

MENU MEI 2010

)(

GEROOKTE ZALM GEVULD MET AARDAPPEL, RADIJS EN GROENE
ASPERGES MET EEN RODE BIETENDRESSING

^

KABELJAUWHAASJE GEVULD MET GARNALEN
TWEESOORTEN ASPERGES EN ASPERGESAUS

**

POULET NOIR MET GAMBA'S ASPERGES BISQUESCHUIM EN PUREE
VAN ZOETE AARDAPPEL

**

MELKLAM MET ARGANOLIE, WORTELTJES EN MORIELJES,
AMANDEL EN ZACHTER KNIOFLOOK

**

KWARTET VAN ZOMERKONINKJES

GEROOKTE ZALM GEVULD MET AARDAPPEL, RADIJS EN GROENE
ASPERGES MET EEN RODE BIETENDRESSING

Vulling:			Afwerking:		
900	gram	aardappelen (vastkokend)	700	gr	gerookte zalm (voorgesneden)
24	groene	asperges		takjes	peterselie
1	bos	radijzen	30	gr	zalmeitjes
8	el	mayonaise peper en zout			

Dressing:

2		voorgekookte rode bieten
1	dl	yoghurt
1	dl	room (geklopt)

Mix de rode biet fijn in de blender..

Meng de yoghurt en de room onder de bietenpuree en breng op smaak met peper en zout.

Schil de aardappelen en snij ze in brunoise (6 x 6mm).

Kook ze beetgaar in gezouten water en koel ze meteen af onder koud stromend water.

Kook ook de asperges beetgaar in kokend, gezouten water (ca 4½ min).

Verfris ze meteen onder koud stromend water.

Snij er eerst de punten af en hou ze voor de afwerking.

Snij de rest in blokjes (5 x 5 mm).

Was de radijzen en snij ze ook in blokjes (5 x 5 mm).

Maak een mayonaise volgens algemeen recept (zie koude keuken).

Meng de aardappelen, de asperges en de radijsjes met de mayonaise en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

Plaats een inox ring op het bord en leg onderin een dubbel sneetje zalm.

Bedek met de vulling en eindig met nog een dubbel sneetje zalm.

Neem de ring weg en nappeer de dressing.

Werk af met aspergepunten, salade, platte peterselie en zalmeitjes.

Wijnadvies: Tiefenbruner Alto Aldige

KABELJAUWHAASJE SAUS MET GARNALEN
TWEESOORTEN ASPERGES EN ASPERGESAUS

		kabeljauwhaasje		asperges	
1000	gr	kabeljauwfilet	24	gr	witte asperges
1	st	citroen	24	gr	groene asperges
300	gr	champignons(niet te groot)			
		saus 1		saus 2	
200	gr	grijze garnalen	½	li	gevogelte fond
1,5	dl	room	50	gr	boter
2,5	dl	schaaldierenfond (uit een pak)			
		beurre manié			
		garnituur			
		1/4	bosje		platte peterselie

- **Saus 1** Voeg aan de schaaldierenfond de room toe en laat goed doorwarmen. Bind de saus met beurre manié (half boter/half bloem goed gemengd) tot een mooi lopende saus, laat even doorkoken om de bloem te garen. Voeg de garnalen toe en breng op smaak met peper en zout.
- **Vis:** borstel de champignons en snijd ze in zo dun mogelijke schijfjes. Kook ze gaar in water met citroensap en laat ze uitlekken. Portioneer de kabeljauw en kruid met peper en zout. Stoom de vis gaar in de stoomoven (ca. 4 minuten). Schik de champignonschijfjes dakpansgewijs op de vis.
- **Asperges:** Schil de witte en groene asperges met een dunschiller en snijd het onderste stukje eraf zodat ze op het bord passen.
- Kook ze afzonderlijk gaar in gezouten water en spoel ze direct in koud water. Bewaar de afgesneden witte stukken voor de saus, en vraag ook de witte stukjes van het kipgerecht.
- **Saus 2:** Snijd de stukken witte asperges fijn en doe ze samen met de gevogeltesfond in een pan. Kook ze goed gaar, haal ze uit de bouillon en mix alles fijn in een blender. Zeef de saus door een puntzeef. Voeg als de saus te dik is wat bouillon toe

Afwerking:

- Leg de vis op een stoomschaal in de stoomoven en warm de vis even op.
- Monteer de saus met klontjes koude boter. Bind event. met wat zetmeel
- Warm de asperges op in wat boter en kruid ze met peper en zout.
- Leg de asperges om en om (2 wit, 2 groen) op een bord en leg de vis ernaast. Giet saus 1 over en naast de vis en saus 2 over de asperges en garneer met een takje platte peterselie.

wijnkeuze: Croix Belles of Pouilly Fumé

POULET NOIR MET GAMBA'S ASPERGES BISQUESCHUIM EN PUREE
VAN ZOETE AARDAPPEL

		marinade				rollade
300	gr	wortel	8	st		gamba's 16/20
1	st	uien	2	takjes		dille
15	gr	verse gember	4	filets		maiskip
3	stengels	citroengras				
2	dl	kokosmelk				vulling
1	el	honing	8	st		gamba's 16/20
2	el	korianderzaad	3	takjes		dille
3	takjes	dille	1/2	blikje		tomatenpuree
1	dl	water	1	st		eiwit
		garnituur	1	dl		room
1	st	sinaasappel				
		asperges	500	gr		puree
2	st	sinaasappels	2	dl		zoete aardappelen
12	st	witte asperges	1	dl		gevogelte fond
2,5	dl	panko	2	st		sinaasappelsap
2	st	eiwit	15	gr		steranijs
		bisqueschuim				boter
1/2	pot	kreeftenfond				afwerking
1/2	dl	volle melk	12	st		gamba's 16/20 met
2	gr	sucro (texturas)				kop
)	5	takjes		dille

- **Marinade: Zo snel mogelijk mee beginnen!** snijd de wortel, de ui en de gember in zo klein mogelijke stukken en het citroengras in grove stukken, doe alles in een kom en voeg de overige ingrediënten toe. Snijd de filets horizontaal zover als mogelijk in zonder ze volledig door te snijden. Klap de filets open en sla ze enigszins plat. Leg de lichtjes platgeslagen kippenfilets zo lang mogelijk in de marinade.
- **Garnituur:** Snijd de sinaasappelin zeer dunne plakjes. Leg ze op een bakmatje. Bestrooi ze met wat poedersuiker en laat ze zo lang mogelijk drogen in een oven van 85 °C.
- **Vulling:** Pel de gamba's en ontdoe ze van het darmkanaal. Leg de gepelde gamba's even in de vriezer. Hak de dille fijn. Maal de gamba's in de keukenmachine fijn, voeg de tomatenpuree en het eiwit toe en laat even draaien. Voeg de room en de dille toe en laat kort draaien tot een

smeuïge massa. Haal de vulling uit de kom en breng op smaak met peper en zout.

- **Rollade:** Kruid de gepelde gamba's met peper, zout en gehakte dille. Bak ze kort in olijfolie en laat ze afkoelen. Snijd de gamba's in stukjes. Haal de filets uit de marinade, dep ze droog en kruid ze met peper en zout. Leg de kippenlapjes op een ingeboterd stuk folie en besmeer ze met vulling en beleg ze met wat stukjes gebakken gamba's. Rol de kippenlapjes strak op in de folie.
 - **Asperges:** Snijd met een zesteur zeer dunne laagjes schil van de sinaasappel, snijd de zestes zo fijn mogelijk en vermeng met de panko. Schil de asperges en kook ze beetgaar in gezouten water. Haal ze uit het kookvocht, maak ze goed droog en haal ze achtereenvolgens door wat bloem, het losgeklopte eiwit en de panko.
 - **Puree:** schil de aardappelen en snijd ze in stukken. Doe ze in een pan met gevogeltesfond en sinaasappelsap. Voeg de steranijs, peper en zout toe en laat rustig gaarkoken. Verwijder de steranijs en pureer de aardappelen door een pureeknijper. Werk af met een klont boter.
 - **Bisqueschuim:** breng de kreeftenfond aan de kook en kook tot ca. een derde in. Voeg de melk toe en warm op tot 85 °C en voeg de sucro toe. Mix tot een schuimige massa.
- Afwerking:**
- Hak de dille fijn.
 - Pocheer de rollades met folie 20 minuten op 90 °C . Kruid de gamba's met peper en zout en bak ze gaar in olijfolie. Bak ook de kop als garnering.
 - Frituur de asperges goudgeel op 175 °C.
 - Haal de rollade uit het pocheerovocht, verwijder de folie en snijd ze in 24 schuine stukken (onderkant recht, bovenkant schuin). Rol de stukken met de onderste helft door wat olijfolie en vervolgens door de gehakte dille. Plaats twee stukjes rollade op een rechthoekig bord en leg er gefrituurde asperges tegenaan.
 - Spuit wat warme aardappelpuree in een glaasje en zet dit ook op het bord. Werk af met wat bisqueschuim, een gedroogd sinaasappelschijfje en plukje dille.
 - Leg de gebakken gamba aan de andere kant van het bord, gebruik de kop als garnering.

Wijnadvies: Croix Ronde Topaze of Viré Clessé

MELKLAM MET ARGANOLIE, WORTELTJES EN MORIELJES,
AMANDEL EN ZACHT KNOFLOOK

Vlees:

1		melklambout
3	el	transglutaminase rozemarijn grof zout
	scheut	olijfolie

Saus:

1		wortel
1		ui
		Beenderen en afsnijdsels
1		kruidenboeket
3	tenen	knoflook
2		vleestomaten
1,5	ltr	lamsfond
50	gr	koude boter

Wortelgelei

0,7	ltr	wortelsap
30	gr	suiker
10	gr	agaragar

Lamsbout: Ontbeen de lamsbout en verwijder vet, vliezen en pezen, bewaar bot en afsnijdsels voor de saus.
Leg de ontbeende bout open, kruid hem met peper en zout, bestrooi met transglutaminase en besprenkel met een beetje water.

Wortels:

2	bos	jonge wortels
3	tenen	knoflook
5	gr	komijnpoeder
8	gr	paprikapoeder
½	bos	koriander
1/5	bos	bladpeterselie
2	dl	zonnebloemolie
1	scheut	azijn
1	snufje	suiker bieslook

Amandelpuree:

½	bol	knoflook
300	gr	amandelpoeder
1½	dl	gevogeltefond
50	gr	boter
12	grote	morieltjes

Rol de bout op tot worstvorm, wikkel hem in aluminiumfolie en span hem goed op.

Doorprik de folie en doe de rol in een vacuümzak met een lepel olijfolie en wat rozemarijn.

Kook de worst gaar in de stoomoven gedurende 60 minuten op 65°C.

Lamssaus: Snijd de schoongemaakte wortel en ui in grove stukken. Plet de knoflook.

Bak de beenderen en de afsnijdsels aan in wat boter, voeg de groenten en de look toe en laat alles verder kleuren.

Schep de beenderen en groenten over in een sauspan.

Blus de braadpan met water en laat de braadsappen los koken.

Doe de braadsappen met de lamsfond, het kruidenboeket en de versneden tomaat in de sauspan.

Laat deze jus zachtjes inkoken tot de gewenste dikte en giet ze door een fijne puntzeef.

Breng op smaak.

Wortels: Snijd de koriander en de bladpeterselie fijn.

Pel, halveer en ontkiem de knoflook.

Schil de wortels en snijd ook de uiteinden weg.

Snijd de wortels in fijne brunoise van ong. 3 mm x 3 mm.

Breng water aan de kook met de knoflook en een snufje zout, kook hierin de wortel gaar, giet ze af, koel onder stromend water en laat ze even uitlekken. Meng er de komijn, paprika, peterselie, koriander en zonnebloemolie doorheen.

Verfris met een beetje azijn en kruid met peper en zout.

Geef de wortels nu de tijd om de smaken op te nemen.

Wortelgelei

Breng het wortelsap met de suiker en de agaragar aan de kook. Stort in een dunne laag (2 mm) op een bakplaat met keukenpapier.
Zet in de koelkast en steek er 24 rechthoekige vormpjes uit

Amandelpuree: Pel, halveer en ontkiem de teentjes knoflook.

Kook ze 10 minuten in een derde van de gevogeltefond.

Herhaal deze bereiding nog 2 keer.

Gooi het laatste kookvocht niet weg.

Mix de look, het amandelpoeder en wat kookvocht in de keukenrobot.

Voeg er een nootje boter aan toe, kruid en houd de puree warm.

Morieltjes: Laat de gedroogde morieles weken in water.

Bak ze aan in bruisende boter, kruid ze en laat ze enkele minuten garen.

Laat ze wat afkoelen en snijd ze in vieren.

Afwerking: Neem langwerpige borden. Leg in een rechthoekige vorm een blaadje wortelgelei, bedek het met de worteltjes en dek af met nog een laagje gelei.

Breng de saus aan de kook en werk ze op met een klontje koude boter.

Haal de worst van de bout uit de stoomoven en verwijder de folie.

Versnijdt de worst in plakken van 1,5 cm en snijd ze middendoor.

Zet de vorm met de wortelen op het bord, verwijder de vorm en bestrooi de wortelgelei met wat bieslook.

Schik de 2stukjes vlees op het bord en leg er een tweetal kleine quenelles amandelpuree naast en schik er de morieltjes op.

Werk af met de saus.

Wijnadvies: Castel del Remei of Pinot Noir Cotes de Beaunes

KWARTET VAN ZOMERKONINKJES

Aardbeienijs

1 1/2	dl	volle melk
1 1/2	dl	room
200	gram	suiker
50	gram	dextrose
500	gram	aardbeien
1	st	citroenen (sap van)

Schuim van aardbei

400	gram	aardbeien
100	gram	suiker
1	st	citroenen (sap van)

Aardbeienijs

Pureer alle ingrediënten en draai er ijs van.

Vries de massa in blokjes in.

Pureer de blokjes vlak voor het serveren op hoge snelheid.

Parfait van aardbeien

Pureer de aardbeien.

Doe de puree in een kom.

Snijd het vanillestokje doormidden en schraap het merg er uit.

Doe het merg met het water, citroensap en poedersuiker in een pan en verwarm tot 100° C.

Laat afkoelen tot 70° C.

Voeg de eidooiers tot en verwarm al kloppend tot 80° C.

Haal van het vuur en klop nog 5 minuten.

Doe het mengsel in een ruime kom en laat afkoelen.

Klop de room tot bijna stijf.

Meng de room en 90% van de aardbeienpuree voorzichtig door elkaar.

Verdeel de rest van de aardbeienpuree over glaasjes.

Parfait van aardbeien

50	gram	water
170	gram	poedersuiker
1/2	st	vanillestokje
1	st	citroenen (sap van)
4	st	eidooiers
400	gram	room
300	gram	aardbeien

Aardbeien met zwarte peper en balsamico

500	gr	aardbeien
1	st	citroenen (sap van)

Enkele druppels Balsamico

100 gram suiker

zwarte peper uit de molen
munt

Doe de parfait in een spuitzak en spuit hiermee de glaasjes vol. Zet in de vriezer.

Schuim van aardbei

Pureer de ingrediënten.

Zeef het mengsel door een fijne zeef.

Giet het mengsel in de chiffon en zet er twee gaspatronen op (Bij een kidde van 1 ltr).

Voor gebruik kort en krachtig schudden.

Aardbeien met zwarte peper en balsamico

Maak de aardbeien schoon en snijd in plakken.

Meng voorzichtig met het citroensap, balsamico, suiker en zwarte peper.

Verdeel over glaasjes en garneer met een takje munt.

Presentatie

Spuut op elk glaasje met de parfait was aardbeien schuim.

Doe een bol aardbeienijs in een klein schaalpje.

Doe de aardbeien met zwarte peper in een schaalpje.

Zet de schaalpjes en de glaasjes naast elkaar op een langwerpige bord.