

'HET WITTE GOUD'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu april 2024

Aspergetartaar, eidooiersaus, gerookte zalm, haringkuit

*

Aubergine, ui, aardappel



*

Zalm mi-cuit met droplikeur, roze grapefruit, asperges in asperge-
velouté, vogeltongetjes

*

Picanha, tuinboontjes, pastinaak-appelstrooppuree, gekonfijte aardappel,
mosterdzaad, pastinaakkrokant

*

Profiteroles met chocolade, banketbakkersroom en stracciatella-roomijs

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:

Een menu met asperges: het is onvermijdelijk in deze tijd van het jaar. Die asperges verwerken we zowel in het derde gerecht (zalm mi-cuit) als in het voorgerecht. Dat is een organisatorisch uitdaging, want in elk van deze gerechten gebruiken we een deel van dezelfde asperge. En met de zalm is hetzelfde aan de hand: een hele zalmzijde voor zowel het voor- als het tussengerecht. Het wijst zichzelf, maar we moeten er wel even alert op zijn. Nog een uitdaging: heel veel snijtechniek in dit menu! Allemaal fijne brunoise. Misschien toch even wat instructie vooraf? Scheelt een hoop tijd! En misschien ook wel misverstanden.

Het voorgerecht is een tartaar gemaakt van een stukje van de stelen van de asperges. Daarbij een eidooiersaus die we in de Thermomix maken, en ook dat is een uitdaging want dat machien hebben we bij drie verschillende bereidingen nodig. De volgorde wordt: poedersuiker en ijsmix (5^e gang), eidooiercrème (1^e gang), aardappel-espuma (2^e gang).

Een gerechtje geïnspireerd op een amuse van Jeroen Achtien, die nieuwe chef van Inter Scaldes. Nog geen sterren, want hij is pas recent aangetreden als chef van dit iconische restaurant: de verwachting is dat hij binnenkomt op twee sterren. Aubergine, aardappel, ui. Dat is het wel zo'n beetje. Ik heb er een 100% plantaardig gerechtje van gemaakt en dan weet je het: smaakbalans! Dat wordt de uitdaging.

Mi-cuit gegaarde zalm met droplikeur, aspergekoppen en -stukjes, een velouté van asperge, roze grapefruit en 'vogeltongetjes'. De droplikeur is van de hand van mijn goede vriend André Mensink, whiskey- en likeurstoker te Apeldoorn. Een goddelijke 'dropshot', die droplikeur. Misschien moeten we de inkopers vragen wat extra voorraad in te slaan. En ja, een gewaagde combinatie van smaken en texturen, ooit bedacht door Heston Blumenthal, zij het in een wat andere samenstelling (deze is beter 😊).

Een staartstuk: picanha. Een stuk vlees dat vaak op de barbecue wordt geroosterd. Wij maken hem in de oven. Mits juist gesneden – maar dat kan bijna niet misgaan – een voortreffelijk stuk rundvlees met wat bite, geserveerd met een kalfsjus die we in de hogedrukpan maken en monteren met veel koude boter. De gekonfijte aardappel maken we nu eens op de originele manier: in bouillon en met veel boter. Verder pastinaak met appelstroop, tuinboontjes en mosterdzaad.

We maken profiterolles gevuld met crème pâtissière en met een topping van chocoladeglazuur. We serveren er een stracciatella-roomijsje bij. En een flinke dop chantilly cream natuurlijk. Gewoon klassiek lekker.

Aantal serieuze bereidingen:

- Aspergetartaar 4
- Aardappel-ui 4
- Zalm 4
- Picanha 6
- Dessert 5

Asperge-tartaar met eidooiersaus

<p>Asperge 24 à 28 asperges (2pp) 1 l volle melk</p> <p>Gerookte zalm Reststukjes van het zalmgerecht Zout Suiker Rookoven met houtmot</p> <p>Eidooiersaus 5 eieren 100 g roomkaas (zuivelspread) Worchestershiresauce Tabasco</p> <p>Diverse bereidingen Haricots verts (ca 2 pp) Sjalot Eiwitten (van de vorige bereiding) Eventueel wat roomkaas.</p> <p>Garnering Haringkuit</p>	<p>Asperge</p> <ol style="list-style-type: none"> Schil de asperges en reserveer de schillen. Verwijder het onderste stukjes en snijd daarna nog een stukje van ca 6 cm af: dit gebruiken we voor de tartaar. Geef de rest van de asperge door aan het derde gerecht. Blancheer de aspergestukjes (van 6 cm) tot juist beetgaar in kokende melk waar je ook de schillen aan hebt toegevoegd. Geef de pan met kookvocht en schillen door aan het zalmgerecht. Snijd de aspergestukjes in brunoise. <p>Gerookte zalm</p> <ol style="list-style-type: none"> Doe weinig houtmot (1 afgestreken eetlepel) in de rookoven, en steek dit aan met de brander. Sluit de oven. Snijd de zalm in brunoise (zelfde grootte als asperges). Meng met zout en suiker en laat een kwartiertje marineren in een schaalje dat in de rookoven past. Zet in de rookoven en sluit die meteen weer. Reserveer tot service in de rookoven. <p>Eidooiersaus</p> <ol style="list-style-type: none"> Je ontvangt de Thermomix van het nagerecht. Scheid de eieren: de eiwitten naar de volgende bereiding. Doe eerst de roomkaas en daarna de eidooiers in de Thermomix met vlinder en gaar in 10 minuten op 75°C en roerstand 2. Draai nog even homogeen op stand 3,5, breng op smaak en reserveer in een maatbeker met schenktuit. Maak de Thermomix even schoon en geef door aan het tweede gerecht. <p>Diverse bereidingen</p> <ol style="list-style-type: none"> Snijd de haricots verts O/W in schijfjes en blancheer zeer kort in ruim en extreem zout water. Koel terug op ijswater en reserveer op een vochtige doek. Bak de eiwitten in weinig olie in een koekenpan, laat niet bruin worden en snijd in brunoise. Snijd de sjalot in brunoise. Meng alle ingrediënten (asperge, eiwit (niet alles!), haricots verts, sjalot, zalm) voor de tartaar, breng op smaak en consistentie. Voeg hiertoe eventueel wat roomkaas toe.
---	---

Opmaak en uitserveren

Maak in een spaghettibord een spiegel van tartaar, giet hierop wat eidooiersaus en top af met wat dopjes haringkuit.

Bron: Le Cuisinier/JB

Aubergine, ui, aardappel

Aubergine-ui-tartaar

1 aubergine
2 uien (middelgroot)
Tijm

Zoetzure paarse aardappel

Ca 300 g truffel-aardappeltjes
Dragonazijn
Suiker

Espuma van aardappel

300 g Malta-aardappel (of
Beemster Valery)
150 g water
Neutrale olie
Sesamolie
Sifon
Stikstofpatroon

Gefrituurde brunoise

Ca 200 g reststukjes Malta-
aardappel (of Beemster Valery)
krijg je van het hoofdgerecht

Garnering

Zilveruitjes op zoetzuur
Sumacpoeder

Aubergine-ui-tartaar

8. Snipper de ui, doe met wat olie in een koekenpan, bestrooi met wat suiker en wat zout en laat karamelliseren op laag vuur.
9. Snijd de aubergine N/Z doormidden, kerf de snijvlakken ruitsgewijze in, besprenkel met neutrale olie, bestrooi met tijmblaadjes en bak in de oven op 180°C tot gaar (satéprikker)
10. Hak de aubergine tot 'tartaar' en meng met de gekaramelliseerde ui. Breng naar eigen inzicht op smaak en reserveer op kamertemperatuur.

Zoetzure paarse aardappel

11. Schil de aardappeltjes en snijd ze tot kleine brunoise (3x3x3mm). Doe wat azijn in een klein steelpannetje, voeg ongeveer evenveel suiker toe en breng aan de kook. Voeg de aardappelbrunoise toe, laat een minuutje koken en zet van het vuur.

Espuma van aardappel

12. Je krijgt de Thermomix van het eerste gerecht. Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes van ca 2x2x2cm. Was met water het zetmeel er af, giet af en doe samen met 150 g water in de Thermomix. Stel in: tijd: 30 minuten, temperatuur 100°C, snelheid: 1. Laat de maatbeker van de Thermomix. Zodra de tijd verstreken is: doe neutrale- en sesamolie naar smaak in de machine, doe de maatbeker en nu wel op en stel in: tijd: 20 seconden, temperatuur 0, snelheid 3,5.
13. Controleer de viscositeit van de puree: die moet lopend zijn. Verdun met extra water. Breng op smaak.
Doe over in de sifon, laad met twee stikstofpatronen en reserveer in de warmhoudkast.

Gefrituurde brunoise van aardappel

14. Gebruik ongeschilde aardappel. Snijd in fijne brunoise, spoel het zetmeel er af en droog de blokjes op een doek. Frituur in neutrale olie tot lichtbruin en krokant.
Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met fijn zout.

Opmaak en uitserveren

Gebruik tumblerglazen (whiskyglazen). Maak laagjes: eerst de aubergine-ui-tartaar, daarna de paarse aardappel, dan de espuma en tot slot de gefrituurde aardappel. Werk af met wat sumakpoeder en een kwart zilveruitje.

Bron: geïnspireerd op een gerecht van Jeroen Achten – Inter Scaldes /bewerkt:JB

Zalm mi-cuit

Zalm

1 zalmzijde (½ zalm)
Droplikeur van 'Puur Smaeck'

Asperges

Kookvocht en schillen van de asperge (van 1^e gerecht)

Geschilde asperges (van 1^e gerecht)

Asperge-velouté

Kookvocht asperges (met schillen)
Boter
Bloem
Room

Grapefruit

1 grapefruit (roze of rood)

'Vogeltongetjes'

Ca 175g orzo pasta (15g pp)
(vogeltongetjes)

Garnering

Bieslook zeer fijn gesneden
Grapefruitpartjes

Zalm

15. Fileer de zalm (diep skinning, zodat er geen bruine vetlaag op de filets zit). Portioneer de zalm. Geef de reststukken meteen aan het voorgerecht. Doe de zalmstukjes in een ovenschaal waarin ze juist passen. Begiet met droplikeur en wentel alle stukjes zalm door de likeur. Zet in een oven van 50°C gedurende 45 minuten. Bedruip af en toe met wat extra likeur.

Asperges

16. Snijd de asperges chinoise in stukjes van 3 à 4 cm. Voeg enkele reststukjes toe als 'marker' om straks de gaarheid te controleren. Doe in een vacuümzak. Voeg wat boter toe en gaar in een pan met water dat tegen de kook is. Kook juist beetgaar (controleer dmv de 'markers'). Zodra juist beetgaar: koel terug op ijswater en reserveer in het vacuümzakje.

Asperge-velouté

17. Passeer het kookvocht en bewaar dat vocht. Knijp de schillen boven een kom goed uit. (pureeknijper?).
18. Smelt ca 50g boter in een steelpan. Voeg zodra gesmolten ca 50 g bloem toe, roer door en gaar de bloem. Voeg het vocht van de uitgeknepen schillen toe en laat opkoken. Heb je meer vocht nodig, gebruik dan het asperge-kookvocht. Voeg room toe en laat opkoken. Corrigeer eventueel de consistentie met meer asperge-kookvocht. Breng naar eigen inzicht op smaak.

Grapefruit

19. Snijd de grapefruit à vif en reserveer met wat grapefruitsap.

'Vogeltongetjes'

20. Kook de pasta al dente. Giet af en meng er wat velouté door. Reserveer.

À LA MINUTE BEREIDINGEN

21. Klop de velouté juist voor service luchtig met de staafmixer (bolletjesschijf; lucht laten happen)
22. Warm de asperge op in de velouté. Warm de orzo-pasta op.

Opmaak en uitserveren

Gebruik een kombord, doe daar wat pasta in, plaats daarop de zalm en daaromheen de aspergestukjes met de velouté. Garneer de zalm met weinig zeer fijn gesneden bieslook. Schik wat (delen van) partjes grapefruit op de asperges. Werk af met nog wat druppels droplikeur.

Bron: Le cuisinier/JB

Picanha, tuinboontjes, pastinaak-appelstrooppuree, gekonfijte aardappel, mosterdzaad, pastinaakkrokant

Mosterdzaad zoetzuur

1/3 doosje geel mosterdzaad
Azijn
Suiker

Gekonfijte aardappel

1,5 kg Malta-aardappel (of
Beemster Valery)
Boter
Gevogelbouillon

Kalfsjus

1 kg kalfsbotten
WUPS
Tomatnpuree
Peperkorrels
Laurier
Tijm

Pastinaak-appelstrooppuree

4 middelgrote pastinaken
Rinse appelstroop

Picanha

1 staartstuk van ca 1,5 kg

Mosterdzaad zoetzuur

23. Doe wat azijn en evenveel suiker in een klein steelpannetje. Breng aan de kook. Doe het mosterdzaad er in en zet meteen van het vuur. Reserveer.

Gekonfijte aardappel

24. Schil de aardappelen. Snijd O/W in schijven van ca 2,5 cm dik. Steek hier ronde schijven uit. Doe de reststukjes (in wat water) naar het tweede gerecht.

25. Schik alle aardappelschijven in een koekenpan, voeg bouillon toe tot de aardappels precies onderstaan. Voeg 75 g boter toe en zet op matig vuur en houd tegen de kook aan. Zodra alle bouillon geabsorbeerd en verdampt is: keer de schijven om en bak een krokant laagje op de snijvlakken. Reserveer warm.

Kalfsjus

26. Maak de WUPS schoon en snijd in stukken. Doe in een ovenschaal en besprenkel met wat olie. Smeer de botten in met wat tomatnpuree, leg ze op de WUPS en bak aan in een oven van 230°C. Zodra de botten bruin worden: doe botten en WUPS over in de hogedrukpan, vul aan met water, voeg specerijen toe en beng de pan op maximale druk. Laat vijf kwartier trekken. Koel de pan af onder stromend water en open het deksel. Doe de vloeistof over in een grote koekenpan en reduceer op hoog vuur tot licht stroperig. Reserveer op kamertemperatuur.

Pastinaak-appelstrooppuree

27. Schil de pastinaak, schaaft enkele lange repen tbv het pastinaak-krokant en reserveer die in water. Snijd de rest van de pastinaak in blokjes en kook in ruim water gaar. Giet af en pureer glad. Voeg naar smaak appelstroop toe. Breng verder op smaak naar eigen inzicht en reserveer warm in een spuitzakje.

Picanha

28. Pareer het vlees en laat op kamertemperatuur komen. Bak fel aan in neutrale olie, draai het vuur naar matig en voeg 100 g boter toe. Laat smelten en arroseer het vlees met

<p>Tuinboontjes 1 kg tuinbonen Boter Olie</p>	<p>schuimende boter. Plaats een kerntemperatuurmeter en stel die in op 52°C. zet het vlees in een oven van 150°C. Zodra de kerntemperatuur is bereikt: haal uit de oven en laat 15 à 20 minuten rusten. Trancheer het vlees, plaats op een hittebestendige schaal en druk de tranches meteen weer tegen elkaar. Reserveer op kamertemperatuur.</p> <p>29. Breng de braadpan weer op temperatuur en blus af met water. Roer alle aanbaksels goed los, laat wat inkoken, passeer door een zeef en voeg bij de kalfsjus.</p> <p>Tuinboontjes</p> <p>30. Dop de tuinbonen, blancheer ze tot net niet beetgaar in extreem zout en heftig kokend water. Koel terug op ijswater. Dubbeldop de boontjes en doe in een steelpannetje (met deksel). Voeg weinig olie toe om daarmee de boontjes van een filmpje te voorzien en voeg een klontje boter toe. Reserveer onder deksel.</p> <p>À LA MINUTE BEREIDINGEN</p> <p>31. Picanha: verwarm een oven op 150°C en schakel de bovengrill in. Zet vijf minuten voor service de picanha in de oven en grill de bovenzijde krokant. Serveer direct.</p> <p>32. Frituur de pastinaaksliertje krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi direct met wat fijn zout.</p> <p>33. Warm de tuinboontjes op.</p> <p>34. Monteer de kalfsjus met ijsskoude boter en doe in saucières.</p>
--	--

Opmaak en uitserveren

Maak een presentatie naar eigen inzicht (geen hoopjes, geen stapeltjes, wél verbinding). Garneer met wat mosterdzaad. Zout het vlees na met wat Maldonzout. Serveer de kalfsjus aan tafel.

Bron: Le Cuisinier/JB

Profiteroles met chocolade, banketbakkersroom en stracciatella-roomijs

Informatie vooraf:

['Waarom lukt het soms niet om een mooie soes te bakken?'](#)

['Soezenbeslag met of zonder melk?'](#)

<p>Poedersuiker 200 g suiker</p> <p>Stracciatella-roomijs 400 g volle melk 22 g magere melkpoeder 175 g room van 35% vet 95 g suiker 30 g dextrose 1 eidooier 0,75 g Locust 0,75 g Guargom 1 g Cortina</p> <p>75 g chocoladecallets</p> <p>Profiteroles 100 g water 100 g melk 100 g boter 100 g bloem</p>	<p>Poedersuiker 35. Maak in de nog droge Thermomix 100 g poedersuiker voor in de glazuur en nog eens 100 g voor op de crème pâtissière. Dek de poedersuiker af met huishoudfolie tot gebruik, zodat hij niet vochtig kan worden.</p> <p>Stracciatella-roomijs 36. Maak een bain-marie-ijsbad en zet in de vriezer (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat). Zet ook al een bewaarbakje voor het ijs in de vriezer. Knip een bakpapiertje in de breedte van het bewaarbakje en met flink wat overlengte. 37. Meng alle ingrediënten voor de ijsmix m.u.v. de Cortina en de chocolade in de Thermomix, zet de tijd op 10 minuten, de temperatuur op 85°C en start de machine op stand 5 of 6. Draai de snelheid na ca 20 seconden naar stand 2. Zodra de temperatuur 85°C heeft bereikt: draai de temperatuur naar 0. 38. Bereid de ijsmachine voor: meet m.b.v. het maatbekertje de correcte hoeveelheid jonge jenever af en doe die in de vaste ketel. Plaats de losse ketel, smeer ca 1 g Cortina aan het roerwerk, plaats dit in de machine en zet vast. Koel de machine enkele minuten voor. 39. Zodra de temperatuur van de mix ca 50°C is: stop de Thermomix en giet de ijsmix in de koude bain marie. Roer goed door tot de mix flink is afgekoeld en giet dan in de draaiende ijsmachine. Maak de Thermomix even schoon en geef door aan het eerste gerecht. 40. Smelt de chocolade in de magnetron. Zodra de consistentie van het ijs goed is: giet de gesmolten chocolade in de draaiende ijsmachine en draai tot de chocoladestukjes een mooie grootte hebben. Stopt de ijsmachine en doe het ijs over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en reserveer in de vriezer.</p> <p>Profiteroles 41. Zeef de bloem en voeg wat zout toe. Breng melk, water en boter in een pan aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg de bloem toe. Roer goed. Zet de pan terug op het vuur</p>
---	---

4 eieren
zout

Crème pâtissière

5 eidooiers
600 g volle melk
100 g suiker
50 g maïzena

Chocoladeglazuur

125 g chocoladecallets
100 g poedersuiker
60 g boter
Wat koud water

Samenstellen profiteroles

Soezen
Crème pat
glazuur

Chantilly cream

Room 35% zo koud mogelijk!!
(gebruik ook het restant van
ijsbereiding)
Suiker

en gaar het beslag al roerende tot er een licht vetlaagje op de bodem van de pan achterblijft. Neem de pan weer van het vuur en voeg één voor één de eieren toe; roer krachtig en zorg dat het eerste ei helemaal is opgenomen voor je het volgende ei toevoegt enz.

Doe het beslag in een spuitzak en spuit het in doppen van de gewenste grootte op de bakplaat.

Bak de soezen op 200 °C af (ca 20 min).

Open de oven onder geen beding voor de soezen gaar zijn.

Zet de oven uit en zet de ovendeur op een kiertje door er een houten lepel tussen te steken. Laat de soezen afkoelen voor je ze gaat vullen.

Crème pâtissière

42. Klop de dooier los en voeg al roerend de suiker toe. Klop luchtig. Voeg de maïzena toe en klop tot homogeen.

Breng de melk tegen de kook. Doe wat melk bij de dooiers (familie maken) en voeg daarna de dooiers bij de rest van de melk. Laat opkoken (twee of drie 'blupjes') en zet van het vuur. Bestrooi de oppervlakte met wat poedersuiker (tegen vel-vorming). Laat afkoelen. Roer door en doe in een spuitzak met een metalen spuitmondje.

Chocoladeglazuur

43. Roer in een kom de boter op kamertemperatuur zacht. Laat de chocolade bain marie smelten. Zeef de poedersuiker en roer deze beetje bij beetje door de gesmolten chocolade. Meng de boter door het chocolademengsel. Roer er tenslotte 3-4 eetlepels koud water door. Verwerk het glazuur lauwwarm.

Samenstellen profiteroles

44. Prik met het spuitmondje van de spuitzak met crème pat een gaatje in de onderkant van de soes en vul de soes met de crème. Doop nu de soesjes met de bovenkant in de glazuur. Zet rechtop weg tot service.

Chantilly cream

45. Klop de room met suiker op tot stijve pieken. Doe in een spuitzak (al dan niet met spuitmondje) een reserveer in de koelkast.

Opmaak en uitserveren

Server in een coupe eerst wat chantilly cream, daarop een flinke bol straciatella-ijs.
Plaats er een of enkele profiteroles bij en werk af met een flinke dop chantilly cream.

Bron: Le cuisinier/JB