



STEAK TARTARE 'BLING BLING'

VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

Een tartare van gesneden ossenhaas, aangemaakt met een klassieke steak tartare dressing. We hebben er een Noble Kitchen asian flavour aan gegeven door er crunch van furikake en parels van soja aan toe te voegen.

INGREDIENTEN

200 gram ossenhaas
100 gram Tapioca parels
200 gram panko (Japans broodkruim)
20 gram furikake
50 gram bieslook
2 liter zonnebloemolie
Peper en Zout

Soja marinade

20 gram sojasaus
20 gram sushi azijn
20 gram gembersiroop
20 gram limoensap

Tartaardressing

12 gram gehakte kappertjes
12 gram gehakte augurk
8 gram sjalot fijngesneden
15 gram eidooier
30 gram mayonaise
6 druppels tabasco
10 gram extra vergine olijfolie
15 draaien peper
10 gram mosterd
3 gram zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Breng een pan met 2 liter water aan de kook. Kook hier de tapioca parels in, al roerend net zolang totdat ze helemaal doorzichtig zijn. Giet ze op een zeef en spoel ze koud onder stromend water.
2. Giet alle ingrediënten voor de sojamarinade bij elkaar en schep de tapioca parels erbij. Laat dit 2 uur koud staan zodat ze zich vol kunnen zuigen met het vocht.
3. Vermeng de ingrediënten voor de tartaardressing zodat het een 'dunne mayonaise' wordt.
4. Giet de zonnebloemolie in een ruime pan en zet deze op laag vuur. Zet er een andere pan naast met een bolzeef erop. Schud de panko bij de olie, verhit deze al roerend met een garde goudbruin. Giet het vervolgens af op de bolzeef en laat de olie uit de panko druppen. Vermeng de helft van de panko met de furikake en spreid het uit over keukenpapier. (De overige panko gebruik je voor het volgende gerecht.)
5. Snijd de ossenhaas vanuit de koelkast in fijne blokjes. Maak het aan met de dressing en verdeel het in vieren.
6. Snijd het bosje bieslook met een scherp mes fijn.
7. Bekijk het filmpje voor een gedetailleerde uitleg en de opmaak van het bord.



HERTENRUGFILET MET RODE KOOL IN DE LAK

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

Malse hertenrugfilet met jus, en smaak van gestoofde rode kool, maar dan even anders. Rode kool gepoft in de oven, ingesmeerd met een lak van appel en crumble van kaneel en ui.

INGREDIENTEN

500 gram hertenrugfilet
50 gram ongezoeten roomboter
200 ml wildfond
Zonnebloemolie
Peper en zout
1 rode kool
100 gram appelstroop
25 gram aceto balsamico
100 gram gefrituurde panko
(over van vorige gerecht)
4 gram kaneelpoeder
30 gram gefrituurde uitjes Go-tan
1 roodlof

BEREIDINGSWIJZE

1. Leg de rode kool in een voorverwarmde oven van 200 graden voor 2,5 uur. Doe dit een dag van tevoren. Wanneer de kool gaar is, laat hem afkoelen en leg hem koud.
2. Haal de buitenste verbrande bladeren van de rode kool af en snijd de kool in 8 parten. Leg ze op de platte kant op een plateau.
3. Verwarm de appelstroop en los de aceto erin op. Smeer de platte kant van de 8 parten rode kool hier ruim mee in met een kwastje. Bestrooi ze vervolgens met wat zout.
4. Hak de krokante uitjes met een mes fijn en vermeng het met de panko en kaneel. Breng op smaak met wat zout.
5. Kruid de hertenrugfilet met peper en zout en bak in een hete bakpan. Wanneer alle kanten mooi bruin zijn, voeg je de roomboter toe en braad je het vlees nog enkele minuten. Leg het hert vervolgens voor 3 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden en laat het daarna 20 minuten rusten, ingepakt in aluminiumfolie. Voor je het vlees opdient, leg je het nog 3 a 4 minuten terug in de oven voor wat hitte.
6. Blus de braadboter af met de wildfond en damp het in tot een mooie jus. Breng het op smaak en kleur met de appelstroop met aceto.
7. Om de rode kool af te maken leg je deze 5 minuten in de oven. Bestrooi het met de crunch en snijd er wat ragfijne roodlof overheen.



KOFFIE PANNA COTTA MET VIJGEN

DESSERT VOOR 4 PERSONEN

Een dessert in een cocktailglas bestaande uit een smeuïge vijgencompote, waarop luchtige witte koffie panna cotta, een gelei van koffie en Tia Maria, bestrooid met cacao en compleet gemaakt met gelakte vijgen.

INGREDIENTEN

6 vijgen
150 gram rode wijn
150 gram rode port
100 gram suiker
½ kaneelstokje
4 bastognekoeken
20 gram cacao poeder
10 gram poedersuiker

Koffie panna cotta

250 gram slagroom geklopt
250 gram slagroom
10 gram koffiebonen
8 gram gelatine
50 gram suiker

Koffiegelei

200 gram koffie
50 gram Tia maria
50 gram suiker
10 gram gelatine

BEREIDINGSWIJZE

1. Week de gelatine voor de panna cotta in koud water.
2. Verwarm de niet opgeklopte slagroom zonder deze te laten koken met de koffiebonen en laat dit een half uur op laag vuur trekken, afgedekt met plasticfolie.
3. Snijd 2 vijgen in de lengte doormidden. Breng de wijn en port met de suiker en kaneel aan de kook. Leg de vijgen met de platte kant naar beneden in een droge bakpan en laat ze 1 minuut bakken en blus vervolgens af met het vocht. Gaar de vijgen op middel vuur tot het vocht een siroop is geworden.
4. Schil de overige vijgen en gaar ze tot een compote met de overige siroop. Verdeel dit gelijkmatig over vier cocktailglazen en stamp ze aan met een tonicstamper zodat de bovenkant glad is.
5. Zeef de slagroom en vermeng het met de suiker en gelatine totdat deze zijn opgelost. Laat het afkoelen totdat er iets binding in komt; wij noemen dit 'hangend' laten worden. Wanneer het hangend is, vermeng je het met de geslagen room en verdeel je het over de 4 glazen.
6. Leg ook de gelatine voor de gelei in koud water en breng de rest van de ingrediënten aan de kook. Los de gelatine er in op en laat het koud worden. Eenmaal koud verdeel je het wederom over de glazen zodat je een mooie spiegel bovenop krijgt. Laat alles opstijven in de koelkast.
7. Maak het dessert af door de cacao en poedersuiker te mengen en eroverheen te tikken met een theezeeffje en een lepel. Hak de bastognekoek tot kruimels en schep deze in het midden van ieder glas. Snijd de gegaarde halve vijgen nogmaals doormidden en leg 2 kwarten op het dessert.

GOLF.NL

noble
kitchen



GOLF.NL

noble
kitchen

TARTARE VAN KNOLSELDERIJ 'BLING BLING'

VOORGERECHT VOOR 4 PERSONEN

Een tartaar van gepofte en in mooie blokjes gesneden knolselderij, aangemaakt met een klassieke steak-tartare dressing, we hebben er een Noble Kitchen asian flavour aan gegeven door crunch van furikake en parels van soja aan toe te voegen.

INGREDIENTEN

1 stuk knolselderij
100 gram tapioca parels
200 gram panko
(Japans broodkruim)
20 gram furikake
50 gram bieslook
2 liter zonnebloemolie
Peper en Zout

Soja marinade

20 gram sojasaus
20 gram sushi azijn
20 gram gembersiroop
20 gram limoensap

Tartaardressing

12 gram gehakte kappertjes
12 gram gehakte augurk
8 gram sjalot fijngesneden
15 gram eidooier
30 gram mayonaise
6 druppels tabasco
10 gram extra vergine olijfolie
15 draaien peper
10 gram mosterd
3 gram zout

BEREIDINGSWIJZE

1. Plaats de knolselderij voor 1,5 uur in een voorverwarnde oven van 180 graden. En laat vervolgens weer koelen in de koelkast.
2. Breng een pan met 2 liter water aan de kook. Kook hierin de tapioca parels, al roerend net zolang totdat ze helemaal doorzichtig zijn. Giet ze op een zeef en spoel ze koud onder stromend water.
3. Giet alle ingrediënten voor de sojamarinade bij elkaar en schep de tapioca parels erbij. Laat dit 2 uur koud staan zodat ze zich vol kunnen zuigen met het vocht.
4. Vermeng de ingrediënten voor de tartaardressing zodat het een 'dunne mayonaise' wordt.
5. Giet de zonnebloemolie in een ruime pan en zet deze op laag vuur. Zet er een andere pan naast met een bolzeef erop. Schud de panko bij de olie, verhit deze al roerend met een garde goudbruin. Giet het vervolgens af op de bolzeef en laat de olie uit de panko druppen. Vermeng de helft van de panko met de furikake en spreid het uit over keukenpapier. (De overige panko gebruik je voor het volgende gerecht.)
6. Verwijder de schil van de knolselderij, weeg 200 gram af en snijd het in fijne blokjes. Maak het aan met de dressing en verdeel het in vieren.
7. Snijd het bosje bieslook met een scherp mes fijn.
8. Bekijk het filmpje voor de opmaak van het bord.



RODE KOOL IN DE LAK

HOOFDGERECHT VOOR 4 PERSONEN

De smaak van gestoofde rode kool, maar dan even anders. Rode kool gepoft in de oven, ingesmeerd met een lak van appel en crumble van kaneel en ui, waarop roodlof.

INGREDIENTEN

1 rode kool
100 gram appelstroop
25 gram Aceto balsamico
100 gram gefrituurde panko
(over van vorige gerecht)
4 gram kaneelpoeder
30 gram gefrituurde uitjes Go-tan
1 roodlof

BEREIDINGSWIJZE

1. Leg de rode kool in een voorverwarmde oven van 200 graden voor 2,5 uur. Doe dit een dag van tevoren. Laat de kool, wanneer deze gaar is, afkoelen en leg het koud.
2. Haal de buitenste verbrande bladeren van de rode kool af en snijd de kool in 8 parten. Leg ze op de platte kant op een plateau.
3. Verwarm de appelstroop en los de aceto erin op. Smeer de platte kant van de 8 parten rode kool hier ruim mee in met een kwastje. Bestrooi ze vervolgens met wat zout.
4. Hak de krokante uitjes met een mes fijn en vermeng het met de panko en kaneel. Breng op smaak met wat zout.
5. Om de rode kool af te maken leg je deze 5 minuten in de oven. Bestrooi het met de crunch en snijd er wat ragfijne roodlof overheen.

GOLF.NL

noble
kitchen



(VEGA) KOFFIE PANNA COTTA MET VIJGEN

DESSERT VOOR 4 PERSONEN

Een dessert in een cocktailglas bestaande uit een smeuijge vijgencompote, waarop luchtige witte koffie panna cotta, een gelei van koffie en Tia Maria, bestrooid met cacao en compleet gemaakt met gelakte vijgen.

INGREDIENTEN

6 vijgen
150 gram rode wijn
150 gram rode port
100 gram suiker
½ kaneelstokje
4 bastognekoeken
20 gram cacaopoeder
10 gram poedersuiker

Koffie panna cotta

250 gram slagroom geklopt
250 gram slagroom
10 gram koffiebonen
5 gram agar-agar
50 gram suiker

Koffiegelei

200 gram koffie
50 gram Tia maria
50 gram suiker
3 gram agar-agar

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de niet opgeklopte slagroom zonder deze te laten koken met de koffiebonen en laat dit een half uur op laag vuur trekken, afgedekt met plasticfolie.
2. Snijd 2 vijgen in de lengte doormidden. Breng de wijn en port met de suiker en kaneel aan de kook. Leg de vijgen met de platte kant naar beneden in een droge bakpan en laat ze 1 minuut bakken en blus vervolgens af met het vocht. Gaar de vijgen op middel vuur tot het vocht een siroop is geworden.
3. Schil de overige vijgen en gaar ze tot een compote met de overige siroop. Verdeel dit gelijkmatig over vier cocktailglazen en stamp ze aan met een tonicstamper zodat de bovenkant glad is.
4. Zeef de slagroom en breng het aan de kook met de suiker en agar-agar, kook het 2 minuten al roerende door. Laat het afkoelen totdat er iets binding in komt; wij noemen dit 'hangend' laten worden.
5. Wanneer het hangend is, vermeng je het met de geslagen room en verdeel je het over de 4 glazen.
6. Breng de ingrediënten voor de gelei aan de kook, en kook het al roerende 2 minuten en laat het iets af koelen op het aanrecht. Wanneer lauwwarm verdeel je het over de glazen zodat je een mooie spiegel bovenop krijgt. Laat alles opstijven in de koelkast.

7. Maak het dessert af door de cacao en poedersuiker te mengen en eroverheen te tikken met een theezeefje en een lepel. Hak de bastognekoek tot kruimels en schep deze in het midden van ieder glas. Snijd de gegaarde halve vijgen nogmaals doormidden en leg 2 kwarten op het dessert.

GOLF.NL

noble
kitchen