

MENU JUNI 2006

)(

ASPERGES MET KALFSZWEZERIK EN RODE WIJN-OLIJFOLIESAUS

LANGZAAM GEGAARDE VARKENSLLENDE MET MOUSSE VAN VERSE
GEITENKAAS EN COMPOTE VAN ZOETZURE MANGO EN SJALOT

MELOENSOEP MET GARNALEN

LAMSRUG IN FILODEEG MET VOORJAARSGROENTEN EN WITTE
BONEN PUREE

PARFAIT VAN PISTACHE EN CHAMPAGNE, FEUILLANTINE MET
CITROENMELISSECREME

ASPERGES MET KALFSZWEZERIK EN RODE WIJN-OLIJFOLIESAUS

1	kg	kalfszwezerik (hart)			Rode wijn-olijfoliesaus;
700	gr	asperges	1½	dl	rode wijn
350	gr	groene sliertasperges	½		sjalot
		boter	1		laurierblad
		peper,	2	dl	gevogeltebouillon
		zout		½ el	sojasaus
			½	tl	suiker
			½	dl	olijfolie
			½	tl	zw. peperkorrels

Zwezerik: Spoel de zwezerik goed in koud water en zout. Pocheer de zwezerik 7 minuten en spoel ze daarna koud. Verwijder de vliezen en andere ongerechtigheden en portioneer de zwezerik. Dep ze goed droog en bestrooi met bloem. Bak de zwezerikstukjes krokant in boter, bestrooi ze met peper en zout en zet ze in de bordenwarmer. Ondertussen bereid u de asperges.

Asperges: Blancheer (zéeer kort) de groene asperges beetgaar. Spoel ze koud en warm ze kort voor het doorgeven op in wat boter. Schil de witte asperges en snijd de kontjes eraf, verdeel in de lengte en vervolgens in de breedte (grove) juliënne). Roerbak de witte asperges voor het doorgeven beetgaar en breng op smaak met peper en zout.

Rode wijn-olijfoliesaus: Kook de rode wijn met gesnipperde sjalot, sojasaus, suiker en peperkorrels langzaam tot de helft in. Giet door een zeef en voeg roerend de olijfolie toe (bij het toevoegen van de olie mag de saus niet te warm zijn).

Presentatie: Verdeel de lauwwarme witte asperges in het midden over de borden. Leg de groene asperges erop. Verdeel de zwezerik over de borden. Nappeer de saus erover.

Wijnadvies: Sancerre

LANGZAAM GEGAARDE VARKENSLLENDE MET MOUSSE VAN VERSE GEITENKAAS EN COMPOTE VAN ZOETZURE MANGO EN SJALOT

700	gr	varkenslende		Zoetzure mango:	
		boter	2		mango's
		grove mosterd	100	gr	sjalot
		peper en zout	30	gr	ahornsiroop
			10	gr	honing
		Geitenkaasmousse:	10	gr	witte wijnazijn
150	gr	verse kaas	10	gr	
1	dl	melk			
1	dl	room	1	kg	asperges
2		eidooiers	4	gedr.	tomaten in olie
3		gelatineblaadjes			roomboter
		basilicum	1	el	balsamicoazijn

Varkenslende: Bestrooi de lende met peper en zout. Lende aanbakken, instrijken met grove mosterd en inpakken in aluminiumfolie. Lende garen in de oven 85°C ongeveer 45 min. Lende terugkoelen tot doorgeven.

Geitenkaasmousse: De gelatine weken in koud water. De geitenkaas oplossen in warme melk. Eidooiers toevoegen en even verwarmen. Voeg hieraan de gelatine toe. Laat de massa afkoelen. Voeg de geslagen room toe. Breng de mousse op smaak met peper, zout en een koffielepel zeer fijn gehakte basilicum.

Zoetzure mango: Fruit de kleingesneden sjalot aan in wat olie. Niet bruin laten worden, wél gaar. Voeg in mooie blokjes gesneden mango toe. Laat alles kort stoven onder een deksel. Neem de pan van het vuur. Voeg de siroop, de honing en de azijn toe. Laat alles even doorkoken en laat afkoelen.

Asperges: Asperges schillen en in schuine stukjes snijden (3 cm). Bak de asperges in boter beetgaar (à la minute). Roer er op het laatst de in dunne reepjes gesneden gedroogde tomaat door. Afblussen met een eetlepel balsamicoazijn

Presentatie: Verdeel de gebakken asperges midden op de borden. Snijd de lende dun op de machine (stand 12) en leg ong. 2 plakjes over de

asperges. Verdeel de compôte en leg een quenelle geitenkaasmousse op de lende. Garneer met een blaadje basilicum.

Wijnadvies: Rosé L'Hospitalet

MELOENSOEP MET GARNALEN

4		honingmeloenen	3		eidooiers
2		sjalotten	2	dl	gevogeltebouillon
1	ltr	gevogeltebouillon	200	gr	Holl. garnalen
350	gr	crème fraîche			boter

Snipper de sjalot fijn.

Schil vier meloenen en haal het zaad eruit en snijd in stukken.

Sjalot aanfruiten in boter en af laten koelen.

Gevogeltebouillon, meloen en sjalot samen pureren.

Voeg de crème fraîche toe en roer goed door.

Breng de soep op smaak met zout en peper.

Zet tot gebruik in de koeling.

Van de overgebleven meloen balletjes maken voor garnering

Presentatie:

Verdeel de garnalen in de kopjes.

Overgiet de garnalen met de koude soep.

Garneer met de balletjes meloen.

LAMSRUG IN FILODEEG MET VOORJAARSGROENTEN EN WITTE
BONEN PUREE

1000	gr	lamsrugfilets	36	st	groene asperges
			24	st	jonge worteltjes
600	gr	broodkruim	500	gr	doperwten(diepvv.)
½	bosje	basilicum	500	gr	tuinbonen
½	bosje	peterselie	12	st	meiknolletjes
5	takjes	thijm	36	st	kleine shi-i-takes
24	pl	vetspek (dun!)			
6	vel	filodeeg			lamssaus
4	st	eidooiers	1	li	lamsfond
					200 gr
		boter			
500	gr	limabonen (wit)			thijm
4	te	knoflook			rozemarijn
1,5	dl	room	2	te	knoflook
2	takjes	thijm			

Bak de lamsfilets kort rondom aan in de arachideolie. Laat de filets afkoelen in de koelkast. Hak de kruiden fijn.

Kneed het broodkruim, 200 gram boter en de gehakte kruiden door elkaar. Leg de plakken spek strak naast elkaar op plastic folie en verdeel er het kruidenmengsel gelijkmatig over. Leg de lamsfilets onder aan op het spek en rol de filets in het spek, maar rol de folie niet mee!
Bestrijk het filodeeg met eidooier. Leg de in het spek gerolde filets onderaan op het filodeeg en rol ze vervolgens in het filodeeg. Druk de zijkanten aan. Leg de rollen op een bakplaat.

Bonenpuree: Laat de limabonen een nacht weken in water (**Sjaak?**)
Kook de bonen gaar in kippenfond met de teentjes knoflook en tijm. Giet de bonen af en pureer ze in de keukenmachine en werk er de boter en als laatste de lobbige geklopte room door. Breng op smaak.

Voorjaarsgroente: Kook de groenten van het garnituur, behalve de paddestoelen afzonderlijk en koel ze in ijswater.

Saus: laat de lamsfond met een paar takjes thijm en rozemarijn en twee teentjes knoflook tot de helft inkoken. Passeer door een zeef. Vlak voor het uitserveren monteren met koude boter.

Afwerking: bak de filets 11 minuten in een oven van 200 graden tot een kerntemperatuur van 50 graden is bereikt, laat het vlees 10 minuten rusten op een temperatuur van 50 graden.
Stoof de groenten even in boter. Bak de paddestoelen in arachideolie.
Verdeel de bonen en voorjaarsgroenten over de borden. Snijd de uiteinden van de filetrolletjes, snijd ze in mooie medaillons en leg op ieder bord twee medaillons. Giet de saus rondom het vlees.
Wijnadvies: Grand Clapeau

Wijnadvies: Grand Clapeau of Sablet

PARFAIT VAN PISTACHE EN CHAMPAGNE, FEUILLANTINE MET CITROENMELISSECREME

Pâte à bombe:

4 eidooiers
2 eieren
150 gr suiker

Kookschuim:

70 gr eiwit
150 gr suiker
2 dl room
2 dl champagne
3 bl gelatine
150 gr pistachenoten

Feuillantinekoekjes:

3 eiwitten
175 gr suiker
160 gr bloem
140 gr gesmolten boter
merg van 1 vanillestokje

Citroenmelissecrème:

1 bosje citroenmelisse
100 gr suiker
1½ dl water
½ el glucose
2 dl crème fraîche
4 bl gelatine

Garnituur:

2 bakjes aardbeien
½ bosje citroenmelisse

Zo snel mogelijk beginnen!!!

Zet 12 stenen en of glazen bakjes (cocottes) in de vriezer en houd deze bij het verwerken van de parfait zo lang mogelijk steenkoud (dus zo kort mogelijk buiten de vriezer). **Zet daarom de in de bakjes gestorte parfait zo snel mogelijk weer in de vriezer.**

Pâte à bombe: Kook de suiker tot 112°C. Als de suiker deze temperatuur heeft bereikt, laten schrikken in koud water. Klop de eieren/eidooiers in de machine op en voeg langzaam de gekookte suiker toe en koud kloppen.

Kookschuim: Klop de room tot yoghurt dikte. Hak de pistachenoten (niet te fijn), vlak voor gebruik. Week de gelatine in koud water. Kook de suiker tot 112°C (laat schrikken). Klop de eiwitten in de machine en voeg langzaam de suiker toe, en koud kloppen. Meng het kookschuim met de pâte à bombe. Gelatine oplossen in de warme champagne. Meng de gelatine en de slagroom door het kookschuim/pâte à bombe. Stort de parfait in kleine vormpjes/patévorm en meteen in de vriezer zetten.

Feuillantinekoekjes: Roer de ingrediënten door elkaar. Vorm het deeg in de vorm van een baksteen en laat opstijven in de vriezer. Snijd zeer dunne plakjes (1 mm, stand 5 snijmachine) en bak in de oven 175°C in 6 à 7 min. Goudbruin (12 x 3 st).

Citroenmelissecrème: Kook de gehakte citroenmelisse samen met de suiker, water en glucose tot 112°C en laat schrikken in een bak met koud water en voeg de gelatine toe.

Zeef de siroop en laat afkoelen, roer de helft van de siroop door de crème fraîche en laat opstijven.

Gebruik de andere helft als garnering.

Garnituur: aardbeien schoonmaken en halveren, eventueel in suikerwater licht laten marinieren. Laat uitlekken. Maak van de overtollige aardbeien een coulis (½ dl water, 50 gr suiker, aardbeien hierin koken. Beetje laten afkoelen en in de blender pureren. Zeven en op een laag pitje laten indikken).

Presentatie:

Stort de parfait, rol door de pistachenoten en plaats midden op de borden. Spuit tussen drie koekjes een laagje citroenmelissecrème (koekje-crème-koekje-crème-koekje).

Leg de koekjes op of bij de parfait met een takje citroenmelisse.

Verdeel de aardbeien over de borden.

Maak een figuurtje op het bord van chocoladestreepjes. Giet wat citroen siroop en aardbeien coulis afwisselend in dit figuurtje.

Wijnadvies: Beauges de Venise