

MENU MEI 2004

--

GALANTINE VAN KWARTEL, KREEFT EN ASPERGES MET EEN  
LINDEBLOESEMDRESSING EN LINDEBLOESEMOLIE

TARBOT MET ANSJOVISMOUSSELINE

GEKRUIDE RODE WIJN-VIJGENSORBET

GEVOGELTEBOUILLON MET GEVULDE KOMKOMMER

TOURNEDOS VAN LAM MET ASPERGES EN EEN  
PARMEZAANKLETSKOPJE

BAVAROISE VAN APPEL MET TARTE TATIN  
SORBET EN KOUDE SABAYON

GALANTINE VAN KWARTEL, KREEFT EN ASPERGES  
MET EEN LINDEBLOEMENDRESSING EN -OLIE

18	groene asperges (dun)	lindebloesemolie:		
18	witte asperges (dun)	1	dl	lindebloesemolie
250	gr maïskipfilet			(staat klaar)
250	gr kreeftenvlees			
7	ontbeende kwartels	dressing:		
75	gr geklaarde boter	2	dl	gevogelbouillon
		2	el	slagroom
garnering:		1	el	gedr. lindebloesem
	waterkers	1	el	lindebloesem-
	veldsla			-honing
		2	el	crème fraîche

Kook de groene en witte asperges afzonderlijk beetgaar en laat ze afkoelen. Snijd 6 groene en 6 witte asperges in kleine stukjes.

Pureer de maïskip met een losgeklopt ei en wat room tot een gladde farce. Meng de maïskipfarce met het in stukjes gesneden kreeftenvlees en de aspergestukjes en breng het mengsel op smaak met peper en zout.

Vul de ontbeende kwartels met de farce. Breng de gevulde kwartels terug in hun oorspronkelijke vorm en bind ze met slagerstouw stevig op. Braad de kwartels in de geklaarde boter licht aan en laat vervolgens de kwartels in de op 125°C voorverwarmde oven in ca. 15 minuten verder gaar worden. Laat de kwartels afkoelen.

Verwarm de gevogelbouillon samen met de lindebloesem, neem de pan van het vuur en laat het vocht 15 minuten trekken. Zeef de bouillon en roer er de crème fraîche, room en lindebloesemhoning door. Laat de dressing verder afkoelen.

Snijd de pootjes van de gevulde kwartel en snijd de rest in dunne plakjes. Verdeel de kwartelplakjes en de gehalveerde asperges (ca. 12 cm ) over de borden en leg op ieder bord een pootje. Sprengel de dressing en lindebloesemolie over de asperges en garneer de borden met waterkers en veldsla.

Wijnadvies: Rully, Macon Vilages of Valformosa Muscat

## TARBOT MET ANSJOVISBOTER

4	vastk.	aardappels	12 x 75 gr	tarbotfilet	
40	gr	ansjovis (blikje)			
3	el	gesneden sjalot	8	el	truffelolie
		Arachideolie	8	el	peterseliecoulis
250	gr	boter	3	dl	kalfsfond
75	gr	eigeel			
350	gr	shi-take			
3	el	gesneden sjalot			
15	bl	basilicum			
1	bosje	peterselie			
		Zonnebloemolie			

**Krokante aardappel:** Snijd vliedunne plakjes van de aardappel. Let op: niet spoelen! Door het aardappelvocht en vrijkomend zetmeel blijven ze vanzelf aan elkaar plakken. Leg de plakjes dakpansgewijs half op elkaar op silpat op een bakplaat in een cirkel van 11 cm doorsnee. Bestrijk de aardappelrozetten met olie, zout en peper ze. Bak ze af in een oven op 160° C tot ze mooi lichtbruin zijn.

**Ansjovisboter:** Pureer de ansjovis. Zet de 3 eetlepels gesnipperde sjalotjes aan met enkele druppels arachideolie en laat ze daarna afkoelen. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is en roer de boter, sjalot, ansjovis en het eigeel luchtig op.

**Paddestoelen:** Snijd de paddestoelen in kleine blokjes. Zet de sjalotsnippers aan in wat arachideolie zonder te kleuren en bak hierin snel en op **hoog** vuur de paddestoelen. Laat ze daarna uitlekken op een zeef en meng er vlak voor het gebruik de fijngesneden basilicum door.

**Peterseliecoulis:** Pureer de geblancheerde peterselie met enkele druppels citroensap in de keukenmachine. Druk de gepureerde peterselie door een fijne zeef en vang het peterseliesap op. Draai met een staafmixer enkele lepels zonnebloemolie door het peterseliesap zodat het licht gaat binden.

**Ingekookte kalfsfond:** Kook de kalfsfond sterk in zodat 10 eetlepels ingekookte kalfsfond over blijft. Dik eventueel aan met een weinig arrowroot.

**Vis (à la minute):** Gril de tarbotfilets heel kort aan de velzijde en leg ze op een licht beboterde ovenplateau met de gegrilde zijde naar boven. Laat de vis in ongeveer 6 minuten gaar worden in de oven op 200°C. Neem het

plateau uit de oven en verdeel de paddestoelen over de tarbot. Doe op elk stuk vis 2 eetlepels ansjovisboter en gratineer ze mooi lichtbruin onder de ovengrill.

**Presentatie:** Leg de vis midden op een groot bord. Snijd de vis op 2/3 schuin (60 graden) in. Steek het aardappelrondje hier als ware het een waaier in de vis. Besprenkel de borden rondom de vis in ronde omgaande bewegingen met achtereenvolgend de truffelolie, peterseliecoulis en ingekookte kalfsfond.

Wijnadvies: Rully

## GEKRUIDE RODE WIJN-VIJGENSORBET

7	dl	rode wijn	3		steranijs
12		vijgen	1,5	tl	gedr. koriander
225	gr	suiker	10		muntblaadjes
15	gr	vanillesuiker	15		jeneverbessen
1		kruidnagel	1,5		kaneelstokje
1		laurierblaadje			

Snijd 8 vijgen in vier parten en houd de overige heel.

Doe de vijgen (hele en partjes) en alle ingrediënten voor de sorbet in een pan en laat ze circa 15 minuten op een laag vuur trekken.

Haal de hele vijgen uit de pan en bewaar deze voor de garnering.

Zeef het overige mengsel en laat dit afkoelen.

Draai de sorbet op in de ijsmachine.

Leg twee bollen sorbetijs in grote coupes.

Verdeel de hele vijgen in twaalf partjes en leg een partje als garnering op het ijs. Steek tussen de ijsbol en het vijgenpartje een blaadje mint.

## GEVOGELTEBOUILLON MET GEVULDE KOMKOMMER

### Bouillon:

2	kg	kippenvleugels
3	ltr	water
2		preien
1		wortel
2	tn	knoflook
1/2	bosje	peterselie
3	bl	foelie
1	el	tijm
10	witte	peperkorrels
1/2	dl	droge sherry
		zout, peper

### Garnering:

250	gr	kipfilet
2		kleine komkommers
1/2		losgeklopt ei
3	el	room
		peper, zout
3	el	gehakte kervel

### Bouillon:

Doe de in stukken gesneden kippenvleugeltjes in een grote koekenpan en sauteer ze in wat boter. Breng ze vervolgens met het water over in de snelkookpan en breng aan de kook. Schuim het regelmatig af. Snijd prei en wortel klein en doe bij de soep. Voeg geplette knoflook toe. Snij de peterseliestelen grof en bewaar de kroontjes van de peterselie voor de groene boter. Voeg peterseliestelen, tijm, foelie en geplette peperkorrels toe. Doe het deksel op de pan en laat gedurende 60 minuten koken. Zeef de bouillon door een neteldoek en breng de soep op smaak met sherry, zout en peper.

### Gevulde komkommer:

Snij de uiteinden van de komkommer en steek met een appelboor de zaadlijsten eruit. Trek met de Citroentrekker strepen uit de komkommer en kruid de buitenzijde met peper en zout.

Pureer de kipfilet met het losgeklopt ei, de room en peper en zout. Vul hiermee de uitgeholde komkommerstukken, wikkel ze in folie, sluit de

uiteinden goed af en pocheer ze 15 minuten in wat bouillon en laat ze daarna in de bouillon afkoelen. Verwijder daarna de folie en snij de gevulde komkommer in dunne schijfjes. ( 3 per persoon)

**Broodjes:** Breng de ingrediënten voor broodjes op kamertemperatuur. Meng het gist met het lauwe water en de suiker en roer het goed door. Doe de gezeefde bloem met het zout in de keukenmachine en laat het zachtjes draaien. Voeg nu de handwarme melk toe. Niet alles tegelijk. Voeg vervolgens de gist toe. Als het deeg eigenlijk nog te dik is moet de boter erbij gevoegd worden. Laat alles goed mengen en doe er naar behoefte de rest van de melk bij. Het deeg mag niet te slap worden. Als het deeg klaar is uit de machine halen en opbollen. Zet het op een warme plaats en weg en laat gedurende 30 minuten rusten.

Verdeel in stukjes van ca 50 gr. Bol deze stukjes op en leg er een schone theedoek over. Laat ze rijzen. Bestrijk de gevormde broodjes met een paar druppels water en losgeklopte eierdooier. Leg de broodjes op een met boter ingevet bakblik en bak ze vervolgens in een zeer hete oven in ca. 10 tot 12 minuten mooi goudbruin af.

**Groene boter:** Haal de blaadjes van de stelen en was deze. Breng een beetje water aan de kook en laat de blaadjes en de bieslook hierin 30 sec. meekoken. Haal de kruiden eruit en laat ze afkoelen. Neem de kruiden tussen de vingers en knijp zo het vocht eruit. Hak de kruiden fijn en roer ze door de zachte boter. Deze moet smeugig worden. Kruid de boter verder met wat zout en peper. Spuit een toefje boter in 12 kleine stenen bakjes en laat de boter iets opstijven in de koeling.

**Presentatie:** Leg in elk bord 3 schijfjes gevulde komkommer en giet de hete bouillon er over. Garneer met wat fijngesneden kervel. Serveer uit met een gebakken broodje en een bakje groene boter p.p.

TOURNEDOS VAN LAM MET ASPERGES  
EN EEN PARMEZAANS KLETSKOPJE

1200	gr	lamsfilet	<b>Klets koppen;</b>		
			1	el	tijmblaadjes
		varkensnet	1	el	rozemarijnblaadjes
800	gr	aardappelen	100	gr	vers geraspte
		notenolie			parmezaanse kaas
100	gr	boter			
1	bosje	waterkers	<b>Saus:</b>		
1	kg	witte asperges	2		sjalotjes
4		schorseneren	2	dl	rode wijn
		frituurolie	4	dl	lamsfond
		peper en zout	50	gr	boter
			3	el	platte peterselie, gehakt
<b>Pesto</b>					
1	t.	knoflook			
25	gram	pijnboompitten			
25	gram	basilicum (gewogen met de steeltjes er aan)			
2	el	parmezaanse kaas			
0,75	dl	olijfolie			

**Pesto:**

Maak de pesto door de knoflook, pijnboompitten, basilicumblaadjes fijn te malen in de keukenmachine.

Roer er de geraspte kaas door en klop beetje bij beetje de olijfolie erbij.

Maak op smaak met zout.

Smeer de lamsfilets in met de pesto, leg ze op elkaar en wikkel het vlees in het stuk gespoeld varkensnet.

**Puree:**

Schil de aardappelen en bewaar de schillen.

Kook de geschilde aardappelen gaar, druk ze door de pureeknijper en breng de puree op smaak met een flinke klont boter, notenolie, peper en zout.

Snijd de waterkers fijn en meng de waterkers door de puree. Vul een spuitzak met de puree en houd warm.

Schil de asperges en kook ze beetgaar . Houd ze warm.

**Saus:**

Snipper de sjalotjes en fruit ze in een klein klontje glazig. Voeg de wijn en lamsfond toe en kook het vocht in tot de gewenste dikte. Zeef de saus en breng op smaak met port, peterselie en zout. Klop op het laatste moment de in klontjes verdeelde resterende koude boter door de hete saus.

**Klets koppen:**

Snijd de tijm en rozemarijn fijn en meng met de parmezaanse kaas. Schep rondjes van het kaasmengsel op een met bakpapier belegde bakplaat en bak de klets koppen in de op 195°C voorverwarmde oven in ca. 6 minuten goudbruin.

Maak de aardappelschillen goed schoon en frituur ze in hete frituurolie.

Bak de lamsfilet in hete boter rondom aan en mooi rosé. Laat het vlees, gewikkeld in aluminiumfolie even rusten en snijd er vervolgens tournedos van.

**Presentatie:** Spuit de puree op de warme borden en leg hier de, eventueel bijgesneden, asperges tegenaan. Leg de lamstournedos op de puree. Spuit een dopje puree op de klets koppen en zet hier een stukje aardappelschil op vast. Schep de saus over de tournedos en plaats de klets kop op het vlees.

Wijnadvies: Fleurie

BAVAROISE VAN APPEL MET “TARTE TATIN”, SORBET EN KOUDE SABAYON

**Tarte tatin**

6		appels (elstar)
250	gr	suiker
1	dl	Calvados
12	plak	bladerdeeg

**Bavaroise:**

1.4	dl	eigeel
35	gr	suiker
1.4	dl	eiwit
35	gr	suiker
4	dl	gesuikerde room
200	gr	mascarpone
1		vanillestokje
8	bl	gelatine
1		kaneelstokje
0,6	dl	calvados

**Appelsorbet:**

5		groene appels
150	gr	suiker
1,5	dl	Calvados
40	gr	glucosestroop
2½	dl	water

14 blaadjes munt

**Koude sabayon:**

dl		room
3		eidooiers
15	gr	suiker
10	cl	zoete witte wijn
10	cl	calvados

Bedek de karamel dakpansgewijs met appelpartjes en hierop een plakje bladerdeeg ter grootte van het vormpje.

Bak dit af in een voorverwarmde oven van 200° gedurende 15 minuten.

Haal ze uit de oven en laat ze ongeveer 5 minuten afkoelen en stort de taartjes.

**Koude sabayon:** Kook de room in tot 0,35 liter. Roer de eidooiers met de zoete witte wijn, de suiker en de calvados tot een gladde massa. Klop de massa au bain marie stijf; meng de room door de eimassa en koel snel terug.

**Presentatie:** Plaats de bavaroise aan een zijde van het bord. Overgiet de bavaroise met de sabayon. Plaats de tarte tatin aan de andere zijde en leg de appelsorbet hier boven op. Garneer met een blaadje munt.

**Bavaroise:** klop het eigeel met de suiker au bain marie luchtig.

Verwijder het merg uit het vanillesokje. Verwarm de calvados met de vanillemerg en het kaneelstokje. Week de gelatine in koud water en los de gelatine op in de warme calvados.

Klop het eiwit samen met de suiker stijf in de machine. Klop de room tot yoghurt dikte. Meng de calvados-massa met de eigeelmasa; spatel de room erdoor, vervolgens de mascarpone en als laatste de eiwitten. Maak de stalen vormpjes nat en vul ze met de bavaroise. Bewaar in de koeling.

**Sorbet:** Schil de appels. Verwijder klokhuisen en snijd ze in stukken. Kook de appels in water tot ze zacht zijn (niet kapot) en giet het water af. Pureer de appels tot een fijne coulis, indien nodig door een fijne zeef drukken.

Kook de suiker, Calvados, glucosestroop en water tot de suiker is opgelost en daarna afkoelen. Voeg de appelcoulis toe. Draai de compositie in de ijsmachine.

**Tarte Tatin:** Schil de appels en snijd ze in dunne plakjes. Besprenkel de appelstukjes met Calvados. Laat de appels minimaal een kwartier marineren. Vet de vormpjes in. Carameliseer de suiker langzaam in een pan totdat hij goudbruin is. Giet in elk vormpje een bodempje van deze caramel.