

'KLASSIEKERS'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu oktober 2023

'Camembert Gebacken' ✓

*

Gepekeld makreel

*

Kalfszwezerik Bloemkool Amandelcrème

*

Kalfstong in Madeirasaus

*

Crêpes Suzette met Vanille-ijs ✓

*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:

Klassiekers. Gerechten die zichzelf hebben bewezen: ze zijn gewoon lekker. Als je je klassiekers beheerst heb je niet alleen een reeks smakelijke gerechten in je repertoire, maar ze vormen ook een goede basis voor experimenten: andere garnituur, andere saus, misschien toch een kleine twist aan de bereiding van de hoofdcomponent of een iets ander ingrediënt. Spelen met de klassiekers. Uitdagend en je leert er een hoop van.

'Camembert Gebakken'. Inderdaad op z'n Duits geschreven, want een echte klassieker die al decennialang op de Duitse menukaarten prijkt. Wij maken een kleine versie en daarom gebruiken we de mini-camembert van Président: een camembert in acht stukjes verdeeld. Met wat 'gebratene Peterselie', compote van bosvruchten en een fris-zure salade. Makkelijk, snel en bovenal heel erg lekker.

Even een uitstapje naar het Oosten: gepekeld makreel. Een echte Japanse klassieker. Een iconisch gerechtje dat als een van de oudste gerechten uit de sushi-cultuur geldt. We eten het als sashimi met wat daikon, gember, ingelegde gember en wasabi. En omdat ik er toch graag een eigen draai aan geef: met roze grapefruitpartjes. Een mooi tussengerechtje.

Kalfszwezerik, traditioneel gebakken: van buiten krokant, van binnen boterzacht. We presenteren de garnituren op de rand van het spaghetti-bord en serveren de zwezerik met een sherry-jus in combinatie met een groene olie

Nog meer kalf: de kalfstong. Uiteraard in Madeirasaus. Zeer Vlaams, zeer klassiek en mits goed bereid overheerlijk. En ook klassiek: je eet kalfstong met aardappelkroketjes, waar wij dan weer vanwege de bordopmaak aardappelbitterballetjes van maken. We verrijken de saus met champignons, brunoise van tomaat en dragon. We voegen ook de in brunoise gesneden parures van de tong toe en garneren met krulpeterselie. Slechts drie bereidingen, maar best veel werk.

Wil je je voorbereiden op dit gerecht: bekijk het [filmpje van Peter Goossens](#) uit de serie Meesterlijke Klassiekers.

Crêpes Suzette met vanille-roomijs: of er een engeltje..... We flamberen natuurlijk aan tafel. En het ijsje laten we een beetje smelten op de crêpes. Veel saus ook!! En ook nu weer: slechts drie bereidingen maar best veel werk. De saus een beetje anders dan anders en een keuken-hack die je waarschijnlijk nog niet kende: we beboteren de crêpes-pan met..... een halve aardappel.

Aantal serieuze bereidingen:

'Camembert'	3
Makreel	3
kalfszwezerik	7
Kalfstong	3
Crepes	3

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

‘Camembert Gebackten’

<p>Camembert 24 driehoekjes minicamembert van Le Président: 2 pp Bloem 1 ei Panko</p> <p>Compote van bosvruchten ½ doosje diepvries bosvruchten suiker</p> <p>Salade 1 conferencepeer 1 granaatappel Rucola Sesamolie Sushi sesoning</p> <p>Garnering Peterselie Walnoten gepeld</p>	<p>Camembert Opmerking vooraf: We paneren de kaasjes dubbel en frituren zeer kort: vanwege het ontbreken van kaaskorst op twee vlakken, lekken deze kaasjes snel door de paneerlaag. Gebruik daarom ook geen friteuse, maar een klein steelpannetje om in te frituren: de olie mag weg na de bereiding.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pak de kaasjes uit en paneer ze dubbel op de Engelse manier (eerst bloem, dan losgeklopt ei, dan panko, weer ei en nog eens panko). Reserveer op een keukenpapiertje en onbedekt in de koelkast zodat de korst wat kan indrogen. <p>Compote van bosvruchten</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Doe de bosvruchten samen met ongeveer 2/3 van het gewicht aan suiker in een steelpannetje. Verwarm en laat ca 10 minuten zacht koken. Zet van het vuur en reserveer. <p>À la minute bereidingen</p> <p>Salade</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Schil de peer en snijd in julienne, klop de pitjes uit de granaatappel. Vang ook het sap op en gebruik dit in de dressing. Maak een vinaigrette van de olie, sushi-seasoning, granaatappelsap. Haal de rucola door de vinaigrette en dresseer meteen op het bord. <p>Frituren</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Frituur de camembert lichtbruin, laat kort uitlekken op keukenpapier en dresseer meteen op het bord. 5. Frituur als laatste de peterselie (zeer kort frituren en in kleine porties, want het bruist enorm!!). Laat uitlekken op keukenpapier en dresseer meteen op het bord.
--	--

Opmaak en uitserveren

Gebruik een klein rond bord. Plaats de twee stukjes kaas centraal. Drapeer hieromheen de salade met wat walnoten. Doe wat compote tegen de kaas. Garneer de kaas met gefrituurde peterselie.

Gepekeldde makreel

<p>Makreel 4 makrelen Zout</p> <p>Garnituren Stukje daikon (1/3 wortel) Stukje gember (ca 3 cm) Zout</p> <p>Lichte sojasaus (Kikkoman) Limoen</p> <p>Inlegazijn Rijstazijn Suiker Mirin Sake Lichte sojasaus (Kikkoman)</p> <p>Garnering Rose grapefruit, en vijf gesneden Ingelegde gember, rose Wasabi</p>	<p>Makreel</p> <p>6. Fileer de makrelen, wentel ze in een schaal met zout en leg ze op een gaatjespan (van de stoomoven) boven een dichte pan. Vleeszijde boven. Laat de filets 20 minuten pekelen. Spoel daarna af onder koud stromend water en dep de filets droog.</p> <p>Garnituren</p> <p>7. Rasp de daikon op een fijne zeef (Microplane), doe in een kom en bestrooi met wat zout. Laat pekelen.</p> <p>8. Rasp de verse gember ook zeer fijn en reserveer.</p> <p>9. Doe wat Kikkoman in kleine schaaltjes (1 schaaltje voor 3 personen). Rasp hierin de limoenschil. Pers de limoen uit en voeg het sap naar behoefte bij de sojasaus.</p> <p>Inlegazijn</p> <p>10. ALLEEN VOOR DE EERSTE AVOND: Maak van de ingrediënten een smakelijke inlegazijn. Leg hierin de makreelfilets en laat zo lang mogelijk pekelen.</p> <p>11. Haal de filets juist voor service uit de pekel, dep droog. Verwijder het doorzichtige buitenste vel.</p> <p>12. Zeef de pekel en doe over in een handzame kom of kan, dek af en zet in de koeling voor de volgende twee kookavonden.</p>
--	--

Opmaak en uitserveren

Snijd sashimi van de filets en plaats ze meteen op het bord. Neem wat daikon in de hand en druk het vocht er tegen de rand van de kom uit. Maak een hoopje ter grootte van een vingerhoed en plaats op het bord. Doe met de verse gember hetzelfde en plaats een minuscuul hoopje hiervan op de daikon. Garneer met ingelegde gember, wat wasabi en met een paar hele kleine partjes rose grapefruit. Serveer samen met de schaaltjes met soja-limoendressing.
(Met stokjes eten mag)

Kalfszwezerik, Bloemkool, Amandelcrème

Vorbereidende werkzaamheden: Wel de rozijnen voor de sherry-jus (100 g) en voor de rozijnen gel (50g) in warm water.

<p>Groene olie Babyspinazie Bosje lente-ui Neutrale olie</p> <p>Zwezerik 12 stukjes kalfszwezerik à ca 50g/st. Blad laurier Takje tijm Zwarte peperkorrels Teentje knoflook De witte delen van de lente-ui</p> <p>Bloemkool en romanesco 1 bloemkooltje (rest naar volgende bereidingen) 1/3 romanesco</p> <p>Couscous van bloemkool De helft van het restant bloemkool (vorige bereiding) Boter</p> <p>Bloemkool crème Rest van de bloemkool (1/3 bloemkooltje / ca 300 g) Ca 30g geschaafde amandelen Laurierblad Stukje foelie Room Boter</p>	<p>Groene olie 13. Gebruik alleen het groene deel van de lente-ui: rest naar volgende bereiding. Draai de ingrediënten op in een blender tot de temperatuur is opgelopen tot ca 40°C. Passeer de olie door een doek en reserveer.</p> <p>Zwezerik (mise en place) 14. Maak (weinig / ca 200g) kruidenbouillon van de kruiden, specerijen uitjes en knoflook. Blancheer de zwezeriken kort in kokend water, koel terug en verwijder alle vliezen. Doe samen met de gezeefde bouillon in een vacuümzak en gaar sousvide op 72°C gedurende 20 minuten. Koel terug en dep droog. Reserveer.</p> <p>Bloemkool en romanescoroosjes 15. Snijd mooie kleine roosjes uit de kolen. Blancheer ze in kokend water; koel meteen terug op ijswater. Reserveer.</p> <p>Couscous van bloemkool 16. Schaaf de overige bloemkoolroosjes op een grove rasp. Bak aan in wat boter tot juist beetgaar. Reserveer.</p> <p>Bloemkool crème 17. Bak de overige bloemkoolroosjes en klein gesneden malse delen van de steel met de amandel, laurier en foelie aan in wat boter tot de kool een kleurtje krijgt. Verwijder de laurier en foelie. Blender tot crème in een blender, onder toevoeging van room. Zorg voor een spuitbare massa. Breng op smaak. Reserveer in een spuitzakje en houd warm.</p>
--	---

Rozijnen gel

1/3 van de voorgeweekte gele rozijnen
5 g sherryazijn
5 g suiker
Kappa
Locust

Sherry-jus

100 g droge sherry (secco)
2/3 van de voorgeweekte gele rozijnen
1 pot kalfsfond
50 g sherryazijn
50 g koude boter

Zwezerik (à la minute)

Bloem
Olie
Boter

Rozijnen gel

18. Draai de rozijnen met de azijn en suiker en met wat weekvocht glad in een blender. Doe over in een kleine steelpan en weeg de inhoud meteen nauwkeurig. Voeg 1% Kappa en 0,3% locust toe en verwarm tot tegen de kook. Stort na twee minuten uit op een licht ingeoliede schaal. Laat opstijven. Doe over in een blender en draai glad. Doe over in een spuitzakje en reserveer.

Sherry-jus

19. Kook de sherry op met de gewelde rozijnen, voeg de fond toe en breng aan de kook. Blender glad. Passeer door een zeef. Breng op smaak met sherry-azijn en monteer met koude boter.

Zwezerik (à la minute)

20. Juist voor service: bebloem de zwezerik, zet aan in wat olie en voeg flink boter toe. Arroseeer de zwezerik tot mooi bruin en krokant. Serveer direct.

Opmaak en uitserveren

Presenteer het gerecht in een zgn spaghetti-bord. Presenteer de garnituren op de rand van het bord: maak een gevarieerde 1/3 cirkel van alle garnituren. Leg de zwezerik in de kom. Giet aan tafel wat sherry-jus en wat goene olie rond de zwezerik.

Kalfstong in Madeira en aardappelbitterballetjes

Kalfstong

2 kalfstongen
 2 middelgrote uien
 2 stengels bleekselderij
 1 prei
 2 winterwortelen middelgroot
 1 bol knoflook
 Laurier
 Tijm
 Rozemarijn
 Zwartepeperkorrels

Aardappelbitterballen

1 kg Beemster Valery
 2 eidooiers (eiwitten naar volgende bereiding (paneren))
 100 g boter
 150 g bloem
 Peper, zout, nootmuskaat

 2 eiwitten
 Neutrale olie
 Panko

Kalfstong

21. Doe de kalfstong in een ruime pan met flink gezouten water (75 g zout per liter) en voeg veel ijs toe. Plaats gedurende een uur in de koelkast. Haal de tong uit de pan en leg een kwartier in koud water om te ontzouten.
22. Snijd de groenten grof en doe met de doormidden gesneden bol knoflook en de aromaten in een pan met wat olie. Zet aan, voeg de tongen toe en vul aan met water tot de tongen juist onder staan. Breng aan de kook, houd 1,5 uur tegen de kook en schuim regelmatig af. Zet van het vuur en laat de tongen afkoelen in de bouillon. Haal de tong uit het kooknat, passeer de bouillon, laat flink inkoken en reserveer.
23. Pel de tong en trancheer in plakken. Snijd de parures in brunoise en reserveer.

Aardappelbitterballen (mise en place)

24. Schil de aardappelen en kook ze gaar in gezouten water. Giet af en droog eventjes op het vuur. Pureer en voeg de 2 eidooiers en boter toe. Kruid af met peper, zout en nootmuskaat. Maak pureerolletjes met de krokettenmaker of vul een spuitzak met de puree en vorm een aantal rolletjes. Plaats de rolletjes 30 minuten in de vriezer om op te stijven.
25. Vul een schaal met de bloem, een met de losgeklopte eiwitten, wat olie, peper en zout en een schaal met de panko. Versnijdt en rol de rollen puree tot bitterballen. Wentel elke bitterbal eerst in de bloem. Haal daarna door het eiwit en daarna door de panko. Laat tot juist voor service opstijven in de koelkast.

<p>Madeira-saus 400 g champignons 80 g boter 60 g bloem 2 uien Bouillon van de tongen Tomatenpuree Madeirawijn</p> <p>Madeira-saus (à la minute) 3 middelgrote tomaten De parures van de tong in brunoise Dragon Potje Amsterdamse uien</p> <p>Garnering Krulpeterselie</p>	<p>Madeira-saus (mise en place) 26. Pel de uien en snijd in fijne brunoise. Maak de champignons schoon. Laat de champignons heel. Zet aan in wat olie, voeg de uien en wat boter toe en bak licht bruin. Reserveer. 27. Maak een roux van gelijke delen boter en bloem, laat goed garen maar niet kleuren, blus af met bouillon en laat opkoken tot een lopende saus. Voeg tomatenpuree en Madeira toe. Breng op smaak. 28. Giet wat van de saus op de tranches tong en houd warm. Reserveer de rest van de saus.</p> <p>Madeira-saus (à la minute) 29. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadjes en zaadlijsten en snijd in brunoise. 30. Neem een deel van de champignons en snijd die in stukjes, ongeveer gelijk aan de tomaat en de parures. Houd 2 champignons pp heel. 31. Warm de saus op, voeg brunoise van tomaat, champignon en parures en wat Amsterdamse uien toe. Hak wat dragonblaadjes fijn en voeg toe.</p> <p>Aardappelbitterballen (à la minute) 32. Frituur de bitterballetjes in hete olie. Laat uitdruipen op keukenpapier en serveer direct.</p>
--	---

Opmaak en uitserveren

Haal de Amsterdamse uien uit de saus. Leg wat saus met brunoise in het midden van het bord en drapeer hier de tranches tong op. Schik hieromheen een bitterbal, een of twee uitjes en enkele champignons. Garneer met kleine plukjes peterselie. Serveer extra saus in een saucière en extra bitterballetjes op een side dish.

Crêpes Suzette met vanille-roomijs

Vanille-roomijs

755 g volle melk (3,5% vet)
22 g Magere Melkpoeder
125 g room (35% vet)
95 g sacharose
30 g dextrose
1 eidooier
0,75 g Locust
0,75 g Guar
1 vanille-stokje

Ca 1 g Cortina

Saus

100 g lichtbruine basterdsuiker
100 g gezouten boter
1 citroen
6 sinaasappels
Grand Marnier

Vanille-roomijs

33. Zet een grote platte metalen schaal en een bewaarbakje in de vriezer om voor te koelen. Knip een stukje bakpapier met flink wat overlengte in de breedte van het bewaarbakje. Smeer wat Cortina aan het roerwerk van de ijsmachine en koel voor.
34. Maak in de Thermomix een mengsel van alle ingrediënten m.u.v. vanillepeul en Cortina. Blender even krachtig door (stand 6 of hoger)
35. Snijd de vanillepeul in de lengte doormidden, schraap het merg uit de peul en doe dit in de mix. Doe ook de peul in de mix. Zet de machine op 'linksom draaien', tijd 20 minuten, temp 85°C en roersnelheid 1,5. Start de machine. Zodra de temperatuur van 85°C bereikt is: zet de temperatuurknop op 0. Zodra de cyclus is afgerond: verwijder het vanille-stokje, giet de mix over de voorgekoelde metalen schaal in de draaiende ijsmachine en draai er ijs van. Zodra de consistentie van het ijs goed is: schep over in het voorgekoelde bewaarbakje, druk het stukje bakpapier op het ijs en zet meteen in de vriezer om verder af te koelen en te rijpen.

Saus

36. Rasp de sinaasappels en reserveer de rasp. Pers sinaasappels en citroen uit (houd sappen apart). Doe de basterdsuiker in een RVS koekenpan en bevochtig met water tot juist alle suiker vochtig is. Maak een amberkleurige karamel. Zet van het vuur en voeg de boter toe. Wals tot alle boter is gesmolten. Voeg nu het sinaasappelsap en een flinke scheut Grand Marnier toe. Flambeer de saus. Voeg de sinaasappelrasp toe en breng op smaak met citroensap.

Flensjes

400 g bloem
1000 g melk
3 eieren
1 eidooier
1 pakje boter
Grand Marnier
Zout
1 aardappel

Flensjes

37. Laat de boter smelten in een steelpannetje. Laat wat afkoelen.
38. Roer de eieren en de dooier egaal en licht schuimig. Zeef de bloem boven een kom, voeg het eimengsel, 30 g gesmolten boter, wat Grand Marnier en de melk toe. Voeg wat zout toe. Roer glad en verdun eventueel met meer melk tot een dunlopend beslag.
39. Snijd de aardappel O/W doormidden, spoel goed af en droog hem. Steek een vork in het bolle deel. Doop in de gesmolten boter en wrijf hiermee een koekenpan in met een dun laagje boter. Verwarm op middelhoog vuur. Giet wat beslag in de pan en wals het rond. Maak zeer dunne flensjes. Bak in korte tijd het flensje lichtbruin. Keer het en bak ook de andere zijde lichtbruin. Leg het flensje in de pan met saus, bedruip ook de bovenzijde met saus, vouw in vieren, neem uit de saus, laat uitdruipen en plaats meteen op het bord. Twee flensjes pp.

Opmaak en uitserveren

Serveer de flensjes lauwwarm. Plaats hierop een bolletje vanille-roomijs. Verwarm in een (zeer) klein steelpannetje wat Grand Marnier tot ongeveer 50°C, steek het aan tafel aan en giet wat van de brandende Grand Marnier over ijs en flensjes. Serveer de overgebleven saus apart in een saucière.