

MENU JUNI 2003

JACOBSMOSSELEN OP EEN BEDJE VAN WITLOF EN APPEL

JACOBSMOSSELEN OP EEN BEDJE VAN WITLOF EN APPEL

36		Jacobsmosselen	2	tl	kerrie
600	gr	witlof	1	dl	room
1		groene appel	1	dl	visbouillon
1		grote ui	1	dl	appelsap
2		rode bieten			arachideolie
1		citroen			zout en peper

SALADE VAN ASPERGES MET ZEEKRAAL

Was de coquilles en zet ze koel weg. De rode biet schillen, in fijne reepjes snijden en een paar minuten in de hete olie frituren.

KREEFTENSOEP MET EEN KRUIDENQUENELLE

Saus: De gehakte ui even smoren, 1 dl visbouillon toevoegen, even laten inkoken en 2 theelepels kerrie erbij doen. Met de appelsap afblussen. Laat tot de helft inkoken en roer de room erdoor. Het geheel op een hoog vuur laten garen. (De kerrie moet subtiel te proeven zijn, indien te sterk; room toevoegen). Door een zeef halen en vervolgens met wat boter monteren.

GEVULD KALFSSPIERSTUK MET ASPERGES

De witlof wassen, in reepjes snijden en 2 tot 3 minuten in boter fruiten. Op smaak brengen met peper en zout.

GRATIN VAN RABARBER MET AARDBEIEN EN ROZEMARIJN-IJS

De appels in hele dunne plakken snijden met de snijmachine(stand 8) en in koud water met citroensap leggen. Kort voor het gebruik droogdeppen met keukenpapier.

De coquilles op smaak brengen met peper en zout en kort in de hete arachideolie bakken.

Presentatie:De witlof op een paar plakjes appel leggen en de Jacobsmosselen er bovenop leggen. De saus er omheen scheppen en de rode bietreepjes op de mosselen leggen.

Wijnadvies:

SALADE VAN ASPERGES MET ZEEKRAAL

24		asperges			Dressing:
500	gr	zeekraal	3	el	azijn
24		langoustines	1	tl	mosterd
12		verse eieren	1		eidooier
1	potje	truffel	½	dl	notenolie
		olijfolie	3	dl	zonnebloemolie
		frisée-sla	10	gr	poedersuiker
			1	dl	truffeljus
					peper en zout

Dressing: De ingrediënten voor de dressing samen met 2 eetlepels water opkloppen tot een mooie dressing.

De pantsers van de langoustines met een schaar aan de onderkant openknippen, de karkassen schoonspoelen en doorgeven aan de collega's die de kreeftensoep maken. De langoustines droogdeppen en bestrooien met wat peper en zout.

De frisée spoelen, drogen en besprenkelen met enkele druppels dressing.

De eieren pochieren in water met azijn. Bij niet-verse eieren loopt men het risico dat het eiwit uitloopt. Dit kan voorkomen worden door het ei "op te sluiten" in een kleine pollepel of in een met olie besmeerd velletje folie dat men aan de bovenkant dichtbindt.

De asperges schillen, in de lengte halveren en beetgaar koken.

De zeekraal wassen, ongerechtigheden verwijderen, droogdeppen en kort roerbakken in een wok.

De langoustines bakken in wat olijfolie.

Presentatie:

Leg de langoustines midden op een groot bord, daarop een klein beetje frisée en vervolgens het gepocheerde eitje. Verdeel de zeekraal er omheen en leg de gehalveerde asperges op de zeekraal. Garneer de asperges met vers geschaafde truffel. Druppel tenslotte wat dressing op en rond het gerecht.

KREEFTENSOEP MET EEN KRUIDENQUENELLE

3		kleine kreeften	2	el	tomatenspuree
24		lagoustinekarkassen	3	ltr	visbouillon
250	gr	winterwortel	1.5	dl	slagroom
2		preien	5	bl	gelatine
2		uien	1	kopje	kervel, peterselie, bieslook
2	tn	knoflook			cayennepeper
2	el	olijfolie	1	glaasje	cognac

Kook de kreeften 5 tot 7 minuten in ruim kokend water met wat fijngesneden prei, wortel, ui en peterselie. Daarna onmiddellijk koudspoelen. Verwijder het kreeftenvlees en hak de karkassen klein. Zet de kreeftenkarkassen en de langoustinekarkassen aan in 2 el olijfolie met de gesneden winterwortel, prei, de gesnipperde ui en de knoflook tot deze mooi gekleurd is. Voeg 2 el tomatenspuree toe en verhit deze tot hij ontzuurd is. Blus af met een glaasje cognac. Voeg dan 2.5 liter visbouillon toe, laat 20 minuten trekken en zeef de soep door een doek. Voeg 1.5 dl slagroom toe en breng op smaak met zout en cayennepeper.

Kruidenquenelle: Los 5 blaadjes geweekte gelatine op in 4.5 dl visbouillon. Roer een kopje geknipte tuinkruiden door het vocht, breng op smaak en laat de gelei in de koelkast opstijven.

Presentatie: Voor het serveren de soep verwarmen en even schuimig kloppen met een staafmixer. Leg stukjes kreeftenvlees in de voorverwarmde soepkoppen en schenk de soep erop. Laat een kruidenquenelle in de soep glijden.

**MET CANTHARELLEN EN LICHTGEROOKT KALFSZWEZERIK
GEVULD KALFSSPIERSTUK, ASPERGES EN STRO AARDAPPELEN**

500	gr	kalfsspierstuk	2	eiwitten
200	gr	hartzwezerik	6	aardappelen(groot)
100	gr	cantharellen		
18		groene asperges	Saus:	
18		witte asperges	6	eidooiers
		varkensnet	6 cl	water
		peper en zout	150 gr	geklaarde boter
			¼	citroen
				cayennepeper en zout
12		worteltjes		
1		courgette		
150	gr	kleine uitjes		

Snij van het spierstuk dunne plakken en plet ze met een keukenbijl. Maak een farce van de afsnijdels en vermeng deze met 2 eiwitten en fijngesneden cantharellen. Breng de gepocheerde en schoongemaakte zwezerik op smaak met peper en zout en rook de zwezerik kort in de rooktrommel. Strijk de farce over het geplette vlees, verdeel de zwezerik erover en rol dit strak op in het varkensnet. Wrijf het vlees in met zout en peper en bak het aan in de boter. Gaar het daarna 5 minuten in de oven op 160 graden. Laat het vlees rusten op een warme plaats. Snij de aardappelen in dunne julienne, spoel de reepjes af onder de koude kraan en dep ze kurkdroog. Druk de reepjes in de vorm van een mandje met behulp van het daarvoor bestemde apparaatje en frituur de mandjes tot ze knapperig en goudbruin zijn. Bestrooi ze met wat zout.

De asperges koken in kokend gezouten water (circa 10 min.). Uit het water halen(met een schuimspaan), in koud water leggen en, als ze afgekoeld zijn, laten uitlekken. De asperges op een beboterde bakplaat in de oven (50°) warm houden.

De worteltjes tourneren en uit de courgette met behulp van de parisienneboor bolletjes steken. De groenten blancheren en koudspoelen.

De kleine uitjes pellen en glaceren à blanc (groenten opzetten met water, zout, boter en suiker en zolang koken tot het water verdampt is; de groenten moeten dan juist gaar zijn. De uitjes mogen niet bruin worden. Pas op voor aanbranden. Vervolgens omschudden tot de groenten volledig zijn omhuld met de glace)

Saus

De eidooiers loskloppen met het water. Vervolgens op het fornuis opkloppen tot een lichte binding ontstaat.

De geklaarde boter druppelsgewijs erbij roeren van het vuur af.

Afsmaken met cayennepeper, zout en citroensap.

Presentatie

Snij het gevulde rolletje van het vlees in dunne plakjes (ongeveer 5 per persoon) en leg deze op het bord.

Halveer de asperges in de lengte en schik op elk bord 3 groene en 3 witte helften.

Zet het mandje van stro-aardappelen op het bord en vul het met een deel van de opgewarmde groenten. Schik de rest van de groenten er omheen. Nappeer de saus over de asperges.

GRATIN VAN RABARBER MET AARDBEIEN EN ROZEMARIJNJIJS

600	gr	rode rabarberstelen	Rozemarijnjs:		
450	gr	suiker	4	dl	room
2		vanillestokjes	1	dl	koffieroom
2		kaneelstokjes	1.5	dl	melk
1	stukje	verse gember	1		vanillestokje
Sabayon:			12	gr	rozemarijnnaaldjes
5		eidooiers	4		eidooiers
50	gr	suiker	2		eieren
3	dl	room(geslagen)		100	gr suiker
2		sinaasappelen	Garnering:		
2	el	Grand Marnier	500	gr	aardbeien
					Grand Marnier
					muntblaadjes

Was de rabarber en snij de stengels in gelijke stukken van 3 cm dik. Vermeng ze met de suiker, de gesnipperde gember en voeg het kaneel- en het opengesneden vanillestokje toe. Kook de rabarber met enkele lepels water in het eigen vocht en laat daarna afkoelen.

Rozemarijnjs. Verwarm de room, koffieroom en melk tot 80 graden. Voeg het gespleten vanillestokje en de rozemarijnnaaldjes toe, laat dit mengsel 20 minuten trekken en zeef het daarna. Kluts de eieren en eidooiers met de suiker en voeg dit aan de compositie toe. Verhit het geheel al roerende tot binding ontstaat(circa 75 graden). Laat de massa helemaal afkoelen en draai deze daarna in de ijsmachine tot ijs.

Sabayon: Klop de room half dik en plaats hem tot gebruik in de koelkast. Schil de sinaasappels met een zesteur en blancheer de zeste in kokend water. Klop de eidooiers, de suiker en de sinaasappelzeste tot ruban, plaats het mengsel au bain marie en klop verder tot binding ontstaat(circa 75 graden). Klop vervolgens de massa weer koud in een koud water bad en voeg druppelsgewijs de Grand Marnier toe. Spatel de half geklopte room er voorzichtig doorheen en zet het mengsel tot gebruik in de koelkast.

Garnering: De aardbeien schoonmaken, halveren en bedruipen met Grand Marnier.

Presentatie:De rabarber en de aardbeitjes op het bord dresser en de sabayon er over scheppen. Even laten kleuren onder de salamander. Leg er een bol rozemarijnjs op en garneer met een muntblaadje. Snel serveren.

Wijnadvies: Beames de Venise