

## MENU JUNI 2007



### CHAUD-FROID VAN KWARTEL

#### GEPOCHEERD HENNENEITJE MET STUKJES KREEFT EN ASPERGES

ROMIGE WITLOFSOEP MET À LA MEUNIÈRE GEBAKKEN KIKKERBILLETJES EN BITTERBALLETJES VAN WATERKERS EN TRUFFEL

ROSÉ GEBRADEN LAMSFILET EN LAMSWORSTJES MET TUINBOONTJES, ROSEVAL AARDAPPELTJE EN ZACHTE KNOFLOOKJUS

TAARTJE VAN YOGHURTMET AARDBEIEN COULIS, PISTACHE-IJS EN AARDBEIENBEIGNETS

### CHAUD-FROID VAN KWARTEL

1	ltr	gevogelbouillon (blokjes)	2	el	Madeira
1	takje	tijm	2	rijpe	mango's
wat		rozemarijnnaalden	1	bosje	dille
6		kwartels	½	dl	room
500	gr	kippenlevers	6	bl	gelatine

De pootjes van de kwartels snijden en reserveren voor de soep.

De gevogelbouillon, waarin wat tijm en rozemarijn, aan de kook brengen en hierin gedurende 5 minuten de kwartels pocheren.

In de bouillon laten afkoelen en vervolgens de filets eruit snijden.

De kippenlevers aanfruiten in olie, fijnmaken in de keukenmachine en door een zeef wrijven.

Hieraan de Madeira, een klein beetje boter en de room toevoegen tot de farce mooi soepel is daarna op smaak brengen met zout en peper. Koud zetten.

De kwartelfilets bestrijken met de koud geworden kippenleverfarce .

Twee eetlepels Madeira bij de overgebleven bouillon voegen en tot de helft inkoken.

De bouillon zeven en de in koud water geweekte en uitgeknepen bladen gelatine erbij doen.

Hiervan een spiegel maken op een middelgroot of diep bord, de kwartelborsten en enkele partjes mango leggen en afgarnen met een takje dille. Koel wegzetten.

Wijnadvies: Rully

## GEPOCHEERD HENNENEITJE MET STUKJES KREEFT EN ASPERGES

4		kreeften (600 gr)	20		asperges	1	tn	knoflook
5	ltr	court-bouillon (blokjes)	300	gr	lamsoren			kervel
75	gr	boter	12	kleine	henneneitjes			pezo

### Kreeftensaus:

2		uien	3	dl	visfond			
1		prei	1	dl	room			
1	glaasje	Cognac	1	dl	witte wijn			
½	blikje	tomatenpuree			water			

Zet gelijk bij binnenkomst de grote ketel met de court bouillon op (met deksel) en kook zo snel mogelijk daarin de kreeft in 5 minuten gaar. **Bewaar het kookvocht voor de volgende avonden.**

Neem de kreeften uit de pan en laat afkoelen onder koud stromend water.  
Pel de kreeft en maak van het karkas en de kop een mooie kreeftensaus.

### Kreeftensaus.

Verdeel het pantser in kleine stukken en zet aan in een grote pan met wat olijfolie en boter.  
Voeg de grof gesneden uien en prei toe.  
Laat even kleuren en voeg de tomatenpuree toe.  
Blus af met een klein glaasje Cognac en giet de visfond en de witte wijn erbij.  
Vul aan met warm water.  
Laat 20 minuten trekken met het deksel er op.  
Zeef de saus en laat wat inkoken.

Verwarm de kreeftensaus en voeg room toe (naar smaak!.)

Nu tot de gewenste dikte inkoken en eventueel wat binden. Vlak voor het uitserveren opwarmen en opmonteren met de boter, breng op smaak met wat zout en peper (pezo).

Snijd het kreeftenvlees in tranches en leg deze op een ovenschaal met 2 dl van de court-bouillon, dek het geheel goed af met aluminiumfolie.

Schil de asperges en snijd deze in stukjes van ca 4 cm.  
Verwijder de harde steeltjes van de lamsoren.

### Gepocheerd eitje

Het geheim van een mooi gepocheerd eitje zit in de versheid van het ei, hoe verser het ei, hoe beter het resultaat.  
Breng in een brede pan water met een flinke scheut azijn en wat zout aan de kook.  
Zet het vuur vervolgens halfhoog. Het waterniveau iets hoger dan de stalen ringen.  
Zet 6 stalen ringen in de pan. Breek de eieren hierin.  
Laat de eieren ongeveer 2 minuten pochere, het eigeel moet nog vloeibaar zijn.

### Asperges en lamsoren

Roerbak de asperges in wat olie in de wok, voeg wat water toe (ca 2 dl), iets zout en een weinig suiker.  
Als het water verdampt is, moeten de asperges beetgaar zijn.  
Wok de lamsoren tot beetgaar in een pan met een beetje boter en wat fijngehakte knoflook.

### Kreeft

Voor het serveren de kreeft in de oven verwarmen op 175°C gedurende 5 minuten (houd de tijd in de gaten, want anders droogt de kreeft uit).

### Presentatie

Leg de lamsoren in het midden op de voorverwarmde borden en schep de saus hier rond. Leg zes stukjes asperges rond de lamsoor.  
Plaats het eitje excentrisch op de lamsoren, schik de verwarmde kreeft er op een lijn hierachter.  
Garneer het gerecht met wat takjes kervel.

Wijnadvies: Viré Clessé

## ROMIGE WITLOFSOEP MET À LA MEUNIÈRE GEBAKKEN KIKKERBILLETJES EN BITTERBALLETJES VAN WATERKERS EN TRUFFEL

### Salpicon:

5	gr	gelatineblaadjes
100	gr	boter
100	gr	bloem
3	dl	gevogelbouillon
35	gr	geh. truffel
25	gr	truffeljus
		peper en zout
		paneermeel

### Witlofsoep:

700	gr	witlof, zonder kern
50	gr	geh. sjalot
30	gr	olie
1½	ltr	gevogelbouillon
6	dl	room
		zout

### Garnituur:

12		kwartelpootjes van het voorgerecht
15	gr	geh. peterselie
5	str.	witlof, zonder kern

### Salpicon: (=gebonden massa gebruikt voor vulling)

Week de gelatine in koud water.

Maak een blonde roux van de boter en bloem.

Als deze gaar is, doe dan de gevogelbouillon erbij, breng het mengsel aan de kook en maak er een gladde salpicon van.

Haal de pan van het vuur.

Voeg de gewelde gelatineblaadjes toe en roer goed.

Laat iets afkoelen en voeg dan de truffel en truffeljus toe.

Breng de salpicon op smaak met versgedraaide peper en eventueel zout. Dek snel af, laat vervolgens afkoelen en bewaar in de koelkast tot gebruik. Draai er bitterballetjes van.

### Witlofsoep:

Snij de witlof fijn.

Verwarm de olie en voeg de sjalot en witlof toe.

Laat op zacht vuur garen zonder ze te kleuren.

Als de sjalot glazig is, gevogelbouillon, room en zout toevoegen.

Laat garen maar zorg dat de soep niet te veel inkookt.

Cutter en zeef de soep.

De soep kokend serveren.

### Garnituur:

Het kuitbotje van de kwartelpootjes afkrabben zodat het botje eruit steekt.

Verwarm boter en bak de kikkerbilletjes gedurende 3 minuten.

Als ze gaar zijn de fijngehakte peterselie toevoegen.

De stronkjes witlof in dunne plakjes snijden.

Verwarm boter en stook de witlof snel gaar met wat zout.

Zorg dat de witlof niet verkleurt.

### Presentatie:

De bitterballetjes paneren en à la minute frituren in olie van 180°C.

Leg de verschillende ingrediënten op het bord.

Serveer de bitterballetjes aan een spies.

Klop de soep vlak voor het serveren op met een stafmixer totdat ze schuimt.

## ROSÉ GEBRADEN LAMSFILLET EN LAMSWORSTJES MET TUINBOONTJES, ROSEVAL AARDAPPELTJE EN ZACHTE KNOFLOOKJUS

450	gr	lamspoulet			
1200	gr	lamsfilet	½	dl	room
½	dl	room	1	el	fijngesn. ham
24	<u>kleine</u>	Rosevalaardappeltjes	25	gr	boter
7	dl	lamsfond (blokje?)	3	dl	lamsfond
1	takje	tijm	1	tl	knoflookpuree
1	kg	diepvries tuinbonen		1	tn knoflook
1	tl	ragfijn gesneden sjalot			
1	tl	ragfijn gesneden bonenkruid			
400	gr	zeekraal			
500	gr	champignons			
5	tn	knoflook			
3	dl	melk			
2	dl	ganzenvet			

### **Knoflookpuree:**

Blancheer de ongepelde knoflooktenen in ruim melk en spoel ze af.

Kook de knoflook in ganzenvet goed gaar, pel ze en druk ze door een fijne zeef.

### **Lamsfilets**

Zout en peper de lamsfilets en bak ze kort rondom in de boter.

Leg afgedekt weg

Giet het braadvet uit de pan en blus de pan met de lamsfond, laat deze inkoken en voeg de **knoflookpuree** toe, monteer de saus en breng op smaak.

### **Lamsworstjes**

Snijd de lamspoulet in kleine stukjes en draai deze door de gehaktmolen en vervolgens in de keukenmachine tot een gladde farce.

Voeg op het laatste moment de room toe.

Op smaak brengen met zout en peper.

Doe de farce in een spuitzak met een middelgrote gladde spuitmond.

Breng in een pan ruim water en wat zout aan de kook.

Spuit nu kleine worstjes in het zachtjes kokende water en pocheer de worstjes kort. Schep ze uit het vocht en bak ze kort tot ze een kostje krijgen.

### **Aardappeltjes**

Boen de Roseval aardappeltjes goed schoon en halveer deze.

Verwarm de lamsfond met een takje tijm en het teentje knoflook.

Doe de aardappeltjes erbij en laat deze op zacht vuur garen, breng op smaak met wat zout.

### **Tuinboontjes** (kort voor het serveren)

Dop de tuinbonen dubbel.

Fruit het uitje aan in wat boter, voeg het bonenkruid toe en schenk de room erbij, nu de tuinbonen toevoegen en op laag vuur even opwarmen.

Als laatste de ham en de kort aangebakken champignons erdoor mengen en op smaak brengen met zout en wat peper.

### **Zeekraal**

Roerbak de zeekraal kort tot ze beetgaar is.

### **Lamsfilets**

Plaats het lamsvlees ongeveer 7 minuten in de tot 180°C voorverwarmde oven.

### **Presentatie**

Schep de tuinboontjes in het midden op voorverwarmde borden.

Trancheer de lamsfilets en schik deze met de aardappeltjes, de zeekraal en de worstjes tot een speelse creatie.

Giet de saus rond het geheel, de room van de tuinboontjes mag wat door de saus heen lopen.

**Wijnadvies:** Macon Superieur of Tohu Pinot Noir

## TAARTJE VAN YOGHURTMET AARDBEIEN COULIS, PISTACHE-IJS EN AARDBEIENBEIGNETS

### Taartje van yoghurt:

150	gr	kwark
115	gr	suiker
1		citroen
1,5		sinaasappel
375	gr	yoghurt
9	bl	gelatine
250	gr	room
150	gr	aardbeien
7		kiwi's
15		kleine aardbeien
12		blauwe druiven

### Pistache-ijs:

2	dl	melk
2	dl	room
75	gr	pistachepasta
125	gr	suiker
2		eieren
3		eidooiers

### Aardbeibeignets:

12	grote	aardbeien
125	gr	suiker
60	gr	bloem
3		eieren
2½	el	kirsch
2½	el	water

### Aardbeien coulis:

200	gr	aardbeien
		Pernod
		Gr.Marnier

### Garnituur:

12		poedersuiker
6		mintblaadjes
12	pl	aardbeien
3	el	kiwi
		gehakte pistachenoten

### Taartje:

Start met het snijden van de vruchten en het bekleden van de soufflébakjes.

Passeer de kwark door een zeef, suiker, en yoghurt toevoegen en met een garde gloed glad roeren.

Verwarm de citroen- en sinaasappelsap met de gepureerde aardbeien. Voeg de agar agar toe en verwarm onder voortdurend roeren. Voorzichtig met het citroensap.

Voeg de enigszins afgekoelde agar agar massa toe aan de kwark etc. Wacht tot het ietsjes lobbijg wordt en spatel er de lobbijg geslagen room door.

Schil de kiwi's en snijd er 10 mooie plakjes van.

Was de aardbeien en snijd doormidden.

Was de druiven, halveer ze en haal de pitjes eruit.

Spoel 12 kleine soufflébakjes met koud water om.

Leg de vruchten met de snijkant op bodem en zijkant van het vormpje.

Vul het met het yoghurtmengsel en laat opstijven in de koelkast.

### Coulis:

Aardbeien wassen, ontstelen en met mixer fijn pureren eventueel wat suiker toevoegen. Zeven en aromatiseren met een beetje Grand Marnier en een vleugje Pernod.

### Pistache-ijs:

Melk, room, suiker aan de kook brengen en ca. 30 minuten zachtjes laten trekken. Ei en eidooiers in een kom goed glad roeren, melk/roommengsel langzaam door het eimengsel roeren en au bain marie tot crème slaan.

Voeg pistachepasta toe en laat afkoelen.

### Beignets

Was de aardbeien, haal de steeltjes eraf.

Dompel de aardbeien in de suiker en zet deze apart zodat het vocht eruit kan trekken.

Maak een beslag van bloem, eieren, kirsch en het water en laat minstens 30 minuten rusten.

Wentel de aardbeien door het beslag en frituur ze ca. 2 minuten in olie van 180°C.

### Uitserveren:

Stort het timbaaltje van yoghurt op een groot koud bord, leg daar omheen een dun randje van aardbeien coulis.

Maak van de overgebleven coulis een klein spiegelkje op het bord, hierin de aardbeibeignet, hier weer tegenaan een verse halve aardbei en bestrooi met poedersuiker.

Leg hiernaast een bolletje pistache-ijs en bestrooi met een beetje gehakte pistache en garneer af met kiwi en een muntblaadje.

Wijnadvies: Beauges de Venise