

'ZOMERKONINKJES'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu juni 2023

A red herring's hidden treasure

*

'Ceviche' van koolrabi, rode bes, rabarber 🌿 🌿

*

Pieterman, Prei, Duglérésaus, Pommes Amandes

*

Flat Iron Steak, Eryngii, Shanghai Paksoi, Knolselder gekonfijt, Gele Biet in witte Balsamico, Chimichurri

*

Aardbeien met Balsamico, Aardbeienroomijs, Panna Cotta, Aardbeien coulis, Munt, Zabaglione van Limoncello

Toelichting op het menu:

Meteen beginnen met panna cotta en met aardbeienroomijs

In dit menu werken we met de 'Zomerkoninkjes' nieuwe haring, witte en rode aalbes, rabarber, Pieterman, nieuwe aardappel en natuurlijk met aardbei. Allemaal typisch zomerse ingrediënten.

'*That's a Red Herring*'. Het is een uitdrukking die Engelsen gebruiken om aan te geven dat iemand een lastige of ongemakkelijke discussie uit de weg gaat door van onderwerp te veranderen. Afleiding dus. Het voert terug op de training van jachthonden: de trainer smeet een paar gerookte haringen - die zijn bruinrood - naast het geurspoor van wild om zo de honden van dat geurspoor af te leiden. Nou, en wij gaan daar iets culinairs mee doen: de nieuwe haring pekelen we kort in rodebietensap en vullen hem dan op met een salade van aardappel, rode ui, gele biet, jalapeño en haringkuit.

Een vegan 'ceciche'. Mooie smaken en texturen waarbij alle basissmaken - zout, zoet, zuur, bitter en umamie - elkaar afwisselen. Een pittig oefeningetje in smaakbalans dus. Het is een mooi zomers gerechtje dat in opdracht van Prestige Fruit bedacht werd door twee jonge Belgische chefs, broer en zus Jonas en Laurence Haegeman van restaurant De Vijf Seizoenen in Brakel, België.

Pieterman: een van de giftigste dieren van Europa, zomaar op ons bordje. Giftig want met de vlijmscherpe eerste rugvin spuiten Pietermannen, die 's zomers graag half ingegraven in ondiep water vlak bij het strand liggen een giftig eiwit in je blote voetjes als je er op trapt. Als je er niet meteen iets aan doet heb je er minstens veertien dagen maar soms wel maanden last van. Gelukkig heeft onze visboer de rugvinnen al verwijderd. We bakken de Pieterman weer op een bakpapiertje en serveren hem op wat gestoofde prei met een rijke versie van Duglérésaus en met Pommes Amandes, gemaakt van aardappelpuree die we in de Thermomix maken. We gebruiken daarvoor de Malta aardappel: de eerste nieuwe aardappel van het seizoen.

Flat iron steak: een prachtige naam voor een gesplitste rundersukade. Dat splitsen gaan we zelf doen. Daarna bakken we de steaks in zijn geheel met Mycryo waardoor we zeer heet kunnen bakken: het komt de Maillard-reactie ten goede. Portioneren doen we pas à la minute waarna we de steaks nog even een hitte-flash geven. We serveren met Chimichurri, Shanghai-paksoi, Eryngii, gekonfijte knolselderij en gele biet. Over chimichurri: men zegt dat die saus bedacht is door Jimmy McCurry, een Schot die in Argentinië werkte. De Argentijnen hadden wat moeite met zijn naam en zo werd het al snel Chimichurri.

De titel van dit menu is 'Zomerkoninkjes'. Dan kun je niet zonder aardbeien. En die zitten dan ook volop in het dessert. Omdat we eigenlijk te weinig tijd hebben om de panna cotta voldoende op te laten stijven gaat hij meteen in de kombordjes en in de koeling. Coulis van aardbei, aardbeien-roomijs, verse aardbeien met wat balsamico en op speciaal verzoek van Peter (dB) een Zabaglione van Limoncello. Nog wat bladjes munt en daar is ie dan, deze 'Zomerse guilty pleasure'!

Aantal serieuze bereidingen:

- Haring 2
- Ceviche 6
- Pieterman 3
- Steak 7
- Dessert 5

[Instructiefilm uitsnijden sukade](#)

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

A red herring's hidden treasure

<p>Haring 1 nieuwe haring pp 300 g rode biet Pastis</p> <p>Vulling Ca 100 g Malta-aardappel 2 groene jalapeño pepers 1 rode ui 1 gele biet Neutrale olie</p> <p>Garnering Haringkuit</p>	<p>Haring</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ook als de haringen al schoongemaakt zijn: wrijf ze met een keukenpapiertje of een vochtig doekje af zodat alle ongerechtigheden verwijderd zijn en het visvlees volkomen schoon.2. Maak sap van de bieten en voeg wat Pastis toe. Leg hierin de haringen tot juist voor service. <p>Vulling</p> <ol style="list-style-type: none">3. Snijd alle ingrediënten in een fijne brunoise (4x4x4 mm), blancheer de aardappel en de biet, meng alle ingrediënten met wat olie om een min of meer samenhangend geheel te krijgen. Kruid af met peper en zout.
---	---

Opmaak en uitserveren

Haal de haring uit de pekel en dep goed droog. Breng de vulling aan tussen de twee filets. Leg met behulp van een spatel op het bord. Garneer met wat kleine puntjes haringkuit.



'Ceviche' van koolrabi, rode bes, rabarber

<p>Gepekeld sjalot Drie banaansjalotten Natuurazijn Suiker Inmaakkruiden</p> <p>Rabarber 1 steel rabarber Rodewijnazijn Suiker</p> <p>Rabarbergel 1 steel rabarber Suiker Natuurazijn Kappa Locust</p> <p>Koolrabi 3 grote koolrabi's Sushi seasoning sesamolie</p> <p>Tofu-emulsie 125 g silken tofu 35 g scherpe mustard (Coleman's) 2 g Xanthaangom 35 g azijn Neutral olie</p>	<p>Gepekeld sjalot 4. Snijd de sjalotten in dunne (hele!) ringen. Maak een pekel van gelijke delen azijn en suiker. Voeg wat inmaakkruiden toe. Breng aan de kook. Doe de sjalot-ringen er in en zet van het vuur.</p> <p>Rabarber 5. Snijd de rabarber in brunoise (8x8x8 mm). Maak een pekel van gelijke delen rodewijnazijn en suiker. Breng aan de kook. Doe hier de brunoise van rabarber in, zet meteen van het vuur en laat een minuutje trekken. Giet dan af door een zeef en reserveer zowel de rabarber als de pekel. Zodra de pekel is afgekoeld kan hij weer bij de brunoise.</p> <p>Rabarbergel 6. Maak sap van de rabarber. Zeef dit goed door een doek. Meng met azijn en suiker tot een aangenaam zoetzure vloeistof. Weeg de hoeveelheid vloeistof en voeg 1% Kappa en 0,3% Locust toe. Breng roerend aan de kook, laat 2 minuten tegen de kook aan en stort in een kom. Laat opstijven. Doe in de Magimix kleine kom en draai tot gel. Reserveer in een spuitzakje.</p> <p>Koolrabi 7. Gebruik de KitcheAid Vegetable Sheet Cutter (mes: fine) om lange linten van de koolrabi te snijden. Blancheer de linten kort in kokend water, zodat ze soepel zijn en nog wel bite hebben. Koel terug op ijswater, droog ze en marineer ze in een schaal met wat sushi seasoning en een paar druppels sesamolie.</p> <p>Tofu-emulsie 8. Doe de vlinder in de Thermomix. Verkrummel de tofu en doe samen met alle ingrediënten m.u.v. de olie in de thermomix. Laat 30 sec draaien op stand 4. Voeg nu (nog steeds stand 4) de olie geleidelijk toe tot een emulsiesaus is ontstaan. Breng eventueel op smaak. Doe over in een spuitzakje en reserveer.</p>
---	--

Vinaigrette

Klein bakje witte aalbes
Klein bakje rode aalbes
Inlegpekkel van de sjalot-ringen
Olijfolie

Garnering

Radijsjes in zeer dunne schijfjes
Rode en witte aalbessen

Vinaigrette

9. Haal de sjalotten uit de pekkel en reserveer.
Zeef de pekkel door een doek. Kook op met de helft van de witte en de rode aalbessen tot ze kapot gaan. Wrijf door een zeef. Maak van deze vloeistof met olijfolie een vinaigrette. Breng op smaak en reserveer.

Garnering

10. Snijd de radijsjes in flinterdunne schijfjes en reserveer op ijswater.

Opmaak en uitserveren

Laat de koolrabi-linten uitlekken. Dresseer een of enkele linten op een bord. Bedruip licht met wat vinaigrette. Schik sjalot-ringen, rabarberbrunoise en witte en rode aalbessen op het lint. Plaats wat puntjes gel en tofu-emulsie. Werk af met wat schijfjes radijs.



Pieterman, Gestoofde Prei, Duglérésaus, Pommes Amandes

Pommes Amandes

1 kg Malta-aardappel
 350 g Volle melk
 30 g boter
 Wijnzuurkool (1 pakje voor 3 avonden)
 Peper, zout, nootmuskaat
 2 Eieren
 Bloem
 Geschaafde amandelen

Gestoofde prei

3 preien
 Boter
 Room

Duglérésaus

Boter
 Bloem
 Volle melk
 Witte wijn
 Visfond
 Tomaat
 Banaansjalot

Pommes Amandes

11. Plaats de Vlinder in de Thermomix.
 Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes van ongeveer 2x2 cm. Spoel ze goed af in koud water, laat uitlekken en doe in de Thermomix. Voeg 350 g volle melk toe.
 Doe de deksel ZONDER DE MAATBEKER op de Thermomix. Stel in: 20 minuten, 100°C, snelheid 1. Zodra dit klaar is: voeg 35 g boter toe PLAATS DE MAATBEKER en stel in: 30 sec en snelheid 3,5.
 Snijd wat zuurkool zeer fijn, druk alle vocht er uit en voeg toe aan de aardappelen.
 Controleer smaak en consistentie en voeg eventueel zout, peper, nootmuskaat en/of extra melk toe. Draai er in zeer korte tijd op stand 4 een luchtige puree van. Doe de puree in een platte schaal en zet in de koeling.
12. Zodra de puree koud en stevig is: zet drie schaaltjes neer met bloem, losgeklopt ei en amandelschaafsel. Maak (zeer) kleine balletjes van de puree, rol ze door de bloem, het losgeklopte ei en het schaaftsel. Reserveer tot juist voor service in de koeling .

Gestoofde prei

13. Snijd het groene deel van onder naar boven door, was onder stromend water alle zand uit de prei. Gebruik alleen het witte en lichtgroene deel van de prei. (donkere deel naar het hoofdgerecht). Snijd in dunne ringen. Zet aan in een beetje bruisende boter, en smoor de prei op zeer laag vuur. Breng op smaak, voeg eventueel wat room toe en reserveer.

Duglérésaus

14. Maak een dikke bechamelsaus met de boter, bloem en melk. Laat de saus garen. Voeg naar smaak en om een juiste consistentie te krijgen witte wijn en visfond toe. Werk af met specerijen naar keuze (witte peper, cayennepeper e.d.)
15. Plisseer de tomaten, verwijder het zaad en snijd in strakke brunoise. Maak de sjalotten schoon en snijd ook in blokjes. Meng tomaat

<p>Pieterman 7 pietermannen (1 voor 2 personen) Neutrale olie Bakpapier</p> <p>À la minute bereidingen</p>	<p>en sjalot pas juist voor service onder de saus. De tomaat moet bite houden. Reserveer.</p> <p>Pieterman</p> <p>16. Controleer of de eerste rugvin verwijderd is. Zo niet doe dit alsnog en pas op dat je je niet prikt. Fileer de Pietermannen op de makreel-maniër (met het V'tje)</p> <p>À la minute bereidingen</p> <p>17. Bak de Pieterman-filets op een bakpapiertje en start met de velkant. Druk de filets even aan zodat ze overal warmte krijgen. Zodra ongeveer een derde van de filet opaalkleurig is: draai het filetje om en zet de pan meteen van het vuur. Laat hierin nagaren.</p> <p>18. Frituur de pommes amandes</p> <p>19. Warm de saus op en voeg de tomaat en sjalot toe. Warm de prei op.</p>
--	---

Opmaak en uitserveren

Gebruik een warm kombord. Leg hierin een rechthoek van gestoofde prei. Lepel hier een bodempje saus omheen. Leg de Pieterman-filet met de velkant boven op de prei. Positioneer enkele pommes amandes als laatste om ze zoveel mogelijk krokant te houden. Zout na met Maldonzout. Serveer extra saus in een saucière, zodat elke gast naar behoefte extra saus kan nemen.

Zwarte peperkorrels
Enkele blaadjes laurier
Tak tijm
1 pot runderfond
Neutrale olie
Madeira
Koude boter

Chimichurri

Olijfolie
Rode wijnazijn
Tijm
Oregano
Peterselie
Bieslook
2 Spaanse pepers
Scherpe mosterd (Coleman's)
Knoflook
Ui

À la minute bereidingen

Knolselderij

Steaks

Eryngii

6 eryngii
Neutrale olie

Jus

Koude boter

Shanghai Paksoi

1 Shanghai paksoi
Neutrale olie
Sesamolie
Wit sesamzaad
Lichte sojasaus (Kikkoman)

pan, breng op druk op de hoogste stand en laat 90 minuten sudderen.

25. Haal de druk van de pan, zeef de saus. Laat inkoken tot de juiste consistentie. Voeg wat Madeira toe. Breng op smaak. Zie verder bij à la minute-bereidingen

Chimichurri

26. Maak met de ingrediënten een diklopende saus. Reserveer op kamertemperatuur.

À la minute bereidingen

Knolselderij

27. Bak de schijven op beide zijden kort aan in wat bruisende boter.

Steaks

28. Ongeveer 10 minuten voor service: zet de bovengrill van een oven aan. Portioneer de steaks, leg op een metalen plaatje en druk de steaks meteen weer strak tegen elkaar. Grill het vlees kort à la minute zodat de korst krokant wordt. Serveer direct.

Eryngii

29. Snijd de paddenstoel N/Z doormidden. Snijd een stukje van de hoed zodat de paddenstoel met de snijkant boven stabiel op het bord kan liggen. Kerf het snijvlak diagonaal in een ruitjespatroon. Bak à la minute in neutrale olie op de snijkant.

Jus

30. Monteer à la minute met koude boter.

Shanghai Paksoi

31. Snijd de stelen los en zorg voor een rechte onderzijde. Snijd de grootste stelen N/Z doormidden. Roerbak à la minute zeer kort in neutrale olie. Voeg wat sesamolie, sesamzaad en enkele druppels sojasaus toe. Serveer direct.

Opmaak en uitserveren

Seveer een steak centraal op het bord, snijkanten vertikaal. Schik hieromheen de knolselder, paksoi en eryngii. Garneer met de gele biet. Doe wat chimichurri op de steak en doe daar wat Maldonzout op. Serveer de rest van de chimichurri op enkele schaalpjes (met lepeltje) aan tafel, zodat elke gast extra kan nemen.
Serveer wat jus aan tafel.

Aardbeidendessert met Panna Cotta

Aarbeienroomijs

190 g aardbeien
225 g volle melk
10 g magere melkpoeder
65 g room 35%
130 g sacharose
15 g dextrose
0,75 g Guar
0,75 g Locust
1 g Cortina
Bakpapier

NB: het recept is uitgerekend op 10°Brix voor de aardbeienpulp. Voor elke graad Brix meer of minder moet gecorrigeerd worden met 2 g minder of meer sacharose.

Panna Cotta

700 g slagroom 35%
70g sacharose
1 vanillestokje
7 g gelatinepoeder

Meringue

3 eieren
120 g suiker
Rozenwater
Bakpapier

Aarbeienroomijs

32. Zet een grote metalen schaal en een bewaarbakje in de vriezer. Knip meteen een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met een flinke overlengte.
33. Doe 190 g aardbeien in de Thermomix, blender tot pulp. Meet de Brixwaarde m.b.v. de refractometer. Zie de NB links en corrigeer eventueel de hoeveelheid sacharose voor een andere Brixwaarde van de aardbeienpulp. Voeg alle andere ingrediënten m.u.v. Cortina toe. Zet de Thermomix op 20 minuten, 85°C en stand 2. Zodra de temperatuur op 85°C staat: draai de temperatuurknop op 0.
34. Koel de ijsmachine voor en smeer de Cortina aan het roerwerk. Zodra de mix ca 60°C is: neem de schaal uit de vriezer, giet de ijsmix hierop en giet daarna meteen in de draaiende ijsmachine. Draai er ijs van. Zodra de consistentie goed is: doe het ijs over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer onder in de vriezer.

Panna Cotta

35. Meng 7 g gelatinepoeder met 35 g water. Laat 10 min weken.
36. Zet pastaborden uit op een serveerwagen en rijd die in de koelcel.
37. Doe de room in een pan. Voeg de sacharose toe. Schraap het vanillestokje uit; doe het zaad en ook het uitgeschraapte stokje in de room. Breng aan de kook. Zet van het vuur en voeg de gelatine al roerend toe. Zet de pan in een bodempje water (gootsteen) om snel af te koelen. Verwijder het vanillestokje. Roer tot de room een beetje lobbijg wordt (ca 25°C). Giet nu in de koelcel een bodempje room in elk bord. Reserveer in de koelcel tot service.

Meringue

38. Splits de eieren en reserveer de dooiers voor de zabaglione (zie hieronder)
39. Gebruik twee eiwitten voor de meringue. Klop op maximale stand los in de KitcheAid met ballongarde. Zet de snelheid op 2, voeg 1/3 van de suiker toe en zet weer op maximaal toerental. Herhaal dit nog twee keer. Voeg enkele druppels rozenwater bij de laatste batch. Doe de meringue over in spuitzakjes.

<p>Aardbeien coulis 200 g aardbeien 200 g suiker</p> <p>Aardbeien en balsamico 300 g aardbeien Balsamicoazijn</p> <p>À la minute bereiding</p> <p>Zabaglione 3 eidooiers (van de meringue) 45 g Limoncello 45 g Witte wijn 45 g Suiker</p> <p>Garnering 'Aardbeienmunt' (kleine blaadjes)</p>	<p>Spuit kleine dopjes op een siliconenmat of bakpapier en bak af op juist onder 100°C. Reserveer in een afgesloten bak met wat keukenpapier.</p> <p>40. Houd weg van vocht en stoom.</p> <p>Aardbeien coulis 41. Kook de aardbeien op met de suiker en een heel klein beetje water. Pureer met de staafmixer tot een coulis. Reserveer in de koeling. Voor uitserveren: corrigeer de consistentie met wat water tot een lopende, gietbare saus.</p> <p>Aardbeien en balsamico 42. Snijd de aardbeien NZ in wigjes. Bedruip met enkele druppel balsamicoazijn en laat marineren. Reserveer bij kamertemperatuur.</p> <p>À la minute bereiding</p> <p>Zabaglione 43. Zet de vlinder in de Thermomix. Voeg alle ingrediënten toe. Stel in: 8 minuten, 80°C, snelheid 4. Serveer direct.</p>
--	---

Opmaak en uitserveren

Werk nog steeds vanuit de koelcel. Giet een laagje koude coulis op de panna cotta. Schik de aardbeien aan de rand van het bord en laat ruimte vrij voor het ijs. Garneer de aardbeien met meringue en kleine muntblaadjes. Plaats in het midden een flinke bol ijs. Breng met een lepel wat zabaglione aan op de aardbeien. Serveer direct.