

Oktober Menu – Herfst op het bord

De herfst toont zich van zijn rijkste kant, en dat vertaalt zich in een menu vol warme smaken, diepe aroma's en een elegante balans tussen verfijning en hartelijkheid.

We starten met een verfijnde appetizer van gerookte eendenborst, waarbij het zachte, rokerige karakter meteen de toon zet voor een culinaire reis door dit seizoen.

Daarna volgt de zeewolf, begeleid door groene asperge, peterseliewortel en een vleug saffraan. Een gerecht dat speels het frisse van de zee combineert met de aardse zoetheid van de wortel en de subtiele warmte van saffraan.

Als tussengerecht serveren we een tartaar van kalfsoester, zorgvuldig afgewerkt met champignon, hazelnoot en bieslook. Het spel tussen frisheid, romigheid en een knapperige noot zorgt voor een verfijnd contrast.

Het hoofdgerecht brengt de herfst volledig tot leven: parelhoenfilet met koningsboleet, vergezeld door een zijdezachte aardpeercrème, krokante fritots van schorseneer en een rijke saus van eekhoorntjesbrood. Een gerecht dat diepgang en comfort in perfecte harmonie samenbrengt.

Tot slot sluiten we af met een zoete knipoog naar de herfstboomgaard: een kaneelparfait met appel. Kruidig, fris en toch zacht afgerond – een perfecte afsluiter van dit oktober-menu.

Tafelschikking oktober 2025



Appetizer met gerookte eendenborst



Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Eendenborst

2 stuks eendenfilet tam 180-220 gram

rookoven

1 eetlepel kersenhout

1 pakje enoki paddenstoelen

Wontondeeg

1 pakje wontondeeg vellen frituur

frituurolie

zout, komijnzaad

Aardappelsalade

500 gram ratte aardappelen

500 milliliter gevogelte fond (15 gram geconcentreerd)

olijfolie, gerookte olijfolie

200 gram zeekraal

0.25 bos bieslook

60 milliliter zure room

1 eetlepel mayonaise

Zoetzure rode kool

0.25 stuks rode kool

75 milliliter wijnazijn merlot

50 milliliter koolzaadolie

40 gram suiker

zwarte peper en zout

Garnering

1 bakje vene cress

Recept

1. [Zoetzure rode kool: Hiermee starten.](#)

2. Snijd de rode kool in de lengte in smalle reepjes.
3. Los de suiker op in het mengsel van rode wijnazijn en koolzaadolie.
4. Werk de rode kool op met dit mengsel en zwarte peper en zout. Zet afgedekt terzijde.
5. **Gerookte eendenborst:**
6. Bestrooi de bodem van de rookoven met 1 eetlepel kersenhout. Leg het plateau erop en bedek dit met aluminiumfolie. Leg het rooster erop en smeer dit in met wat olie.
7. Leg de eendenborsten met het vel op het rooster en verhit de rookoven met het deksel op een kier. Sluit het deksel, zodra rook uit de pan komt en rook gedurende 5 minuten op laag vuur.
8. Haal de eendenborsten uit de oven en bak ze 2 minuten op de huid en 1 minuut op de borst in een droge koekenpan.
9. Laat afkoelen en verwijder de vetlaag.
10. Snijd de eendenborsten in dunne reepjes.
11. Snijd 1 à 2 cm van de onderkant van de enoki paddenstoelen en bak ze gedurende minimaal 3 minuten in wat boter. Zet terzijde.
12. **Wontonvellen:**
13. Maak met een steker van het vierkante wontonvel een rond wontonvel.
14. Snijd het rondje in tot de helft en frituur op 180°C tussen 2 kleine zeefjes zodat er een bakje ontstaat.
15. Maal het komijnzaad fijn in de vijzel.
16. Bestrooi de bakjes met wat zout en komijnpoeder.
17. **Aardappelsalade:**
18. Schil de aardappelen en snijd brunoise (kleine blokjes).
19. Kook de aardappelblokjes beetgaar in de bouillon.
20. Bak ze vervolgens in olijfolie, waaraan een scheut gerookte olijfolie is toegevoegd, goudbruin.

21. Verwijder de eventueel aanwezige harde delen van de zeekraal.
22. Stoof de zeekraal kort in wat boter. Houd de helft apart.
23. Meng de andere helft van de zeekraal met een beetje zure room, mayonaise en bieslook.
24. Voeg de aardappelblokjes toe aan het zeekraalmengsel en meng tot salade.
25. **Rode kool:**
26. Snijd de rode kool in de lengte doormidden.
27. Snijd de rode kool met behulp van een mandoline of snijmachine zeer fijn.
28. Werk de rode kool op met de rode wijnazijn, koolzaadolie en zwarte peper en zout.
29. Zet afgedekt ter zijde.
30. **Presentatie:**
31. Gebruik een plat bordje.
32. Schep wat gestoofde zeekraal op de bodem van elk bord.
33. Plaats hierop de bakjes en schep wat aardappelsalade in de bakjes.
34. Schik er plakjes gerookte eendenborst en steeltjes enoki paddenstoelen op.
35. Werk af met zoetzure rode kool.
36. Garneer met vene cress.

Zeewolf met groene asperge peterseliewortel en saffraan



Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Groentengarnituur

28 stuks groene asperges

42 stuks minibospeen mix (14 oranje, 14 geel, 14 paars)

1 bakje witte beukenzwammen

4 stuks lente-uien

boter

Zeewolf

14 stukken zeewolf van 60 gram

boter (geklaard)

cayennepeper en zout

Peterseliewortel

600 gram peterseliewortels

150 milliliter volle melk

150 milliliter room

witte peper en zout

Mosselen

1 kilo mosselen

1 stengel bleekselderij

1 stuks ui

100 milliliter witte wijn

100 milliliter Noilly Prat

Saffraansaus

1 stuks sjalot

5 draadjes saffraan

100 milliliter witte wijn

200 milliliter slagroom

1 stuks limoen

Gamba

14 stuks gamba's, gepeld en zonder darmkanaal

3 eetlepels gepofte quinoa

olijfolie, boter

Chorizocrumble

50 gram chorizo (plakjes)

Zoete aardappelchips

1 stuks oranje zoete aardappel

14 blaadjes Capucineblad Oost-Indische kers

dragonolie

Recept

1. **Bereiding:**
2. Schil het onderste deel van de groene asperges.
3. Kook de groene asperges 4 minuten in gezouten water en laat vervolgens afkoelen in ijskoud water.
4. Snijd in schuine stukken.
5. Maak de worteltjes schoon.
6. Kook ze beetgaar en verfris in ijswater.

7. Snijd de lente-ui in stukjes van 4cm.
8. Bak ze kort en kruid met zout en peper.
9. Bak de beukenzwammetjes aan in wat boter.
10. **Peterseliwortels:**
11. Schil de peterseliwortels en snijd ze in stukken.
12. Kook ze gaar in melk en room.
13. Giet af en bewaar het kookvocht.
14. Pureer met de staafmixer en voeg gesmolten boter en eventueel wat kookvocht toe voor een gladde puree.
15. Breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
16. Houd warm in de warmhoudkast.
17. **Mosselen:**
18. Was de mosselen.
19. Snijd de ui en de bleekselderij fijn.
20. Zet de mosselen met de ui en bleekselderij op in wat boter.
21. Brus af met witte wijn en Noilly Prat. Kruid met peper en zout.
22. Kook kort tot alle mosselen open staan.
23. Haal de mosselen uit de schelp.
24. Bewaar het mossel kookvocht.
25. **Saffraansaus:**
26. Pel en snipper de sjalot.
27. Week de saffraandraadjes 10 minuten in kokend water.
28. Fruit de sjalot in boter, brus met de witte wijn en voeg de saffraan toe.
29. Voeg de mosseljus en room toe. laat inkoken en monteer tot slot met boter en werk af met limoensap.

30. **Gamba's:**

31. Bak de gamba's kort in een mengeling van olijfolie en boter.

32. Druk de gamba's na het bakken in gepofte quinoa.

33. **Chorizocrumble:**

34. Verwarm de oven voor op 180°C.

35. Leg de plakjes chorizo tussen twee bakmatjes in een voorverwarmde oven van 160°C en bak ze krokant.

36. Laat de chorizo uitlekken op keukenpapier.

37. Plet de plakjes daarna in een vijzel tot crumble.

38. **Zoete aardappelchips:**

39. Was de zoete aardappel en snijd in hele dunne plakjes m.b.v de mandoline.

40. Frituur de plakjes aan twee kanten kort op 180°C. Laat uitlekken op keukenpapier.

41. **Zeewolf:**

42. Verdeel de zeewolf in 14 stukken.

43. Klaar de roomboter: Laat roomboter op laag vuur smelten in een koekenpan, zodat de melkbestanddelen boven komen drijven.

44. Schep met een lepel het witte schuim voorzichtig van het oppervlak.

45. Bak de zeewolf gaar in de geklaarde boter.

46. Kruid met cayennepeper en zout.

47. **Presentatie:**

48. Zet de groenten (asperges, worteltjes en lente-ui) vlak voor uitserveren kort aan in wat boter.

49. Zet een dresseerring op het bord.

50. Schep hierin een bodem peterseliewortelcrème en verwijder de ring.

51. Leg de zeewolf op de crème.

52. Verdeel rondom 3 gekleurde miniworteltjes.

53. Leg er ook de asperges, lente-ui en beukenzwammen bij.
54. Lepel de saffraansaus over de vis.
55. Leg er 3 gekookte mosselen bij.
56. Leg een gamba op de vis.
57. Werk af met de chorizocrumble, dragonolie (spuitfles), Oost-Indische kers en de chips van zoete aardappel.

Tartaar van kalfsoester afgewerkt met champignon hazelnoot en
bieslook



Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Het eigeel

6 stuks eieren

Kalfsoester

600 gram kalfsoester

3 eetlepels kappertjes

2 stuks sjalot

90 gram augurk

45 gram eidooier (uit vorige stap)

zwarte peper en zout

Vinaigrette van champignons

200 milliliter olijfolie

2 tenen knoflook

250 gram kastanjechampignons

snufje zout

2 takjes tijm (eigen tuin)

2 blaadjes laurier

50 gram balsamicoazijn

90 gram Madeira

200 gram water

Olie van bieslook

80 gram bieslook

80 gram druivenpitolie

zout

Garnering

100 gram hazelnoten (ongebrand)

scheutje olijfolie extra vergine

peper en zout

100 gram witte champignons

Recept

1. Eigeel:

2. Breng het water in de sous vide op 65°C.
3. Laat de eieren in hun schil voorzichtig in het water zakken en gaar de eieren gedurende 45 minuten.
4. Koel de eieren 10 minuten in koud water.
5. Pel de eieren heel voorzichtig, want het eiwit is nog niet helemaal gestold.
6. Scheid het eiwit van de eidooier.
7. Klop de eidooiers op.

8. Tartaar van kalfsoester:

9. Snijd de kalfsoester in plakken en vervolgens in kleine stukjes.
10. Hoe fijner, hoe beter.
11. Laat de kappertjes uitlekken en hak ze fijn.
12. Pel en hak de sjalotten in kleine stukjes. Gebruik totaal 3 eetlepels.
13. Snijd de augurken in kleine stukjes.
14. Meng de kalfsoester met de kappertjes, sjalot, augurk en eigeel.
15. Breng op smaak met zwarte peper en zout.
16. Zet koel weg.

17. Vinaigrette van champignons:

18. Borstel de kastanjechampignons schoon en snijd in blokjes.
19. Pel de knoflook en snijd in de lengte doormidden.
20. Pel de sjalot en snijd in grove stukken.
21. Verhit de olijfolie in een grote sauspan en voeg de knoflook, de champignons en het zout toe.
22. Karamelliseer dit langzaam op laag vuur.

23. Voeg de sjalot, tijm en laurierblaadjes toe als de champignons goudbruin zijn en blijf bakken tot alles goudbruin is en de sjalot zacht.
24. Voeg de azijn toe en laat inkoken tot droog.
25. Erbij blijven, laat dit niet aanbranden.
26. Voeg de Madeira toe en laat zachtjes inkoken tot 2/3.
27. Voeg het water toe en laat inkoken tot de helft.
28. Laat volledig afkoelen en verwijder vervolgens, de laurierblaadjes, tijm en knoflook.
29. Mix dit tot een gladde substantie en haal door een grove zeef.
30. Olie van bieslook:
31. Bewaar wat bieslook voor de garnering.
32. Doe de rest van de bieslook en druivenpitolie met een snufje zout in een keukenmachine.
33. Mix op vol vermogen gedurende 8 minuten.
34. Koel de pulp zo snel mogelijk af, bij voorkeur kloppend in een kom boven ijs.
35. Passeer door een fijne zeef, als het koud is.
36. Bewaar in een fles met spuitmond.
37. Garnering:
38. Rooster de hele hazelnoten in een oven op 170°C gedurende 8 minuten.
39. Laat afkoelen en hak grof.
40. Meng met een scheutje olijfolie extra vergine en bestrooi met wat peper en zout.
41. Borstel de witte champignons schoon en snijd in dunne plakken.
42. Presentatie:
43. Plaats een ring (Ø 7cm) zijdelings van het midden op een vlinderbord.
44. Vul de ring vervolgens met tartaar van kalfsoester en verwijder de ring.

45. Bedek de tartaar van kalfsoester enerzijds met wat hazelnoten en geknipte bieslook en anderzijds met in dunne plakken gesneden champignon.
46. Lepel wat vinaigrette enerzijds langs de tartaar van kalfsoester.
47. Besprenkel de saus met bieslookolie.

Parelhoenfilet met koningsboleet aardpeercrème fritots van
schorseneer en eekhoorntjesbroodsaus



Copyright <https://kookclublcc.nl/>

Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Parelhoen

9 st parelhoenfilets met vel

beurre culinair

peper en zout

Koningsboleet

6 stuks Eryngii paddenstoelen

peper en zout

Aardpeercrème

500 gram aardpeer

160 gram ratte aardappelen

boter

witte peper en zout

Fritots

1 zak schorseneren

0.5 bos platte peterselie

75 gram panko

50 gram Parmezaanse kaas

3 eetlepels bloem

gepasteuriseerd eiwit

frituurolie

Saus

250 gram kastanjechampignons

30 gram gedroogd eekhoorntjesbrood

2 stuks sjalotten

1 teentje knoflook

3 takjes tijm (eigen tuin)

3 eetlepels boter

25 milliliter Madeira

25 milliliter witte wijn

500 milliliter kippenbouillon (1 tablet Knorr)

500 milliliter slagroom

Recept

1. **Koningsboleet:**
2. Snijd van de eryngii paddenstoelen twee zijanten van de hoeden, bewaar de zijanten voor de champignonsaus.
3. Snijd de paddenstoelen in de lengte in plakken van een halve centimeter.
4. Snijd de plakken kruislings in, zonder ze door te snijden.
5. Bewaar in de koelkast.
6. **Aardperen:**
7. Schil de aardperen en snijd ze in grove stukken.
8. Breng ze aan de kook in een pan met licht gezouten water.
9. Zet het vuur laag en kook ze gaar.
10. Giet af, pureer met de staafmixer.
11. Schil de aardappelen en kook ze gaar in een pan met licht gezouten water.
12. Haal ze door de pureeknijper.
13. Meng de puree van aardperen met de puree van aardappelen.
14. Breng op smaak met wat gesmolten boter, witte peper en zout.
15. **Schorseneren:**
16. Was en schil de schorseneren.
17. Snijd in stukken van ongeveer 5 cm.
18. Halveer eventueel dikke schorseneren.
19. Pluk de blaadjes van de peterselie en snijd ze fijn.

20. Rasp de Parmezaanse kaas.
21. Meng de peterselie, de panko en de Parmezaanse kaas in een diep bord.
22. Strooi in een bakje de bloem.
23. Klop in een ander bakje de eiwitten los.
24. Bestrooi de schorseneren met peper en zout.
25. Wentel ze door de bloem.
26. Dan door het eiwit.
27. Tenslotte door de panko.
28. Bewaar afgedekt.
29. **Champignonsaus:**
30. Week het eekhoorntjesbrood minimaal 15 minuten in 100 milliliter lauw water.
31. Giet af, vang het vocht op en laat even staan zodat eventueel aanwezig zand naar de bodem zakt.
32. Week het eekhoorntjesbrood vervolgens 1 minuut in kokend water.
33. Pel en snipper de sjalotten en de knoflook.
34. Ris de blaadjes van de takjes tijm.
35. Snijd de champignons, de zijanten van de eryngii en het eekhoorntjesbrood in plakjes.
36. Verwarm 1 eetlepel boter in de pan op middelhoog vuur.
37. Voeg de champignons en eryngii toe en bak ze rondom bruin.
38. Voeg het eekhoorntjesbrood, de sjalot, knoflook en tijm toe en bak tot het glazig is.
39. Blus af met de Madeira en de witte wijn en laat inkoken totdat het vocht verdampt is.
40. Schenk de kippenbouillon in de pan en laat tot de helft inkoken.
41. Roer de slagroom erdoor en laat 2/3 inkoken.
42. Mix de saus met de staafmixer glad.
43. Is de saus te dun, laat dan nog wat verder inkoken.
44. Breng op smaak met peper en zout.

45. **Parelhoenfilet:**

46. Verwijder het vel van de parelhoenfilets en kruid de filets met zout en peper.
47. Verwarm de beurre culinair in een koekenpan.
48. Bak de parelhoenfilets rondom bruin en breng over op een bakplaat in de Rational.
49. De Rational: N.B. Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden.
50. Druk op aan (1). Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5).
51. Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden.
52. Druk op de temperatuur toets (6) en stel de temperatuur in op 160°C met knop (19).
53. Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knippen).
54. Voeg 30% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 30% blauw, 70% rood).
55. Ventilator (knop 17) op halve snelheid instellen.
56. Steek de digitale kerntemperatuurmeter in het vlees en haal het vlees uit de oven bij een kerntemperatuur van 65°C.
57. Laat het vlees, losjes verpakt in aluminiumfolie 5 minuten rusten.

58. **Presentatie:**

59. Verwarm de frituurpan voor op 175°C.
60. Bak de schorseneren in circa 2 minuten goudbruin.
61. Verwarm de aardpeercrème en doe in een spuitzak.
62. Verwarm in een koekenpan wat boter, leg op de ingesneden kant de plakken eryngii in de boter.
63. Bak ze goudbruin en bestrooi met peper en zout.
64. Snijd de parelhoenfilets elk in 5 tot 6 plakjes.
65. Leg op elk bord een plak eryngii met de ingesneden kant naar boven.
66. Leg de parelhoenplakjes op en rondom de boleet.
67. Spuit wat aardpeercrème rondom en plaats de schorseneren speels tegen de parelhoenfilet aan.

68. Sprenkel wat champignonsaus rondom.

Kaneelparfait met appel



Ingrediënten

Voor 14 Person(s)

Kaneelparfait

600 ml slagroom

3 theelepels kaneel

2 blaadjes gelatine

150 gram gepasteuriseerde eierdooiers

80 gram suiker

60 ml water

Sandwich

2 pakjes bladerdeeg

25 gram kaneel

25 gram automatusuiker

Karamel

50 ml water

200 gram suiker

200 ml room

25 gram boter

zeezout

Appel

7 stuks elstars

100 gram boter

40 gram suiker

30 ml calvados

Recept

1. **Kaneelparfait:**
2. Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
3. Klop de eidooiers schuimig en luchtig.
4. Kook de suiker met het water tot 115°C.
5. Giet langzaam de suikerstroop bij de eidooiers en voeg de gelatine toe.
6. Blijf kloppen tot het is afgekoeld.
7. Verwarm 70 ml van de room met 3 theelepels kaneel.

8. Klop de rest van de room lobbig.
9. Spatel de kaneelroom door de geklopte eidooiers.
10. Spatel de lobbige room er als laatste door.
11. Bekleed een platte vorm (30x40 cm) met folie.
12. Giet de massa in de platte vorm.
13. Zet in de diepvries.
14. **Sandwich:**
15. Meng 25 gram automaten-suiker met 25 gram kaneelpoeder.
16. Verwarm de oven voor op 165°C.
17. Halveer de plakjes bladerdeeg. Gebruik 3 halve vellen per persoon. Totaal 42 stuks.
18. Maak met een stekertje 3 ronde gaten op rij in het 3e halve vel bladerdeeg.
19. Bestrooi alle vellen met kaneelsuiker.
20. Leg op een bakmatje op de bakplaat.
21. Leg er een vel bakpapier bovenop.
22. Leg er een tweede bakplaat bovenop.
23. Bak in de oven in 20 minuten goudbruin.
24. **Karamel:**
25. Doe water en suiker in een hoge pan en breng aan de kook.
26. Laat het zachtjes koken tot een goudbruine karamel.
27. Verwarm de room tot tegen het kookpunt.
28. Voeg de hete room toe aan de goudbruine karamel.
29. Laat zachtjes doorkoken tot er een gladde saus ontstaat.
30. Voeg als laatste de boter en een snufje zeezout toe.
31. Laat afkoelen.
32. **Appel:**

33. Schil de appels en snijd in 8 parten, verwijder het klokhuis.
34. Snijd nogmaals in de lengte doormidden.
35. Verwarm de boter, bak de parten appel aan.
36. Voeg de suiker toe en laat het geheel karamelliseren.
37. Blus af met een scheutje calvados en laat nog iets inkoken.
38. Laat afkoelen en snijd vervolgens de appels in plakjes.
39. **Presentatie:**
40. Haal de kaneelparfait uit de vriezer.
41. Snijd op maat van de plakjes bladerdeeg.
42. Start met een plakje bladerdeeg.
43. Leg hier een plakje kaneelparfait op.
44. Leg hier weer een plakje bladerdeeg op.
45. Leg hierop de gekarameliseerde appel.
46. Drapeer er de karamelsaus over.
47. Dek af met een plakje bladerdeeg met 3 gaten.