



Kookvereniging De Eenhoorn

*Zalm nori mozaïek, avocado crème, crème fraîche,
haring kaviaar, bronze venkel, tuile.*

*Gepofte pompoen, ricotta, venkel, gepofte pompoen pit,
affilla cress, salie schuim, salie olie.*

*Dorada, aardpeercrème, beurre blanc, lavas olie,
macadamia crumble, eryngii.*

*kalf sous vide gegaard, krokante polenta, pastinaak crème,
witte chocolade, meloen ui, mosterd zaad, zorri cress.*

*Gekarameliseerde ananas, passie parels, Italiaans schuim,
rum, tonkaboon ijs, crumble.*

Menu december 2024



Zalm nori mozaïek, avocado crème, crème fraîche, haring kaviaar, bronze venkel, tuile.

Ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
900 g zalm 100 g zout 2 ltr water 12 plakjes nori vellen (geroosterd zeewier)	Zalm mozaïek Verwarm 1 ltr water met het zout. Als het zout is opgelost haal je dit van het vuur en voeg je de overige 1 ltr koud water toe. Dit is de pekkel. Maak de zalm schoon indien nodig. (geen vel of bruin vet) Snijd de zalm in banen van ongeveer 1 tot 1,5 cm dik. Doe de zalm in de pekkel en pekkel voor ongeveer 30 min. Spoel de zalm na het pekelen af en dep droog. Maal de nori vellen in de thermomixer tot bijna poeder. Rol de zalm apart van elkaar in het poeder. Maak van ± 7 zalmbanen een rouleau door ze stevig in slagiersfolie te rollen. Dit wordt een rol van ±5 cm dik. Vries aan en snijd (met het folie er nog om heen) plakken van 50 gram Haal het folie er pas af als we de borden gaan opmaken.
1 avocado ½ citroen 1 el (5 g) crème fraîche Zout	Avocado crème Pel de avocado's en ontdoe de avocado's van zijn pit. Doe het vruchtvlees in een blender en voeg hier alle andere ingrediënten aan toe. Draai tot een gladde crème. Breng op smaak met zout. Doe in een spuitzak.
30 g gesmolten boter 25 g poedersuiker 40 g eiwit 30 g bloem Tuile mat	Corona beslag Alle ingrediënten mengen. In de tuilemat smeren. Afbakken in de oven op 170 graden, 6 min. Je hebt genoeg beslag om 2 keer te bakken. Uit de oven iets laten afkoelen ±3 min. En voorzichtig eruit wippen. De mat afspoelen (niet in de afwasmachine).
2 el (10 g) crème fraîche 2 el (20 g) haringparels Fijn zeezout Bronze venkel cress	Bord opmaak Doe de crème fraîche in een spuitzakje (niet roeren, dan wordt het slap). Plaats de zalm in het midden van het bord. Eventueel een paar korreltjes zout er op. Doe er 3 stippen avocado crème op en een beetje haring parels. Spuit 3 dotten crème fraîche rondom tegen de zalm aan ³⁾ . Leg de tuile op de zalm op de avocado crème. Maak af door op de tuile een paar takjes bronze venkel cress te leggen.
Wijnsuggestie	Picpoul de Pinet

Menu december 2024



Gepofte pompoen, ricotta, venkel, gepofte pompoen pit, affilla cress, salie schuim, salie olie.

Ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
2 fles pompoenen olie zout peper	Gepofte pompoen Snijd de fles pompoen 2x in de lengte doormidden en haal het zaad er uit. Besprenkel een bakplaat met olie zout en peper. Leg de pompoenen met de gesneden kant naar beneden op de bakplaat. Gaar de pompoenen 1,5 uur in de oven op 180°C. Schep de pompoen uit de schil en maak deze prak op smaak met zout en peper. Koel dit terug.
250 g ricotta 1 el (10 g) olijf olie zout	Ricotta Meng alle ingrediënten met elkaar en doe in een spuitzak.
1 venkel	Venkel Snijd de venkel door midden. Snijd op de snijmachine flinterdunne plakjes van de venkel, snijd deze plakjes door midden en leg op ijswater.
100 g Pompoen pitten 100 g witte basterd suiker 100 g frituur olie (zonnebloem of arachide) staat in de koeling van gisteren. Het pannetje met frituurolie gaat na de laatste keer zeven naar het Hoofdgerecht.	Gepofte pompoen pitten Maak van de witte basterdsuiker karamel. Voeg, als deze goud bruin is, de pompoenpitten toe en roer snel door. Giet dit op bakpapier en doe daar een bakpapier-tje boven op. Rol plat met een deegroller. Laat afkoelen en breek dan stukken van ongeveer 4 x 4 cm (maakt niet zoveel uit hoe ze er uit zien als ze maar ongeveer even groot zijn). We gebruiken de hele week de olie van de vorige dag. Op vrijdag wordt dit weggegooid en op maandag beginnen we met nieuwe olie. Verwarm in een pan de frituurolie tot 190°C. Zet ondertussen een even grote of grotere pan klaar met een zeef er op. Doe nu 1/5 ^e deel van de karamel brokken in het frituurvet en roer voorzichtig met een lepel (pas op: zodra de pompoen pitten gaan poffen kan het spetteren!) Zodra alle pitten een beetje los zijn van elkaar giet je het vet door een zeef in het andere pannetje. Leeg de zeef op bakpapier en probeer de pitten zo veel mogelijk te verspreiden. Je hebt nu de olie in het tweede pannetje en doet de tweede batch door dit tweede pannetje te gebruiken om te frituren.
35 g salie 35 g peterselie 175 g zonnebloem olie zout	Salie olie Pluk de salie (bewaar de steeltjes voor het schuim) Snijd de peterselie grof (met steeltjes en al) Doe alle ingrediënten in de Thermomixer en draai 5 min vol uit. Maak evt. nog extra op smaak met zout Doe de alles in een vacuüm zak en koel terug in koud water. Vul een spuitfles met de olie.

Menu december 2024



<p>de overige salie takken 150 g slagroom snufje zout 50 g eiwit 2 slagroompatronen</p>	<p>Salie schuim</p> <p>Zet de slagroom op met de salie takken. Breng aan de kook en koel terug met de salie takken er in. Haal de takken er uit en voeg het eiwit toe. Pak de kleine kidde (¼ ltr kidde) Doe de ingrediënten in de kidde met 2 patronen en schud goed. Test tijdens het schudden af en toe of de schuim al mooi is.</p>
<p>affilia cress anise blossom cress</p>	<p>Bord opmaak</p> <p>Gebruik een gladde ronde steker van 5½ cm doorsnee. Maak hiermee op elk bord een cirkel pompoen. Steek hier de gepofte pompoen pitten in. Zet tegen de pompoen 2 mooie stippen met ricotta ³). Doe op de pompoen een flinke dot salie schuim en maak hier met een pommes parisiennes lepelkje een holletje in. Vul dit met de salie olie. Steek hier de venkel in. Doe er een takje affilla cress op. Druppel wat salie olie rond het gerecht. En decoreer met de anise blossom cress.</p>
<p>Wijnsuggestie</p>	<p>Graubunder trocken</p>

Menu december 2024



Dorada, aardpeercrème, beurre blanc, lavas olie, macadamia crumble, eryngii.

Ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
800 g dorade filets, met vel en zonder graat. Ze wegen ±120 g.	Dorada Maak de dorades schoon en zorg dat ze graatloos zijn. Snij het laatste stukje vel, aan de staartstukzijde weg 4 cm af. Verdeel elke dorade filets overdwars in tweeën op porties van 60 gram. Bak de vis vlak voor het opmaken van het bord eerst op de huid, en draai ze op het laatste moment om.
500 g aardpeer (ook wel topinamboer genoemd) 90 g slagroom 10 g witte wijn azijn zout	Crème van aardpeer Kook de aardperen in zijn geheel gedurende 30 min. Testen of ze gaar zijn. Snij de aardperen wanneer ze nog warm zijn in de lengte door en til de schil er af. ¹⁾ Pureer vlak voor het opdienen de aardperen, samen met de slagroom en de azijn, in de thermoblender op 90°C. Maak op smaak met zout en peper.
4 dl witte wijn 4 dl water 4 dl slagroom 1 bol knoflook 2 witte uien 150 g koude boter	Beurre blanc Maak de uien schoon en snij in kwarten, snijd de knoflook bol door midden. Doe de witte wijn, het water, de knoflook en de uien in een pan en kook dit in tot de helft. Voeg de room toe en kook weer in tot de helft. Zeef de knoflook en de ui uit de saus. Monteer de saus met blokjes boter. Dit doe je door de koude boter door de saus heen te staven met een staafmixer.
200 g macadamia noten gezouten	Macadamia crumble Verhit de macadamia noten in de oven op een bakblik met gaatjes, 10 min. 190°C. Laat afkoelen op een koud plateau. Doe ze in de Magimix en puls steeds kort tot je grove crumble over houdt. Zeef het gruis er uit met een vergiet. Maak de crumble op smaak met zout.
10 eryngii paddenstoelen	Eryngii paddenstoel Snijd de eryngii paddenstoelen allemaal op gelijke grote. Snijd nu de paddenstoelen door de lengte in 8 ^e Bak vlak voor het opmaken de paddenstoelen in olie mooi goud bruin en zout af.
lavas olie (staat in koeling) adji cress	Bord opmaak Begin met een grote dot aardpeer crème en strijk deze uit met een lepel. Leg hierin 6 stukjes eryngii en daar boven op de vis. Bedeck de vis met een eetlepel macadamia crumble. Schuim de beurre blanc met de staafmixer op en schep de saus op het bord. Druppel hier wat lavas olie (fles schudden) in ²⁾ . Tot slot een paar takjes adji cress.
Wijnsuggestie	Naumakos Chardonnay

Menu december 2024



kalf sous vide gegaard, krokante polenta, pastinaak crème witte chocolade, meloes ui, mosterd zaad, zorri cress.

Ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
1 kilo picanha	Kalfsstaartstuk (Picanha) Maak het vlees schoon. Verwarm het sousvide bad op 52°C. Trek het vlees vacuüm en laat 1 uur garen (doe dit 1 uur voor het serveren).
100 g polenta 5 dl groente bouillon 1 tl (2 g) paprikapoeder 1 teen knoflook 1 el (3 g) gehakte verse rozemarijn 25 g Parmezaanse kaas bakblik 24-28 cm Olie van de pompoenpitten	Krokante polenta Bekleed een cakeblik van 24-28 cm met bakpapier. Breng de bouillon aan de kook. Pers de knoflookteen er in. Meng polenta, paprikapoeder, rozemarijn en Parmezaan. Voeg toe aan de bouillon. Kook tot er een dikke, maar nog wel schenkbare, pap ontstaat en giet dit in het cakeblik. Laat minimaal 30 min koelen. Stort de polenta op een snijplank en snijd de zijkanen bij. Snijd nu banen van 2cm zodat je 12-13 gelijke stukken hebt. Frituur de stukken polenta vlak voor het serveren in de (niet te hete olie) van het 'pompoen' gerecht aan alle kanten goudbruin. Deze kun je warm houden in de oven. Zeef de olie en zet in de koeling.
300 g pastinaak zout 30 g witte chocolade	Pastinaak crème Schil de pastinaak en snijd in gelijke stukken. Kook de pastinaak helemaal gaar in zout water. Pureer de pastinaak in de Thermomixer en voeg de witte chocolade toe. Draai de puree net zolang tot deze glad is. Voeg evt. zout toe. Is de puree te dik voeg je evt. wat kookvocht toe. Warm houden.
200 g rode wijn 200 g Jus de veau 1 el dragon	Kalfsjus De rode wijn inkoken tot er 80 g over is. Dan de jus de veau er bij doen. De dragon fijn snijden. Vlak voor het serveren de dragon door de jus roeren. Als je de dragon te vroeg toevoegt wordt hij bruin.
25 g mosterdzaad 90 g water 40 g witte wijn azijn 10 g suiker snufje zout	Mosterd zaad Meng water, azijn, suiker en zout in een pan tot het zout en de suiker zijn opgelost. Voeg het mosterdzaad toe en breng dit aan de kook. Laat het op laag vuur koken tot het vocht bijna helemaal is opgenomen in het mosterdzaad. Roer af en toe door. Giet in een bakje en koel terug in de koeling.
20 meloes uien of zilveruien 10 g boter zout peper	Ui Maak de uien schoon door de buitenste vellen er af te halen. Doe de uitjes in een vacuüm zak met boter, zout en peper. Vacumeer deze. Kook de uitjes in een pan water op 100°C ca 10 min. Koel direct terug in koud water. Snijd de uitjes in helften en leg met de bolle kant naar beneden op een plateautje. Verwarm voor het serveren de uitjes nog even in de oven. Brand daarna af met de crème brûlée brander.

Menu december 2024



<p>Zout Peper Zorri cress</p>	<p>Bord opmaak</p> <p>Braad het vlees nog even aan alle kanten dicht. Breng op smaak met zout en peper. Trancheer het vlees in porties van 50 gram. Leg het vlees in het midden van het bord. Leg de warme polenta naast het vlees en spuit hier 3 stippen warme pastinaak crème op ³). Spuit ergens anders op het bord nog een dot crème. Verdeel 3 halve uien (warm en gebrand) op elk bord. Doe 3 kleine hoopjes mosterdzaad in de 3 stippen op de polenta. Doe er een klein beetje jus omheen. Maak af met zorri cress.</p> <p>Vergeet niet de olie van de polenta te zeven en in de koeling te zetten. De groep van vrijdag gooit de olie weg.</p>
<p>Wijnsuggestie</p>	<p>Rioja Vallobera Crianza</p>

Menu december 2024



Gekarameliseerde ananas, passie parels, Italiaans schuim, rum, tonkaboon ijs, crumble.

Ingrediënten Voor 12/14 personen	Bereiden
2½ dl room 2 dl melk 150 g eidooier 160 g suiker 1 tonkaboon	Tonkaboon ijs Room, melk, 130 g suiker en de tonkaboon opzetten (niet koken). Onderwijl 40 g suiker + eidooier luchtig kloppen. Het warme room mengsel voorzichtig al roerend bij het ei gieten (familie maken), daarna alles weer terug in de pan doen. Verwarmen tot 80 graden, uit de pan halen door een zeef en snel terug koelen. Als het afgekoeld is in de ijsmachine doen. En ijs draaien.
1 ananas 3 dl bruine rum 5 dl water 5 kruidnagels 3 stuks steranijs 100 g suiker	Gepocheerde ananas Doe de rum, water, suiker, steranijs en kruidnagel in een pan. Breng dit aan de kook en zet het vuur uit. Laat de kruiden een kwartiertje infuseren. Schil de ananas en snij in 13 plakken. Verwijder de kern. Breng op nieuw aan de kook en pocheer de ananas. Laat de ananas in het vocht afkoelen. Dek af met een bakpapiertje. Dep voor het serveren de ananas goed droog en dip aan een kant in de rietsuiker, leg op een plateautje en karamelliseer met de crème brûlée brander.
4 g agar agar 100 g suiker 100 g water 200 g passie vrucht puree 1 hoedje zonnebloem of arachide olie (staat in de koeling)	Passie parels Haal het hoedje (een hoog pannetje, doorsnee 20 cm) olie uit de koeling. Maak van het water en de suiker suikerwater. Voeg de passievruchtpuree toe en breng weer aan de kook. Voeg de agar toe en laat 1 min doorkoken. Giet in een spuitfles en laat afkoelen tot ± 40 graden (laat het niet te ver afkoelen want dan stolt het in de fles). Druppel de vloeistof in de koude olie. Zeef de parels uit de olie en spoel goed af onder een lauwe kraan (<i>niet warmer dan 30 graden</i>). Zet de olie weer in de koeling voor de volgende groep.
50 g eiwit 50 g fijne suiker 35 g water 100 g fijne suiker	Italiaans schuim Het water en de 100 g fijne suiker koken. Als het kookt afschuimen en inkoken tot 118°C. Intussen het eiwit luchtig kloppen, de 50 g fijne suiker als schiftsuiker geleidelijk toevoegen en tot een stevig schuim draaien. De warme suikerstroop in een dun straaltje toevoegen (machine op stand 2). Vervolgens in de hoogste versnelling weer taai draaien tot het lauw is. In een spuitzak doen.
140 g bloem 100 g suiker 100 g boter rasp van ½ citroen	Crumble Alles met elkaar mengen en goed verkrumelen. Afbakken op 175°C en om de 10 min door scheppen tot het geheel goud bruin is.
rietsuiker Atsina cress	Bord opmaak Leg de ananas in het midden van het bord. Zet wat stippen met het Italiaanse schuim op de rand van de ananas ³⁾ . Doe hier ook een paar parels bij. Strooi de crumble op een hoek van het bord en schep hier een bol ijs op. Tot slot een paar takjes Atsina cress per bord.
Wijnsuggestie	Muscat de Rivesaltes



Toelichting

Aardpeer ¹

Tip van Marc:

Als er meer tijd was geweest hadden we van de schil van de aardpeer een krokantje kunnen maken. Ik wil dit toch even mee geven dus even los van het menu een klein receptje:

Droog de schillen 5 uur op 60 graden

Frituur de schillen op 190 graden tot ze puffen en zout af.

Lavas olie ²

De lavas olie kun je ook zelf maken (wij gebruiken de olie die op de chefsavond is bereid).

Je gebruikt: 35 gram lavas, 35 gram peterselie, 175 gram zonnebloemolie en een beetje zout.

Pluk de lavas. Snijd de peterselie grof (met steeltjes en al).

Doe alle ingrediënten in de thermomixer (of een blender) en draai 5 min vol uit.

Maak evt. nog extra op smaak met zout. Doe de olie in een vacuüm zak en vacuüm seal deze en koel terug in koud water. Doe de olie in een afgesloten potje tot gebruik. Je kunt het lang bewaren.

Vul een spuitfles met de olie.

Bolletjes spuiten ³

In onze gerechten hebben we deze maand een aantal keren dat we toefjes spuiten. Dat is van een mouse, crème, schuim, ricotta, etc.

Marc heeft het een aantal mensen voorgedaan. Een goede techniek daarvoor is als volgt:

- Vul een spuitzak(je) en sluit deze door hem aan de bovenkant dicht te draaien.
- Houd met een hand de onderkant van de spuitzak vast. Hiermee stuur je de spuitzak. Je oefent er geen druk mee uit.
- Met de andere hand houd je de spuitzak aan de bovenkant vast. Hiermee druk je de massa rustig naar beneden.
- Je houdt de spuitzak loodrecht op je onderwerp.
- Je houdt de onderkant van de spuitzak ± 2 cm van je onderwerp af. Het is handig om je pink of ringvinger te laten rusten op het bord zodat je steeds dezelfde afstand houdt.
- Dan druk je met je bovenste hand rustig de massa naar beneden tot je een mooie toef hebt. Je gaat niet met je spuitzak op en neer. Je houdt hem stil.
- Tot slot trek je de spuitzak vlak naar rechts of links om te voorkomen dat je er een punt op krijgt.

Op deze wijze voorkom je ribbeltjes in de toef. Dikke onderkanten met een klein taps toelopend puntje. Onregelmatig grote en kleine toefjes. Etc.

Tonkaboon ijs

In het dessert hebben we deze keer een Engelse manier van ijs maken. Het ijsrecept in Engeland verschilt op verschillende manieren van de traditionele recepten die in Nederland en andere delen van Europa worden gebruikt. Hier zijn enkele belangrijke verschillen:

1. Basis ingrediënten:

- In Engeland wordt vaak gebruikgemaakt van een custardbasis voor ijs, wat betekent dat het ijs gemaakt wordt met een mengsel van melk, room, suiker en eieren. Dit geeft een romiger ijs met een rijke smaak.
- In Nederland worden ijssmaken vaak gemaakt zonder of met weinig eieren, waardoor ze lichter zijn en minder romig. Hier wordt eerder gebruikgemaakt van melk en room met suiker en smaakstoffen.

2. Smaakvariaties:

- Engelse ijsrecepten bevatten soms typische smaken zoals clotted cream, crumble of Engelse toffees, terwijl in Nederland smaken zoals boerenmengeling of stroopwafel populairder zijn.

3. Zoetheid:

- Engelse ijsrecepten zijn vaak zoeter dan hun Nederlandse tegenhangers, wat een andere smaakervaring kan opleveren.