

MENU JUNI 2002

**_

VITELLO TONNATO MET RATATOUILLE

GEPOCHEERDE ZEETONG MET TRUFFELAARDAPPELTJES

MELOEN-GEMBER SORBET

LAMSRUGFILET IN BLADERDEEG

GEVULDE HARDE WENERTAARTJES

VITELLO TONNATO MET EEN RATATOUILLE
VAN PAPRIKA EN COURGETTE

Tonijn crème:

1000	gr	kalfslende of –fricandea
250	gr	uitgelekte tonijn uit blik
4	el	mayonaise (zelf maken)
2	el	crème fraîche
30	gr	kappertjes
25	gr	augurkjes
4		ansjovisfilets

Garnituur:

12 dunne plakken parmezaanse kaas (snijmachine stand 10)

Mayonaise:

2		eierdooiers
1,2	dl	arachideolie
1	tl	mosterd
1	el	natuurazijn (proeven naar zuurgraad)

peper en zout

Ratouille:

1		gele paprika
1		rode paprika
1		groene paprika
1		courgette
1		uitje
1		teen knoklook
2	el	olijfolie
		takje rozemarijn
		takje tijm

Maak een mayonaise met 2 eidooiers, 1,2 dl arachideolie, peper, zout, koffielepel mosterd en ca. 1 el natuurazijn. Giet de olie er in het begin al roerend druppelsgewijs bij de licht geklopte eidooiers, vervolgens met een kleine straal.

Draai de ingrediënten voor de tonijn crème in de keukenmachine tot een glad mengsel. Schil de paprika's met een dunschiller en snijd ze in kleine blokjes. Snijd ook de courgettes in kleine blokjes. Snipper het uitje en de knoflook en zet ze met de kruiden aan in de olijfolie. Voeg daarna de paprika toe en als deze bijna zacht is de courgette.

Snijd driehoeken van de plakken parmezaan en bak deze op bakpapier in een op 180°C voorverwarmde oven. Braad de kalfslende of –fricandea aan en zorg dat deze van binnen rosé is (56°C kerntemperatuur). Laat rusten. Snijd dunne plakken (snijmachine stand 6) van het vlees en bestrijk deze met de tonijn crème. Rol de plakken op. Schik de ratouille met behulp van een ring op de borden en leg er twee rolletjes van de kalfslende of –fricandea bovenop. Garneer met de parmezaanse kaas.

GEPOCHEERDE ZEETONG MET EEN MOUSSELINE
VAN POMME RATTE, DUN GESNEDEN RAUWE LANGOUSTINES EN
SCHAALDIERENJUS

12		zeetongfilets van tongen van 700 gram	300	gr	spitskool
			5	dl	visfond
24		langoustines			boter
250	gr	truffelaardappelen	1		prei
400	gr	aardappelen	1		ui

Maak de langoustines schoon en bewaar de schalen.

Maak een puree van de aardappelen (boter, peper, zout, nootmuskaat en een el noten-olie) en klop deze met olijf olie tot een mousseline (dikke saus). Pocheer de zeetongfilets in visfumet met wat boter. Pocheer de filets zodanig dat ze later met de dungseden langoustines erop nog ca. 2 minuten een temperatuur van 150°C kunnen hebben. Stoof de spitskool. Roer de mousseline glad en warm.

Maak een schelpdierenjus met behulp van visfond, de fijn gesneden prei en ui en de schalen van de langoustines. Monteer de schaaldierenjus met roomboter. Breng alles op smaak.

Zet de tongfilets met daarop de dungseden plakjes langoustine nog 2 minuten in een oven van 150 graden om de langoustines te garen.. Schep de mousseline op voorverwarmde borden, leg de zeetongfilets erop met daarbovenop een reepje gestoofde pitskool. Leg de langoustines erbij. Schep de schaaldierenjus er omheen.

Wijnadvies:

MELOEN-GEMBERSORBET

1,5	dl	water	garnering:
150	gr	suiker	12 meloenbolletjes
400	gr	zoete meloen (schoon)	mintblaadjes
½	tl	verse gemberwortel	
1		citroen (sap van)	
1		eiwit (stijfgeslagen)	

Breng water aan de kook, los hierin de suiker op en laat afkoelen. Maak met de keukenmachine een gladde puree van de meloen. Meng er de fijngehakte gember, het citroensap en de suikersiroop door en proef of mengsel zoet genoeg is. Draai in sorbetière tot ijs. Voeg tijdens het draaien het eiwitschuim toe. Plaats bolletje sorbetijs in ijscoupe en garneer met meloenballetje en mintblaadje.

LAMSRUGFILET IN BLADERDEEG MET EEN
SAUS VAN LAVENDELHONING, GROENTENGARNITUUR VAN
BOSPEENTJES MET MARSALA EN LAMSOREN

Saus:			Lamsrugfilet:		
250	gr	lamschouder	5		lamsrugfilets
10	dl	lams- of wildfond	1200	gr	champignons
20	gr	lavendelhoning	1	bosje	peterselie
100	gr	wortelen	12	bl	bladerdeeg
100	gr	ui	2	el	tijm
2	dl	rode wijn	1		ei
1¼	ltr	water			bloem
1		bouquet garni			olie
6		peperkorrels			
1		grote tomaat			
1	teen	knoflook			
4	el	arachideolie			
Garnituur:			Garnituur:		
700	gr	lamsoren	500	gr	aardappelen
2		sjalotjes			room
					boter
1000	gr	bospeentjes			nootmuskaat
60	gr	boter	100	gr	oude kaas
1	el	suiker			kervel
½	dl	kalfsfond			bieslook
1	dl	Marsala			peterselie
1	bos	peterselie			bloem
			1		ei

Saus: Verhit de arachideolie in een diepe braadpan, braad het lamsvlees snel rondom bruin. Giet de olie en het uitgelopen lamsvet af. Strijk met een palletmes de honing over de het stuk lamschouder en snij in stukken. Doe de grof gehakte wortelen en de grof gehakte ui in de pan. Schep om en laat 3 minuten zachtjes zweten. Blus af met de rode wijn, voeg 6 dl water toe en laat 5 minuten zachtjes koken op een middelhoog vuur. Voeg de overige ingrediënten toe. Laat de saus gedurende 1 **uur met het deksel op de pan** zachtjes borrelen en schuim regelmatig af. Voeg na een half uur de 10 dl lams- of wild fond toe. Passeer de saus door een puntzeef. Laat indien nodig inkoken en breng op smaak met peper en zout.

Bestrijk de **lamsfilet** rondom met zout en peper en bak ze in zeer hete olie snel rondom aan. Het vlees moet als het ware verzegeld zijn er mag geen vocht meer uitlopen. Zet het vlees weeg en laat afkoelen. Poets de champignons en snij er kleine stukjes van. Bak de champignons zonder boter in een grote hete pan, blijf voortdurend roeren. Al het vocht moet verdampd zijn. Neem de champignons uit de pan, breng op smaak met peper.

Hak de peterselie fijn en meng deze onder de champignons. Laat afkoelen. Laat het bladerdeeg ontdooien, leg ze naast elkaar op een met meel bestoven werkbank. Hak de tijmblaadjes fijn en bestrooi deze over het bladerdeeg. Leg drie bladerdeegblaadjes op elkaar en rol er vervolgens een rechthoek van 35 x 25 cm groot van. In ieder geval groot genoeg om een lamsrugfilet in te kunnen verpakken. Doe dit ook met de overige bladerdeegblaadjes. Bedek iedere rechthoek met champignons tot net boven het midden en hou de zijanten 5 cm vrij. Druk de champignons licht aan. Leg hierop de filets en doe de overige champignons op het vlees vast drukken. (het teveel aan champignons als garnituur gebruiken) Klop het ei en bestrijk hiermee de zijanten van het bladerdeeg. Vouw het pakketje dicht. Druk de zijanten vast aan en vouw de einden samen. Bestrijk de bovenzijde met eigeel en prik met de vork rondom gaatjes in het pakketje. Leg de pakketjes op een bakplaat. Verwarm de oven voor op 190°. Bak de pakketjes, voor het uitserveren, in ongeveer 15 minuten gaar. (De baktijd wordt bepaalde door de kleur van het bladerdeeg: goudgeel is goed).

Garnituur: Was de bospeentjes en schil ze. Laat een beetje groen zitten. Doe de boter in een braadpan met deksel en laat smelten. Doe de bospeentjes in de pan en laat licht stoven. Breng op smaak met zout en bestrooi er de suiker over. Laat de bospeentjes op een middelmatig vuur zonder deksel karameliseren. Keer gereld de bospeentjes. Zodra de bospeentjes karameliseren afluken met kalfsfond en met de helft van de Marsala. Bospeentjes afdekken en op een matig vuur 8 tot 10 minuten koken. Het vocht moet nagenoeg verdampen. Hak de peterselie zeer fijn. Aan het einde van de gaartijd de rest van de Marsala aan de bospeentjes toevoegen en de helft van de fijngehakte peterselie. De rest van de peterselie gebruiken ter garnering op het bord. Pel de knoflook en snij in dunne plakjes. Schil de koolrabi en snij in dunne schijven. Laat de boter in een brede pan smelten. Roerbak de lamsoren even met een fijn gesnede sjalotje.

Snij de lamsfiletpakketjes in schijven (niet te dik). Leg op elk bord twee schijven. Borden moeten zeer warm zijn. Dresseer saus naast lamsfilet, laat saus niet in aanraking komen met bladerdeeg. Verdeel bospeentjes en lamsoren over borden. Bestrooi bospeentjes met peterselie. Geef er enkele aardappelballetjes bij.

Wijnadvies: Morgon

GEVULD HARDE WENERTAARTJE

Hard Wenerdeeg:

225 gr bloem
75 gr witte basterd
150 gr boter

Vulling:

250 gr muskaatdruiven
2 dl Beames de Venise
gehakt)
2½ dl melk
100 gr suiker
3 eieren
3 eierdooiers
6 bl gelatine
3 dl slagroom
1 vanillestokje

Honingijs:

zie alg. recept
vervang een gedeelte van de suiker
door honing

Garnering:

200 gr suiker
100 gr walnoten (gepeld en

Coulis:

400 gr rood fruit
1 bakje frambozen
1 bakje aardbeien

Week eerst en zo lang mogelijk de muskaatdruiven (een nacht) in de Muscat de Beames de Venise. Maak het harde wenerdeeg met behulp van de keukenmachine en laat het gewikkeld in plasticfolie in de koelkast opstijven. Rol het deeg vervolgens dun uit en bekleed ingevette ringen met het deeg. Bak de vormpjes (met een hulpvulling van erwten) in de op 175°C voorverwarmde oven lichtbruin. Laat de harde wener afkoelen en verwijder de ringen of taartvormpjes.

Maak ijs volgens algemeen recept, vervang een gedeelte van de suiker door honing. Breng de melk samen met het vanillemerg en de helft van de suiker langzaam aan de kook. Klop het ei met de dooier luchtig. Week de gelatine in ruim koud water. Schenk de melk al roerend bij het eimengsel. Doe het geheel weer terug in de pan en laat het al roerend op een klein vuur binden. Let erop dat de vla niet gaat schiften. Neem de pan van het vuur en los hier al roerend de uitgeknepen gelatine in op. Laat de vulling afkoelen tot de massa licht begint te geleren.

Klop de slagroom met de rest van de suiker lobbij en spatel de room door de vla.

Verwarm voor de garnering de suiker in een pan met dikke bodem. Laat de suiker licht karameliseren en strijk het vervolgens uit op een met bakpapier belegd plaatje. Strooi de walnoten in de suiker. Breek, zodra de karamel begint hard te worden deze in stukken.

Maak een coulis van de rode vruchten door ze te puren, te zeven en te mengen met suikerwater (100 gr water met 75 gr suiker)

Leg de uitgelekte druiven in de harde wenerdeegvormpjes en spuit hier de vulling op.

Garneer het geheel met de gebroken karamel. Serveer er de honingijs met roodfruitcoulis bij.

Wijnadvies: Muscat de Beames de Venise.