

## MENU MEI 2005

-)\*(-

SUSHI FUTO-MAKI MET GARNAAL EN ASPERGE EN HOSO-MAKI MET  
TONIJN

DRIEHOEK VAN VIS MET LAUWWARME SALADE VAN ZEEKRAAL  
LAMSOREN EN ASPERGES

ASPERGEGELEI MET SCHOTSE ZALM MI-CUIT EN MIMOSA

BRABANTSE ASPERGES MET GEVULD LAMSRIJSTUK

GEITENKAASBAVAROIS MET MANGOCOULIS

## SUSHI FUTO-MAKI MET GARNAAL EN ASPERGE EN HOSO-MAKI MET TONIJN

Futo-maki			Hoso-maki		
2	vel	nori	4	vel	nori
2	st	eieren	3	el	wasabi-pasta
2	tl	saké	100	gr	zeer verse tonijn
11/2	tl	zout	1/2	st	komkommer
6	st	shii-take	1	el	sesamzaad
1	tl	sojasaus(japanse)	10	cm	takuan (toko)
11/2	tl	basterdsuiker			
1	tl	mirin(rijstwij)	sushirijst:		
6	st	gamba's	600	gr	japanse sushirijst
4	st	asperges	20	el	rijstazijn
10	spr.	Bieslook	8	el	basterdsuiker
			2	tl	zout

**Sushirijst:** was de rijst in een grote kom met ruim koud water tot het spoelwater helder is. Laat de rijst in een vergiet uitlekken. Doe de rijst in een niet te grote pan met 3/4 liter water en breng de rijst met deksel op de pan aan de kook. Draai het vuur laag en laat 12 minuten in gesloten pan zachtjes koken tot de rijst het water heeft opgenomen. Zet van het vuur en laat ca 10 minuten rusten.

Stort de rijst in een kom. Los in een klein kommetje het zout en de suiker geheel op in de azijn. Voeg het mengsel, beetje bij beetje, toe aan de rijst waarbij de rijst wordt omgeschept met een spatel zonder ze plat te drukken. Dek af met een vochtige theedoek en laat afkoelen.

**Futo-maki:** Vermeng in een kom het ei met het zout en de saké. Verhit een beetje olie in een koekenpan (tefal) schenk net genoeg ei in de pan om de bodem te bedekken. Rol zodra de omelet stolt, de omelet op en schuif hem naar de kant van de pan, olie de pan licht in en schenk weer wat ei erin. Zorg dat er wat ei onder de reeds gereed zijnde eirol vloeit zodat het een geheel wordt. Rol de omelet verder op, voeg weer wat ei toe etc. totdat alle ei op is. Laat wat afkoelen en plaats de rol op een sushi-matje. Rol stevig op om de omelet een vaste vorm te geven. Vorm de omelet tot een rechthoekige doorsnede. Snijd de omelet, in de lengte, in stroken van 1 x 1 cm.

Doe de shii-takes met de sojasaus, de mirin en de basterdsuiker in een pannetje, breng het mengsel aan de kook en laat dit koken tot ca. de helft

van het vocht verdampt is. Zeef het vocht, verwijder de steeltjes van de hoedjes en snijd de hoedjes in dunne reepjes. Laat ze drogen op keukenpapier.

Pel de gamba's. Maak drie inkepingen in de breedte in de buik van de gamba's zodat ze niet omkrullen en kook ze een minuut in gezouten water. Laat ze uitlekken afkoelen en verwijder het darmkanaal.

Leg een vel nori met de ruwe kant omhoog op het rolmatje. Verdeel een kwart van de rijst over het nori-vel maar laat 1 cm nori aan de voorkant en 2 cm aan de achterkant onbedekt. Leg een rij omeletreepjes in het midden en verdeel daar twee asperges over, de helft van de shii-takereepjes en vijf sprietjes bieslook. Rol de mat voorzichtig op en rol de mat heen en weer tot de rol stevig is. Maak zo ook de tweede rol.

**Hoso-maki:** snijd de tonijn met de draad mee in repen van 1 cm in het vierkant, doe dat ook met de komkommer.

Leg een vel nori met de ruwe kant naar boven op het matje en bestrijk weer met rijst(een kwart van de resterende hoeveelheid). Verdeel wat wasabi-pasta over de rijst en leg in het midden stroken tonijn. Rol op tot een sushi. Doe dit ook zo met het tweede vel nori.

Herhaal dit nog twee maal maar nu met een vulling van repen komkommer samen met repen takuan. Bestrooi deze repen met geroosterde sesamzaadjes.

Uiteindelijk zijn er twee dikke rollen Futo-maki, twee dunne rollen Hoso-maki met tonijn en twee rollen hoso-maki met komkommer/takuan, snijd van iedere rol 6 sushi's, dus per persoon één sushi per soort(drie totaal).

**Presentatie:** plaats per persoon drie sushi's op een bordje en garneer met sprietjes bieslook en wat lucifertjes komkommer en evt. wat sojasaus.

wijnadvies: Sake (lauwwarm)

DRIEHOEK VAN VIS MET LAUWWARME SALADE VAN ZEEKRAAL  
LAMSOREN EN ASPERGES

**terrines**

400	gr	tarbotfilet
2,5	dl	room
5		gerookte palingfilets
400	gr	zalmfilet
2	liter	visbouillon
50	gr	zachte boter
3	tl	pastis
3	vel	nori
4	bl	gelatine

**groentebakjes**

300	gr	lamsoren
300	gr	zeekraal
14	st	asperges(wit)
1	st	ui
2,5	dl	creme fraiche
		gesmolten boter
1/2	potje	zalmeitjes
1/4	bosje	dille

**Presentatie:** Stort de terrine en snijd hier mooie plakken van. Plaats een ring op het bord en vul deze met het groentemengsel. Leg een plak tegen het groentemengsel aan. Garneer met dille, een quenelle zure room en de zalmeitjes

Wijnadvies: Rully

**Terrine:** .

Verdeel de visbouillon over twee pannen. Pocheer de tarbot en de zalm, per soort, glazig in de visbouillon en laat de vis in het vocht afkoelen.

Week de gelatine. Verwarm een deel van de room en los de geweekte gelatine hier in op. Laat dit mengsel afkoelen tot het hangt. Pureer de afgekoelde vis per soort en zonder bouillon in de keuken-machine en meng de resterende (geklopte) room het gelatine mengsel en zachte boter in verhouding door de vispuree's .Breng de mousses op smaak met peper en zout. Roer de pastis door de tarbotmousse.

Bekleed een (eventueel driehoekige) terrinevorm met nori en bestrijk de nori met de tarbotmousse. Leg hier 3 palingfilets tegenaan. Vul vervolgens met zalmousse. Sluit dit mengsel af met de overgebleven palingfilets. Vul de terrine met de resterende tarbotmousse en weer een velletje nori. Dek de vorm af met plasticfolie en zet de terrine koud in de vriezer en na een tijdje in de koelkast.

**Groentebakjes:**

Schil de asperges en snijdt ze in dunne repen. Snipper de ui en was en droog de zeekraal en lamsoren. Roerbak de asperges met de ui, zeekraal en de lamsoren in hete boter beetgaar en bestrooi met peper.

## ASPERGEROOMSOEP MET SCHOTSE ZALM MI-CUIT EN MIMOSA

1	kg	zalm (zijde)	5	st	eieren
48	st	asperges	½	bosje	kervel
1,5	li	kippenbouillon			olijfolie
					mosterd
3	dl	room			

Schil de asperges, snijd de punten op 8 cm af en kook ze beetgaar in zout water. Kook de voeteinden van de asperges 30 minuten in de kippenbouillon, pureer ze met de staafmixer in het kookvocht en giet de soep door een puntzeef. Voeg de room toe en breng, indien nodig, op smaak.

Kook de eieren hard, laat ze afkoelen en prak ze fijn.

Verdeel de zalm in rechthoekige moten en bestrooi ze met peper en zout. Bak enkel de onderkant aan in de olijfolie. Leg ze in een ovenschaal, bestrijk de bovenzijde met wat mosterd en dek af met fijngehakt gekookt ei. Gaar ze verder in de oven op 150 graden.

**Uitserveren:** Schik de aspergepunten op voorverwarmde soepborden en overgiet ze met de warme roomsoep. Schik de moten zalm op de asperges en garneer met fijngesneden kervel.

Wijnadvies Viré Clessé of Pouilly Fumé

## LAMSKROON MET KRUIDENKORST, ASPERGES EN KRIELAARDAPPELEN

**12 personen**

### **Kruidenkorst**

3 teentjes knoflook  
6 eetlepels mosterd  
paneermeel  
150 gram boter

### **Saus**

1 ½ ui  
3 kleine wortels  
1 ½ ltr bruine kalfsfond  
geklaarde boter  
een beetje tijm en laurier

### **Vlees**

6 lamsribstukken  
hazelnootboter

### **Overig**

48 asperges  
1 kg kriel aardappelen

### **Bereiding**

Hak de groene kruiden en de knoflook fijn en vermeng ze met de mosterd, paneermeel en boter.

Verwijder het vlies en het overtollige vet van de lamsribstukken.  
Kleur het vlees in hazelnootboter en haal uit de pan.

Bak de resten van het vlees samen met de grof gesneden ui en wortel mooi met de rode port.  
Voeg de bruine kalfsfond, de tijm en de laurier. Laat de saus rustig inkoken tot de gewenste dikte. Passeer door een zeef.

De asperges schillen en de schillen aan de kook brengen met wat zout, nootmuskaat, boter en laurier.  
Als het water smaak heeft, de inhoud zeven en in het water de asperges bijna gaar koken.

Snijd de aardappelen met behulp van een appelboor in champignonvorm.  
Kook ze beetgaar in gezouten water.

Bestrijk het vlees met de kruidenmengeling en bak gedurende

10 à 15 minuten mooi rosé (± 45 graden kerntemperatuur) in een oven op 180 ° C.

Haal het vlees uit de oven en laat rusten.

Bak de aardappelen mooi bruin in olijfolie en geklaarde boter.

### **Presentatie**

Snijd de lamsribstukken in porties en plaats onderaan het bord.  
Leg de asperges met de aardappelen op het bord.  
Werk af met de saus ( **niet op het vlees**).

Wijnsuggestie: Beauchène Grande réserve of Beauchène Premier Terroir

## GEITENKAASBAVAROIS MET MANGOCOULIS

### geitenkaasbavarois

150 gr witte chocolade  
2 dl slagroom  
450 gr zachte geitenkaas  
3 el honing  
200 gr mascarpone

### mangocoulis

2 st mango's  
3 dl water  
3 el suiker  
1 st citroen

**Bavarois:** Smelt, au bain marie, de witte chocolade samen met 7 eetlepels slagroom. Meng dit vervolgens met de geitenkaas en de honing tot een gladde massa. Haal daarna van het vuur. Laat het chocolademengsel afkoelen.

Klop de rest van de slagroom lobbige. Meng, als het chocolademengsel is afgekoeld, de mascarpone er doorheen. Spatel vervolgens de slagroom er doorheen. Laat in de koelkast (evt .eerst in de vriezer) opstijven.

**Coulis:** Kook het water met de suiker en laat afkoelen. Schil de mango en haal de pit eruit. Pureer het vruchtvlees samen met de suikersiroop in de blender .Brenge de coulis op smaak met wat citroensap naar smaak.

**Presentatie:** Maak van de bavarois per persoon twee canelles en leg ze in een coctailglas. Schep er wat coulis omheen. Garneer met een takje groen.