

‘KALVERMAAND’

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu maart 2023

Kalfstartaar met Frietjes

*

Koolrabi, Kokos-crème, Druiven, Chili-olie  

*

Vitello tonato

*

Kalfskoontjes, Wortel, Artisjok, Abrikoos, Radijs, Gort

*

Chocolade Delice, Hazelnoot en Koffie 

*Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden:
naar smaak / naar behoefte toevoegen. Receptuur is voor 10 à 12 personen.*

Toelichting op het menu:

Maart werd vroeger wel de Kalvermaand genoemd omdat – je raadt het al - juist in maart de kalveren werden geboren. In de huidige veehouderij is dat al lang niet meer zo, maar ach, een beetje nostalgie past wel bij culinaire hoogstandjes met kalfsvlees. We beginnen deze maand met een klassieke kalfstartaar, mooi aangemaakt met een bijzondere wasabi-mayonaise en met wat garnituren waaronder weer een andere mayonaise en nog een saus, ook gebaseerd op mayonaise die we hier maar even ‘joppiesaus’ noemen. We bakken er frietjes bij met de wasabi-mayonaise en met joppiesaus en nog wat geraspte Parmezaan. Dan een heel klein gerechtje van koolrabi met kokos en druifjes. Het idee komt van Michael Schook van Restaurant Putain uit Rotterdam, maar ik heb het recept flink aangepast. Het resultaat: een volledig plantaardig gerecht van een ongekennde eigentijdse culinaire schoonheid. Wat een smaakpalet! Niet eens zoveel bereidingen en ook niet ingewikkeld. Maar je begrijpt: de smaakbalans is essentieel en dat is best moeilijk om dat goed voor elkaar te krijgen.

We gaan door met Vitello Tonnato, dé klassieker, nu uitgewerkt op een moderne manier. We gebruiken niet alleen geconserveerde tonijn op olie, maar ook verse tonijn die we kort marinieren én zeer kort aanschroeien. De tonijnsaus dressereren we met de sifon. Het kalfsvlees is van de kalfs-achtermuis: uitermate geschikt voor vitello tonnato. Je moet het wel dwars op de draad snijden en hoe dunner de plakjes hoe lekkerder. Voor de bordopmaak kiezen we een cirkelvormige presentatie met centraal de opgeschuimde tonijnmayonaise. Kalfswangetjes met diverse bereidingen van wortel, pastinaak en artisjok en gort als koolhydraat. De wangen gelakt met een reductie van het kookvocht. Niet een erg groot gerecht, maar oh zo lekker.

Voor het nagerecht kiezen we voor een combinatie van chocolade en koffie: een delice van chocolade op een bijzondere bodem van branflakes en praliné, koffiemeringue en een koffie-ijsje. We decoreren met een hazelnoot in karamel.

Meteen mee beginnen:

- De frietjes voor het voorgerecht
- De kalfs-achtermuis (i.v.m. gaartijd)
- De abrikozen (i.v.m. wel-tijd)

Als indicatie van de bewerkelijkheid hier het aantal ‘serieuze’ bereidingen per gerecht.

- Tartaar: 3 bereidingen
- Koolrabi: 4 bereidingen
- Vitello Tonnato: 5 bereidingen
- Kalfswang: 7 bereidingen
- Delice: 5 bereidingen

Leessuggestie:

- Inzake voorgerecht (frietten): [Frietten, frites, frietjes, friet, patat of patates frites](#)
- Inzake diverse mayonaises en de espuma: [De mayo geschift. Wat nu?](#)

Kalfstartaar met frietjes

Frietjes

Ca 1 kg Beemster Valery aardappelen (ca 75 g / pp)

Mayonaises

Voor de basismayonaise:

2 eidooiers (eiwit naar nagerecht)

Azijn

Scherpe mosterd (Colman's)

Neutrale olie

Voor de wasabi-mayonaise:

Wasabi-poeder of -crème

Lichte Japanse sojasaus

(Kikkoman)

Voor de joppiesaus:

Kerriepoeder

Paprikapoeder

Cayennepeper

Tomatenketchup

Voor de ansjovismayonaise:

Ansjovisfilets op olie

Tartaar

Ca 750 g mager kalfsvlees

Zoute kappertjes, gespoeld in water

1 stengel lente-ui

Bieslook

Olie

Zwarte peper

Garnering

Zilveruitjes

Stukje Parmezaan

Vene cress

Frietjes

1. Schil de aardappelen niet. Snijd in dunne frietjes, was ze goed, blancheer gedurende enkele minuten in kokend water, spoel koud en droog daarna goed. Frituur op 160°C tot gaar. Laat de voorgebakken frietjes op keukenpapier in de koelkast afkoelen.
2. À la minute: Verhit het frituurvet tot 180°C en bak de frietjes af tot goudgeel en krokant. Schud het vet goed van de frieten, stort ze op keukenpapier en bestrooi meteen met fijn zout. Serveer direct.

Mayonaises

3. Maak een ruime hoeveelheid stevige basismayonaise met de ingrediënten. Neem de helft van deze mayonaise voor de wasabi-mayo.
4. Vul dit deel aan met wasabi en een paar druppels sojasaus. Zorg voor een pittige mayo. Reserveer in een spuitzakje.
5. Neem een kwart van de basismayonaise en vul aan met de ingrediënten voor de joppiesaus. Zorg voor een hartige, zoete saus met een duidelijke curry-smaak. reserveer in een spuitzakje.
6. Vijzel enkele ansjovisfilets tot een pasta. Neem het restant van de basismayonaise en meng dit met deze pasta. Zorg voor een zoute, diepe umamismaak. Reserveer in een spuitzakje.

Tartaar

7. Snijd het vlees in brunoise tot een tartaar met nog voldoende 'bite'. Maak de brunoise dus niet te klein. Meng met wat wasabi-mayonaise, fijngesneden kappertjes, fijngesneden lente-ui en wat zeer fijn gesneden bieslook. Maak eventueel smeüiger met wat neutrale olie. Kruid af met peper.

Opmaak en uitserveren

Gebruik voor de tartaar een dresseervorm naar eigen keuze. Werk de tartaar af met halve zilveruitjes, ansjovismayonaise, cress, etc. Het komt aan op smaakbalans, balans in texturen en bordopmaak.

Gebruik weinig frietjes! Het is een voorgerecht! Serveer de frietjes apart in een kommetje of beker. Spuit hierbij wat wasabi-mayonaise en joppiesaus. Rasp er wat Parmezaan over. Houd het klein en fijn. Serveer direct.

Koolrabi, kokos-crème, druiven, chili-olie

Koolrabi

1 grote koolrabi
Witte wijnazijn
Sap van 2 limoenen
2 stengels citroengras
6 blaadjes kefir lime
Korianderzaad
Stukje rode peper (klein / zonder pitjes)
Steranijs
Suiker

Rode peperolie

2 Rode pepers
Neutrale olie

Kokoscrème

Pakje à 500 ml KARA coconut cream 24% vet
35 g suiker
Zout
Kappa
Locust

Druiven

Tros à ca 40 aromatische pitloze witte druiven
Sushi-seasoning

Garnering

Koriander- of limoenress

Koolrabi

8. Snijd met de Japanse mandoline (KitchenAid, mes 'fine') linten van de koolrabi. Steek hier ronde schijfjes uit met een diameter van 4 cm. (3 schijfjes pp)
9. Maak een pickle van de overige ingrediënten. Breng aan de kook. Proef goed en maak een bouillon die mooi in balans is. Voeg eventueel wat water toe. Doe de schijfjes koolrabi in de vloeistof en zet meteen van het vuur. Laat zo lang mogelijk infuseren.

Rode peperolie

10. Snijd de pepers doormidden, verwijder de zaadjes, hak fijn, bak aan in flink wat olie. Zodra de pepertjes hun kleur aan de olie hebben afgegeven: zeef de olie, laat afkoelen en doe in een spuitflesje.

Kokoscrème

11. Tarreer (wegen en op nul zetten) een steelpannetje. Doe er cocos-crème en suiker in. Weeg nauwkeurig dit mengsel. Voeg 1% Kappa, 0,3% Locust en ietsje zout toe. Breng al roerend aan de kook; houd twee minuten tegen de kook aan.
12. Stort in een kom of schaal. Laat geleren. Zodra geheel gegeleerd: blender tot crème in een keukenmachine (Magimix grote kom). Blender door tot de crème helemaal glad is. Reserveer in een spuitzak.

Druiven

13. Was de druiven en droog ze daarna. Snijd doormidden en leg op een metalen plaatje met het snijvlak boven. Brand het snijvlak met de brander. Giet ietsje sushi-seasoning op het plaatje en leg de druiven hier met de snijkant in. (Bij sommige druiven kun je nu het velletje makkelijk verwijderen. Als dat zo is, doe dat dan)

Opmaak en uitserveren



Gebruik een kombordje. Spuit drie flinke doppen kokoscrème in het bord. Leg daar vijf halve druiven op/tegen/tussen. Snijd de schijfjes koolrabi vanaf het middelpunt naar de rand in. Maak er 'hoedjes' van en schik ze op of tegen de crème. Spuit een druppel chiliolie in de 'hoedjes'. Werk af met cress. Serveer aan tafel wat inlegvocht als jus.

Vitello tonato

Kalfsachtermuis

Stuk achtermuis van ca 750 g
Neutrale olie
Knoflook
Tijm
Boter

Mosterdzaad op azijn

Geel mosterdzaad
Bruin mosterdzaad
Witte wijnazijn
Suiker

Zoetzure sjalot

3 banaansjalotten
Kleine rode biet
Inlegkruiden
Witte wijnazijn
Suiker

Tonijn (vers)

Stuk verse tonijn van ca 300g
Sesamolie
Lichte sojasaus (Kikkoman)
Sesamzaad (voor de à la minute bereiding)

Tonijnmayonaise / espuma

1 eidooier (eiwit mag weg)
Citroen
Scherpe mosterd
2 blikjes tonijn op zonnebloemolie
Neutrale olie
Kapertjes op azijn

Kalfsachtermuis (mise en place)

14. Pareer het vlees en doe in een vacuümzak, voeg twee gekneusde teentjes knoflook, wat tijm en wat boter toe. Trekt vacuüm en gaar minstens 120 minuten sous vide op 55°C.

Mosterdzaad op azijn

15. Breng water aan de kook en blancheer de twee mosterdzaden hier kort in. Spoel af met koud water.
16. Maak een pickle van azijn en suiker. Breng aan de kook en doe hier de mosterdzaden in. Reserveer.

Zoetzure sjalot

17. Maak een pickle van azijn, inlegkruiden en suiker. Voeg een klein stukje rode biet toe. Snijd de sjalotten in ringetjes. Breng de pickle aan de kook, voeg de sjalot toe en zet van het vuur.

Tonijn (mise en place)

18. Snijd de tonijn in balkjes van ca 2x2 cm en zo lang als mogelijk. Doe in een bakje, besprenkel met enkele druppels sesamolie en enkele druppels soja. Reserveer.

Tonijnmayonaise / espuma

19. Laat de tonijn uit blik uitlekken op een zeef. Gebruik de olie voor de mayonaise.
20. Maak een basismayonaise met de dooier, mosterd, citroensap en de uitlekolie van de tonijn. Voeg extra neutrale olie toe. Voeg kappertjes, de uitgelekte tonijn en eventueel nog wat citroensap toe en blender helemaal glad. Corrigeer eventueel smaak en consistentie met peper, zout, citroen en/of water. Zorg voor een smakelijke, lopende saus. Passeer door een zeef en vul een sifon van één liter met de mayo. Laad met twee stikstofpatroon, schud goed en reserveer in de koelkast.

<p>Garnering Shiso purple cress Kappertjes op azijn Appelkappertjes</p>	<p>Kalfsachtermuis (à la minute) 21. Haal het vlees uit de vacuümzak en droog het goed met keukenpapier. Braad snel en rondom aan in wat olie. Voeg wat boter toe en arroseer. Neem uit de pan en laat wat afkoelen. Snijd er dunne plakjes van. (Indien met de snijmachine: stand 2 of 3. Voor je de machine schoonmaakt: zet het mes op stand 0!!!)</p> <p>Tonijn (à la minute) 22. Druk twee tegenover elkaar liggende vlakken van de balkjes tonijn in een dun laagje sesamzaad. Bak deze zijden gedurende 10 seconden per zijde in een hete droge koekenpan. Snijd daarna in blokjes van 2x2x2 cm</p>
--	---

Opmaak en uitserveren

Maak (losjes) rolletjes van het kalfsvlees. Plaats die in een cirkel op het bord (de rolletjes in de lengte in de richting van de cirkel). Plaats hier tussen de tonijnblokjes, mosterdzaad, sjalot, kappertjes, appelkappertjes en shiso-cress.

Schud de sifon nogmaals krachtig. Spuit een flinke dop espuma in het midden van de cirkel.

Kalfskoontjes, Wortel, Artisjok, Abrikoos, Pastinaak, Radijs, Gort

Abrikoos

12 à 15 halfgedroogde abrikozen

Kalfswangetjes

1 kg kalfswang
WUPS (enkele stelen selder naar artisjok)
Laurier
Tijm
Knoflook
2 potten runderfond (Sligro/Hanos/Lidl)
Balsamicoazijn

Artisjok (poivrade)

6 poivrade-artisjokken
Enkele stelen selderij
2 uien
1 grote winterwortel
1 pot gevogeltefond (Sligro/Hanos/Lidl)

Abrikoos

23. Wel de abrikozen in warm water. Ze verder bij 'à la minute'

Kalfswangetjes

24. Maak de kalfswangetjes schoon. Zet ze aan in wat olie in de hogedrukpan. Voeg de gesneden WUPS, laurier, tijm en knoflook toe. Bak de groenten juist glazig. Voeg de runderfond toe. Sluit de hogedrukpan en zet op de maximale stand. Temper het vuur zodra er stoom uit het ventiel komt. Zet nu zo laag dat juist nog wat sliertjes stoom ontwijken. Stoof anderhalf uur.

25. Koel de hogedrukpan onder een straal koud water af, draai het ventiel op de nulstand en open het deksel. Haal de wangetjes uit de vloeistof en laat wat afkoelen. Zeef de vloeistof, doe over in een wijde koekenpan. Voeg ook de kookvloeistof van de artisjokken toe. Reduceer tot stroperig. Voeg naar smaak wat balsamicoazijn toe.

26. Portioneer de wangetjes en verwijder vet en onreinheden. Zie verder bij 'à la minute'

Artisjok (poivrade)

27. Doe fond, kleingesneden ui, wortel en selder en de artisjokken in een pan. Vul aan met water zodat de groente juist onder staan. Maak een cartouche van bakpapier en leg die op de groenten. Stoof de artisjokken gaar (controleren met saté prikker in de steel van de artisjok).

28. Haal de artisjokken uit de pan en laat afkoelen. Passeer het kooknat door een zeef en doe het bij de runderfond van de kalfswangetjes (zie nr 25). Pel de artisjokken tot het artisjokkenhart en de steel overblijven. Snijd N/Z in vieren. Zie verder bij 'à la minute'

29. (NB: als extra tussendoortje kun je de artisjokblaadjes serveren met een vinaigrette van olie, citroen en wat knoflook. Een blaadje door de vinaigrette halen, het dikke deel tussen je tanden nemen en het blaadje daar tussenuit trekken zodat de inhoud van het blaadje in je mond achterblijft.)

Worteltjes

1 bos peen met vers groen (1,5 worteltjes pp; hoe kleiner hoe beter)

1 kg winterwortel

Stukje verse gember

Korianderzaad (ketoembar)

Boter

Suiker

Gort

200 g Alkmaarse gort

Wortelsap (vorige bereiding)

1 pot gevogeltebouillon

Pastinaak

1 flinke pastinaak

Radijs

Bos kleine radijsjes

Worteltjes

30. Inden beschikbaar: reserveer kleine plukjes van het wortelloof op ijswater (alleen de zachte topjes).

31. Snijd twee stukken van een dikke winterwortel op de Japanse mandoline (KitchenAid) in lange linten. Snijd in lange driehoeken van ca 9 x 4 cm. Leg in een dun laagje sushi-seasoning en reserveer.

32. Maak sap van de overige winterwortelen en de reststukjes van vorige bereiding.

33. Schrap de worteltjes. Laat er een stukje steel aanzitten. Kook in een deel van het wortelsap samen met gember en gekneusd korianderzaad tot iets rauwer dan beetgaar. Voeg wat boter en suiker toe. Haal ze uit het kookvocht, laat wat afkoelen en snijd N/Z doormidden. Reserveer met ietsje van het kookvocht. Doe de rest van het kookvocht naar de volgende bereiding. **zie verder bij 'à la minute'**

Gort

34. Kook de gort in ongeveer de helft van de fond en van het wortelsap. De gort neemt veel vocht op gedurende het koken. Voeg daarom steeds voldoende fond en sap toe zodat de gort niet aanbrandt. Kook tot beetgaar en smeug. Voeg nog wat boter toe, reserveer warm.

Pastinaak

35. Snijd de pastinaak in lange repen. Reserveer op ijswater en **zie verder bij 'à la minute'**

Radijs

36. Maak de radijsjes schoon. Laat een stukje van de steel zitten. Snijd ze N/Z in vieren. Reserveer op ijswater.

À la minute

37. Verwarm de borden.

38. Bak de wangetjes fel aan in wat olie. Voeg de reductie van fond toe en wals het vlees hier in zodat er een mooie coating om het vlees komt. Houd warm; serveer snel uit.

39. Bak de artisjok-kwartten in weinig olie fel aan op de snijvlakken tot lichtbruin. Serveer direct.

40. Grill de worteltjes in een grillpan. Sprenkel er tijdens het grillen wat honing en balsamicoazijn over.

41. Droog de pastinaaklinten goed en frituur

<p>Garnering Bieslook Maldonzout Wortelloof Balsamico-azijn</p>	<p>krokant, bestrooi met wat fijn zout en serveer direct.</p> <p>42. Droog de abrikozen met wat keukenpapier en bak in een drupje olie zodat ze juist een kleurtje krijgen.</p> <p>43. Snijd de bieslook zo klein mogelijk.</p> <p>44. Serveer de rest van de reductie van fond als jus. Verdun eventueel met wat water, breng op smaak en monteer er wat koude boter door.</p>
--	---

Opmaak en uitserveren

Doe wat reductie op het bord. Plaats daarin een stukje kalfswang. Plaats daarvoor een quenelle van gort. Schik de worteltjes, artisjokken en abrikoos op en tegen de gort. Garneer met radijsjes, opgerold zoetzuur van wortel, het gefrituurde pastinaak-lint en met het wortelloof.

Bestrooi het vlees met wat bieslook en een beetje Maldonzout.

Serveer extra jus aan tafel.

Chocolade Delice, Hazelnoot en Koffie

Koffie-ijsje

460 g volle melk
 20 g Magere Melkpoeder
 130 g room met 35% vet
 95 g sacharose
 30 g dextrose
 Instant oploskoffie (3 à 4 portieverpakkingen)
 1 eidooier
 0,75 g Guargom (Stabilize)
 0.75 g Locust

Ca 1 g Cortina (aan het roerwerk smeren)

Delice (bodem)

150 g hazelnoot
 150 g suiker
 200 g branflakes

Delice (mise en place)

135 g volle melk
 300 g room 35% vet
 2 eieren
 300 g chocolade Callebaut 811

Koffie-ijsje

45. Zet een grote metalen schaal en een bewaarbakje in de vriezer. Knip een bakpapiertje op de breedte van het bewaarbakje met flink wat overlengte. Doe wat jonge jenever tussen de keteltjes en laat de ijsmachine voorcoelen. Smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk.
46. Doe alle ingrediënten m.u.v. de Cortina en de oploskoffie in de Thermomix. Blender krachtig (stand 4,5) tot homogeen. Voeg oploskoffie toe naar smaak: zorg voor een krachtige smaak. Stel de tijd in op 20 minuten en stel de temperatuur in op 85°C. Start de mixer door op stand 2 te zetten.
47. Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is: zet de temperatuur op 0. Laat de resterende tijd draaiend afkoelen tot ca 60°C. Giet de mix direct op de grote voorgekoelde schaal en giet daarna meteen in de draaiende en voorgekoelde ijsmachine.
48. Zodra het ijs de juiste consistentie heeft: schep over in het bewaarbakje, dek af met het bakpapiertje en zet meteen (onderin) in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.

Delice (bodem)

49. Zet voldoende kookringen met een diameter van ca 7 cm op bakpapier op plateautjes.
50. Maak een praliné: doe de suiker in een pan met dikke bodem, voeg juist zoveel water toe dat alle suiker vochtig is, maak een amberkleurige karamel. Voeg de hazelnoten toe en stort op een siliconen mat. Laat afkoelen, breek in stukken en draai in een blender of keukenmachine tot een pasta. (Dit duurt lang! Eventueel doe je er een drupje neutrale olie bij om het proces te versnellen).
51. Voeg de branflakes toe en kneed met je handen tot een homogeen mengsel. Doe voldoende mengsel in elke kookring voor een laagje van ca vijf millimeter. Stamp dit krachtig aan en zet de ringen in de vriezer voor minstens 30 minuten.

Delice (mise en place)

52. Meng room en melk, breng aan de kook. Klop ondertussen de eieren. Zodra de melk/room kookt, giet bij de eieren onder voortdurend krachtig kloppen. Voeg de chocolade toe en

Karamel-hazelnoot

1 hazelnoot pp
200 g suiker
Paperclips (opengebogen)
Stukje piepschuim
Ducttape

Koffiemeringue

Instant moccakoffie (1 portieverpakking)
Eiwit van voorgerecht
Suiker

Delice (tien minuten voor uitserveren)

Glas of beker met diameter iets kleiner dan de delice
Brander
Cacaopoeder

blijf kloppen tot helemaal egaal. Zet in een kom met ijswater om zo snel af te laten koelen. Blijf roeren. Zodra de delice wat lobbiger begint te worden: haal de kookringen uit de vriezer en vul met de delice. Tik het blad waarop ze staan een paar keer op het werkblad zodat alle luchtbellens er uit zijn. Zet meteen in de vriezer om op te stijven.

Karamel-hazelnoot

53. Bevestig het piepschuim aan een bovenkastje boven een werkblad, zodanig dat je de hazelnootjes erin kunt prikken om zo een lange 'spike' aan karamel te laten ontstaan.
54. Maak een amberkleurige karamel. Koel een beetje af door de pan kort in een bodempje water te zetten (bijv. in de gootsteen). Prik een opgevouwen paperclip in een hazelnoot, haal de noot door de karamel en prik de clip in het piepschuim. Laat uitdruipen en hard worden. Zodra de karamel te koud wordt, lukt het niet meer om een 'spike' te vormen: maak dan de karamel weer wat warmer.

NB: maak de spikes kort voor het uitserveren en houd ze weg bij waterdamp: de karamel verliest snel zijn stevigheid in een vochtige omgeving.

Koffiesmeringue

55. Klop 40 g eiwit (dat is één eiwit) op met 60 g suiker. Voeg de suiker in drie stapjes toe. Voeg één portieverpakking instantkoffie toe en klop tot homogeen. Doe over in een spuitzak. Spuit (zeer) kleine dopjes op een siliconenmat. Spatel eventueel nog een dunne laag meringue op een siliconenmat (voor schotsen). Droog de meringue in een oven van juist onder 100°C tot krokant.

Delice (tien minuten voor uitserveren)

56. Zet de delices op een omgekeerd glas of beker met een iets kleindere diameter dan de delice. Verwarm met de brander de kookring kort. Schuif de kookring naar beneden. Ga zeer kort met de vlam over de delice zodat de oppervlakte glad wordt. Strooi hier m.b.v. een zeeffje een laagje cacaopoeder op. Plaats meteen op de borden en laat daarop ontdooien.

Slagroom 200 ml room 35% vet (pakje) 8 g suiker Garnering Gemalen koffie	Slagroom 57. Gebruik de room zo koud mogelijk. Meng met suiker en klop op tot iets dikker dan yoghurt dikte. Doe in een spuitzakje en houd koud tot service.
--	--

Opmaak en uitserveren

Strooi wat gemalen koffie op de plaats waar het ijsje komt. Arrangeer de meringues en de slagroom naar eigen keuze. Zet een 'hazelnootspike' op of tegen de delice. Plaats een bolletje koffieijs.

NB: als je de delice thuis maakt kun je hem een dag van te voren maken en op laten stijven in de koelkast. Hier gebruiken we de vriezer omwille van de tijd.