



Menu februari 2017

Amuse van eierdooier met spinazie

A+B+C

**Gestoomde forel met grapefruit,
hazelnoot en radijs, rauw gemarineerde venkel**

Wijnadvies: Pago de cirsus chardonnay

A+B+C

Gnocchi van Biet met kruiden-spongecake

Wijnadvies: Catarina alentejano res.

A

Bouillabaise van tong

A+B

**Tournedos met gekonfijte aardappel,
wortel en een illusie van mais**

Wijnadvies: Intrusomonastrell joven.

A+B+C

**Citrus al la nage & yoghurtijs van
ocal olijfolie**

A+B+C



Amuse van eierdooier met spinazie

Ingrediënten:

Tomaat:

4 kersttomaten
Snufje zeezout
Snufje suiker
Olijfolie

Eierdooier:

16 biologische kleine eieren (S/M) (= 14 + 2 reserve)
Plantaardige olie

Spinazie:

½ kg. jonge spinazie
2 el. plantaardige olie
2 el. fijn gesnipperde ui
4 el. pijnboompitten
Snuf zeezout
Snuf gemalen foelie
1 el. zachte boter
2 el. geraspte Parmezaanse kaas

Truffel-carpaccio
14 plakjes

Bereiding:

Verwarm de oven op 70 graden. Snijd de tomaten overdwers in zeer dunne plakjes. Leg ze naast elkaar op met olijfolie bestreken bakpapier of een siliconen bakmat. Bestrijk ze aan de bovenzijde ook met olijfolie en bestrooi ze met een beetje zeezout en suiker. Droog ze ca. 2 uur in de oven, tot ze net zo knapperig zijn als chips.

Verwarm het water in de Sous-Vide pan tot 64° C. leg de eieren erin en gaar ze in 70 minuten. *Komen de eieren uit de koelkast? Gaar ze dan langer ± 80 à 90 minuten.*

Koel ze af en pel ze onder zacht stromend koud water.

Let op! Het eiwit is nog zacht en moet voorzichtig van de eierdooier gescheiden worden.

Bestrijk de dooiers met de olie en leg ze op de amuselepels.

Was de spinazie en dep het droog. Houd 16 kleine spinazieblaadjes apart (blancheer deze later).

Verhit de plantaardige olie in een grote koekenpan. Bak de ui en pijnboompitten tot de ui glazig is. Voeg de spinazie toe en bak deze mee. Breng op smaak met zeezout en foelie. Haal het spinaziemengsel uit de pan.

Druk het vocht uit de spinazie en kook de vloeistof sterk in. Voeg de spinazie en slagroom toe en kook wederom in.

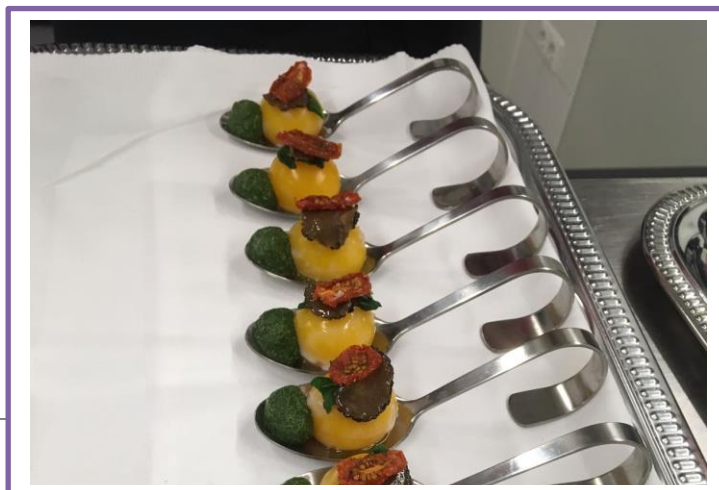
Haal de spinazie uit de pan en spreid het uit op een bord of bakplaat, voeg het resterend kookvocht toe. en zet hem in de koelkast.

Pureer de afgekoelde spinazie met de boter en Parmezaanse kaas zeer fijn in een blender. Breng de spinaziecrème op smaak, doe hem in een knijpfles en zet in de koelkast.

Serveren:

Blancheer de apart gezette spinazieblaadjes.

Leg de eierdooier op een schaalpje, garneer met de spinaziecrème, blaadjes spinazie, truffel carpaccio, tomatenchips en een beetje zeezout.





Gestoomde forel met grapefruit

Ingrediënten:

7 forelfilets

2 grapefruits (roze)
60 gr Picudo olijfolie
(Valderama)

1 grote venkel

Ingekookt sap van 4
sinaasappels

40 gram boter
1.5 dl kippenfond (pot)
1 dl crème fraîche
1 flinke scheut Pernod
Ev. arrowoot

40 gr hazelnoten

10 radijsjes

Daikon Cress (Koppert
Cress)
Sakura Cress (Koppert
Cress)
zwart vulkanisch zout

Valderrama Picudo
olijfolie

Bereidingswijze:

Bekijk het instructie filmpje op www.recepten.vantopchefs.nl

Verwijder zorgvuldig de graatjes uit de forelfilets met een pincet en haal hem van het vel. Snijd de forel in tweeën en leg de filets in een met olijfolie ingesmeerd bakblik.

Zout de forelfilet licht en zet koud weg tot gebruik.

Snijd de grapefruit uit en leg de partjes in Picudo olijfolie gedurende een half uur.

Daarna zullen de partjes als segmentjes uit elkaar vallen. Laat op een zeef uitlekken.

Schaaf de rauwe venkel op de snijmachine op stand 0.5.

maak de helft van de rauwe venkel aan met het ingekookte sap van 4 sinaasappels en laat maximaal marinieren, daarna op een zeef laten uitlekken.

Maak de saus door de helft van de rauwe venkel in de boerenboter te smoren, af te blussen met de kippenfond en 10 minuten door te koken, voeg de crème fraîche toe, pureer en (fijnste) zeef, breng op smaak met zout en een scheut Pernod, eventueel iets binden met arrowoot.

rooster de hazelnoten in een droge koekepan en hak ze grof.

Snijd de radijsen in zeer dunne plakjes.

Stoom de forelfilets in een stoomoven van 60 graden Celsius gedurende 4 minuten met 100% stoom.

presentatie

Dresseer de "rauwe" venkel op het bord m.b.v. een rechthoek metalen vorm ter grootte van ongeveer de filets.

Beleg de filets met de segmentjes grapefruit, de gekneusde hazelnoot, de radijs (2), wat takjes Daikon (3), Sakura Cress (2) en wat zwart vulkanisch zout.

Dresseer de forel op de rauwe venkel en maak het gerecht af door er de saus omheen te lepelen.





Gnocchi van Biet met kruiden-spongecake

Ingrediënten:

Kruiden-Cake:

50 gr peterselie-
blaadjes!
50 gr bladselderij-
blaadjes!
150 gr warm water
50 gr boter
100 gr bloem
5 gr gedroogde gist
3 eieren
4 gr zout
15 papieren
koffiebekers

Gnocchis

1,5 kg rode biet
ongekookt
500 gr aardappelen
100 gr bloem
½ ei geklopt
Maldon zout
peper
parmezaan
100 gr boter (50 + 50)
150 gr
groentenbouillon
(50 + 100)

Bereidingswijze:

Kruiden-sponge cake

1. Doe de kruiden, het warme water en de boter in de blender en mix de kruiden fijn.
2. Meng bloem met de gist. (gist oplossen in warmwater met een beetje suiker)
3. Voeg de bloem, het ei en zout bij de kruiden.
4. Mix goed, laat rusten op kamertemperatuur, ½ uur afgedekt.
5. Zeven
6. Doe het mengsel in een grote kist en voeg 2 gaspatronen toe. Goed schudden.
7. Spuit in een koffiebekertje tot 1/3.
8. Bak in magnetron op vol vermogen, gedurende 45 seconden.

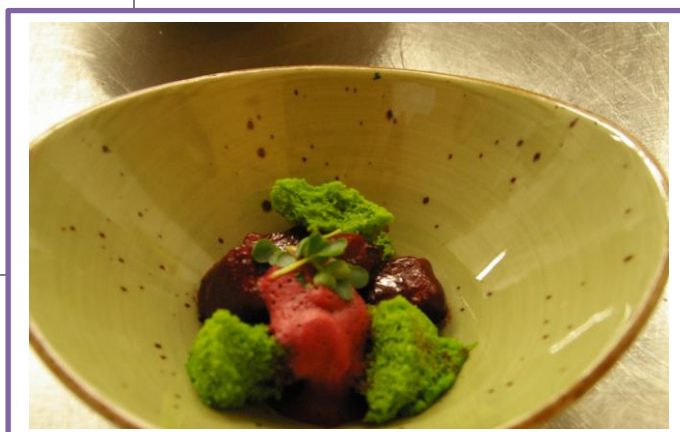
Gnocchi van Biet

1. Maak sap van de bieten in de sapcentrifuge, bewaar het schuim.
2. Schil de aardappelen, snijd in stukken en kook ze gaar in de bietensap.
3. Giet de aardappelen af, LET OP bewaar het bieten-kookvocht!!
4. Stamp de aardappelen fijn en meng met de bloem en het ei
5. Breng op smaak met peper, zout en Parmezaan
6. Vorm een rol met behulp van folie, en snijd hiervan stukjes.
7. Pocheer de gnocchis gaar in gezouten water. Na het drijven ± 5 minuten koelen.
8. Laat uitlekken.
9. Glaceer de gnocchis met wat kookvocht, 50 gr groentenbouillon en 50 gr boter.

Laat al het overgebleven kookvocht tot stroperige vloeistof inkoken
Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

1. maak een spiegeltje van saus.
2. Schik de gnocchis in een schaal
3. Voeg Parmezaan toe
4. Leg er stukjes kruiden-cake bij
5. Giet de schuimige saus erbij
6. Bestrooi met Maldon-zout
7. Decoreer met kruidenblaadjes of takjes





Bouillabaisse van tong, venkelmousseline en makreelsabayon

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>Venkelmousseline en krokant 3 stuks venkelmousse 600 gram droogkokende aardappels 1,4 dl room 1,4 dl olijfolie 20 gr knoflookpuree 60 gr koude boter</p>	<p>Snijd de schutbladeren van de venkel halveer in de lengte. Snijd op de snijmachine 12 grote dunne plakken (dus van meerdere helften 2-3 plakjes snijden) stand 7/8. Leg deze op vetvrijpapier en droog in een op 80 °C voorverwarmde oven. Kook de rest van de venkel gaar. Druk het vocht er uit en pureer in de blender. Kook de aardappelen gaar en stoom ze droog. Pureer de warme aardappelen. Roer er de room door. Roer vervolgens de olijfolie erdoor. Breng op smaak met wat knoflookpuree. Roer er vervolgens 200 gram venkelpuree door. Roer de koude boter blokje voor blokje door de nog warme massa tot alle boter is opgenomen.</p>
<p>Knoflookpuree 1 bol knoflook</p>	<p>Pel de tenen knoflook en kook deze gaar in ruim water. Giet af en maal tot een gladde puree in de keukenmachine.</p>
<p>Makreelsabayon 250 gram gestoomde makreel 100 gram sjalot 3 dl visbouillon (pot) 240 gram eidooier 150 gram geklaarde boter</p>	<p>Hak het de sjalotten fijn. Breng de visbouillon samen met de sjalotten en de makreel aan de kook en laat 15 minuten trekken. Zeef de bouillon. Neem 1,8 dl en voeg dit bij de eidooier. Klop au bain marie tot een luchtige sabayon. Roer er vervolgens de geklaarde boter door. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Visbouillon 6 dl vis fond (zie onder) 60 gram koude boter 2,25 dl olijfolie</p>	<p>Breng de fond aan de kook en monteer met boter en vervolgens met olijfolie (rustig toevoegen)</p>
<p>7 zeetongen a 350/450 gram 12 lente-uitjes</p>	<p>Maak de tongen schoon en snijd uit elke tong 4 filets. Blancheer de lente-uitjes in gezouten water.</p>
<p>Visfond 2 kg visgraten 100 gram champignons 75 gram prei 1 bol knoflook 1 ui 75 gram wortel 4 takjes peterselie</p>	<p>Spoel de graten schoon met koud water. Snijd de groenten in stukken en smoor deze in de olie. Voeg de graten toe. Voeg vervolgens wijn en water toe en breng snel aan de kook. Schuim af en voeg de kruiden toe. Laat 30 minuten zachtjes trekken en passeer door een fijne zeef/passeerdoek. Reduceer dit tot ± 1.25 ltr.</p>



2 takjes tijm
4 takjes dragon
4 takjes dille
2dl droge witte wijn
8 peperkorrels
3l water
2 eetlepels olijfolie

Serveren

Zorg dat alles warm is. Pocheer de tongfilets in het water waar ook de lente-uitjes in geblancheerd zijn (2-3 minuten). Laat de filets uitlekken en breng op smaak.

Verdeel de venkelmousseline over diepe borden. Leg op ieder bord 2 tongfilets en 1 lente ui.

Schep de bouillon over de visfilets. Garneer met de gedroogde venkel en werk af met makreelsabayon.





Tournedos met gekonfijte aardappel enz

Ingrediënten:

Rozemarijolie:

0,3 liter Picudo olijfolie
van Valderrama
rozemarijn

Wortelpuree:

400 g bospeen
kippenbouillon

2 sjalotten
2 el Arbequina olijfolie
van Valderrama (*smaak:
groene appeltjes,
limoen, mango, banaan
en vers gemaaid gras*)
peper
zout

Illusie van maïs:

200 ml room
300 g wortelpuree
5 gr agar-agar

Saus van zwarte look:

1 ltr gereduceerde
kalfsfond
8 teentjes zwarte look
(*gefermenteerd*)
5 g rozemarijolie
boter (*koud*)

Gekonfijte aardappelen:

42 stuks rode krieltjes
soeplepel ganzenvet
takje rozemarijn
Picudo olijfolie

Gekonfijte uitjes:

14 uitjes
eetlepel ganzenvet

Bekijk het instructie filmpje op: www.recepten.vantopchefs.nl

Bereidingswijze:

De Rozemarijolie staat klaar in de kast.

Wortelpuree:

Kook de wortelen gaar in de kippenbouillon. Zeef en bewaar het kookvocht om de puree eventueel aan te vullen.

Snijd de sjalotten grof, stoof deze tot glazig, voeg toe aan de wortelen; voeg de ARbequina olijfolie toe en maak het met de staafmixer tot een gladde massa. Voeg zo nodig kookvocht toe.

Illusie van maïs:

Let op, gebruik hiervoor een gedeelte van de wortelpuree!!

Breng de room aan de kook.

Voeg de wortelpuree toe tot de kleur van maïs is bereikt.

Doe de agar-agar bij het mengsel, breng al roerend opnieuw aan de kook.

Giet de massa in een mal met halve bolvormpjes. Plaats in de vriezer om op te stijven. Niet laten bevriezen.

Verwarm de kalfsfond, voeg de zwarte look toe, indien verkrijgbaar.

Voeg de rozemarijolie toe aan de kalfsfond.

Mix de look door de saus met behulp van een staafmixer.

Plaats de tournedos in de oven op 180°C gedurende ongeveer 5 minuten.

Laat onder aluminiumfolie voor 5 minuten rusten.

Gekonfijte aardappelen:

Halveer de krieltjes met schil doe deze met ganzenvet en rozemarijn in een vacumeerzak en trek deze vacuüm

Gaar deze in de stoomoven op 100°C gedurende 25 minuten.

Bak de krieltjes daarna aan in de Picudo rozemarijn olijfolie.

Breng op smaak met de rozemarijolie, peper en zout.

Gekonfijte uitjes:

Halveer het uitje in de schil en trek deze vacuüm met het ganzenvet.

Gaar deze in de stoomoven op 100° C. gedurende 15 minuten.

Aanbakken in gewone olijfolie, op smaak brengen met peper en zout.



Groenten

14 stuks gegaarde
babymaïs
28 stuks gegaarde mini
regenboogwortelen
42 mini shiitakes
geblancheerde
tuinboontjes

Tournedos:

1400 gr tournedos aan
een stuk
geklaarde boter
Picudo olijfolie van
Valderrama (*smaak: een
verfijnde olijvensmaak
met een 'botertje', een
'nootje' en een 'bittertje'*)

Picudo olijfolie
Smoked Arbequina
citroenkruid
Rock Chives® van
Koppert Cress (*smaak:
milde knoflook*)
Salad Pea van Koppert
Cress (*smaak: subtiele
erwtensmaak*)

Groenten:

Snijd de babymaïs in twee delen, bak deze aan in de Picudo.
Snijd de bovenzijde van de worteltjes af en bak ook deze in de
olijfolie. (pas op voor verbranden)
Breng de groenten op smaak met peper en zout.
Laat de aardappeltjes en de groenten uitlekken op keukenpapier.
Verwarm de tuinboontjes, breng op smaak met peper en zout.
(voor kleurbehoud: *direct na het blancheren op ijswater*)
Haal de gekoelde maïsvormpjes uit de mal.
Bak de gehalveerde shiitakes aan in de Picudo.

Tournedos:

Bestrooi het vlees met peper en zout.
Aanbakken in de geklaarde boter samen met de rozemarijn olie.
Trancheer in mooie plakken.

Presentatie:

Veeg een flinke toef wortel crème over het ronde bord.
Dresseer aan beiden zijde van de wortel crème een mooie
samenstelling van de gekonfijte aardappel en diverse groenten.
Leg een illusie van mais tegen een van de samenstellingen.
Toucheer met een de bolle kant van een lepel een paar druppels
van de 'Smoked Arbequina' over het vlees (let op: gebruik niet
teveel / Less is More).
Hak het citroenkruid fijn en bestrooi hiermee het vlees.
Snijd het vlees in twee delen en etaleer deze schuin tegen elkaar
in het midden van het bord. Maak het gerecht af met een bosje
Rock Chives®, een takje Salad Pea en
een eetlepel saus. Geef de saus mee aan tafel.





Citrus a la nage

Ingrediënten:

Yoghurt-olijfolie ijs:

1 ltr. volle yoghurt
400 gram witte
basterdsuiker
120 gram Ocal olijfolie
(Valderrama)

5 navelsinaasappels
5 rode grapefruits
5 witte grapefruits

Nage:

500 gram jus d'orange
2 blaadje gelatine
100 gram suiker
vanille-peul
4 steranijs
5 kardemomzaad
6 draadjes saffraan
2 kruidnagel

Appeltuile:

150 gram boter
150 gram suiker
150 gram bloem
120 gram appelsap
1 gram zout
5 gram kruiden mix bv.
Kardemon, steranijs en
vanille.
(eventueel hoeveelheid
verdubbelen)

Bereidingswijze:

Bekijk het instructie filmpje op [www:recepten.vantopchefs.nl](http://www.recepten.vantopchefs.nl)

Draai het ijs op in de ijsmachine, voeg als allerlaatste de Ocal olijfolie toe.

Snijd het citrusfruit uit en vang het overtollige vocht op.

Kook dit vocht met de helft van de jus d'orange met daarin alle specerijen en zeef daarna. Los het vooraf geweekte gelatine blaadje hierin op en voeg de rest van de jus d'orange toe. Zet het geheel koud.

Alles mengen en in een vormpje afbakken op 160 °C.
De tuille moet zo dun zijn als een kletskep.

presentatie:

Dresseer de uitgesneden partjes op een diep bord. Giet hierover de koude nage en bedruppel tenslotte met de Ocal olijfolie. Dresseer met de Ghoo Cress en de Limon Cress. Plaats de tuille op de ene helft van het bord en leg een quenelle op het gerecht aan de andere zijde.

toelichting

De Ocal olijfolie van Valderrama past hier goed bij. Hij brengt een mooie smaak en structuur aan het ijs terwijl deze olie door zijn zachtheid niet overheersend is in het toch wat specerijachtige gerechtje. De Ghoo Cress en de Limon Cress van Koppert Cress zorgen voor een smaakvolle afronding van dit nagerecht.





Wijnbeschrijving

Productnum mer	5701/15	Producent	Vinhos Bacalho
Naam	Catarina Alentejano Blanco	Land	Portugal
Jaar	2015	Inhoud	0.75
Gebied	Alentejano	Subgebied	Setubal
Alcohol %	13.5%	Barcode	
Kleur	Wit		

Catarina Alentejano Blanco

Bacalhõa is een modern en efficiënt bedrijf dat de historische waarde van het gebied en de wijnen hoog in het vaandel heeft. Met wijngaarden en productiefaciliteiten in de gebieden Azeitão, Alentejo, Lorridos en Setúbal beschikt Bacalhõa nu over een breed assortiment kwaliteitswijnen, waaronder de beroemde Quinta da Bacalhõa en de Moscatel de Setúbal.

Deze wijn wordt geproduceerd van druiven uit Península de Setúbal, Fernão Pires en Chardonnay, waarvan de laatste een rijping op eikenhouten vaten heeft ondergaan.

De wijn heeft een zeer aromatische, maar verfijnde neus en in de smaak is hij droog, fris en mineralig. Rijk van smaak met zeer subtiele houtinvloeden en een complexe afdrank. Mooie lengte.





Productnummer	6460/15	Producent	Intruso
mer			
Naam	Intruso Jumilla Monastrell Joven	Land	Spanje
Jaar	2015	Inhoud	0.75
Gebied	Jumilla	Subgebied	
Alcohol %	14.5%	Barcode	
Kleur	Rood		

Intruso Jumilla Monastrell Joven

Intruso Jumilla Joven is een fruitige en makkelijk drinkbare wijn gemaakt van Monastrell druiven. De druiven komen van wijngaarden die geplant zijn op kalkhoudende en rotsachtige bodem. Zijn aangename neus onthult tonen van bramen, zoethout en peper, wat leidt tot een hartig, kruidig, mooie evenwichtige wijn met een medium body.





Productnum mer	6550/16	Producent	Bodegas Inaki Nunez
Naam	Pago de Cirsus Chardonnay	Land	Spanje
Jaar	2016	Inhoud	0.75
Gebied	Navarra	Subgebied	Abillas
Alcohol %	14,0%	Barcode	
Kleur	Wit		

Pago de Cirsus Chardonnay

Het doel van de bodega is het maken van een 100% single estate wijn van de hoogste kwaliteit. Hiervoor worden enkel druiven van de eigen wijngaarden gebruikt. Door de rendementen laag te houden worden zeer smaakvolle wijnen geproduceerd. De druiven worden handmatig geoogst en verwerkt, waarbij zoveel mogelijk werk in de wijngaard wordt uitgevoerd. Door de wijnen te laten rijpen op frans eikenhouten vaten, worden de kenmerkende eigenschappen naar voren gebracht. Afhankelijk van de druifenvarieteit wordt de lageringsijd bepaald, variërend tussen de 12 en 18 maanden.

Eigenaar Inaki Nunez bouwde in 2002 een nieuwe bodega en werkt nauw samen met wijnmaker Jean Marc Sauboua. Deze internationaal bekende oenoloog, die verantwoordelijk was voor de wijnen van Chateau Haut Brion in Bordeaux, streeft naar perfectie. Dit leidde tot diverse gouden medailles voor Pago de Cirsus. Een geweldige prestatie.

Pago de Cirsus Chardonnay is helder geel met een stuivend bouquet. Doet denken aan tropisch fruit, ananas, mango, avocado, zeer fruitig. In de mond is de wijn goed in balans, rond met een goede zuurgraad, glad en harmonieus. Intens. Aanbevolen gerechten: Vis en zeevruchten in het algemeen.

