

'Terug van vakantie'

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



Maandmenu september 2024

Curry-mosselen, taugé, edamame

*

Shi-take, tuinboon, gedroogde tomaat, gekaramelliseerde

zonnebloempitten 

*

Snoekbaars, appelstroop, aardappel, bleekselder

*

Eendenborst met kruidenkorst, gekonfijte ui, kastanje-puree, zoetzure
radijs, pickled pear, blauwebessenjus

*

Karamel-ijs, perencompote, kaneelmeringue, serranoham

Noot: daar waar geen hoeveelheden zijn vermeld, dient gelezen te worden: naar smaak / naar behoefte toevoegen.

Receptuur is voor 10 personen.

Toelichting op het menu:

Veel culinaire ideetjes opgedaan afgelopen zomer? Nou, ik wel. Ik heb me nogal beziggehouden met gerechten uitsluitend bereid met planten. Da's een hele uitdaging trouwens: tjonge, soms wel heel erg moeilijk hoor. Maar ik beleef er een hoop plezier aan. Het tweede gerecht is afgelopen zomer ontstaan bij al die probeersels. Ik vind het een beauty! Let maar eens op al die smaken die er in zitten: je komt alle basissmaken tegen.

Maar eerst naar een bijzonder lekker en toch eenvoudig gerechtje met mosselen: met curry, taugé en edamame. Heel simpel om te maken en dan weet je het wel: de uitdaging zit hem in de smaak en smaakbalans. Het gerechtje kan met gemak om halfacht op tafel staan, dus doe je best.

We gaan naar de snoekbaars. Een echte zomervis van het IJsselmeer en dus een zoetwatervis. Daar zit vaak een gronderig smaakje aan, maar dat waardeer ik juist aan snoekbaars: even anders dan anders. Op de huid gebakken, met een mooie saus, lardo di Colonnata, dus zeer vet spek, aardappelkaantjes, bleekselderij en appelstroop. Dat blijkt wonderwel te passen bij die ietwat gronderige smaak. Ik vind het een prachtig gerechtje. Mooie smaken, leuke opmaak.

Het hoofdgerecht: eendenborstfilet, maar nu eens een beetje anders: we bakken niet op de huid, maar halen het vel er af. Dat wordt straks in combinatie met allerlei specerijen een krokante crumble. Een jus met blauwe bessen, ui en kastanje en nog wat zoetzuur: alle basissmaken zitten er wel in, dus dat kan bijna niet mis toch?

Een karamel-ijsje als hoofdcomponent in het dessert. Dat karamel-ijs is het wedstrijdijstje voor de professionele ijsbereiders die komend voorjaar weer hun vakwedstrijden houden. En ik zit dan ongetwijfeld weer in de jury, dus met jullie hulp en mijn voorkook-uitprobeersels kan ik alvast even wennen aan de smaak: weet ik tenminste wat me te wachten staat. Ik kan je verzekeren: heerlijk! De combinatie met peer, chocolade, kaneelmeringue en karamelsaus: of er een engeltje...

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 2
- 1^e tussen 4
- 2^e tussen 4
- Hoofd 6
- Dessert 5

Curry-mosselen, taugé, edamame

<p>Curry-mosselen 2 kg mosselen WUPS (bleekselder) Sambal Sjalot Curry Madras Room</p> <p>Diverse bereidingen Edamame (diepvries)</p> <p>Taugé Rood Spaans pepertje</p> <p>Garnering Blaadjes selderij Ringetjes rode peper</p>	<p>Curry-mosselen</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Snijd de WUPS in handzame stukken, reserveer wat selderijblaadjes op ijswater. Doe de WUPS samen met wat sambal in een grote pan (met deksel). Was de mosselen in koud stromend water en doe ze met aanhangend water bij de WUPS. Kook op hoog vuur onder deksel tot juist gaar. Giet door een vergiet af en passeer het kookvocht meteen door een doek. Passeer nogmaals door een koffiefilter. Doe het kookvocht over in een hoge beker en laat bezinken. Haal de mosselen uit de schelp en reserveer op kamertemperatuur. 2. Snijd de sjalot in fijne brunoise en zet aan in wat olie. Voeg curry Madras toe en myoteer even. Blus af met mossel-kookvocht (giet voorzichtig zodat eventueel bezinksel niet meekomt). Voeg room toe. Laat inkoken tot de gewenste dikte, breng op smaak en reserveer. <p>Diverse bereidingen</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Kook de edamame juist beetgaar en reserveer. 4. Snijd de rode peper à la minute in dunne ringetjes.
--	---

Opmaak en uitserveren

Doe taugé in een kom, schik hier de edamame en de mosselen tussen. Breng de currysous aan de kook en giet over mosselen en groenten. Werk af met een blaadje selderij en wat ringetjes van peper.

Bron: Le Cuisinier/JB

Shi-take, tuinboon, gedroogde tomaat, zonnebloempitten**Dashi**

Ca 500 g shi-take (vers)
5 gedroogde shi-take
1 blad kombu
Steeltjes van de verse shi-take
Suiker
Saké
Lichte Japanse soja (Kikkoman groene dop)
Aardappelzetmeel

Gedroogde tomaat

3 middelgrote tomaten
Suiker
Zout
Limoen

Tuinboon

Ca 1 kg tuinboon in peul (indien diepvries: ca 250 g)

Zonnebloempitjes

Ca 50 g zonnebloempitten (gepeld)
Neutrale olie
Suiker
Fijn zout

Shi-take

Hoeden van shi-take (vers)
Knoflook
Maggi aroma

Dashi

5. Verwijder de steeltjes van de verse shi-take. **De paddenstoelen naar bereiding hieronder: dus alleen de steeltjes in de dashi.** Doe samen met kombu en gedroogde shi-take in een ruime pan, vul aan met water en breng tegen de kook aan. Laat 15 minuten sudderen en verwijder de kombu (reserveer in een vacuümzakje en vries in voor latere toepassing). Houd de bouillon tegen de kook en vul eventueel aan met wat water als dat te veel verdamppt. Zie verder bij 'à la minute bereidingen'.

Gedroogde tomaat

6. Snijd de tomaten N/Z in vieren. Verwijder de zaadjes en 'fileer' het velletje van de tomaat. Leg de kwartjes op een siliconenmat op een bakplaat tegen elkaar aan. Bestrooi met wat suiker en weinig zout. Rasp er schil van limoen over en besprenkel met wat limoensap. Zet in een oven van 120°C en laat indrogen tot leerachtig.

Tuinboon

7. Dop de tuinbonen, blancheer ze tot juist gaar, koel terug in ijswater en dop ze dubbel. Reserveer op kamertemperatuur in een klein steelpannetje en besprenkel met wat neurale olie. Dek af met plasticfolie (druk dat op de boontjes)

Zonnebloempitjes

8. Maak een suikerstroop van ongeveer 2/3 suiker en 1/3 water. Roer door en breng aan de kook. Voeg de zonnebloempitjes toe en laat ze een minuutje koken. Giet af op een zeef en laat wat uitlekken. Doe de pitten over in een pannetje met olie op kamertemperatuur. Zet op matig vuur en rooster de pitjes tot ze een kleurtje krijgen. Schep de pitjes uit de olie, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met wat fijn zout. Reserveer op het keukenpapier.

Shi-take

9. Snijd de shi-take in reepjes. Bak fel aan in wat neutrale olie. Voeg de in dunne schijfjes gesneden knoflook toe en laat even

meebakken. Zodra de paddenstoelen beetgaar zijn: zet het vuur uit en voeg zeer weinig Maggi aroma toe.

À la minute bereidingen

10. Saus: giet de dashi af en reserveer de paddenstoelen in een vacuümzak. Vries in voor later gebruik.
Kook de bouillon eventueel nog wat in. Voeg een scheut saké, suiker en lichte Japanse sojasaus toe. Breng op smaak. Roer wat aardappelzetmeel met wat water glad en voeg naar behoefte toe aan de bouillon, zodat een lopende saus ontstaat. Breng eventueel nog op smaak met peper en zout. Houd warm.
11. Tomaat: snijd de kwartjes tomaat N/Z in dunne strookjes.
12. Tuinboon: verwijder folie, voeg een paar druppels water toe en verwarm de boontjes.

Opmaak en uitserveren



Gebruik een spaghetti-bord. Giet onderin een bodempje saus, schik hierop de shi-take, daar tussen de tuinbonen en de reepjes tomaat. Bestrooi met zonnebloempitjes.
Serveer direct.

Bron: Le Cuisinier/JB

Snoekbaars, appelstroop, aardappel, bleekselder

<p>Snoekbaars Ca 1,7 kg snoekbaars</p> <p>Visbouillon en saus Graten en koppen WUPS Zwarte peperkorrels Teentje knoflook Sjalot Laurierblad Droge witte kookwijn Noilly Prat dry vermouth (groen) 2 pakjes Room 35% vet Wat saffraandraadjes</p> <p>Aardappelkaantjes Ca 200 g Opperdoezer ronde Olie Knoflook</p> <p>Brunoise van bleekselderij 2 stengels bleekselderij</p> <p>Lak van appelstroop Appelstroop Lichte sojasaus (Kikkoman groen)</p> <p>Stukje Lardo colonnata</p>	<p>Snoekbaars 13. Fileer de snoekbaars, laat het vel aan de vis en portioneer op ongeveer 50g pp/. Doe de graten en koppen naar de volgende bereiding.</p> <p>Visbouillon en saus 14. Snijd de WUPS in handzame stukken en zet aan in weinig olie in een hoge pan. Voeg de overige ingrediënten toe. Breng tegen de kook aan en laat 20 minuten sudderen. 15. Snipper een sjalot fijn, voeg een laurierblad toe, zet aan in weinig olie en blus af met witte wijn. Laat reduceren tot de helft of minder. 16. Giet de bouillon af door zeef met een passeerdoek. Laat reduceren tot de helft of minder. Voeg de eerste reductie (van sjalot) en de ingekookte bouillon bij elkaar. Voeg de room toe en laat reduceren. Voeg naar smaak witte peper en een beetje Noilly Prat toe. Los de saffraandraadjes op in wat witte wijn. Voeg bij de saus. Reserveer.</p> <p>Aardappelkaantjes 17. Kook de aardappelen in de schil bijna gaar. Giet af en laat afkoelen. Snijd in strakke kleine brunoise. (alles wat niet een perfect dobbelsteentje is mag weg). Reserveer in de koeling.</p> <p>Brunoise van bleekselderij 18. Schil de bleekselderij aan de buitenzijde om zo de lange draden te verwijderen. Klief het onderste (brede) deel van de stengel in vieren, iets hoger in tweeën zodat straks ongeveer gelijke blokjes ontstaan. Snijd nu fijne brunoise van de stengels. Zet een kom met ijswater klaar. Breng ruim water aan de kook en voeg extreem veel zout toe. Blancheer de brunoise hier kort in en koel direct terug in het ijswater. Giet af op een zeef, doe over in een bakje, bedruppel de selderij met weinig olie, druk een velletje huishoudfolie op de brunoise en reserveer koel.</p> <p>Lak van appelstroop 19. Roer de appelstroop los met wat sojasaus en reserveer.</p> <p>À la minute bereidingen 20. Lardo: snijd dunne plakjes van de lardo</p>
--	---

21. Aardappel: frituur de aardappelbrunoise krokant, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met fijn zout
22. Warm de saus op
23. Bak de vis in wat olie op de huidzijde tot ongeveer de helft van het visvlees opaalkleurig is. Draai om, zet de pan van het vuur en voeg een beetje boter toe. Serveer zodra de vis juist gaar is.

Opmaak en uitserveren



Gebruik een kombord. Giet hierin wat saus, leg de vis op de vleeszijde in de saus. Doe wat brunoise van selderij om de vis. Bestrijk de velzijde met de lak van appelstroop. Plaats een plakje lardo op de vis en brand dit kort af met de brander. Lak nogmaals af en bestrooi met de aardappelkaantjes. Serveer direct.

Bron: De Librije/Jonnie Boer, blog 'sous vide koken', bewerkt Le Cuisinier/JB

Eendenborst met specerijenkorst, gekonfijte ui, kastanje-puree, zoetzure radijs, pickled pear, bosbessenjus

<p>Specerijenmengsel 5 g zwarte peperkorrels 8 g korianderzaad (heel) 5 g komijnzaad 4 g lavendelzaad</p> <p>Eendenborst 850 à 950 g eendenborstfilet Boter</p> <p>Kastanjepuree Ca 500 g verse kastanjes Sjalot Kippenbouillon Room Boter Xanthaangom</p> <p>Zoetzure radijs Bosje rode radijs Aromatische azijn Suiker Zout Inlegkruiden</p> <p>Pickled pear 1 Conference peer 1 Citroen Suiker</p>	<p>Specerijenmengsel 24. Maal de specerijen in een keukenmachine grof. Zeef er het stof uit. Myoteer in een droge pan. Reserveer. (De specerijen worden zowel in de sousvide bereiding als bij de crumble gebruikt)</p> <p>Eendenborst 25. Maak de eendenborstfilets schoon en prepareer het vel er van af. Het vel gaat naar de bereiding van de crumble. Doe de filets met wat van het kruidenmengsel, een klontje boter in vacuümzakken, vacumeer en gaar sous vide gedurende een uur op 55°C.</p> <p>Kastanjepuree 26. Pof de kastanjes in een oven van 200°C tot ze open gaan. Laat afkoelen. Pel de kastanjes en snijd ze in stukken. snijd het sjalotje in fijne brunoise en zet aan in wat olie. Voeg de kastanjes toe en bak ze even op. Voeg bouillon toe en laat wat inkoken. Voeg de room toe. Kook de kastanjes gaar. Blender tot een puree. Voeg ca 2 g Xanthaangom toe. Passeer door een zeef. Monteer met koude boter tot de juiste consistentie. Doe over in een spuitzak en houd warm</p> <p>Zoetzure radijs 27. Was de radijsjes en schaf ze op de mandoline in dunne plakjes. Doe in en schaalte. 28. Maak een pickle van gelijke delen azijn en suiker, de inlegkruiden en wat zout. Breng aan de kook. Proef. Wellicht nog ietsje water toevoegen. Breng weer aan de kook en giet op de radijs-schijfjes. Reserveer op kamertemperatuur.</p> <p>Pickled pear 29. Schaf de peer op de mandoline in dunne plakken. Doe in een schaalte, bestrooi met wat suiker en knijp er zoveel citroensap op dat de peer overal nat is. Reserveer op kamertemperatuur.</p>
--	---

Gekonfijte ui

4 middelgrote uien
Olie
Suiker
Steranijs
Zout
Witte wijn

Blauwebessenjus

Sjalot
125 g blauwe bes
125 g rode port
Kippenbouillon
Balsamicoazijn
Zout
Suiker
1 Citroen

Crumble van vel en kruiden

Eendenvel

Specerijenmengsel

Koude boter (om te monteren)
Boter (om te arrosen)

Garnering

Vene-cress

Gekonfijte ui

30. Maak de uien schoon en snijd ze in dunne halve ringen. Zet aan in een beetje olie, maar laat niet kleuren. Bestrooi met wat suiker en ietsje zout, voeg de steranijs toe. Laat nu op laag tot matig vuur langzaam karamelliseren. Zodra de ui een jamachtige structuur heeft: voeg wat witte wijn toe en laat verder inkoken. Als de ui de juiste structuur heeft: verwijder de steranijs en reserveer op kamertemperatuur.

Blauwebessenjus

31. Snijd een fijne brunoise van de sjalot, zet aan in wat olie maar laat niet kleuren. Voeg de blauwe bessen toe en laat wat stoven. Blus af met port en kippenbouillon en laat inkoken. Blender glad met de staafmixer. Breng op smaak met suiker, zout en/of citroen. Zeef eventueel nog. Reserveer.

Crumble van eendenvel en kruiden

32. Bak het vel in zijn geheel krokant in een droge pan en op matig vuur (er loopt veel vet uit waarin het vel bakt en krokant wordt). Laat uitlekken op keukenpapier. Laat afkoelen. Snijd het krokante vel tot een crumble. Meng met de specerijen en reserveer.

À la minute bereidingen

33. Peer: steek rondjes uit, ongeveer even groot als de radijsschijfjes.
34. Saus: monteer met koude boter
35. Eendenborst: haal uit de vacuümzakjes, dep droog, bak rondom aan in wat neutrale olie, voeg flink wat boter toe en arroseer het vlees. Leg op een bruine snijplank. Bedek de bovenzijde met de crumble en druk goed aan. Portioneer het vlees N/Z en serveer direct.

Opmaak en uitserveren



Plaats met een steker een schijf gekonfijte ui decentraal op het bord. Spuit daarop de kastanjepuree. Druk in de puree om en om (zie foto) schijfjes peer en radijs. Plaats de filet tegenover de schijf met ui en kastanje. Garneer met vene cress. Giet de saus aan tafel tussen vlees en ui-schijf.

Bron: Hai Cooking, bewerkt Le Cuisinier/JB

Karamel-ijs, perencompote, kaneelmeringue, serranoham**Karamel-ijs**

110 g sacharose

460 g volle melk

20 g Magere Melkpoeder (MMP)

125 g room 35%

30 g dextrose

1 eidooier (eiwit naar meringue)

0,75 g locust

0,75 g guar

Ca 1 g Cortina

Ganache

150 g pure chocolade van

Callebaut

125 g room 35% vet

Kogelmatje (siliconen)

Kaneelmeringue

1 eiwit

70 g suiker

Kaneel (gemalen)

Karamel-ijs

36. Maak een bain-marie-ijsbad (om de ijsmix snel te kunnen terugkoelen voor hij in de ijsmachine gaat) en kies een pan om de karamel te maken die in de bain-marie-pan past. 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. 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. Zet de machine alvast aan en laat enkele minuten voorcoelen.

38. Doe alle ingrediënten m.u.v. Cortina en Sacharose in de Thermomix. Mix even op stand 4 à 5 en houd de mix bij de hand voor de volgende bereiding.

39. Doe de sacharose in een pan die in het bain-marie-ijsbad past en maak de suiker juist nat met wat water. Kook een amberkleurige karamel van de suiker. Zodra de kleur juist is: zet van het vuur en giet de mix uit de Thermomix bij de karamel. Roer net zolang tot alle karamel is opgelost. Verwarm eventueel de mix weer wat om het oplossen te vergemakkelijken.

Zodra alle karamel is opgelost: zet de pan in het bain-marie-ijsbad en roer tot de mix koud is.

Start de ijsmachine en giet de mix in de draaiende machine. Zodra het ijs goed is: doe over in het bewaarbakje, dek af met het bakpapiertje en reserveer in de vriezer.

Ganache

40. Maak een ganache van chocolade en room.

Roer glad en doe over in een spuitzakje. Vul hiermee de siliconen matjes. Reserveer meteen in de vriezer.

Kaneelmeringue

41. Klop het eiwit los met de ballongarde in de KitchenAid. Voeg de suiker in drie ongeveer gelijke porties toe tijdens het kloppen. Voeg als laatste kaneel naar smaak toe. Doe over in een spuitzakje en spuit op een siliconenmat

<p>Karamelsaus 150 g suiker 75 g boter 40 g room Zout</p> <p>Serranoham 100 g serranoham Bakpapier</p> <p>Perencompote 2 à 3 conferenceperen Suiker</p> <p>Garnering Atsinacress</p>	<p>dopjes meringue. Bak af in een oven van 90°C tot krokant.</p> <p>Karamelsaus 42. Doe de suiker in een steelpan met dikke bodem, maak de suiker juist vochtig met wat water en kook een amberkleurige karamel. Zodra de kleur juist is: zet van het vuur, voeg eerst de boter en zodra die begint te smelten de room toe. Roer de saus totdat alle karamel is opgelost. Verwarm hiertoe eventueel weer. Laat afkoelen en voeg naar smaak wat zout toe. Reserveer in een spuitflesje.</p> <p>Serranoham 43. Leg plakjes Serranoham tussen bakpapiertjes en leg het stapeltje in een droge koekenpan. Zet er een steelpannetje op. Bak op matig vuur juist krokant. Verkruimel de ham tot een crumble.</p> <p>Perencompote 44. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in brunoise. Bestrooi met wat suiker. Reserveer onder huishoudfolie in de koeling.</p>
--	--

Opmaak en uitserveren

Gebruik een kom- of spaghettibord. Leg onderin wat compote. Daarin de ganache; geef de ganache een paar minuten om te ontdooien. Plaats wat meringues en atsinacress en centraal in het bord een bolletje ijs.
Spuit wat karamelsaus op het ijs en strooi hier wat ham in.

Bron: Le Cuisinier/JB