

MENU JUNI 2010

)*(

NOORDZEEKRAB MET WITLOF EN AVOCADO

_

RISOTTO MET LAMSOREN EN GRIJZE GARNALEN

_

RODE MUL MET JUS VAN SCHAALDIEREN

_

LAMSFILET MET TOMATENPESTO, LASAGNE VAN GROENTEN EN
TEMPURA VAN ZWEZERIK

_

CHARLOTTE VAN AARDBEIEN

NOORDZEEKRAB MET WITLOF EN AVOCADO

Ingrediënten

500 gram Noordzeekrab van de poten
Bouquetgroenten, knoflook, tijm en rozemarijn

Avocadocrème:

300	gram	avocado, Schoongemaakt
0,6	dl	olijfolie
½		limoen (sap van)
6	el	koriander
6	el	sushi azijn
3	el	zure room
		Peper en zout

Limoengelei:

1	dl	limoensap (fles)
0,3	dl	gembersap
6	gram	agar-agar
6	gram	cellan
4	dl	suikerwater

Afwerking:

2	str.	Witlof
12	el	verse mayonaise
1	bosje	enotaki paddenstoelen blaadjes van limoen

Krab

Indien er verse poten voorradig zijn:

Kook de poten van de krab 2 à 3 minuten in courtbouillon (water, bouquetgroenten, knoflook, tijm, rozemarijn, zout en veel peper) en laat ze afkoelen in eigen vocht. Maak de poten schoon en snijd of pluk ze fijn.

Indien er bevroren poten zijn:

Ontdooi de krab in de magnetron op ontdooi-stand.

Pulk de ontdooide massa uit elkaar en laat in een fijne zeef uitlekken en op temperatuur komen. Meng er vervolgens een twee à drie eetlepels mayonaise door.

Vorbereiding afwerking

Vul eerst smalle met pancoating (koude keuken op de plank) in gespoten plastic ringen met de krab zodat de limoengelei onmiddellijk gebruikt kan worden zodra hiervan bolletjes gespoten kunnen worden

Mayonaise

Maak mayonaise volgens het algemeen recept. (basis: 2 dl zonnebloemolie)

Avocadocrème

Meng de avocado's in een keukenmachine met de overige ingrediënten tot een zalvige massa en kruid met peper en zout. Doe in een plastic spuitzak voor gebruik.

Limoengelei

Verwarm alle ingrediënten in een steelpan tot het kookpunt. Laat afkoelen en doe in een spuitzak.

Afwerking:

Trek een streep avocadocrème en een streep mayonaise op de borden en schik daarop in een ring, het schoongemaakte vlees van de krab. Spuit er een bolletje limoengelei naast en steek er de enoki paddenstoelen in. Spuit op het krabvlees een bolletje mayonaise, avocadocrème en limoengelei.

Los de plastic ringen op het bord aan tafel.

Serveer met witlofblaadjes met daarin een toefje avocadocrème.

Wijnadvies: Croix Belle

RISOTTO MET LAMSOREN EN GRIJZE GARNALEN

1½		sjalot (fijngesn.)			olijfolie
60	gr	boter	1	tn	knoflook
300	gr	risottorijst			(uitgeperst)
2	dl	witte wijn	2	el	citroensap
1		visbouillonblokje	600	gr	garnalen
200	gr	lamsoor	200	gr	zeekraal

Fruit de sjalot in wat boter op een laag vuur, laat hem niet aanbakken. Voeg de rijst toe en bak hem 2 minuten of tot hij glazig is.

Blus de rijst af met witte wijn.

Maak van een bouillonblokje een jus door het in heet water op te lossen of neem visfond die goed verwarmd is.

Gebruik hiervan de helft of tweederde.

Voeg beetje bij beetje de visbouillon aan de rijst toe en zorg ervoor dat elke keer het vocht opgenomen is voordat er nieuwe bouillon bijkomt.

Blijf roeren met een houten lepel. Kook de rijst in 15-17 minuten gaar.

Roer er dan nog water door, zorg ervoor dat de rijst goed smeug is.

Roerbak de lamsoor in wat olijfolie met een beetje knoflook en citroensap.

Voeg een klein beetje van de resterende bouillon toe.

Schep de lamsoor na 2 minuten met een schuimspaan uit de pan.

Laat hem uitlekken en hak hem fijn.

Smeer een uitsteekvorm in met wat olie en zet hem op een bord.

Maak eerst een laagje van de risotto, doe er wat lamsoor op en vervolgens een laagje garnalen.

Druk alles goed aan.

Herhaal dit meermalen en eindig met de garnalen.

Garneer met wat (kort roergebakte) zeekraal.

Wijnadvies: Croix Belle

RODE MUL MET JUS VAN SCHAALDIEREN

12	st	Rode mulfilet	500	gr	chinese broccoli
		saus			of 2 st. paksoi
3	dl	kreeftenbouillon			vissaus
5	gr	kerriepoeder			oestersaus
8		saffraandraadjes	1	bosje	bosui
1	st	steranijs	2	st	sinaasappels
1	tl	Pernod	100	gr	suiker
			1	dl	water

- **Sinasappels:** Schil de sinasappels en probeer zo weinig mogelijk wit mee te schillen.
Blancheer de schillen twee keer gedurende ongeveer 30 seconden.
Breng het water en de suiker aan de kook en laat de geblancheerde schillen in het suikerwater opkoken tot er nog een kwart van de vloeistof overblijft.
De schillen daarna zo lang mogelijk drogen in een oven van 90 graden.
Daarna de gedroogde schillen fijn snijden met een mes of in de keukenmachine (met het kleine opzetbakje).
- **Mulfilets:** de velkant van de filets met een beetje bloem insmeren en de filets in een pan met anti-aanbaklaag krokant bakken in ongeveer twee minuten,
- **Saus:** de kreeftenbouillon opwarmen met de kerrie, saffraan, pernod en steranijs.
Na 20 minuten passeren door een puntzeef. Af laten koelen.
Vlak voor het opdienen de jus afwerken met peper en zout en monteren met wat olijfolie.
- **Chinese broccoli:** de broccoli blancheren in gezouten water en in fijne repen snijden. Kort voor het uitserveren even wokken met oestersaus en vissaus.
- **Bosui:** de bosui schoonmaken en in fijne ringetjes snijden.

Afwerking:

- De broccolichiffonade over de borden verdelen en de rode mul erop schikken.
- De vis bestrooien met de fijngesneden bosui en de schaaldierenjus rondom de vis napperen.
- Een snufje fijngesneden sinaasappelschil over het gerecht strooien als afwerking.

Wijnadvies : Viré Clessé of Les herbeux Bourgogne

N.B.: Chinese broccoli of Kailan is niet hetzelfde als italiaanse broccoli, als deze niet verkrijgbaar is kan dit vervangen worden door paksoi.

LAMSFILET MET GEDROOGDE TOMATEN EN ZWEZERIK, LASAGNE
VAN GROENTEN EN TOMATENPESTO

1200	gr	lamsfilet		
12		roseval aardappelen		
<u>Gedroogde tomaten</u>				
12		pomedori tomaten		
¼	bos	tijm		
	grof	zeezout		

<u>Zwezeriken:</u>				
600	gr	kalfszwezerik		
1	ltr	court-bouillon		

<u>Korst:</u>				
150	gr	broodkruim		
150	gr	zachte boter		
½	bosje	basilicum		
1	teen	knoflook		
60	gr	parmezaanse kaas		

Gedroogde tomaten

Ontvel de tomaten, snij ze in vieren en verwijder de zaadlijsten.
Leg ze op een bakplaat met de bolle kant naar onder, bestrooi ze met de tijm en zeezout, besprenkel ze met wat olijfolie en laat ze minstens een uur drogen op 90°C.

Zwezerik

Leg de zwezeriken in gezouten water om de bloedresten te verwijderen.

<u>Pesto:</u>				
70	gr	Pecorino		
1	dl	olijfolie		
50	gr	pijnboompitten		
1		rode paprika		
2	tn	knoflook		
¼	bos	tijm		
¼	bos	platte peterselie		

<u>Saus:</u>				
2		sjalotten		
½	dl	rode wijnazijn		
¼	dl	ketjap manis		
4	dl	lamsfond		
100	gr	beurre manié		

<u>Groentenlasagne:</u>				
1		butternut pompoen		
2		courgettes		
½		knolselderij		
150	gr	katenspek		
		olijfolie en boter		

Zet ze op in koud water en kook ze kort (4 min), giet ze af, verfris in koud water en verwijder direct de vliezen.

Snijd de zwezerik in grove stukken en pocheer ze in enkel minuten gaar in bouillon (blokje of poeder) op ca 80°C.

Haal ze eruit en laat afkoelen.

Korst

Snijd de basilicum fijn, rasp de parmezaanse kaas fijn en pers de knoflook.
Meng de boter met de Parmezaanse kaas, knoflook, basilicum en het broodkruim tot een homogene massa en kruid ze. Rol het botermengsel uit tot een dikte van ongeveer 3mm tussen bakpapier en leg het in de koelkast.

Pesto

Schil de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd hem in stukjes. Doe wat olijfolie in een steelpan en laat de paprika op een laag vuurtje smoren.

Breng op smaak met wat tijm, platte peterselie peper en zout. Rooster de pijnboompitten in een koekenpan met een dikke bodem. Snij 1/3 van de gedroogde tomaten in kleine stukjes.

Pel de knoflook en mix met de pijnboompitten, de kleingesneden stukjes gedroogde tomaten, paprika en olijfolie in de keukenmachine.

Voeg daarna de pecorino toe, mix nog even en kruid af met peper en zout.

Saus

Stoof de gesnipperde sjalot in een klontje boter.

Blus met de rode wijnazijn en voeg ketjap toe.

Laat even inkoken.

Voeg de lamsfond toe en laat inkoken.

Giet de saus door een fijnen puntzeef en kruid ze.

Groenten

Schil de knolselderij, en de pompoen en snijd ze in schijven van ongeveer 2 mm dik. Was de courgette en snijd deze eveneens in plakken van 2 mm dik. Snijd vervolgens op de snijmachine plakken katenspek op stand 6. Steek vervolgens met een inox ring (6 cm doorsnede) ronde schijven uit de plakken groenten en het katenspek (of de plakken spek zodanig vormen dat

ook dit een ronde schijf wordt). In totaal van ieder groente 3 schijven p.p.. Leg de schijven knolselderij en pompoen op geperforeerde bakplaten en stoom ze beetgaar. Strijk de ronde schijven courgette in met olie en grill ze zodat je een mooi grillpatroon op de schijven courgette krijgt.

Plaats op een bakplaat 12 inoxringen en vul deze op door er afwisselend een schijf pompoen, knolselderij, spek en courgette op te leggen. De bovenste laag moet een gegrilde schijf courgette zijn. Druk vervolgens stevig aan en overgiet de groentelasagne met wat gesmolten boter.

Aardappel

Schil de roseval aardappelen en kook deze gaar in gezouten water. snijd de aardappelen vervolgens in een gewenste vorm (*b.v. vierkantjes 2 bij 2 cm of tonnetjes*) en strijk ze in met olie.

Lamsvlees

Kruid het lamsvlees en laat het aan beide zijden kort aanbakken in wat olijfolie. Laat het vlees even afkoelen en beleg het met de resterende gedroogde tomaten (*zorg dat er niet teveel vocht meer in de tomaten zit*) bedek de tomaten met een plak van het botermengsel en leg het vlees op een bakplaat.

Afwerking

Bak het vlees rosé in een oven op 200°C.

Haal het eruit en laat het even rusten.

Warm de groentelasagne op in een matig warme oven.

Haal de in kleinere stukken gesneden zwezeriken door wat bloem vermengd met peper en zout en bak ze in wat olijfolie

Grill de aardappelstukken op de grillplaat.

Breng de saus aan de kook en bindt deze met wat beurre manié.

Presentatie

Plaats links op een langwerpig bord de groenten lasagne, garneer met een takje tijm. leg het vlees in het midden van het bord en leg hier een stukje

gebakken zwezerik op. Plaats rechts van het vlees twee gegrilde aardappeltjes en bestrooi deze met wat grof zeezout.

Werk af met de saus en een quenelle van de tomatenpesto.

Wijnadvies. Castel del Remei of Torre del falasco

CHARLOTTE VAN AARDBEIEN

lepelbiscuit				cremeux van aardbeien	
300 gr	suiker	60 gr		60 gr	aalbessenpuree
300 gr	eiwit	300 gr		300 gr	aardbeienpuree
150 gr	eidooier	240 gr		240 gr	suiker
150 gr	bloem	4 st		4 st	eieren
120 gr	maïzena	3 st		3 st	eidooier
stroop van limoen					
2 st	limoenen	7 bl		7 bl	gelatine
75 gr	honing	200 gr		200 gr	marsepein
150 gr	suiker				geraspte limoenschil
2 dl	water	500 gr		500 gr	kleine aardbeien

- **Lepelbiscuit:** Klop de suiker en het eiwit op.
Klop vervolgens de eidooier apart op.
Zeef de bloem en de maïzena.
Spatel het eiwit en de eidooier door elkaar.
Spatel er vervolgens de bloem en de maïzena voorzichtig door.
Spuut op een met bakpapier beklede bakplaat lange vingers met een lengte van 12 cm en halveer ze na het afbakken. (voor mooie, gelijke lange vingers trek je twee lijnen waartussen je spuit)
Zorg, dat de onderlinge afstand ongeveer 1 cm is zodat de vingers enigszins in elkaar vloeien.
Bestrooi met fijne suiker en bak af in een voorverwarmde oven op 225°C
Direct na het bakken halveren en zo snel mogelijk in de ringen plaatsen voor ze hard geworden zijn.
- **Stroop van limoen:** rasp de limoenen.
Zet 1/3 apart voor de garnering.
Kook de rest van het rasp met de honing, de suiker en het water. Koel het mengsel af tot 70 °C en laat het een half uur trekken.
Zeef de massa en laat afkoelen.
- **Cremeux van aardbeien:** meng de aalbessen en 3/4 van de aardbeienpuree en kook dit met 1/4 van de suiker.
Klop de eieren en de eidooiers met de rest van de suiker op.

Voeg beide mengsels samen en gaar het geheel ongeveer 20 min op 82°C in de stoomoven.

Meng er de geweekte gelatine door, laat afkoelen.

Voor gebruik nog even doorroeren.

- **Afwerking:** Bekleed ringen van ca. 7 cm doorsnede met lange vingers en giet de cremeux erin als deze enigszins gaat "hangen".

Laat zo lang mogelijk afkoelen, eerst in de vriezer en dan in de koelkast.

Leg hierop voor het uitserveren de aardbeien.

Als er geen kleine aardbeien geleverd zijn snijd ze dan in grove brunoise

en houd eventueel voor ieder een mooi exemplaar apart ter decoratie

Strooi er wat limoenrasp over.

Marsepein:

Kneed enkele druppels rode kleurstof (hoeveelheid naar eigen

inzicht, begin met enkele) door de marsepein.

Bestrooi de werkbank met speksteenpoeder en rol de marsepein

uit tot een mooie rechthoekige lap van ± 2 mm dik.

De bovenkant met een vochtig doekje vrij van speksteenpoeder maken.

Snijd de lap op een lengte van 15 cm en daarna in stroken van krap 1 cm

Kneed de restjes weer tot een bal en herhaal de bewerking voor de stoken van het strikje. (Strikje apart maken en met water later op het lint rond de Charlotte plakken.

- **Decoreer:** met de aardbeien coulis.
- Plaats een charlotte midden op het bord en napeer met wat limoensiroop.