

‘EEN GOED BEGIN’

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu januari 2024

Crumpet, compote van rode ui en rode biet, Gorgonzola ✓

*

Parsnip & Pickled Pear ✓ ✓

*

In beurre noisette gebakken rog vleugel met structuren van topinamboer,
spinazie, hazelnoot, peterselie

*

Ganzenborstfilet, spruit, kastanje, witte druif, gekonfijte aardappel,
aardappelpuree

*

Schuim van bloedsinaasappel, witte chocolade-ijs, blondie,
bloedsinaasappel ✓

*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:

Gelukkig en gezond 2024! 'Een goed begin' is de titel van dit menu. Een goed begin want we mogen meteen flink aan de bak: best complex in smaakbalans en bordopmaak: de twee Achilleshielen van menig kok. Twee verzoeknummers ook: gans en blondie. Ik heb beide gerechten uitgewerkt met typisch winterse ingrediënten: spruiten, druiven en kastanjes voor de gans, bloedsinaasappel voor het nagerecht. Maar we beginnen met een crumpet. Die maakten we al eerder. Nu echter met ui, rode biet en blauwe kaas. Dan doen we een 'skills test' van Masterchef Professionals: Parsnip & Pickled Pear. Een typisch Brits gerechtje, honderd procent plantaardig. Dat betekent eigenlijk altijd dat de smaakbalans lastig is. Maar goed, we kunnen ondertussen ook wel wat!

Voor de rogvleugel deed ik inspiratie op bij Het Nonnetje** in Harderwijk: tsjonge, wat wordt daar mooi gekookt. Net als je denkt dat je wel waardig kunt koken komt chef Michel van der Kroft even laten zien hoe het echt moet! Je wordt er nederig van! Maar goed, we gaan het toch proberen. In beurre noisette gebakken, de braadboter verwerkt tot een voortreffelijke saus, topinamboer in diverse bereidingen, wat spinazie, peterselie, hazelnoot, paddenstoelen. Er moet even hard gewerkt worden.

De ganzenfilet bereiden we eerst sous vide en bakken daarna af in ruim boter. We maken er een gekonfijt aardappeltje, spruiten, druiven en kastanjes bij; die passen wonderwel bij elkaar. Echt een verrassend garnituur.

IJs van witte chocolade, bloedsinaasappel verwerkt in een schuimsaus, pistache en nog een blondie in kleine stukjes. Wat een mooie smaakcombinaties!!

Aantal serieuze bereidingen:

- Crumpet 3
- Parsnip & Pear 4
- Rogvleugel 6
- Ganzenfilet 5
- Dessert 4

Crumpet, Compote van Rode Ui en Rode Biet, Gorgonzola

<p>Crumpet 120 g water 80 g warme melk 12 g boter 150 g bloem 4.5 g gist 2 g bakpoeder</p> <p>Compote Boter 2 middelgrote rode uien Zout 2 middelgrote rode bieten Balsamicoazijn Suiker Water Zwarte peper Geel mosterdzaad</p> <p>Gorgonzola-crème Gorgonzola Crème fraîche</p> <p>Garnering Gorgonzola verkruid Bladselderij of gladde peterselie</p>	<p>Crumpet</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Doe alle ingrediënten bij elkaar en klop flink door tot er een homogeen beslag is. Laat een uurtje rijzen op ca 35°C. 2. Zet licht ingeoliede (kook)ringen met een diameter van 6 cm in een licht ingeoliede koekenpan en giet in elke ring maximaal een centimeter beslag. 3. Bak op laag vuur tot de crumpet voldoende stevigheid aan de bovenzijde heeft. De bodem is nu licht bruin. Haal de ring er af en gaar de crumpet nog wat na tot de bovenzijde ook gaar, 'fluffy' en droog is. <p>Compote</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Pof de bieten in aluminiumfolie gedurende drie kwartier in een oven van 180°C 5. Maak de uien schoon en snijd in halve ringen. Zet aan in wat olie en voeg wat zout toe. Bak glazig. 6. Blancheer het mosterdzaad drie maal in kokend water. 7. Pak de bieten uit en wrijf de schil er af. Snijd in brunoise en voeg bij de uien. Breng op smaak met suiker, balsamico en peper. Voeg mosterdzaad toe en laat inkoken tot jam. <p>Gorgonzola-crème</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Meng gorgonzola met crème fraîche tot een spuitbare en smakelijke massa. Doe over in een spuitzak.
---	--

Opmaak en uitserveren

Top de crumpet af met bietenjam, gorgonzolacrème en verkruidde gorgonzola. Garneer met enkele blaadjes bladselderij of platte peterselie

Bron: Le Cuisinier: [Crumpet](#), een bijzonder broodje

Parsnip & Pickled Pear

<p>Pastinaak (gestoofd) 1 pastinaak pp Rozemarijn Neutrale olie Groentebouillon</p> <p>Pickled Pear 1 conferencepeer voor 3 personen Kruidige azijn Suiker Zwarte peperbollen Steranijs</p> <p>Miso-pompoenpitsaus Lichte miso Pompoenpitten Groentebouillon</p> <p>Pastinaak (gefrituurd) De pastinaaklinten van eerdere bereiding Frituurolie Fijn zout</p> <p>Garnering Geroosterde hazelnoot of amandelsnippers Cress naar keuze</p>	<p>Pastinaak (gestoofd) 9. Schil de pastinaak, snijd N/Z doormidden en schaaft dunne slierten van de zijde tegenover het snijvlak zodat hier een vlak kantje ontstaat. Maak er nu een balkje van. Reserveer de slierten tussen een lichtvochtige doek voor latere bereiding. Zet de pastinaak aan in wat neutrale olie, voeg rozemarijn toe en bak de snijkanten tot ze keur krijgen. Voeg groentebouillon toe, dek af met een cartouche en stoof gaar.</p> <p>Pickled Pear 10. Maak een pickle door azijn, suiker en specerijen aan de kook te brengen. Schaaft ondertussen de peren in flinterdunne plakjes (met schil) en doe in een schaal. Overgiet de peren met de warme pickle en reserveer op kamertemperatuur.</p> <p>Miso-pompoenpitsaus 11. Rooster de pompoenpitten in een droge (hoge) pan. Voeg miso en bouillon toe. Breng aan de kook. Doe over in een blender en draai er een saus / pasta van. Corrigeer de consistentie met extra groentebouillon zodat een saus wordt verkregen die nog juist gietbaar is. Corrigeer eventueel de smaak. reserveer warm.</p> <p>Pastinaak (gefrituurd) 12. Frituur de linten tot lichtbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met fijn zout.</p>
---	---

Opmaak en uitserveren

Plaats een ronde spiegel van saus, centraal op een rond bord. Napeer de blokjes pastinaak met extra saus. Plaats een blokje op de spiegel van saus (uit het midden) strooi af met hazelnoot of amandelschaafsel. Plaats hierop de peer en de pastinaaklinten. Werk af met wat cress.

Bron: Masterchef UK professionals seizoen 16 aflevering 4 / 20 minuten skills test Monica Galetti. Bewerking JB

Rogvleugel topinamboer cantharel

<p>Topinamboer crème 8 à 10 knollen topinamboer Room Zout</p> <p>Tapiocakrokant Tapiocameel Wakame krulwier (droog) Maldonzout</p> <p>Topinamboer zoetzuur 4 à 5 knollen topinamboer azijn Suiker Inmaakkruiden</p> <p>Crème van platte peterselie Enkele takken platte peterselie 1 teentje knoflook Bekertje zure room Inlegvocht van ingelegde zoute citroen</p> <p>Rogvleugel Ca 1,5 kg rogveugel (z/vel, m/ graat) boter</p>	<p>Topinamboer crème 13. Kook de topinamboer met schil in water met wat zout tot helemaal gaar (45 à 60 min). Laat afkoelen. Snijd doormidden, schep het vruchtvlies er uit en droog de schilletjes meteen in een oven van 120°C. 14. Pureer het vruchtvlies (Magimix kleine kom), en breng op smaak en consistentie met wat room en zout. Doe in een spuitzakje en reserveer warm.</p> <p>Tapiocakrokant 15. Maak een papje van het tapiocameel met water, spreid dit in een dunne laag op siliconenmatjes. Maal het krulwier tot een poeder (Bamix molentje met poederschijf). Strooi wat zout en krulwierpoeder in het tapiocabeslag. Frituur de topinamboerschilletjes (van vorige bereiding) tot juist lichtbruin. Strooi die nu ook in het tapiocabeslag. Droog het beslag in een oven van 120°C. De bewerking gaat verder bij "à la minute bereidingen".</p> <p>Topinamboer zoetzuur 16. Snijd de topinamboer in plakjes (O/W) en steek uit tot schijfjes. Maak een pickle van azijn, suiker en kruidenmengsel. Breng aan de kook, doe de schijfjes er in en zet meteen van het vuur. Reserveer.</p> <p>Crème van platte peterselie 17. Stamp en wrijf de peterselie en het teentje knoflook in een vijzel tot pulp. Doe zure room en de pulp in een bakje en roer egaal. Breng op smaak met inlegvocht van ingelegde citroen. Doe over in een spuitzakje en reserveer.</p> <p>Rogvleugel (ca 10 min voor uitserveren) 18. Fileer de rogveugel van de graat en portioneer. Vouw dunne stukken dubbel. 19. Maak een ruime hoeveelheid beurre noisette. Braad de rogveugel in deze boter. Arroseer steeds. Zodra de vis juist gaar is: haal uit de</p>
--	--

<p>Cantharellen</p> <p>Jus van braadboter Geroosterde hazelnoot, grof gehakt Platte peterselie, grof gehakt</p> <p>Garnering Blaadjes babyspinazie</p>	<p>pan, reserveer warm en giet wat van de boter op de vis.</p> <p>À LA MINUTE BEREIDINGEN</p> <p>20. Tapiocakrokant. Scheur het ingedroogde tapiocabeslag in portiegrootte en frituur in olie van 170°C. Laat uitlekken op keukenpapier.</p> <p>21. Bak de cantharellen licht aan in wat boter en maal er zwarte peper over.</p> <p>Jus van braadboter</p> <p>22. Leng de boter aan met wat water en laat kloppend met een garde op matig vuur emulgeren en inkoken. Zodra de jus de juiste consistentie heeft: laat wat afkoelen, breng eventueel op smaak, voeg peterselie en hazelnoot toe, doe over in saucières en serveer aan tafel.</p>
--	--

Opmaak en uitserveren

Doe wat topinamboercrème op een rond bord, leg hierop de rogvleugel. Werk af met crème van peterselie, tapiocakrokant, zoetzuur, cantharel en blaadjes spinazie. Serveer de jus aan tafel: giet wat op de vis.

Bron: Restaurant het Nonnetje** Harderwijk. Bewerking JB

Ganzenborstfilet, spruit, kastanje, witte druif, gekonfijte aardappel, aardappelpuree

<p>Filet van wilde gans Eventueel: colorosozout <u>(Pekelzout Color / van Beekum)</u></p> <p>Ca 1000 g filet van wilde gans (75 g pp) Boter Tijm Teentje knoflook</p> <p>Gekonfijte aardappel 1 kg Beemster Valery Olie Teentje knoflook Takje tijm</p> <p>Aardappelpuree Reststukjes aardappel (vorige bereiding) Melk boter Nootmuskaat Peper Zout</p>	<p>Filet van wilde gans</p> <p>23. Eventueel: pekelen de filets een dag tevoren in een pekelen van 10% colorosozout in water: zout eest oplossen in warm/heet water, dan terugkoelen tot 7°C. Filets in vacuümzak en daar een flinke scheut pekelen aan toevoegen, vacuüm trekken en in de koellkast 24 u laten pekelen.</p> <p>24. Spoel de filets af, maak schoon, dep droog en doe met wat boter, een takje tijm en een teentje knoflook in een vacuümzak. Gaar sous vide gedurende 50 minuten op 58°C. Koel enigszins terug en reserveer in het zakje op kamertemperatuur. De bereiding gaat verder bij 'à la minute-bereidingen'.</p> <p>Gekonfijte aardappel</p> <p>25. Schil de aardappelen en steek er met een parisienneboortje kleine bolletjes uit (4 à 5 pp). Doe samen met wat reststukjes aardappel (dit zijn de markers waarmee je de gaarheid controleert) in een vacuümzakje met wat olie, tijm en knoflook. Trek vacuüm en gaar bij 90°C in ca 30 minuten. Controleer de gaarheid door in de markers te knijpen. Reserveer in het vacuümzakje op kamertemperatuur. De bereiding gaat verder bij 'à la minute-bereidingen'</p> <p>Aardappelpuree</p> <p>26. Plaats de vlinder in de Thermomix. Snijd de restanten van de aardappel (vorige bereiding) in gelijkmatige stukjes, spoel goed af met water en weeg de blokjes. Doe samen met 35% van dit gewicht aan melk in de Thermomix. Stel in: 30 minuten, 100°C, stand 1,5 en start de machine. Zodra het programma is afgelopen: voeg ca 30 g boter toe end raai op stand 3,5 gedurende 20 seconden. Controleer de consistentie: de puree moet goed spuitbaar zijn met een spuitzakje. Corrigeer eventueel met wat room. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe over in een spuitzak (geen snoepzak: die is te kwetsbaar voor warme bereidingen). Reserveer warm.</p>
---	--

Spruitjes

Kleine spruiten (4 pp)

Zout

Ijsklontjes

Boter

Olie

Honing-tijm-jus

Pot runder- of wildbouillon

Honing

Tijm

Diversen

Witte druiven

Kastanjes

Maldonzout

Spruitjes

27. Maak de spruitjes schoon. Breng ruim en extreem zout water aan de kook. Kook de spruiten hierin tot juist beetgaar. Koel direct terug op ijswater. Zodra afgekoeld: laat uitlekken, doe met aanhangend water over in een pannetje. Voeg een klontje boter en wat neutrale olie toe. Wals even met het pannetje totdat alle spruitjes een filmpje olie hebben. Reserveer op kamertemperatuur.

Honing-tijm-jus

28. Doe bouillon, honing en tijm in een pannetje en breng tegen de kook aan. Draai het vuur uit en reserveer.

Diversen

29. Pluk de druiven van de tros en reserveer ze in ijswater.

30. Verwijder de schil van de kastanjes en verwijder ook zoveel mogelijk van het lichtbruine velletje daaronder.

À LA MINUTE BEREDINGEN

31. Haal de filets uit de vacuümzak, dep zeer goed droog. Smelt ruim boter in een koekenpan en laat bruin worden. Braad de filets gedurende enkele minuten (ze zijn al gaar!) aan alle zijden bruin. Laat de filets op een schaal gedurende minimaal 10 minuten rusten op kamertemperatuur. Verwarm de oven op 150°C.

32. Jus: giet de braadboter uit de koekenpan, doe de bouillon in de koekenpan en breng aan de kook. Roer de aanbaksels los. Laat eventueel wat inkoken. Verrijk de jus eventueel met wat rode port of een andere drank naar keuze. Zeef de jus en doe in een steelpannetje. Monteer wat koude boter door de jus tot de juiste consistentie. Houd warm maar laat niet meer koken.

33. Trancheer de filets dwars op de draad in zeer dunne plakken en druk de plakken meteen weer tegen elkaar aan. Juist voor service: plaats in de oven en warm op gedurende slechts enkele minuten.

34. Warm de spruiten op.

35. Frituur de gekonfijte aardappeltjes in wat olie.

Opmaak en uitserveren

Zet enkele dopjes aardappelpuree zo op een plat bord dat een rechthoek wordt afgebakend. Hierin komen alle garnituren. Spuit enkele doppen aardappelpuree. Schik hier de spruiten, de gefrituurde aardappeltjes en de druiven tussen. Schaaf hierover wat verse kastanje (kan ook met een scherp mes)

Schik de tranches ganzenfilet met een kleine tussenruimte parallel aan de rechthoek met garnituur.

Strooi wat Maldonzout op de filets. Serveer direct. Serveer de jus aan tafel.

Schuimsaus van bloedsinaasappel, witte chocolade-ijs, blondie, bloedsinaasappel

<p>Witte chocolade-ijs 450g volle melk 20 g magere melkpoeder 80 g room 35% 45 g sacharose 10 g glucosestroop 42DE 100 g witte chocolade W2 van Callebaut 1 eidooier 0,75 g locust 0,75 g guar ca 1 g Cortina, aan het roerwerk van de ijsmachine gesmeerd</p> <p>Blondie Bakblik of ovenschaal Bakpapier Bakspray</p> <p>150 g boter 150 g witte chocolade 3 eieren 225 g suiker 375 ml melk 100 g amandelmeel 112,5 g zelfrijzend bakmeel 7,5 g bakpoeder</p> <p>Bloedsinaasappel à vif 5 bloedsinaasappels</p>	<p>Witte chocolade-ijs</p> <ol style="list-style-type: none"> 36. Zet een grote metalen schaal en een bewaarbakje in de vriezer; knip een bakpapiertje ter grootte (met overlengte) van het bewaarbakje; doe wat jenever tussen de keteltjes van de ijsmachine en koel voor. 37. Doe alle ingrediënten m.u.v. Cortina in de Thermomix, zet op 20 minuten, temp 85°C en stand 2. Start de machine. Draai gedurende ca 15 seconde de snelheid naar 4,5, daarna terug naar 2. 38. Zodra de temperatuur van 85°C is bereikt: draai de temperatuurknop meteen op 0. 39. Zodra de machine klaar is: giet de inhoud in de voorgekoelde metalen schaal en vandaar meteen in de draaiende ijsmachine. 40. Zodra het ijs klaar is: schep over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en zet onder in de vriezer. <p>Blondie</p> <ol style="list-style-type: none"> 41. Bereid het bakblik voor door in te spuiten met wat bakspray en kruislings te bekdekken met twee stroken bakpapier die in de breedte precies in de bakvorm passen en met flink wat overlengte. 42. Smelt chocolade en boter samen au bain-marie maar laat zo koel mogelijk: het mengsel moet juist vloeibaar zijn. Klop de eieren met suiker luchtig en voeg de melk kloppend toe. Zeef het zelfrijzend bakmeel boven een kom. Voeg bakpoeder en amandelmeel toe. Roer dit mengsel door de opgeklopte eieren en vouw de gesmolten chocolade met boter er door. Giet in de bakvorm. Bak af in een voorverwarmde oven op 180°C. (na ca 45 minuten controleren met een saté-prikker) . 43. Laat afkoelen. Zodra op kamertemperatuur: til d.m.v. de overlengte bakpapier uit de bakvorm en zet op een snijplank. Snijd of steek de gewenste vorm uit (kubusjes van 1x1x1 cm of kleine cilindertjes met diameter 1 cm) <p>Bloedsinaasappel à vif</p> <ol style="list-style-type: none"> 44. Rasp de schil van drie sinaasappels en reserveer voor de volgende bereiding. Snijd
---	---

<p>Schuim van bloedsinaasappel Sinaasappelsap en rasp van vorige bereiding 3 eidooiers 150 g suiker Cointreau 250 g slagroom (KOUD!)</p> <p>Garnering Gezouten pistache-nootjes</p>	<p>van deze drie de schil weg en snijd partjes tussen de vliezen uit. Reserveer.</p> <p>45. Knijp de restanten goed uit en vang het sap op voor de volgende bereiding. Vul het sap aan met het sap van de resterende twee sinaasappelen.</p> <p>Schuim van bloedsinaasappel</p> <p>46. MAAK DEZE BEREIDING PAS KORT VOOR UITSERVEREN!</p> <p>Klop de eidooiers met de suiker luchtig. Voeg rasp, sap en Cointreau naar smaak toe. Klop de slagroom tot yoghurt dikte en vouw door het eimengsel tot een gietbare saus.</p>
---	--

Opmaak en uitserveren

Giet wat schuimsaus in komborden. Leg hier de sinaasapplepartjes en de stukjes blondie in. Serveer een flinke bol witte chocolade-ijs daar bovenop. Garneer met gezouten pistachenootjes.