

Christmas Takeaway

Bereidingswijze

Geachte Member,

Allereerst wensen wij u hele fijne feestdagen. Met deze Christmas takeaway hopen wij u te ontzorgen en een heerlijk kerstmenu op tafel te zetten. Daarvoor hebben wij een beschrijving voor u gemaakt zodat u stap voor stap de gerechten kunt afmaken en uw gasten kunt verwennen. De instructie video's kunt u terugvinden op www.thedukegolf.nl/christmas-takeaway

Voor u begint

Qua voorbereiding starten wij bij het dessert. Dat is een quenelle van chiboust van stoofpeer. Deze kunt u in de vriezer zetten om als ijs te serveren, maar u kunt het ook als mousse consumeren. Aan u de keuze of u het invriest. Bij elk gerecht staat beschreven welke onderdelen er nodig zijn en wat de werkwijze is. Een aantal gerechten maakt u af tijdens het diner, voor een leuke sfeerbeleving aan tafel. U kunt alvast een schaar op tafel leggen. Deze is nodig voor de tarbot en om later de duif au papillote open te knippen. Legt u ook een theedoek of servet klaar op tafel. Zo brandt u uw handen niet wanneer u opgewarmde spuitzakken vastpakt. Als extraatje in de box zit een panettone voor bij het kerstontbijt.

Tips

Oventijd

Elke oven is verschillend. Wij hebben een zo goed mogelijke inschatting gemaakt betreft de hoeveelheid tijd dat de producten in de oven moeten. Hier zit een marge in; de ene oven verarmd sneller dan de andere. U kunt dit zelf het beste inschatten. In de uitwerking staat de ingeschatte tijd beschreven voor een heteluchtoven en een stille oven.

Borden voorverwarmen

Een goede temperatuur voor de gerechten is het belangrijkste. Zorgt u daarom ook dat de borden voor de soep, het tussengerecht en het hoofdgerecht voorverwarmd zijn zodat het gerecht niet te snel afkoelt, dit kunt u doen in evt. een tweede oven op 60-80 graden of bijvoorbeeld vlak voor het serveren goed heet te laten worden in warm water.

Haal de gerechten op tijd uit de koeling

15 minuten voordat u aan de amuses begint haalt u deze uit de koelkast. Circa 15 à 30 minuten voor u aan het voorgerecht begint, haalt u het voorgerecht en het tussengerecht (de origami) uit de koeling zodat deze al langzaam op temperatuur kan komen. Wanneer u klaar bent met het voorgerecht, haalt u het volgende gerecht uit de koelkast. In de beschrijving zullen wij u hieraan herinneren.

Hieronder volgt een korte beschrijving van de gerechten, de werkwijze en de ingrediënten van het gerecht. Bon à petit!

Remco Henkes
Chefkok

Amuses

Lolly van ganzenlever met duindoornbes en hazelnootcrunch

Ganzenlever, hazelnoten, slagroom, duindoornbes, sinaasappel, gelatine, peper, zout.

Shotje van watermeloen, bloedsinaasappel en bergamot

Watermeloen, bloedsinaasappel, bergamot, xantana.

Ecluse bol

Bak het brood af in een voorverwarmde oven van 180 graden voor 8 minuten.

Wanneer u het brood uit de oven heeft gehaald, zet u de oven op 140 graden. Haal de boter uit de koeling en leg deze op een side plate en een klein mesje op tafel.

Voorgerecht

Licht gerookte Hollandse garnalen geserveerd met een sabayon van biologische Siciliaanse mandarijnen en gepofte kalkoenhuidjes

Hollandse garnalen, kreeftreductie, crème fraîche, slagroom, eidooier, citroen, mandarijn, mandarijn likeur, komkommer, bleekselderij, wortel, radijs, koolrabi, salty fingers, zeevenkel, kalkoen huid, peper, zout, pro espuma cold, cortina, instantgel.

Onderdelen

- Blikje met garnalen cocktail
- Tube met sabayon
- Zakje met gepofte kalkoenhuidjes
- Servet

Werkwijze

Serveer het blikje op een onderbord met een servet, zodat het blikje niet van het bord afglijdt. Iedereen kan zijn eigen blikje openmaken. U kunt er ook voor kiezen deze in zijn geheel of gedeeltelijk open te maken voordat u deze serveert. Let op met de scherpe randjes!

U kunt de sabayon die in de tube zit naar wens toevoegen op de cocktail.

Breek de gepofte kalkoenhuidjes en steek deze tussen de garnalen.

TIP: Haal nu alvast de bouillon en ravioli uit de koeling.

Soep

Ossenstaartbouillon met madeira gevuld met ossenstaartravioli en afgemaakt met Madras curryroom

Ossenstaart, water, uien, knoflook, wortel, prei, knolselderij, venkel, madeira, rode wijn, marsala, madras curry, slagroom, dragon, kervel, bosui, peterselie, laurier, kruidnagel, jeneverbes, marsala, zout, peper, bloem, rijstmeel, eiwit.

Onderdelen bouillon en ravioli

- Vacuümzakje met ossenstaartbouillon
- Vacuümzakje met ravioli
- Curryroom
- Groene kruiden

Werkwijze

Doe de bouillon in een pan en breng deze aan de kook. Verwarm ondertussen de soepborden of kommen voor in de oven. Als de bouillon zachtjes kookt kunt u de ravioli toe voegen. Laat deze 1 minuut verwarmen in de bouillon. De bouillon mag niet meer koken. Voeg u de kruiden toe en verdeel de bouillon over de borden. Lepel aan tafel de Curryroom erop.

TIP: haal alvast de tarbot uit de koeling.

Tussengerecht

Tarbotfilet gegrild met een venkelcrème, langoustine boudin en trompette de la mort

Tarbot, venkel, kervel, roomboter, azijn, sinaasappel, witte wijnazijn, druivenpitolie, ui, prei, knolselderij, Pernod, cognac, chilli peper, tabasco, worchester, tomaat, bakpoeder, langoustine, eiwit, slagroom, trompette de la morte.

Onderdelen tarbot gerecht

- Origami bakje
- Vacuümzakje Venkel crème
- Bakje venkelsalade
- Bakje sinaasappeldressing

Werkwijze

Plaats de origami in zijn geheel (met lint en al) in een voorverwarmde oven van 140 graden voor 15-18 minuten. Houdt u 15 minuten aan in een heteluchtoven en 18 minuten voor in een “stillere” oven met minder lucht verplaatsing.

Leg het spuitzakje met de venkelcrème in een pan met water van 90 graden. Verwarm de borden voor.

Dresseer de salade met de dressing. Leg een schaar klaar op tafel om het lint te knippen als deze klaar is en een theedoek of servet om het warme spuitzakje mee vast te pakken.

Haal de oragami uit de oven en plaats deze in zijn geheel op een bord. Knip het lint aan tafel eraf en verwijder het deksel. Vouw de oragami uit en spuit een dotje van de warme venkelcrème bij het gerecht. Voeg de salade naar wens toe.

TIP: haalt u vast de duif uit de koeling.

Hoofdgerecht

Anjouduif “au papillote” geserveerd met The Duke of Berkshire kinnebakspek, zoete mais en brioche crouton

Briochebrood, kinnebakkspek, Anjou duif, mais, room, spruitjes, polenta, five spices, olijfolie, thijm, rozemarijn, duivenjus, peper, zout.

Onderdelen hoofdgerecht

- Anjou Duif in katafa folie
- Vacuümzakje met maiscrème
- Zakje popcorn five spices

Werkwijze

Plaats de Anjou duif met folie en al in een oven van 140 graden voor *13-16 minuten.

*Met een heteluchtoven gaan we uit van 13 minuten en met een stille oven gaan we uit van 16 minuten.

Leg het spuitzakje met de maiscrème in een pan met water van 90 graden, het water kookt nog net niet. Verwarm de borden voor.

Als de duif klaar is, legt u het pakketje op het bord. Zet nu de oven op 80 graden! Serveer het pakketje met de Anjou duif aan tafel. Iedereen kan zijn eigen pakketje openknippen en de crouton met de duif op het bord schuiven. Voeg enkele toefjes maiscrème toe en popcorn naar wens en het gerecht is klaar.

Kaasgerecht

Vacherin Mont d'Or met morilles, abrikoos, witlof en mist van Blauwspar

Vacherin mont d'or, abrikozen, morieltjes, witlof, appel, olijvencake, wortel, zout, denne top olie, vegetal, eau de vie.

Onderdelen

- Vacherin Mont d'Or bakje
- Mist van blauwspar in spuitflesje

Werkwijze

Zet eerst de lasagne van peer in de oven op 90 graden voor het nagerecht wat hierna komt. Deze kan nu rustig warm worden.

Zet het Vacherin doosje op een bord en laat iedereen zelf de deksel verwijderen. De mist van blauwspar kan over het gerecht gespoten worden.

Dessert

Gieser Wildeman met Doyenne du comice lasagne geserveerd met pistache, Amarena kersen en Marsala Zabaglione

Gieser Wildeman, Doyenne du comice, amandelbloem, bloem, eieren, pistache, melk, room, maizena, vanille, zout, suiker, aceto,balsamico, marsala, cortina, pro espuma, instant gel.

Onderdelen

- Houten bakje met peerlasagne
- Glazen schaalje met chiboust van stoofpeer
- Vacuümzakje kersenspuree
- Tube Zabaglione Marsala

Werkwijze

U heeft de lasagne vóór het kaasgerecht al in de oven gezet op 90 graden. Op deze temperatuur heeft de lasagne 45 minuten nodig om warm te worden. Wilt u het proces versnellen? Zet de lasagne op 120 graden in de oven voor 30 minuten.

Wanneer de lasagne warm is, zet u het bakje op een bord. Spuit hier de crème bij van de Amarena kersen. Leg de chiboust ernaast.

Extra

Pannettone voor bij het Kerstontbijt

Bloem, boter, gist, suiker, zout, eieren, sinaasappel, chocolade, amandel.

Deze pannettone is voor de volgende dag. Bewaar deze buiten de koelkast.