. Plaats hierop een koffieparel en enkele kristallen Maldonzout.
3. Spuit wat mousseline achter de cilinder en plaats de gefrituurde koker hier verticaal in. Vul met mousseline.
4. Spuit aan de voorzijde een ruime dop yoghurt. Doe ook hier een paar kristallen zout op.
5. Garneer met de erwtjes en de cress.

Deels gepaneerde, gefrituurde asperges met tempura van kokkels, hollandaisesaus, peterselie

Ingrediënten	Bereiding
<p>witte asperges 2 pp panko sesamzaad eiwit aluminiumfolie</p> <p>1 zak kokkels Bakje zeekraal Benodigdheden voor tempurabeslag</p> <p>Voor de hollandaisesaus: Witte wijn Witte wijnazijn 1 sjalot 1 peperkorrel 2 eidooiers 125 g (1/2 pakje) boter; gesmolten</p>	<p>Schil de asperges en snijd ze precies even lang. Stoom op 100°C en 100% stoom voor 6 minuten. Wikkel de onderste helft strak in aluminiumfolie. Dompel de bovenste helft in losgeklopt eiwit. Blender panko fijn en voeg daarna sesamzaadjes toe. Paneer de asperges hiermee. Frituur op 180°C tot de panko lichtbruin is. Verwijder de aluminiumfolie en dresseer op een bord.</p> <p>Was en spoel de kokkels zo lang mogelijk. Doe wat olie in een koekenpan en houd een bijpassend deksel bij de hand. Verwarm de olie tot het rookpunt en doe de helft van de kokkels in de pan. Doe meteen het deksel er op en laat 20 seconden op hoog vuur garen. Controleer of de kokkels open zijn. Als dat nog niet het geval is, nog 10 seconden extra verwarmen met de deksel op de pan. Doe de kokkels meteen in een schaal op kamertemperatuur. Herhaal met de andere helft kokkels. Laat afkoelen en haal de mosseltjes uit de schelp.</p> <p>Maak een tempurabeslag. Haal de kokkels en de zeekraal kort door het beslag en frituur kort. Laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>Maak een gastic met witte wijn, azijn, zeer fijn gesneden sjalot, een peperkorrel.</p> <p>Kloppen zonder stoppen!! Klop de dooiers los en vul aan met de gastic. Klop krachtig door en verwarm tot de dooier bindt (bain marie als je op zeker wilt spelen; rechtstreeks op het vuur gaat ook goed maar heeft meer risico). Klop nu de gesmolten boter door de saus door druppelsgewijze toe te voegen; later in een straaltje. Proef regelmatig en ga door tot je een mooie luchtige saus hebt. De saus wordt lauwwarm geserveerd.</p>

Opmaken en uitserveren

1. Serveer de asperges warm met de tempura van kokkel en zeekraal en met de hollandaisesaus. Doe dit op een koud bord, anders schift de Hollandaise op het bord!!
2. Bestrooi het gerecht nog met wat fijngesneden peterselie.

**Tongfilet, knolselderijpuree met graantjesmosterd en witte chocolade,
geblancheerde knolselderij, kruidencrème**

<p>Ingrediënten voor 10 pers</p> <p>Tong Kleine zeetongen: ca 250 g p/st en 1 tong voor 2 personen</p> <p>Pannade ½ pakje boter Evenveel volume van pancos, peterselie en event. andere groene kruiden, geraspte kaas noten naar keuze</p> <p>Knolselderij 1 grote knolselderij (rest naar knolselderijpuree)</p> <p>Knolselderijpuree Knolselderij van vorige bereiding Neutrale olie 100 gr. boter 2½ dl. Kokosmelk Witte chocolade Grove mosterd zout</p>	<p>Tong Fileer de tong vanaf de zijkant over de graat: dus twee filets per tong. Ontvel de filets, vouw de staartzijde naar binnen en klap de filet dubbel. Zo ontstaat een rechthoekige, redelijke dikke filet. Doe de filets in een vacuümzak met een flintertje boter, en vacumeer. Gaar de filets sous vide in 7 minuten op 52°C Haal ze uit de vacuümzak, dep droog en leg op een stalen blaadje.</p> <p>Pannade Doe alle ingrediënten in de Magimix en maak er een samenhangend geheel van. Spreid uit op een vel bakpapier en dek af met nog een vel bakpapier. Rol uit tot 2 mm dik. Zet weg in de koeling om hard te laten worden.</p> <p>Knolselderij Maak de knolselderij schoon. Snijd enkele plakken van ca 1 cm dik en steek hier 'tonnetjes' uit. Blancheer de selderijcilindertjes tot beetgaar en koel meteen af in koud water. Doe in een vacuümzak met een flintertje boter, vacumeer en bewaar tot juist voor het serveren Rechauffeer t.z.t. in warm water (tegen de kook). Gebruik de overgebleven knolselderij bij de puree</p> <p>Knolselderijpuree Maak de rest van de knolselderij schoon en snijd in blokjes. Bak ze in olie tot ze licht kleuren Giet zoveel kokosmelk op de selderij tot het juist onder staat. Kook de groenten gaar (LET OP: kokosmelk slechts zachtjes laten koken, anders kookt de pan snel over).</p>
--	---

<p>Veldsla-waterkerscrème</p> <p>2 kruimige aardappels 100 ml slagroom 100 g waterkers 100 g veldsla Dijon mosterd Groene kruidenmosterd</p>	<p>Giet af en pureer in de Magimix of met de staafmixer. Voeg eventueel een (heel) klein beetje kokosmelk toe om de puree mooi glad te krijgen. Passeer door een zeef. Voeg grove mosterd toe. Voeg de klein gesneden chocolade toe aan de warme puree en proef tot een mooie smaakbalans ontstaat. (LET OP: het is de bedoeling dat je eerst geen chocolade proeft, maar dat de smaak pas laat doorkomt.) Breng eventueel op smaak met iets zout en specerijen naar keuze.</p> <p>Doe in een spuitzak en leg in de warmhoudkast tot juist voor uitserveren.</p> <p>Veldsla-waterkerscrème</p> <p>(ALT: GEBRUIK WAT MOUSSELINE VAN HET VOORGERECHT) Kook de aardappels en laat afkoelen Breng de room aan de kook in een brede pan. Voeg waterkers en veldsla toe, verwarm kort en laat slinken. Pureer met de staafmixer tot een gladde crème. Voeg gekookte aardappel toe tot het 'zalvig' wordt. Breng op smaak met Dijon- en kruidenmosterd. Doe in een spuitzak en zet weg. Rechauffeer licht juist voor het uitserveren (niet eerder: na lang verwarmen wordt de crème bruin)</p>
---	--

Opmaken en uitserveren

1. Haal de pannade uit de koeling, haal het bovenste vel papier weg. Leg er een filetje op en snijd met een scherp mes om de omtrek van de vis door de pannade, inclusief door het onderste vel bakpapier.
2. Draai om met een spatel en leg op een stalen blaadje. Haal het bakpapier er af. Als alle filets op het blaadje liggen, kort onder de bovengrill licht bruin bakken en uitserveren.
3. Rechauffeer zo nodig de cilindertjes knolselderij, de puree en de groene crème door de zakken kort in heet water te dompelen.
4. Spuit een grote dop knolselderijpuree op het bord. Leg hiertegen de tongfilet en hierbij enkele cilindertjes knolselderij (recht op en op z'n kant: dan stukje er af snijden)
5. Spuit een paar dotjes waterkerscrème bij.
6. Garneer met blaadjes watercress.

Lamsfilet in koffie-kerrie met groene tagliatelle, verse tuinbonen en paddenstoelen-roomsaus (Ingrediënten voor 10 pers)

<p>Lamsfilet</p> <p>Ongeveer 65 g lamsfilet pp. Gemalen koffie Kerrie-poeder naar keuze, bijvoorbeeld Madras</p> <p>Chlorofyl</p> <p>300 gram verse spinazie 600 gram water</p> <p>Pasta</p> <p>500 g pastabloem (bloem00) 5 eieren De chlorofyl ½ pakje boter</p> <p>Tuinbonen</p> <p>Tuinbonen (1,5 peul pp is voldoende) Vers bonenkruid.</p>	<p>Lamsfilet</p> <p>Doe de koffie en de kerrie 50-50 in een bakje of schaaltje. Maak de filet schoon en rol ze in de koffie-kerrie. Wikkel strak in huishoudfolie en reserveer op kamertemperatuur. Juist voor service: bak rustig aan in bruisende boter met wat olie. Bak af in de oven op een kerntemperatuur van 52°C.</p> <p>Chlorofyl</p> <p>Blender de spinazie met het water tot een homogene massa. Giet door een zeef en dan nog door een doek. Breng tegen de kook aan: bij ongeveer 80°C vlokt het vocht uit en komen de vlokken boven drijven. Dit is chlorofyl. Schep dit van de oppervlakte en doe op een schone doek. Het chlorofyl is nu klaar voor verdere verwerking.</p> <p>Pasta</p> <p>Maak van de pastabloem en de eieren een samenhangend pastadeeg. Voeg de chlorofyl naar behoefte toe. Eventueel nog een drupje water. Laat het deeg rusten. Draai er tagliatelle van en hang die te drogen op het droogrek. Juist voor service: kook de pasta juist beetgaar in ruim, gezouten water, haal uit het kookvocht en en bedruppel met wat olie. Houd warm.</p> <p>Tuinbonen</p> <p>Dop de tuinbonen, blancheer ze in extreem gezouten water en koel terug op ijswater. Dubbeldop de bonen en doe met wat aanhangend water en een flintertje boter in een pannetje. Dek af met een deksel tot service. Rechauffeer dan tot de boter gesmolten is, voeg wat vers bonenkruid toe en serveer.</p>
--	--

<p>Serranoham krokant 50 g Serranoham</p>	<p>Serranoham krokant Bak enkele plakjes Serranoham tussen bakpapiertjes in de koekenpan met een steelpan daarop om ze vlak te houden.</p>
<p>Paddenstoelen-roomsaus ½ bakje champignons Evenveel geweekte bospaddenstoelen Sjalotje Knoflook Room</p>	<p>Paddenstoelen-roomsaus Snijd het sjalotje in zeer fijne brunoise ('suiker van sjalot'). Fruit licht aan. Voeg de paddenstoelen toe en bak rustig op een halfhoog vuur. Voeg eventueel knoflook toe. Als alle paddenstoelen goed gaar zijn voeg je de room toe en laat even doorkoken. Pureer nu de saus met de staafmixer. Breng op smaak en op dikte (met wat water of melk). Serveer aan tafel.</p>

Opmaken en uitserveren

1. Trancheer de lamsfilets. Houd nog even warm.
2. Draai de tagliatelle op een tweepuntige vork (vleesvork) en schuif dit rolletje op een bord.
3. Drapeer er de tuinboontjes en de Serranoham (in kleine stukjes) omheen.
4. Leg de getrancheerde lamsfilet op de tagliatelle. Doe er een beetje roomsaus op.
5. Rest van de saus aan tafel. Even nazouten met Maldonzout.

Hazelnootmousse met citrusfruit, gebrande hazelnoot, bitterkoekjesijs, chocoladetuille. (Ingrediënten 10 personen)

<p>Banketbakkersroom 0,1 l melk 1 eidooier 25ml room 30 gr suiker 10 gr bloem</p> <p>Hazelnootpasta 75 gr hazelnoten 75 gr pure chocolade 40 gr boter 30 gr gecondenseerde melk Zout</p> <p>Hazelnootmousse De hazelnootpasta De banketbakkersroom 10 g melk 4 dl room 2 bl gelatine</p> <p>Glaçage 240 gr suiker 240 gr water 2 el hazelnootpasta 3 g pectine</p>	<p>Banketbakkersroom Roer eidooier, room, suiker bloem en wat van de melk door elkaar tot een juist lopend beslag. Breng de rest van de melk aan de kook. Maak familie door een beetje warme melk al roerend bij het dooiermengsel te schenken. Schenk het dooiermengsel bij de rest van de warme melk en breng langzaam aan de kook. Laat het mengsel twee tot drie keer 'bloppen' en schenk op een natgemaakt rvs plaat, dek af met plastic folie (voorkomt velvorming) en laat afkoelen.</p> <p>Hazelnootpasta (ONZE HAZELNOTEN ZIJN AL GEROOSTERD!) Rooster de hazelnoten lichtbruin in een oven van 160°. Draai in de Magimix de noten met wat zout tot pasta. Smelt boter en chocolade en doe bij de pasta. Voeg de gecondenseerde melk toe Draai alles (langdurig) tot een homogene pasta (zoals je hazelnootpasta als broodbeleg koopt) en laat afkoelen. NEEM 2 EETLEPELS VAN DE PASTA AF (voor de glaçage) Voeg de banketbakkersroom toe en meng goed door</p> <p>Hazelnootmousse Week de gelatine in koud water. Klop de room tot iets dunner dan yoghurt dikte. Los de gelatine op in de (warme) melk en voeg bij de hazelnootpasta. Laat de mousse afkoelen tot ongeveer 25°C Spatel de room door de mousse en giet in komborden. (het mengsel moet lopend zijn). Zet de borden koud en laat opstijven.</p> <p>Glaçage Maak een karamel van de suiker. Wrijf de hazelnootpasta in een vijzel helemaal glad. Breng het water aan de kook en roer het met de hazelnootpasta en de pectine door de karamel en laat even doorkoken. Laat afkoelen, maar zorg dat het vloeibaar blijft. Verdun eventueel met wat water.</p>
--	---

<p>Bitterkoekjes 150 g amandelpoeder 150 g poedersuiker 2 eiwit (ca 80g) 1 tlp amandelextract Scheutje amaretto</p> <p>IJs 470 g volle melk 1 vanillestokje 100 g room 150 g sacharose (tafelsuiker) 1 dooier 0,75 g Locust 0,75 g guar gom 0,75 g Cortina Bitterkoekjes van vorige bereiding Amandelessence Amaretto</p> <p>Chocolade oubliering 200 g eiwit 200 g poedersuiker 70 g boter 120 g bloem cacaopoeder</p>	<p>Schenk juist voor uitserveren wat glaçage op de opgesteven hazelnootmousse. Dit gaat het best door de glaçage in een spuitfles te doen en een spiraal op de mousse te spuiten: de glaçage loopt dan vanzelf mooi uit.</p> <p>Bitterkoekjes Meng alle ingrediënten tot een soepel beslag. Test op smaak: het moet een mooie amandelsmaak hebben. Doe in een spuitzak en spuit op een met bakpapier beklede bakplaat doppen van het beslag. Druk eventueel met een natte vinger de puntjes op de dopjes plat. Bak af in een oven van 180°C en laat afkoelen ALTERNATIEF: KANT-EN-KLARE BITTERKOEKES)</p> <p>IJs Verwarm de melk en room tot kookpunt, doe hierin het opengesneden vanillestokje en de uitgeschraapte vanillezaadjes en laat trekken Klop de dooiers met de suikers en het melkpoeder tot de kleur licht wordt. Maak familie met een beetje van het melk/roommengsel en voeg bij de melk. Verwarm nu bain marie onder voortdurend kloppen met een garde tot maximaal 85°C en laat binden. Koel terug op ijswater en plaats in de koeling: laat goed koud worden Verbrokkel enkele bitterkoekjes en laat ze weken in wat amaretto Draai ijs van het melk-roommengsel en voeg tijdens het draaien eerst de Cortina en later – als de machine dat aangeeft - de bitterkoekjes toe. Pas eventueel de smaak nog wat aan door nog wat amaretto (zoet) of amandelessence (niet zoet) toe te voegen Schep in een ijsdoos, dek af met een bakpapiertje en zet in de vriezer om verder op te laten stijven. Haal het ijs uit de vriezer en zet in de koeling ongeveer 10 minuten voor uitserveren, zodat het ijs niet te hard en te koud is.</p> <p>Chocolade oubliering (tuillebeslag) Smelt de boter Roer eiwit met poedersuiker glad Voeg de gesmolten boter toe en roer door, roer daarna de bloem door het mengsel Neem tweederde van het beslag en roer hier wat cacaopoeder door</p>
---	---

<p>Kletskep 50 gr suiker 25 gr room 25 g bloem Een paar druppels grapefruitsap en sinaasappelsap</p> <p>Gesuikerde hazelnoot Restje van de glaçage 1 Hazelnoot pp Fijne suiker brandertje</p> <p>Garnering sinaasappel roze grapefruit citroenmelisse</p>	<p>Doe beide mengsels elk in een spuitzak en laat 10 minuten opstijven in de koelkast Spuit met beide beslagdelen een flinke dop op een met bakpapier én silipad (dat is voor beter warmtebuffering aan het eind van het proces) van de bakplaat. Trek met een lijmkam 3 mm lange banen. Bak af op ca 170 °C en wacht tot het beslag zonder cacao gaar is. (het beslag met cacao is nu ook gaar, maar dat kun je niet zien vanwege de kleur). Neem een sliert van de bakplaat en draai om een glas of andere cilinder om zo een mooie cirkel te krijgen. Laat de rest van de slierten zo lang mogelijk op de bakplaat liggen: dan worden ze nog niet hard. Van de plaat af heb je ongeveer 20 seconden; daarna is het beslag hard. Laat afkoelen tot krokant en bewaar in een luchtdichte doos tot juist voor uitserveren.</p> <p>MAAK EXTRA NAAR BEHOEFTE: Kletskep Roer bloem, suiker, room en de sappen door elkaar tot een beslag. Strijk uit op een silipad en bak af in een oven van 170° Maak interessante vormen (schotsen, bakjes, rolletjes) naar eigen inzicht.</p> <p>MAAK EXTRA NAAR BEHOEFTE: Gesuikerde hazelnoot Doop de hazelnoot in het restant van de glaçage, rol door de suiker en leg op een metalen plaatje. Brand de noot lichtjes met een brandertje, zodat een gekarameliseerde laag ontstaat. Pas op dat de noot niet verbrandt</p>
--	--

Opmaken en uitserveren

<ol style="list-style-type: none"> 1. Schil de citrusvruchten en snijd dunne partjes en vive (tussen de vellen uit). Snij mooie, verfijnde stukjes, dus geen hele partjes. 2. Haal de borden uit de koeling en breng de glaçage aan. 3. Plaats in het midden de cirkel van oublie rechtop (dikkere deel onder) en schuif een bolletje ijs in de ring, zodat de ring rechtop blijft staan Plaats eventueel de kletskep er decoratief omheen en garneer met de gesuikerde hazelnoot. Werk af met enkele partjes citrusfruit. 4. Garneer met een takje citroenmelisse of munt.
