

# 'Modern'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



## Maandmenu februari 2020

Black Bean Burger

\*

Spek-en-bonensoep

\*

Choucroute de la mer

\*

Entrecote, bataat en knolselderij-jus

\*

Gebakken en gestoofde peer met amandelcrème,  
sabayon van kaneel, kaneel-roomijs

\*

*Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / behoefte toevoegen. Receptuur is voor ca 10 personen.*

## **Toelichting op het menu:**

Net als de meeste kookclubs koken wij bij CCP vaak wat ouderwetse gerechten: jaren zeventig, tachtig, negentig. Dat is vertrouwd, lekker en je gaat er niet snel de mist mee in. Moderne gerechten zijn veel lastiger te maken, kooktechnisch en qua presentatie. En omdat we veel minder smaakreferentie hebben is de smaakbalans meestal ook een extra uitdaging.

Met het februarimenu heb ik geprobeerd moderne gerechten of moderne remakes van klassiekers op het menu te zetten die voor ons goed te doen moeten zijn.

Niettemin: best lastig allemaal.

Een extra complicerende factor is de beschikbaarheid van producten in februari: er is nauwelijks vis van goede kwaliteit, groene groente is er niet van eigen bodem, verse kruiden komen tegenwoordig altijd uit een kas, maar in vroeger tijden was dat wel anders. Toen deed men het met spek, bonen en knolgewassen. En voor het dessert iets met 'bewaarfruit'. Die traditie is herkenbaar in dit menu, maar dan natuurlijk wel steeds in een modern jasje.

De 'Black Bean Burger' met een hartig gestoomd eiwitschuim is een eigen bedenkfel, maar wel op basis van diverse bestaande recepturen. Vegetarisch, lekker, voedzaam. Kooktechnisch niet moeilijk, maar de bordopmaak vraagt toch wel wat aandacht, net als de smaakbalans trouwens. Het moet 'klein maar fijn'.

De spek-en-bonensoep is een variant op soep van Debic met dezelfde naam. Omdat hun recept lange bereidingstijden vergt, heb ik het idee uitgewerkt in een recept met veel kortere bereidingstijden. Smaakbalans en presentatie zijn de uitdagingen.

Choucroute de la mer: ook van Debic. Dit gerecht volgt de receptuur van Debic vrij nauwgezet: hier en daar een kleine aanpassing omdat ons dat beter uitkomt in bereidingstijd, werkvolgorde of apparatuur. Een lastige smaakbalans en een moeilijke opmaak.

De entrecote met bataat en knolselderij-jus komt van Gastronomixs. We werken hier met de bovengrill, ook wel broiler genoemd. Een link naar een toelichtend filmpje vind je onder aan deze toelichting. Zo'n broiler vraagt aandacht!

Verder roken we de jus en verdikken hem met wat aardappelzetmeel.

De ene bataat wordt gepoft, de ander wordt gefrituurd als dunne chips.

De combinatie van gerookte jus van knolselderij met twee bereidingen van zoete aardappel maakt dit hoofdgerecht tot een gegarandeerd succes. De uitdaging zit in het grillen van het vlees: lastig om de juiste cuisson te bereiken. En hoe krijgen we de bataatchips mooi krokant? Smaakbalans en opmaak zijn ook al niet eenvoudig.

Gebakken en gestoofde peer met amandelcrème en sabayon van kaneel: het lijkt een ouderwets gerecht, maar hier maken we hem zoals Roger van Damme dat doet. En dan is het meteen een moderne remake van iets wat we allemaal wel kennen

maar waaraan de beste patissier ter wereld toch weer een verrassende extra dimensie heeft toegevoegd. We gebruiken de Thermomix en de Kitchen Aid om wat vaart achter de bereidingen te zetten, maar op de ouderwetse manier – op het vuur en met de garde – kan natuurlijk ook.

Filmpje over [gebruik van de broiler](#): volg de link

NB: omdat in dit menu de Thermomix vaak en bij meerdere gerechten wordt ingezet zou dat qua tijd kunnen conflicteren. In dat geval kan in sommige situaties ook met een (niet verwarmbare) blender gewerkt worden. Overleg dus steeds over het gebruik van de apparatuur.

## Black Bean Burger

Dit is een voorgerechtje: houd alles dus klein en fijn. Het impliceert dat alle componenten ook hoog op smaak moeten zijn. Umamie is de overheersende basissmaak; het kleurenpalet is 'ton-sur-ton'.

<p><b>Dashi-bouillon</b> 1 zakje dashi-poeder Kokend water Klein handje gedroogde paddenstoelen</p> <p><b>Burger</b> 2 blikjes a 400 g zwarte bonen Oesterzwammen, bakje 2 Uien in halve ringen Havermout Lijnzaad Kruiden, specerijen en andere smaakmakers naar eigen inzicht Sambal.</p> <p><b>Hartig eiwitschuim</b> 2 eiwitten 1 zakje Dashi-poeder Enkele gedroogde paddenstoelen voor poeder</p>	<p><b>Dashi-bouillon</b> 1. Maak met wat kokend water een krachtige basisbouillon van het dashi-poeder. Week hierin meteen de gedroogde paddenstoelen voor in het eiwitschuim.</p> <p><b>Burger</b> 2. Trek de oesterzwammen in reepjes, bak samen met de halve uienringen licht aan tot de ui glazig is. Laat afkoelen. 3. Laat de bonen uitlekken en spoel af. Doe in een kom. Kneed de bonen met de hand fijn. Voeg naar behoefte havermout en lijnzaad toe zodat de consistentie van gehakt ontstaat. (weinig lijnzaad en best veel havermout) Voeg de oesterzwammen toe en kneed weer door. Voeg eventueel extra havermout of dashi-bouillon toe. Breng op smaak met kruiden en specerijen naar eigeninzicht. Sambal is een prima component om wat pit te geven. 4. Nadat je het onderstaande eiwitschuim in de oven hebt: doe wat olie in een of enkele koekenpannen, zet hierin kleine kookringen (65 mm is prima) en vul die met ca 1 cm van het bonenmengsel zodat een kleine burger ontstaat. Druk aan. Bak de burger op laag vuur: het mengsel is al gaar, dus je hoeft alleen op te warmen en een lichtbruin korstje te creëren. Verwijder de kookringen en draai de burgers om. Als de burgers ook aan de andere kant bruin zijn kun je ze warm houden in de pan, in warmhoudkast of direct serveren.</p> <p><b>Hartig eiwitschuim</b> 5. Maal de droge paddenstoelen voor het poeder fijn in het Bamixmolentje met poederschijf. 6. Knijp de geweekte paddenstoelen van punt 1 goed uit en zet even aan in wat</p>
---	--

<p>Gedroogde paddenstoelen, geweekt in het dashi-bouillon 80 g suiker</p> <p><b>Dashi-saus</b> 150 g kookroom 225 g witte wijn 1/2 sjalot Gekneusde witte peperkorrels Laurierblad Binder van Unique Products Dashi-poeder Ca 75 g ijskoude boter</p> <p>Garnering: À la minute dun geschaafde rauwe champignon Hazelnoot, geschaafd Algenpoeder Sishopurper</p>	<p>olie. Blus af met wat dashibouillon en laat inkoken tot gaar. Laat afkoelen en snijd in kleine stukjes.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>7. Kook de rest van het welvocht in tot bijna droog.</li> <li>8. Klop de eiwitten even los (in de Kitchen Aid met garde) en voeg de suiker toe. Klopt tot stijve pieken. Maak een mengsel van paddenstoelenpoeder, ingekookt weekvocht, peper, eventueel wat extra dashipoeder en de aangezette paddenstoelen. Vouw nu dit mengsel voorzichtig door het eiwitschuim en probeer zo veel mogelijk lucht in het schuim te houden. Breng hoog op smaak door eventueel nog wat dashi-poeder bij te mengen. .</li> <li>9. Maak met dessertlepels quenelles van het eiwit en leg die op een siliconenmatje. Stoom op 70°C en 50% stoom in ongeveer 7 minuten gaar. (Neem de proef op de som).</li> </ol> <p><b>Dashi-saus</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Maak van de ingrediënten m.u.v. de room een gastric en kook in tot de helft. Zeef en doe de room er bij, laat inkoken tot de saus wat dikker wordt. Breng hoog op smaak met peper en dashi-poeder. Dik eventueel wat aan met Binder (gemodificeerd tapiocazetmeel)</li> <li>11. Monteer de saus à la minute met ijskoude boter en klop op tot lichtschuimig. Niet meer laten koken.</li> </ol>
--	--

### Opmaak en uitserveren

Plaats de burger in een kombord, leg hierop de quenelle en daarop de geschaafde champignon. Bestrooi met poeder en hazelnoot. Werk af met sisho-cress  
Serveer wat saus om de burger.

## Spek-en-bonensoep

Een remake van een klassieker. Typisch gerecht voor de late winter. Probeer de soep mooi luchtig te krijgen en plaats de garnituur spaarzaam en zo dat de opmaak een moderne uitstraling krijgt.

<p><b>Bouillon</b> ½ soepkip WUPS (gele blaadjes en stelen uit de kern van de bleekselderij naar het hoofdgerecht; tevens één steel naar bereiding soep hieronder) Aromaten</p> <p><b>Spek</b> 3 pakjes zuurkool spek</p> <p><b>Bieslook-olie</b> 1 pot bieslook Neutrale olie</p> <p><b>Bonensoep</b> Pot grote witte bonen 1 pot witte bonen, bij voorkeur 'krombekken' Stengel bleekselderij Ui Knoflook Takje tijm</p> <p>Garnering: 2 tomaten in concassé De grote witte bonen</p>	<p><b>Bouillon</b> 12. Maak een krachtige kippenbouillon van de ingrediënten. Zeef en laat flink inkoken. Breng op smaak</p> <p><b>Spek</b> 13. Doe al het zuurkool spek met verpakking en al in een vacuümzak, vacumeer en doe in een pan met heet water. Houd gedurende anderhalf uur tegen de kook aan. 14. Haal het spek uit de zakjes, snijd de randen bij, portioneer in blokjes (2 blokjes pp / 8 blokjes uit één stuk spek). Droog zeer goed. Reserveer tot juist voor service: Bak à la minute kort op een of twee zijden krokant in heel weinig olie. Snijd de blokjes nog even op de maat die eht best bij je bordopmaak past.</p> <p><b>Bieslook-olie</b> 15. Blancheer alle bieslook zeer kort in kokend water, koel meteen terug op ijswater; doe in een passeerdoekje en knijp zeer goed alle water er uit. Blender fijn samen met wat olie. Laat een half uur infuseren. Giet door een fijne zeef en druk alle olie er uit. Reserveer de olie.</p> <p><b>Bonensoep</b> 16. Spoel de grote bonen af, controleer op gaarheid, kook eventueel na, 'dubbeldop' een of twee bonen pp en reserveer. 17. Snijd de bleekselderij en ui in grove stukken, doe in de thermomix samen met de knoflook. Blender kort. Voeg wat olie en een takje tijm toe en sauteer gedurende 10 minuten op 120°C en stand 2. Verwijder het takje tijm. 18. Spoel de bonen uit de pot af en doe in de thermomix bij de overige ingrediënten. Blender glad en voeg bouillon toe tijdens</p>
---	---

<p>Kervel Geschaafde en gebruieneerde amandelen.</p>	<p>het blanderen. Zorg voor een mooi lopende gladde, enigszins luchtige soep. Breng op smaak met kruiden en specerijen naar keuze. Verwarm in de thermomix op 70 à 80°C.</p>
--	--

### **Opmaken en uitserveren**

Server in een kombord. Schuim de soep nog even op met de staafmixer en giet in het bord. Plaats twee stukjes spek in het bord, Werk af met de garneringen en druppel een paar druppels olie in de soep. Houd de garnering centraal en compact rond de spekblokjes.

## Choucroute de la mer

Bijzondere smaken die verrassend combineren. Veel componenten, dus alleen al daarom een lastige bordopmaak. Denk dus om de component-grootte: hoe meer componenten, hoe kleiner die componenten. Geen 'Zaanse porties' dus.

<p><b>Beurre blanc</b> 100 ml Kookroom 20% 180 g Roomboter, ongezouten 40 g Sjalotje(s), gesnipperd 200 ml Wijn, wit</p> <p><b>Zuurkool</b> 200 ml boter 500 g Zuurkool Ca 5 Kruidnagels 2 bl Laurier 1 Zeebaars 600/800 Halve zak Coquille (diepvries) 1000 g Mosselen Halve zak Gamba (diepvries) 2 kleine of 1 grote rode poon</p> <p><b>Aardappelmousseline</b> 100 ml Kookroom 20% 50 g boter 250 g licht kruimige aardappel</p> <p><b>Garnering</b> Salty fingers Dille Zalm- of forelleneitjes</p>	<p><b>Beurre blanc</b> 19. Kook voor de beurre blanc de witte wijn tot een derde in, samen met de fijngesneden sjalotten. 20. Voeg de kookroom toe en kook in tot de helft. 21. Passeer door een fijne zeef. 22. Snijd de boter in blokjes en reserveer in de koeling.</p> <p><b>Zuurkool</b> 23. Fileer de baars en de ponsen en portioneer in kleine stukjes; ontdooi de gamba en coquille. 24. Laat de zuurkool uitlekken en gaar met de boter en specerijen op laag vuur en onder deksel. 25. Bak de mosselen in een hete pan met wat olie en blus af met witte wijn, kook één à anderhalve minuut onder deksel tot de mosselen gaar zijn. Voeg gehakte peterselie toe. Laat de mosselen in de schelp.</p> <p><b>Aardappelmousseline</b> 26. Kook de aardappels gaar in water met zout en pureer. Maak smeug en luchtig met de kookroom en boter en breng verder op smaak met zout.</p> <p><b>À la minute bewerkingen:</b> 27. Verwarm de boter en bak de zeebaars en rode poon kort op de huid. 28. Bak de coquilles en de gamba's in weinig olie of in Mycryo op hoog vuur, maar zo dat ze van binnen succulent blijven. Brand ze eventueel kort met de brander.</p>
---	--



## **Opmaken en uitserveren**

Verwarm de zuurkool en plaats met behulp van een steker op het bord.  
Verwarm de beurre blanc, monteer met de blokjes boter en breng op smaak met zout.  
Dresseer de vis en de mousseline op de zuurkool en de saus rondom.  
Werk het gerecht verder af met dille, salty fingers en zalmeitjes.

## Entrecote, bataat en knolselderij-jus

Lastige kooktechnieken, smaakbalans van de jus is een uitdaging net als een mooie maillard-reactie op het vlees in combinatie met een perfecte cuisson. De bordopmaak is 'ton-sur-ton': warme smaken vragen om warme kleuren.

<p><b>Gerookte jus van knolselderij</b> 1 knolselderij Ascorbinezuur (vitamine C) Aardappelzetmeel</p> <p><b>Entrecote</b> 1500 g dubbele entrecote</p> <p><b>Gepofte bataat</b> 6 kleine zoete aardappelen (1/2 pp) 100 g gerookt spek Pakje brie (president) Sjalotjes</p> <p><b>Chips van bataat</b> 1 grote zoete aardappel Zout Frituurolie Ras-el-hanut</p>	<p><b>Gerookte jus van knolselderij</b> 29. Snijd de knolselderij in grove stukken en haal door een sapcentrifuge. 30. Voeg wat ascorbinezuur toe tegen verkleuring. 31. Zeef door een passeerdoek. Breng op smaak met peper en zout. 32. Rook het sap licht in een rookoven. 33. Bind licht af met aardappelzetmeel en monteer naar wens met een paar klontje boter.</p> <p><b>Entrecote</b> 34. Laat de entrecote op kamertemperatuur komen. 35. Smeer in met olie. 36. Leg de entrecote onder de broiler en karamelliseer deze aan alle kanten, doe dit in shots van 3 minuten en laat tussendoor rusten.</p> <p><b>Gepofte bataat</b> 37. Stoom of kook de zoete aardappels in de schil gaar, schil ze en maak er een puree van. 38. Maak aan met uitgebakken spekjes, sjalot, kleine blokjes brie en zout. 39. Reserveer in een spuitzak.</p> <p><b>Chips van bataat</b> 40. Was de zoete aardappel grondig. Snijd in plakken van ongeveer 2 millimeter dikte op snijmachine of mandoline. 41. Frituur op 160°C krokant maar niet bruin. Laat uitlekken op papier. 42. Bestrooi direct met zout en Ras el Hanout. 43. Droog de chips verder na in de warmhoudkast.</p>
---	---

Garnering: de gele blaadjes uit de kern van bleekselderij (**krijg je van het tweede gerecht**)

TIP: wanneer de chips niet krokant worden, eerst even bestrooien met wat aardappelzetmeel of bloem, dan afkloppen en frituren.

## Opmaak en uitserveren

Dresseer de diverse componenten op de borden en werk af met de zoete-aardappelchips, de knolselderij jus en de bleekselderij-blaadjes.

## Gebakken en gestoofde peer met amandelcrème, sabayon van kaneel, kaneel-roomijs

Een remake van een klassieker: dit is de versie van Roger van Damme, 's werelds beste patissier. Dat impliceert een tot de verbeelding sprekende bordopmaak en een smaakbalans met een overvloed aan specerij-smaken. Uitdagingen genoeg.

<p><b>Kaneel-roomijs</b> 470 g volle melk 22 g magere melkpoeder 105 g slagroom 35% 4 kaneelstokjes 90 g sacharose 30 g dextrose 1 eidooier 0,5 g Locust 0,5 g Guargom (stabilize) 0,75 g Cortina</p>	<p><b>Kaneel-roomijs</b> 44. Koel de ijsmachine voor. Doe alvast ca 1 g Cortina aan het roerwerk. 45. Zet een grote stalen schaal in de vriezer om af te koelen. Zet ook een halfhoog gastronormbakje in de vriezer en knip hiervoor alvast een stuk bakpapier op maat van het bakje om straks het ijs mee af te kunnen dekken. 46. Meng melk en room, doe hierin de gebroken kaneelstokjes, verwarm tot ca 70°C en laat infuseren gedurende ongeveer 20 minuten. Zeef en doe de melk/room in de Thermomix. 47. Doe alle ingrediënten behalve de Cortina in de Thermomix. Stel de tijd in op 15 minuten en de temperatuur op 85°C. Stel de snelheid in op, in eerste instantie 4 en na een halve minuut op 2. Zodra de temperatuur de 85°C bereikt, draai je de temperatuurknop terug naar 0 en laat je de mix enigszins afkoelen. 48. Haal de grote stalen schaal uit de vriezer, giet hierin de nog warme mix. Hierdoor koelt de mix al flink af. Haal de ijsmachineketel uit de ijsmachine en giet hierin de mix. Plaats terug in de ijsmachine. Draai er ijs van. 49. Zodra het ijs klaar is, doe het in het voorgekoelde gastronormbakje, dek af met bakpapier en zet in de vriezer tot service.</p>
<p><b>Stoofpeertjes</b> 200 ml rode port 600 ml rode kookwijn 8 stoofpeertjes 6 kruidnagels 2 gebroken kaneelstokjes 4 steranijs Wat suiker Schil van sinaasappel</p>	<p><b>Stoofpeertjes</b> 50. Schil de stoofpeertjes. 51. Meng de rode port en wijn. Leg hierin de stoofpeertjes zodat ze net onder staan. Voeg de rest van de ingrediënten toe, dek af met een cartouche, laat stoven op een zacht vuur tot gaar.</p>

**Gebakken peertjes**

125 g boter  
3 stengels sereh, grof gehakt  
Amandel-essence (paar druppels)  
10 blaadjes kefir lime  
Naalden van een takje rozemarijn  
7 kleine of 3 grote handpeertjes, geschild en in blokjes

**Amandelcrème**

200 g zachte boter  
250 g poedersuiker (zelf maken Thermomix of Bamixmolen)  
20 g bruine rum  
200 g amandelmeel  
25 g aardappelzetmeel  
400 g room  
3 eieren

**Sabayon**

33 g suiker  
Scheutje Poire William  
Kaneelpoeder  
2 eidooiers  
25 g opgeklopte room

Atsina cress

**Gebakken peertjes**

52. Schilde handpeertjes en snijd in strakke brunoise van 0,7x0,7x0,7 mm  
53. Doe de boter met de aromaten in een pan met dikke bodem. Verhit tot een beurre noisette. Neem de pan van het vuur, verwijder de specerijen, voeg de blokjes peer toe en roer door de boter.

**Amandelcrème**

54. Snijd de zachte boter in stukjes. Roer om tot je een witte, gladde massa krijgt. Voeg de poedersuiker en het scheutje rum toe. Roer het amandelmeel erdoor, voeg het aardappelzetmeel, de room en de eieren toe. Roer tot homogeen. Reserveer in een of enkele spuitzakjes.

**Sabayon**

55. Los op een zacht vuur de suiker op in water zodat je een siroop krijgt. Voeg Poire Williams en kaneel toe. Laat de pan op het vuur staan. Voeg de eidooiers toe en klopf het mengsel op tot 85°C. Blijf kloppen tot je een stevige sabayon krijgt. Giet die onmiddellijk over in een koude kom en meng er nog 75 gram opgeklopte slagroom onder.

NB1: deze bereiding is rechtstreeks op het vuur. Je kunt hem ook bain marie maken: dat is veiliger.

NB2: Deze bereiding gaat ook prima met de Thermomix maar is dan minder luchtig.

**Opmaken en uitserveren**

Leg de gebakken peertjes op een bord, spuit een kleine hoeveelheid crème rond de peertjes. Zet het bord in een voorverwarmde oven op 200°C tot de amandelcrème begint te kleuren. Laat de borden afkoelen tot lauwwarm. **(Deze bewerkingen kun je al uitvoeren zodra de amandelcrème klaar is).**

Werk af met partjes gestoofde peer, sabayon, een klein bolletje ijs en wat atsina cress