

‘De smaak van de herfst’

menu samengesteld door Jan Boeren, MdC



menu oktober 2024

Gefrituurde artisjok met brie, walnoot, appel en 63° eidooier



*

Garnalen en pompoenen

*

Makreel, koffie, aardpeer, aardappel, mozaïek

*

Schietend à la Brabançonne, schorseneer, witlof, cantharel,
spruit, fricassee, cassave-krokant, roomsaus

*

IJs van venkel en gember, ganache van witte chocolade,
chocoladeschots met gefrituurde venkelzaadjes,
munt-gember-venkel-jus



Toelichting op het menu:

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

Artichaut poivrade, de kleine variant. Lang niet altijd beschikbaar en dat is best jammer, want juist dit kleine artisjokje is prima in zijn geheel te bereiden. Je kunt er hele mooie voorgerechtjes mee maken. Ons voorgerecht is een leuk voorbeeld: gekookt en daarna gefrituurd, met een paté van brie en appel en een crème van eidooier die maar juist gaar is. Bijzonder allemaal en toch goed om te doen.

Garnalen en pompoenen: een wonderlijke combinatie. De patisson is moeilijk verkrijgbaar, maar is niet essentieel in dit gerecht. Kun je hem dus niet vinden, doe het gerust zonder. De balans in smaken en texturen is best lastig, dus vooral goed proeven en er een mooi geheel van maken is de boodschap.

Makreel en koffie, dat is nog eens een wonderlijke combinatie. Bij het uitwerken van het recept miste ik nog een krokant. Nu wilde ik al langere tijd experimenteren met zo'n mozaïekje van bloem, water en olie. Ik verving het water door sterke koffie en zo is dit krokantje ontstaan. Houd hem klein: het is een subtiel element in dit bijzondere gerechtje. Bereidingswijze en valkuilen vind je hier: [Mozaïek van bloem, olie en koffie](#)

Ai, even buiten de waard gerekend. Het hoofdgerecht was aanvankelijk een gerecht met fazant, maar die is nog niet verkrijgbaar. Pas over een week zijn de eerste fazanten beschikbaar. Nu is er wel volop schietend, dus de fazant is in dit gerecht vervangen door zo'n wilde eend. Maak je het gerecht nog eens, gebruik dan gerust fazant: alle bereidingen en garnituren blijven gelijk..

Brabançonne is de term die verwijst naar (Belgisch) Brabant. Het is ook de naam van het Belgische volkslied. In een culinaire context betekent het 'op Belgische wijze', en dat is vaak met Brussels lof, witlof dus.

Een heftig nagerecht met de warme smaken van gember, venkel en witte chocolade. Dit ijsje eet je echt alleen maar in combinatie met andere componenten: voor op een hoorntje is dit echt veel en veel te krachtig. Dat geeft al meteen aan dat de smaakbalans een hele uitdaging is.

Aantal serieuze bereidingen:

- Voor 3
- 1^e tussen 5
- 2^e tussen 7
- Hoofd 8
- Dessert 4

Gefrituurde artisjok met brie, walnoot, appel en 63° eidooier

<p>63° eidooier 6 eieren</p> <p>Paté van appel, brie en walnoot 3 Elstar appels 1 brie-kaasje van 125g Walnoten</p> <p>Artisjok 12 poivrade artisjokken Citroen Zwarte peperkorrels Blaadje laurier</p> <p>Garnering Wat gebroken walnoot Brunoise van appel</p>	<p>63° eidooier</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Doe de eieren in een sousvide bad van precies 63°C en laat 1,5 uur garen. Pel ze, verwijder het eiwit. Prak de dooiers met wat olie en wrijf tot een spuitbare crème. Breng op smaak en reserveer op kamertemperatuur in een spuitzakje. <p>Paté van appel, brie en walnoot</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Schil de appels en snijd in grove brunoise. Kook in wat water juist beetgaar en doe over in een blender. Snijd de korst van de brie en doe de kaas bij de appel. Voeg noten toe. Blender het geheel tot een smeuijge paté en reserveer. <p>Artisjok</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Snijd het steeltje van de artisjok, snijd de bodem kruislings in en verwijder met een mes de uiteinde van de bladeren. Doe in een pan met water, schijfjes citroen en de specerijen. Kook gaar onder een cartouche van bakpapier. De artisjok is gaar zodra een blaadje uit het midden van de groente kan worden losgetrokken. Haal uit het kookwater en zet op z'n kop op een doek om uit te lekken. 4. Frituur de artisjok in olie tot lichtbruin. Haal alle harde blaadjes weg, bestrooi met wat fijn zout en serveer direct.
--	---

Opmaak en uitserveren



Presenteer een artisjok pp. Zet een flinke dop paté op de bodem van een kom of kombord, schik er wat brunoise van appel omheen en plaats een artisjok op de paté. Zet wat puntjes eidooier op de artisjok. Garneer met gebroken walnoot.

Bron: Recetin, bewerkt Le cuisinier/JB

Garnalen, Hokkaido-pompoen, flespompoen, patisson

<p>Pompoen schijven gebakken Oranje Hokkaido-pompoen Kerrie Madras Sesamzaad wit Neutrale olie</p> <p>Pompoen balletjes 1 flespompoen Pot groentebouillon</p> <p>Zoetzuur van pompoen Restant van de flespompoen 1 patisson</p> <p>Pompoenpuree Alle restanten en afsnijdsels van beide pompoenen Pakje kokosmelk 19% vet</p> <p>Garnalen 3 à 6 grote garnalen pp (diepvries) Sesamolie</p> <p>Garnering Bakje tuinkers De sesamzaadjes die eerder geroosterd zijn.</p>	<p>Pompoen schijven gebakken 5. Schilde pompoen niet. Snijd in dunne halvemaanvormige schijven (1pp). Verwijder de zaden. Rooster de sesamzaadjes in een droge pan en reserveer. Doe wat olie in de pan, myoteer de kerrie en bak de pompoen in de kerrie aan beide zijden aan. Zet de pan in een oven van ongeveer 160°C tot de schijven gaar zijn (controleer met saté-prikker). Reserveer.</p> <p>Pompoen balletjes 6. Snijd boven- en onderzijde van de pompoen. Snijd nu O/W doormidden. Steek met een parisienne-boor bolletjes uit het bovenste deel. Zodra een laag is uitgestoken: snijd die laag weg en steek opnieuw bolletjes uit. Reserveer de afsnijdsels. Kook de bolletjes in groentebouillon juist beetgaar. Reserveer.</p> <p>Zoetzuur van pompoen 7. Maak een vinaigrette van neutrale olie, weinig sesamolie, dragonazijn en sushi-seasoning. Schil het onderste deel van de flespompoen. Snijd nu met een dunschiller, kaasschaaf of mandoline dunne repen pompoen en doe ze in de vinaigrette. Schaaf ook de patissons en doe ook in de vinaigrette</p> <p>Pompoenpuree 8. Kook alle restanten van pompoen in wat kokosmelk. Pureer en laat eventueel nog wat inkoken tot een spuitbare massa. Breng op smaak met specerijen naar eigen keuze. Reserveer in een spuitzakje.</p> <p>Garnalen 9. Ontdooi de garnalen en droog ze goed, bestrijk met weinig sesamolie en brand ze met de brander terwijl je ze in een droge pan fel aanbakt. De garnaal moet succulent van binnen zijn en vanbuiten een licht gebrand korstje hebben. Bestrooi met wat fijn zout en serveer direct.</p>
---	---

Opmaak en uitserveren



Plaats een halvemaanvormige pompoenschijf op het bord. Drapeer daaromheen de andere bereidingen van pompoen. Plaats hiertussen de garnalen. Garneer met tuinkers en sesamzaad.

Bron: Berliner Speisemeisterei. Bewerkt Le Cuisinier/JB

Makreel, koffie, aardpeer, aardappel

<p>Makreel 6 makrelen middelgroot Zout Suiker Koffie gemalen</p> <p>Koffie-olie 100 g neutrale olie 20 g gemalen koffie Xanthaangom</p> <p>Gerookte aardappelpuree Ca 250 g aardappel Room Olijfolie Houtmot</p> <p>Zoetzuur van aardpeer 3 aardpeertjes Dragonazijn Suiker Zout</p> <p>Poeder van cêpes Enkele gedroogde boleten</p> <p>Koffie-mozaïek 65 g olie 55 g koffie 20 g bloem Beetje zout</p>	<p>Makreel 10. Fileer de makreel. Maak een mengsel van grof zout en suiker in de verhouding 5/3. Smeer de filets hiermee in. Smeer bovendien op de vleeskant in met gemalen koffie. Laat een uur marineren, spoel af onder koud water en droog de filets. Portioneer en reserveer op kamertemperatuur. (à la minute afbranden)</p> <p>Koffie-olie 11. Meng de olie en de koffie en verwarm tot ongeveer 60°C. laat afkoelen en zeef daarna. Verhoog de viscositeit met xanthaangom. Reserveer de olie in een spuitflesje</p> <p>Gerookte aardappelpuree 12. Kook de aardappelen gaar en maak een puree met de olijfolie en de room. Doe in een plat bakje dat in de rookoven past. Rook de aardappel met zeer weinig houtmot. Roken: doe weinig mot in de rookoven, steek dit aan met de brander, dek af met een roostertje, zet daarop het schaaltje met puree. Sluit de oven maar laat een kiertje open. Zet nog even op hoog vuur tot de rook uit de oven komt. Zet nu van het vuur en sluit de oven helemaal. Laat afkoelen. Open de oven pas kort voor uitserveren, roer de puree even door, breng op smaak en doe over in een spuitzak. Warm enigszins op in de warmhoudkast.</p> <p>Zoetzuur van aardpeer 13. Schil de aardpeer en snijd in een 'suiker'. Schillen naar volgende aardpeerbereiding (à la minute bereidingen). 14. Maak een pekkel van azijn, suiker en ietsje zout. Breng aan de kook, doe er de 'suiker' van aardpeer in en zet van het vuur. Reserveer.</p> <p>Poeder van cêpes 15. Maak poeder van de cêpes in het moulinex molentje (eerst zonder, daarna met poederschijf). reserveer</p> <p>Koffie-mozaïek 16. Meng alle ingrediënten en doe over in een spuitflesje, verhit een droge antiaanbakpan, doe wat van het mengsel in de pan en bak gaar. Laat op keukenpapier uitlekken.</p> <p>A la minute bereidingen</p>
--	---

<p>Aardpeerschil gefrituurd Schillen van aardpeer Neutrale olie</p> <p>Garnering: Venecress</p>	<p>Aardpeerschil gefrituurd 17. Frituur de schillen, laat uitlekken op keukenpapier, bestrooi met wat fijn zout, verkruimel en serveer direct.</p> <p>Makreel 18. Brand de filet aan de velzijde licht af met de brander. Verwijder het vel. Keer de filet om en presenteer met de vleeszijde boven.</p>
---	--

Opmaak en uitserveren



Plaats twee zeer kleine dopjes aardappelpuree op het bord en druk hierop een makreelfilet met de vleeszijde boven.

Spuit op de makreel - uit het midden - een flinke dop puree. Plaats een tweede puree-dop voor en tegen de filet. Leg een koffie-mozaïkje op deze puree.

Op de eerste dop: bestrooi eerst met wat aardpeerschil, dan met cêpes-poeder (alleen de dop puree).

Breng enkele puntjes zoetzuur van aardpeer aan tegen de pureedop.

Druppel wat koffie-olie op de filet.

Plaats een of twee blaadjes venecress.

Serveer extra koffie-olie aan tafel (swirl)

Schieteed à la Brabançonne, witlof, schorseneer, cantharel, spruit, fricassee, cassave-krokant, roomsaus

<p>Schieteed 3 schieteeden Boter Knoflook Tijm</p> <p>Roomsaus Karkas eend WUPS Zwarte peper Laurier Tijm</p> <p>Witte kookwijn Room Cognac</p> <p>Fricassee Vette bouillon Gekookt karkas</p> <p>Witlof 6 struikjes witlof Boter 2 Sinaasappels</p> <p>Schorseneer 4 schorseneren Voor de 'blanc': ca 1 liter water 15 g bloem Sap van 1 citroen 10 g boter</p> <p>Spruit 12 flinke spruiten</p>	<p>Schieteed 19. Fileer de eenden en laat het vel aan de filets. Doe in vacuümzakken met wat boter, knoflook en tijm en gaar de filets sous vide op 53°C. Zie verder de à la minute bereidingen.</p> <p>Roomsaus 20. Maak van het karkas en de overige ingrediënten een bouillon. Ontvet d.m.v. een hevel en gebruik de ontvette bouillon voor de saus. De helft van de bouillon, alsook het gekookte karkas naar de bereiding van de fricassee Kook de bouillon in tot ongeveer de helft (fond). Kook eenzelfde hoeveelheid witte kookwijn in tot de helft. Voeg fond en wijn bij elkaar en voeg room en cognac toe. Kook nog wat verder in, breng op smaak en reserveer.</p> <p>Fricassee 21. Pluk het vlees van de botten. Kook de bouillon in tot stroopdikte. Meng met elkaar en breng op smaak. Reserveer.</p> <p>Witlof 22. Haal van de witlof de buitenste bladen weg tot je een kleine kern overhoudt. Snijd de kern N/Z doormidden. Bak in een koekenpan in wat gebruide boter. Rasp er schil van de sinaasappel over, pers de sinaasappels uit en voeg het sap toe. Bak tot de vloeistof is verdampd. Reserveer. 23. Smoor de overgebleven witlof in wat boter en hak in stukjes.</p> <p>Schorseneer 24. Was de schorseneren grondig. Maar een ruime bak met aangezuurd water (azijn) klaar. Schil de schorseneren nu en dompel ze regelmatig in het zure water. Snijd in chinoise en reserveer in het zure water. 25. Maak een 'blanc': roer met wat koud water de bloem tot een papje, breng het overige water aan de kook, voeg bloempapje, citroensap en boter toe en roer goed door. Laat binden. Kook hierin de schorseneren. Zodra beetgaar: reserveer in een pannetje met een bodempje van de 'blanc'.</p> <p>Spruit 26. Maak de spruiten schoon en kook ze beetgaar in extreem zout water. Koel meteen terug op</p>
---	---

Cantharellen

Ca 14 cantharellen

Boter

Cassavelinten

Stukje cassave van ca 10cm

Neutrale olie

ijswater. Zodra koud: dep droog, halveer N/Z. Smelt weinig boter met evenveel water in een koekenpan. Leg hierin de spruiten met het snijvlak naar beneden. Dek af met huishoudfolie en reserveer.

À la minute bereidingen

Eend

27. Haal de filets uit de vacuümzakjes, dep goed droog. Voeg het kookvocht eventueel bij de saus. Bak nu op de velzijde fel aan in olie, voeg wat boter toe. Brand de velkant eventueel nog wat aan met de brander. Zorg dat het vel krokant is. Portioneer en serveer direct.

Cantharellen

28. Maak de cantharellen schoon, scheur grote exemplaren in strookjes. bak fel aan in wat boter. Serveer direct.

Cassavelinten

29. Schil de cassave en schaaft er linten van. Frituur in neutrale olie tot krokant. Laat uitlekken op keukenpapier en serveer direct.

Witlof

30. Warm de twee soorten gebakken witlof op

Schorseneer spruiten en fricassee

31. Warm de schorseneren, spruiten en fricassee op en serveer direct.

Saus

32. Warm de saus op en doe in saucières.

Opmaak en uitserveren



Maak op een groot rond bord een compositie met twee parallelle balkjes, een voor de eend, een voor de garnituren. Doe de fricassee in de rauwe schelp witlof en leg hierop de gebakken witlof.

De saus wordt aan tafel tussen de twee balkjes gepresenteerd en vormt zo de verbinding. Bestrooi de filet met wat Maldonzout

IJs van venkel en gember, ganache van witte chocolade, witte chocoladeschots met gefrituurde venkelzaadjes, munt-gember-venkeljus

<p>Venkel en gember-ijs 15 g venkelzaad 285 water 240 g vruchtenpulp (gemberpulp van pot stemgember à 450g) 155 g volle melk 3,5% 10 g Magere melkpoeder 45 g room 35% 15 g dextrose 0.75 g Locust 0,75 g Guar 1 g Cortina</p> <p>Ganache van witte chocolade 2 savarin-siliconenmatjes 375 g witte chocoladegallets 25 g room 35%</p> <p>Schots van witte chocolade 5 g venkelzaad Neutrale olie 200 g witte chocoladegallets</p>	<p>Venkel en gember-ijs</p> <ol style="list-style-type: none"> 33. Zet een bain-marie-ijsbad klaar. Zet een bewaarbakje in de vriezer en knip een bakpapiertje hiervoor op maat. 34. Myoteer het venkelzaad in een droge koekenpan. 35. Draai de inhoud van de pot stemgember helemaal glad in de Thermomix. Meet met de refractometer de brixwaarde. Die moet 70°Bx zijn. Indien je een afwijking constateert, corrigeer dan met water of sacharose tot precies 70°Bx. Meet hiervan 240 g af (restant naar de munt-gember-venkeljus). 36. Voeg alle ingrediënten inclusief het venkelzaad en m.u.v. de Cortina bij elkaar in de Thermomix. Stel in op 85°C en verwarm tot die temperatuur. Zodra 85°C is bereikt: draai de temperatuur terug naar 0 en laat afkoelen tot ongeveer 60°C. 37. Smeer de Cortina aan het roerwerk en koel de ijsmachine voor. Stort de mix in het bain-marie-ijsbad en roer de mix koud. Giet hierna in de draaiende ijsmachine en draai e rijs van zodra de consistentie goed in: doe over in het bewaarbakje, dek af met bakpapier en zet onder in de vriezer. <p>Ganache van witte chocolade</p> <ol style="list-style-type: none"> 38. Zet de siliconenmatjes op een metalen schaalpje. Smelt de chocolade met de room in de magnetron. Vul de savarins en reserveer de matjes in de vriezer <p>Schots van witte chocolade</p> <ol style="list-style-type: none"> 39. Doe het venkelzaad met wat olie in een steelpannetje en verwarm tot de zaadjes krokant en knapperig zijn. Giet m.b.v. een metalen zeef af en laat uitlekken op keukenpapier. 40. Het tempereren van de chocolade: doe de gallets in een vacuümzakje, trek vacuüm en doe in een waterbad (sous vide) van 46°C. Laat door en door smelten en op temperatuur komen. Masseer het zakje een beetje voor homogeniteit. verlaag de temperatuur van het waterbad naar 27°C en versnel het afkoelen door wat ijswater in het bad te gieten. Zodra 27°C bereikt is, verhoog je de temperatuur tot 32°C. Houd deze temperatuur
---	--

Munt-venkel-gemberjus

Restant gemberpulp ijsrecept)

Pot munt

1 kleine venkelknol

Ca 5 cm verse gember

Suiker

Water

Garnering

Venkelgroen

Atsinacress

ongeveer 5 minuten aan en kneed het zakje weer wat om hiermee een homogene temperatuur en consistentie te bekomen. De chocolade is nu getempereerd.

41. Giet de getemereerde chocolade in de gewenste vorm op een plaatje met bakpapier en strooi er de venkelzaadjes in. Laat afkoelen en reserveer in de koelkast.

Munt-venkel-gemberjus

42. Maak een stroop van twee delen suiker en een deel water. Reserveer het groen van de venkelknol op ijswater. Maak de gember schoon. Schaaf venkel en gember zeer fijn. Doe venkel, gember, muntblaadjes en gemberpulp in de suikerstroop en verwarm tot ca 50°C. Zet van het vuur en laat infuseren.

43. Juist voor service: doe de stroop via een zeef in de thermomix. Haal de munt uit de zeef en doe ook in de thermomix. Draai er een gladde saus van.

Opmaak en uitserveren



Stort de savarin op een bord. Giet hieromheen wat munt-venkel-gemberjus. Plaats een bol ijs op de savarin. Decoreer met de chocoladeschots, venkelgroen en atsinacress.