

Nazomeren

Menu samengesteld door Jan Boeren MdC



Maandmenu september 2018

Watermeloentartaar, Serranoham, koffieboontjes

Luis Cañas Rioja Wit

*

Mossellcrèmesoep 'Billi Bi'

*

Opperdoezer ronde, erwtjes, peulvruchten, kalfszwezerik

Cara Nord Negre

*

**Wilde eend met friszure saus van geweekte kersen
en diverse groentenbereidingen**

Mas Janeil Rouge, Cotes de Roussillon

*

'Red Sacrifice'

Pimm's summercup (zie recept volgende pag.)

Nazomeren: de watermeloen is nog volop verkrijgbaar. De eerste mosselen zijn er weer. De oogst van Opperdoezer rondes en peulvruchten loopt op zijn einde. Het jachtseizoen voor wilde eend is alweer een maandje geopend. Aardbeien zijn er nog te kust en te keur, volrijp en heerlijk zoet; basilicum doet het nog prima in onze kruidtuin: de Zoete Zonde die we met deze combinatie maken zal ons nog lang bijblijven.

- Thomas Keller / Gastronomixs
<https://www.gastronomixs.com/nl/componenten/watermeloentartaar-met-olijfolie-en-zeezout>
- Door Michel Roux jr bewerkte klassieker / maître-menu Jan Boeren
- Gastronomixs
<https://www.gastronomixs.com/nl/composities/proef-de-primeurs-opperdoezer-ronde-erwtjes-en-peulvruchten-met-zwezerik>
- Gastronomixs
<https://www.gastronomixs.com/nl/composities/wilde-eend-met-friszure-saus-van-geweckte-kersen-en-diverse-groentenbereidingen>
- Roger van Damme / de Zoete Zonde
<https://www.youtube.com/watch?v=rD8l4xCyHG4>

Pimm's summercup:

Een summercup is een typisch Britse zomerdrank die je in een hoog glas (longdrink voor als je snel tipsy wilt worden; borrelglas als het wat minder mag) serveert. De basis is bijna altijd een mix op basis van gin: wij gebruiken Pimm's No1: heel beroemd op Wimbledon en op de Chelsea Flower Show. De sterke drank wordt aangelengd met een softdrink - in ons geval tonic – en er zit altijd fruit of groenten in. Wij gebruiken komkommer, aardbei en appel.

Veel meer info over de summercup:

https://en.wikipedia.org/wiki/Fruit_cup

Ons recept:

Doe in een borrelglas 1/3 Pimm's en 2/3 tonic. Vul aan met brunoise van komkommer, appel en in achten gesneden aardbei. Serveer koel. Je kunt eventueel een 'roerstaafje' van komkommer maken dat je d.m.v een inkeping aan de glasrand hangt. Een blaadje munt mag.

Watermeloentartaar, Serranoham, koffieboontjes

ingrediënten 10 personen

<p>Rijpe watermeloen liefst pitloos Olijfolie Zwarte peper Maldonzout</p> <p>Serranoham 200g Koffiebonen Cress</p>	<ul style="list-style-type: none">• Snij de watermeloen in stukken en verwijder de schil.• Trek de stukken hard vacuüm en laat minimaal 3 uur koelen. De structuur van de meloen verandert nu tot transparant en donkerrood.• Snij tot fijne tartaar en laat vervolgens uitlekken op een puntzeef.• Breng hoog op smaak met olijfolie, peper en Maldonzout. <ul style="list-style-type: none">• Rol de plakjes Serranoham op tot een 'roos' en draai hierin enkele koffieboontjes• Serveer op de meloentartaar, garneer met nog enkele koffiebonen en met de cress.
--	--

Mossel-crèmesoep 'Billi-Bi', met julienne van wit van prei, gefrituurde mossel en melbatoast van zuurdesembrood

ingrediënten 10 personen

<p>4 kg mosselen Enkele stelen Peterselie Enkele stelen tijm Laurierblad Neutrale olie 10 sjalotten 4 preien 4 stelen bleekselderij 2 winterwortels middelgroot 4 tenen knoflook Mespunt cayennepeper Droge witte wijn Room 4 eidooiers</p>	<ul style="list-style-type: none">• Spoel de mosselen in koud water, ververs het water enkele keren, verwijder kapotte exemplaren• Maak een bouquet garni van de peterselie, tijm en laurier.• Snijd het witte deel van de prei, haal hieruit de zachte kern en bewaar die voor de julienne. Snijd de rest van de prei, maar met uitzondering van het donkergroene deel klein• Snijd de sjalotten, bleekselderij en wortel klein; plet de knoflook• Zet de groenten aan in een beetje olie in een grote pan. Voeg het bouquet garni toe. Laat stoven zonder bruin te laten worden.• Voeg de witte wijn toe en laat die inkoken tot ongeveer de helft.• Zet nu het vuur zo hoog mogelijk en voeg de mosselen met aanhangend water toe. Dek de pan af met een deksel.• Kook de mosselen gaar; schud af en toe de pan om een gelijkmatige garing van alle mosselen te krijgen.• Schep de mosselen en de groenten uit het kookvocht: bewaar het vocht. Verwijder het bouquet garni• Haal de mosselen uit de schelp en zoek 20 mooie mosselen uit voor de gefrituurde mosselen. Pureer de rest van de mosselen en de groenten met voldoende kookvocht in de Magimix of met de staafmixer.• Passeer de soep door een zeef: doe alle harde delen weg.• Laat de soep rusten en giet na een kwartiertje de soep over in een andere pan, waarbij je het laatste deel van de soep weggooit (hier zitten soms nog kleine harde schelpresten in).• Verwarm de soep vlak voor uitserveren tot juist onder het kookpunt.• Maak een liaison van de room en de eidooiers. Maak familie door een beetje soep aan de liaison toe te voegen en door te roeren. Giet de liaison nu bij de soep en klop voortdurend met een garde. Laat niet meer koken.
---	---

<p>Julienne van wit van prei</p> <p>Het zachte binnenste van het wit van een prei (vorige bereiding) Kookvocht van de mosselen</p> <p>Gefrituurde mosselen 20 mooie mosselen van de vorige bereiding Bloem Eiwit Panko paneer Olie om te frituren</p> <p>Melbatoast zuurdesembroodjes</p>	<p>Julienne van wit van prei</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd de preikern in lange zeer dunne julienne. • Stoof deze julienne tot beetgaar in wat mossel-kookvocht. • Rol de julienne op met een vleesvork en maak zo een rolletje van prei. <p>Gefrituurde mosselen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wentel de gekookte mosselen in bloem, vervolgens in eiwit en daarna in panko. • Druk de panko wat aan • Frituur de mosselen in neutrale olie <p>Melbatoast van zuurdesembrood</p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijd van de broodjes zo dun mogelijke plakken in de langsrichting van het brood; gebruik alleen de binnenste sneetjes • Plaats de sneetjes onder een middelhete grill en rooster ze door en door krokant. Laat niet verbranden en keer de sneetjes regelmatig om.
---	---

Afwerking en presentatie

Gebruik een voorverwarmd kombord.
 Serveer maar een kleine hoeveelheid soep: de soep is bijzonder krachtig en rijk.
 Plaats de rol van julienne-prei horizontaal (liggend) in het midden van het bord.
 Plaats hierop twee gefrituurde mosselen
 Serveer aan tafel de soep vanuit een kan en giet die in het bord.
 Serveer er de melbatoast los bij

Opperdoezer ronde, erwtjes, peulvruchten, kalfszwezerik

ingrediënten 10 personen

<p>1 kilo Opperdoezer ronde aardappels, geschraapt 500 gram roomboter, gesmolten 100 gram houtskoololie 1 teentje knoflook 4 takjes tijm zout</p>	<p>Opperdoezer gekonfijt</p> <p>Verwarm de roomboter met de houtskoololie, knoflook, tijm en zout en laat op een zacht vuurtje de smaken infuseren.</p> <p>Schrap de Opperdoezer ronde aardappels en steek er met een appelboor strakke cilinders uit. Gebruik de afsnijdsels voor de mousseline.</p> <p>Voeg de uitgestoken aardappel aan de boter toe en plaats samen in een oven van 125°C.</p> <p>Laat ongeveer een uur konfijten maar controleer regelmatig.</p>
<p>500 gram Opperdoezer ronde aardappels (afsnijdsels van het konfijten) 150 gram roomboter 150 gram crème fraîche fleur de sel of maldonzout</p>	<p>Opperdoezer mousseline</p> <p>Weeg 500 gram afsnijdsels af en kook die gaar in water met zout.</p> <p>Duw door een zeef of pureeknijper en meng met warme boter en crème fraîche.</p> <p>Breng op smaak met een van de soorten zeezout. Zo houd je een krokante bite in je aardappel.</p>
<p>500 gram erwtten, diepvries 200 gram roomboter, ongezouten peper en zout</p>	<p>Erwttenmousseline</p> <p>Blancheer de erwtten en draai fijn in de blender met de roomboter. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>100 gram ui, gesnipperd 1 teentje knoflook, gesnipperd 100 gram roomboter, ongezouten 50 gram rietsuiker 100 gram witte balsamico azijn 2 dl. Kalfsfond</p>	<p>Uien-mintsaus</p> <p>Fruit de ui en knoflook in de roomboter en karameliseer met de suiker.</p> <p>Voeg de balsamico toe en laat inkoken tot licht stroperig.</p> <p>Voeg de kalfsfond en de munt toe en laat rustig doortrekken op een zeer laag vuur.</p>

<p>6 takjes verse munt</p> <p>500 gram hartzwezerik van kalf water met zout en een scheutje azijn peper, zout en bloem</p> <p>Diverse peulvruchten, bijvoorbeeld:</p> <p>100 gram verse minipeultjes 100 gram verse erwten 100 gram boterboontjes 100 gram verse tuinboontjes 100 gram verse capucijners</p> <p>Basilicumbloempjes tijmbloempjes, cresses</p>	<p>Zwezerik</p> <p>Pocheer de zwezerik in water met zout en een scheutje azijn en pel nog warm. Portioneer en plaats tot gebruik in de koeling.</p> <p>Peulvruchten</p> <p>Blancheer de verschillende peulvruchten in water met zout en koel direct terug.</p> <p>Stoof à la minute op met een beetje roomboter.</p>
---	--

Opmaken en uitserveren

<p>Bestrooi de zwezerik met peper en zout en haal ze door de bloem. Verhit een laag olie van ongeveer 5 centimeter in een pan en frituur de zwezerik hier goudbruin en krokant in. Dep droog en schep ze à la minute door de uienmintsaus zodat ze gelakt zijn.</p> <p>Maak ondertussen de borden op met de warme aardappelmousseline, gekonfijte aardappel, diverse peulvruchten en warme erwtenmousseline.</p> <p>Werk de borden af met de gelakte zwezerik en diverse cresses of kruidenbloemen.</p> <p>Druppel er nog wat saus over en geef wat extra saus apart in een sauskom.</p>
--

Wilde eend met frizure saus van geweekte kersen en diverse groentenbereidingen

ingrediënten 10 personen

<p>Wilde eendenborst filets (75 g pp)</p> <p>250 gram geweekte Cerisa kersen 2 dl kalfsfond 1 dl. vocht van de Cerisa kersen 4 dl. rode bietensap 1 dl. Pedro Ximenez sherry 25 gram Aceto Balsamico</p> <p>750 gram uienringen, gehalveerd 80 gram boter 400 gram witte wijn 100 gram witte wijn azijn 200 gram gevogeltebouillon 10 kruidnagels 10 jeneverbessen 10 zwarte peper korrels 10 gram piment</p> <p>300 gram knolselderij 100 gram jus de veau</p>	<p>Wilde eend</p> <p>Kruid de eendenborst met peper en zout en bak in hete olie op de vetkant goudbruin.</p> <p>Bak rondom aan en plaats een half uur in een oven van 65°C.</p> <p>Saus van geweekte kersen</p> <p>Reduceer het sap van de <u>Cerisa kersen</u>, het bietensap, de Pedro Ximenez en de Balsamico in een steelpan tot een lichte stroop.</p> <p>Blus de braadpan van de eend af met kalfsjus en laat inkoken.</p> <p>Zeef de jus en voeg bij de reductie.</p> <p>Voeg à la minute de geweekte kersen toe.</p> <p>Choucroute van ui</p> <p>Fruit de halve uiringen aan in de boter tot ze glazig zijn.] De specerijen in een theezeefje doen en samen met de witte wijn, witte wijn azijn en gevogeltebouillon bij de uien doen. Laat zachtjes gaar worden. Laat de uien uitlekken en vang het vocht op. Het uitlekvocht inkoken tot het bijna begint te karamelliseren. Dit weer bij de ui voegen. Warm serveren.</p> <p>Werkwijze knolselderij</p> <p>Snijdt de knolselderij in plakken van 2 centimeter. Steek de plakken uit met steker 20. Kook de knolselderij met de jus de veau totdat er een stroperig laagje om de</p>
---	--

'Red Sacrifice'

Ingrediënten voor 10 personen

<p>Aardbeienmousse:</p> <p>7 gr gelatinepoeder 20 gr koud water 250 g verse aardbeien, gepureerd 140 gr mascarpone 70 gr suiker 70 gr Griekse yoghurt 1 limoen, het sap 250 gr room, lobbij geklopt</p> <p>Gelei van rozenbottel:</p> <p>4,3 gr gelatinepoeder 65 gr koud water 10 gr suiker 200 gr water 2 Zakjes hibiscus-rozenbottelthee 2 limoenen, het sap 250 gr aardbeien, gesneden</p> <p>Crèmeux van basilicum:</p> <p>2 eieren 2 eidooiers 180 gr citroensap 140 gr suiker 3,2 gr gelatinepoeder 16 gr koud water 160 gr boter 160 gr basilicumblaadjes</p> <p>Meringue Italienne:</p> <p>70 gr water 280 gr suiker</p>	<p>Aardbeienmousse:</p> <p>Meng het gelatinepoeder met 50 g koud water en laat 20 minuten weken. Mix de aardbeienpuree, de mascarpone, de poedersuiker, de Griekse yoghurt en het limoensap met een garde tot een gladde massa. Voeg een lepel van het mengsel toe aan de gelatine en verwarm zachtjes op het vuur. Voeg nog een lepel toe en giet vervolgens bij de rest van het aardbeienmengsel. Voeg als laatste de lobbij geklopte room toe en spatel voorzichtig onder elkaar. Giet de mousse in een laagje (1 cm) op het bord. Laat minstens 2 uur opstijven in de koelkast.</p> <p>Gelei van rozenbottel:</p> <p>Meng het gelatinepoeder met 65 g koud water en laat 20 minuten weken. Breng de suiker en 200 g water aan de kook. Voeg de rozenbottel-hibiscusthee toe en laat enkele minuten infuseren. Verwarm het gelatinemengsel kort in de magnetron tot opgelost en voeg toe. Laat afkoelen tot handwarm en giet als een spiegel uit op de aardbeienmousse. Gebruik hiervoor de bolle kant van een lepel die je juist boven de mousse houdt en giet daarop de hibiscusthee. Laat de thee opstijven.</p> <p>Crèmeux van basilicum:</p> <p>Verwarm de eieren, eidooiers, het citroensap en de suiker tot 80 graden in de thermomix. Meng het gelatinepoeder met 16 g koud water en laat 20 minuten weken. Voeg de gesmolten gelatinemassa toe en laat afkoelen tot 40 °C. Monteer de massa in een blender door de boter toe te voegen op matige snelheid en in kleine stukjes. Voeg de basilicumblaadjes in één keer toe en draai door op de hoogste snelheid. Wrijf de crèmeux eventueel door een fijne zeef zodra hij heldergroen van kleur is. Vul een spuitzak met de crèmeux en vul de mal. Laat bevriezen in de diepvriezer.</p> <p>Meringue Italienne:</p> <p>Verwarm het water en 280 g suiker tot een temperatuur van 121 graden. Klop het eiwit</p>
---	--

200 gr 120 gr	eiwit suiker	schuimig in een vetvrije pot en voeg in drie keer 120 gram suiker toe. Doe als de suikerstroop op temperatuur is het warme suikermengsel bij het schuim en klop tot je een stevige massa overhoudt. Doe het mengsel in een spuitzak.
------------------	-----------------	--

Opmaken en uitserveren

Werk het dessertbord verder af met de (bevroren) basilicumkogels (ze ontdooien zeer snel), wat gesneden aardbeien en ander roodfruit, basilicumblaadjes, eiwitschuim. Brand het schuim eventueel kort aan met een keukenbrander.

Suggestie: laat de spiegel van hibiscusthee vrij in het midden van het bord en dresseer hieromheen het fruit.