

## MENU PERSLUNCH PALINGPATRON 2022

Soenil Bahadoer, Patron Cuisinier

Anthony de Beir, sommelier

### Amuses

Krokant van inktvis

Krokant van gefermenteerde kool met lemmetje

Erbij espuma van spicy aubergine

#### Bites:

- Paratha wortel/ gember met paneer van tandoori en chiffonade bosui
- Dimsum van Red-Meat radijs met guave
- Samosa gevuld met aardappel en doperwt
- Barra met tomaten chutney

#### Bonbon:

Asperge bonbon met schuim van hooi ham

Tawa kolambi (pikante garnaal) met chutney groene kokos

Gestoomde Bun met gelakte paling

**Wijn:** Louis Roederer Collection 242

[https://walravensax.nl/website/637000\\_louis\\_roederer\\_collection](https://walravensax.nl/website/637000_louis_roederer_collection)

## Gerechten Paling

### Asperge- paling – yuzu

Crèmeux van asperge met gemarineerde witte en groene asperge, mousses van paling met kaviaar, gelakte paling en yuzu dressing

Rendang van asperge met umami oester en pastille van citrus.

**Wijn:** Nederburg Heritage Heroes Anchorman Chenin Blanc

[https://walravensax.nl/website/140210\\_nederburg\\_heritage\\_heroes\\_anchorman\\_chenin\\_blanc](https://walravensax.nl/website/140210_nederburg_heritage_heroes_anchorman_chenin_blanc)

### Paling – Biet – Vandouvan

Paling gelakt, gebb bieten, ingelegde mini bieten, lak van biet, bieten scheuten, gel van sinasappel/ vandouvan, partjes sinaasappel, krokant biet, vinaigrette van biet en vandouvan

**Wijn:** Trimbach Frédéric Emile Riesling

[https://walravensax.nl/website/158227\\_trimbach\\_riesling\\_cuveé\\_frédéric\\_emil](https://walravensax.nl/website/158227_trimbach_riesling_cuveé_frédéric_emil)

### Paling – Ossenstaart – Groene Mole

Paling gevuld met farce van ossenstaart gelakt op de Japanse bbq, crème van bomboe, gefermenteerde mierikswortel, gepofte quinoa, ingelegde groene mango, pomtayer en saus van groene mole

**Wijn:** Jean Leon Vinya Gigi Single Vineyard Chardonnay

[https://walravensax.nl/website/260443\\_jean\\_leon\\_vinya\\_gigi\\_chardonnay\\_single\\_vineyard](https://walravensax.nl/website/260443_jean_leon_vinya_gigi_chardonnay_single_vineyard)

### Paling – Procureur – Creoolse jus

Gebakken procureur met gerookte paling gelakt met cha sui, roti met aardappel massala, compote tayerblad, crème van kousenband en knoop van kousenband en Creoolse jus

**Wijn:** Talbott Sleepy Hollow Pinot Noir

[https://walravensax.nl/website/801160\\_talbott\\_sleepy\\_hollow\\_pinot\\_noir](https://walravensax.nl/website/801160_talbott_sleepy_hollow_pinot_noir)



## RECEPTEN

### Asperge- paling – yuzu

#### Cremeux van asperge

##### Ingrediënten:

160 gr aspergesoep basis  
1 gr agar  
30 gr eigeel  
1 bl gelatine



##### Bereidingswijze:

Kook de asperge basis met de agar goed door zodat deze goed is opgelost.  
Een beetje van de massa bij het eigeel en de rest er nu bij.  
Dit vervolgens al roerend verhitte tot 80C en gelatine hierin oplossen.  
Vul de nu de asperge mal en laat het opstijven.

#### mouse van paling

##### Ingrediënten:

500gr paling bouillon van de graten huiden  
100 gr room  
90 gr eigeel  
35 gr maizena  
Zout  
6 bl gelatine  
770 geslagen room

##### Bereidingswijze:

Kook de bouillon met 100 gr room en de maizena goed op, voeg het eigeel toe en roer weer goed door en los de gelatine op en laat alles opstijven.  
Spatel de room door de massa en vul de vormpjes  
Serveer op de paling mouse een lepel kaviaar

#### yuzu dressing

##### Ingredienten:

100 gr sake  
100 gr mirin  
200 gr yuzu sap  
50 gr eigeel  
100 gr zonnebloemolie

## Bereidingswijze:

Kook de sake met mirin in tot 100 gr voeg vervolgens yuzu sap toe.

Kook het verder in tot er weer 100 gr over is en laat het afkoelen.

Roer bij het sap het eigeel erbij in een kop, en voeg al kloppend met een garde de olie druppelsgewijs toe.

Breng het verder op smaak met peper en zout.

Garneer het gerecht af met gemarineerde witte en groene asperges, zeekraal en algen krokant.

## **Rendang van asperge**

### Ingrediënten:

1 kg asperge geschild

1½ stengels sereh

½limoenblad

1 ui fijn gesnipperd

2 teentjes fijngehakte knoflook

½ rode peper fijngesneden

1 cm gember, vers fijngesneden

1 cm laos, vers fijngesneden

½ cm pandanblad

10 gr ketjap a

5 gr soja

Geklaarde boter

peper en zout

1 el sambal (naar smaak)

### Bereidingswijze:

Snijd de asperge schuine stukken ongeveer 3 a 4 mm en wrijf deze in met 2 gram zout en zet ze voor een uurtje onder druk weg.

Knijp ze vervolgens uit zodat het vocht eraf is.

Bak voor de rendang de asperge op laag vuur aan in de boter.

Voeg na ongeveer 2 minuten de sereh, limoenblad, pandanblad, laos, ui, knoflook, rode peper en gember toe. Soja en ketjap.

Dek de pan af met bakpapier en laat de asperges door af en toe goed door te roeren langzaam op laag vuur inkoken voor ongeveer ½ uur! Zo trekken de smaken er goed in.

Breng verder op smaak met sambal.

## **pastille van citrus**

### Ingrediënten:

100 gr ginger ale

100 gr sinaasappelsap

60 gr kalamansi sap

1 gr zout

5 gr wodka

10 gr sorbitol

0,5 gr xantana

## Bereidingswijze:

Kook alle ingrediënten goed door in een pan al roerend.

Laat deze massa afkoelen en vul de gewenste vorm en vries aan, met gemarineerde witte en groene asperge.

## **Gelakte gerookte paling – gele dhal – biet vandouvan**

### **Bieten lak**

#### Ingrediënten:

20 gr vandouvan

1 liter verse rode bietensap

Peper en zout

#### Bereidingswijze:

Kook het sap van de bieten met vandouvan in, als het voor 1/3 is ingekookt dan het sap zeven en verder inkoken tot stroop.

Lak de paling hiermee à la minute af.

### **Vinaigrette biet/ vandouvan**

#### Ingrediënten:

2 dl zonnebloemolie

30 gr vandouvan

1 liter verse rode bietensap

Peper en zout

#### Bereidingswijze:

Vacumeer de olie met 20 gr vandouvan en laat dit op 60 C trekken voor 4 uur .

Kook de sap van de bieten met vandouvan in, als het voor 1/3 is ingekookt dan het sap zeven en verder inkoken tot stroop.

Meng de olie met de bieten stroop en roer à la minute goed door.

### **BBQ rode en gele bieten**

#### Ingrediënten:

2 gele bieten

2 rode bieten

Peper en zout

Olijfolie

#### Bereidingswijze:

Hou de kleuren bieten gescheiden van elkaar.

Steek de Josper BBQ aan. Als deze heet is 200 – 300 graden Celsius, leg je de gewassen bieten met schil op de BBQ en rooster je ze tot ze gaar zijn +/- 40 minuten. Als ze gaar zijn verwijder je de schil en snij je ze in gewenste vorm. Breng op smaak met peper zout en olijfolie.

## Gel sinaasappel

### Ingrediënten:

1 liter sinaasappelsap  
7 gram vadouvan  
5 gram aggar  
Sap van 1 limoen

### Bereidingswijze:

Sinaasappelsap, vadouvan en limoensap inkoken tot 500 gram. Vervolgens zeven en met aggar 1 minuut doorkoken. Dit geheel af laten koelen. Als het opgesteven is, gladdraaien in de blender, in een spuitfles doen, zodat je mooie noppen kunt spuiten.

## Geschaafde gioia biet

### Ingrediënten:

Gioia biet

De biet dun schaven op een mandoline. En steek de bieten uit met een steker van ongeveer 2 cm, leg de ronde plakjes in ijswater en garneer het gerecht hiermee af. Garneer het gerecht af met gietenscheuten en halve sinaasappelpartje.



## Gerookte paling – ossenstaart – gele dahl – groene mole

### Gerookte paling met ossenstaart

#### Ingrediënten:

300 gram kippendij  
100 gram lobbige slagroom  
100 gram lobbige eiwit  
50 gram madeira  
1 paling van 800 gram tot 1 kilo  
Surinaamse soja

#### Bereidingswijze:

Kippendijen fijnsnijden en gladdraaien met de lobbige slagroom, eiwit en Madeira. De farce op smaak brengen met peper en zout.

Meng 75 gram van de gemaakte farce op 250 gram gegaarde en geplukte ossenstaart.

Fileer 1 grote gerookte paling. En smeer de farce over 0,5 cm dik aan de binnenzijde van de filet en leg de andere helft erbovenop. Rol de filet strak in plakfolie. Zet de rol in de steamer op 60 graden

Celsius gedurende 5 minuten. Laat de rol afkoelen en opstijven. Verwijder de folie en snijdt in porties van 5 cm. Deze stukjes a la minute op de yakitori grill BBQ-en en aflakken met Surinaamse soja.

### Pomtayer

#### Ingrediënten:

1 eetlepel gemalen piment  
1 eetlepel kerrie masala  
1 theelepel kurkuma  
1 eetlepel zout  
2 theelepels piccalilly  
2 eetlepels ketchup  
100 ml versgeperst sinaasappelsap  
100 ml gevogelte bouillon  
½ peper  
1 gesnipperde ui  
1 gesneden tomaat  
1 cm fijn gesneden gember  
3 teentjes gehakte knoflook  
1 pak lufo pom tay



#### Bereidingswijze:

Fruit de knoflook, ui, gember en peper aan met de specerijen.

Voeg nu de tomaat en piccalilly toe en blus af met sinaasappelsap en bouillon.

Dit nu bij de pom tayer doen en in een gastronormbak afgedekt in de oven doen op 180C voor ongeveer 1,5 uur.

Elke 15 min goed omscheppen en dan nog 30 min zonder folie in de oven.

En verder op smaak brengen met peper en zout.

## Surinaamse piccalilly

### Ingrediënten:

2 rode uien  
1 winterpeen  
5 augurken  
1 courgette  
1 bloemkool  
3,5 dl azijn  
200 gram suiker  
1 tl kurkuma  
1 tl masala kruiden van het merk Nandan  
¼ madam jeanette  
1 tl selderijzout  
1 tl mosterdzaad  
1 el Zaanse mosterd  
2 el zilverui (kleine)

### Bereidingswijze:

Snipper de rode uien, snijd de winterpeen, augurk en courgette in blokjes. Laat bij de courgette de zaadlijst weg. Maak de bloemkool schoon en verdeel in kleine roosjes. Breng in een pan de azijn samen met de suiker, specerijen en mosterd aan de kook. Voeg, zodra het mengsel kookt alle gesneden groenten en de zilveruitjes toe. Laat het geheel even doorkoken. Draai het geheel glad in een blender. Doe de massa in een schone weckpot. Sluit deze af en zet hem op de kop in de koelcel om af te laten koelen. Doordat je de pot op zijn kop zet, wordt het meteen vacuüm getrokken.

## Groene mole

### Ingrediënten:

2 kg venkel in stukken of koolrabi zonder schil  
250 gr uien in stukjes  
150 gr cashewnoten  
2 teentjes look geperst  
150 gr pink lady appel in stukjes zonder schil  
20 gr komijn  
Cayenne peper  
20 gr koriander vers  
20 gr citroengras azijn  
Sap van 2 limoen  
1 dl zonnebloemolie  
1 liter kokosmelk  
500 gr spinazie geblancheerd  
10 gr bittere chocolade

### Bereidingswijze:



Stoof alles aan in olie en laat dit 30 minuten stoven onder deksel (zonder de spinazie). Blus af met azijn en kokosmelk en laat 30 minuten zacht koken. Voeg de chocolade toe en breng op smaak met limoen en zout. Blender fijn met de spinazie en haal door een zeef.

Gerecht af garneren met gepofte quinoa, groene mango, lamsoor, citrus afrikaan takjes en oost Indische kers.

## Paling – procureur – creoolse jus

### Procureur

#### Ingrediënten

2 kg gepekelde procureur  
2 dl. gevogelte bouillon  
50 gr soja  
20 gr gembersiroop  
50 g ketjap  
1 stengel sereh  
2 stuks steranijs  
3 stuks kardemon  
2 gr venkelzaad  
3 gr komijn  
1 cm gember  
1 sjalot  
1 laos  
2 teentjes knoflook  
1 rode peper.



#### Bereidingswijze:

Snij de sjalot, knoflook, gember, laos en peper in grove stukken. Zweet dit met de sereh aan in de pan. Voeg vervolgens specerijen toe en blus af met ketjap, soja en gevogeltebouillon. Laat dit vervolgens inkoken en breng op smaak. Vacumeer als dit is afgekoeld de marinade met de procureur en gaar dit 18 uur op 72 graden in de rhoner.

Bak de procureur a la minute krokant en legde gerookte paling erop en bbq deze even in de jospier en lak deze af met de marinade tussen door.

### Roti

#### Ingrediënten

500 gr zelfrijzend bakmeel  
300 ml. Water  
150 gr. gele spliterwten  
1 eetl. gemalen komijnzaad  
2 teentjes gehakte knoflook  
¼ madam jeanette  
1 gesnipperde sjalot  
100 ml. Olie  
zout en peper.

#### Bereidingswijze:

Spoel de erwten en zet ze daarna op met water tot ze onder staan. Kook de erwten halfgaar in ongeveer 20 minuten. Laat ze uitlekken en blender ze, voeg nu bij de gepureerde erwten komijn, knoflook, sjalot, madam jeanette, peper en zout toe, meng het goed door elkaar. Meng bakmeel met water in een kom en kneed dit tot een deeg dat niet meer aan je handen plakt . Maak van het deeg balletjes van zo'n 5 cm. groot. Druk met je duim een kuiltje in het deegballetje en doe hierin een volle eetlepel van de afgekoelde erwtenpuree. Vouw dan het balletje in een draaiende beweging dicht. Rol het deeg nu dun uit en bak het kort om en om in een hete pan en steek ze rond uit en vul ze met de aardappel massala.

## Aardappelmassala

### Ingrediënten:

200 gr vastkokende aardappels brunoise  
50 gr kousenband fijn gesneden  
10 gr gemalen komijn  
5 gr kurkuma  
10 gr mosterdzaad  
20 gr Masala kruiden  
450 gr gevogeltebouillon  
1 madame Jeanette peper  
2 gesnipperde sjalotten  
2 teentjes knoflook gehakt  
Peper en Zout  
Tamarinde puree

### Bereidingswijze:

Fruit sjalot, knoflook en madame Jeanette aan in een pan, voeg als eerste mosterdzaad toe zodat deze gaat poffen.  
Voeg nu de rest van de specerijen toe en daarna de aardappel brunoise, blus deze af met bouillon (steeds beetje bij beetje) als de aardappels bijna gaar zijn voeg je de kousenband toe. En breng je alles op smaak met peper, zout en tamarinde.

## Kousenband

### Bereidingswijze:

Blancheer de kousenband en snij ze daarna in stukken van 6 cm en knoop ze daarna en lak ze af met soja lak.

## Chocka

### Ingrediënten:

4 st aubergine  
2 st rode peper  
4 st teen knoflook  
1 st ui  
1 tl komijn gebrand gemalen  
1 tl kerrie massala

### Bereidingswijze:

Prik de aubergines in met een mes en brand ze op open vuur, hierdoor krijgt de aubergine een mooie rokerige smaak.

Draai tussendoor de aubergine tot hij gaar is.

Verwijder de schil en snij de aubergine in fijne stukken.

Wrijf in een vijzel peper, ui, knoflook en specerij tot een gladde pap en zweet dit aan in een pan.

Spatel de aubergines er onderdoor en breng op smaak met peper en zout.

Rol daarna de aubergine in.

## Creoolse jus

### Ingrediënten:

25 gr boter

1 ui gesnipperd

1 tomaat

1 scheut Surinaamse soja

1 scheut Worcestersaus

Zout

1 groene madame janet peper

1,5 dl water

### Bereidingswijze:

Smelt de boter en fruit de gesnipperde ui aan in de pan met de tomaat. Blus af met worcestersaus, soja en water, voeg zout en madame janet peper toe en kook de saus in tot de juiste dikte.