

MENU JUNI 2011

\*^\*

SCAMPI MET TARTAAR VAN COURGETTE EN AIOLI VAN PIMENT  
D'ESPELETTE

(:)

GAZPACHO VAN ERWTJES EN CREME BRULEE VAN SPEK

(:)

FLAN VAN ASPERGES EN GEDROOGDE GANDAHAM MET EITJE,  
ROQUETTESLA EN MOSTERD

(:)

ZEEUWS LAM MET SAUCE MALAGA EN KWARTELEITJES IN EEN GELEI VAN  
GROENE ASPERGES

(:)

TULPJE MET EXOTISCHE VRUCHTENSALADE AMANDELIJS EN YUZUCREME

AMUSE  
SCAMPI MET TARTAAR VAN COURGETTE EN AIOLI VAN PIMENT  
D'ESPELETTE

36	st	scampi	1	st	limoen
1	st	gele courgette	2,5	dl	arachide-olie
1	st	groene courgette	4	st	eidooiers
3	takjes	munt	1	el	piment d'espelette
2	st	venkel	1	dl	balsamico
3	el	bloem			

**voorbereiding:**

Snij fijne brunoise van de twee courgettes. Blancheer deze vervolgens kort tot ze beetbaar zijn. Giet af en verfris in ijswater. Laat de brunoise goed uitlekken. Hak 1 eetlepel munt fijn en vermeng met de brunoise van de courgettes, breng op smaak met peper en zout.

Meng voor de aioli limoensap, eidooiers en piment in de blender, voeg druppelsgewijs de olie toe tot de juiste dikte is bereikt en breng op smaak met peper en zout, bewaar koel.

Laat de balsamico op een matig vuur indikken tot de helft.

Snij de venkel in dunne plakjes (2 à 3mm), blancheer kort en laat ze vervolgens in boter zachtjes garen en kleuren en breng op smaak met peper en zout.

**afwerking:**

Pel de garnalen en kruid ze met peper en zout, haal ze lichtjes door de bloem en bak ze gaar in een anti-kleefpan.

Maak op een bordje een hoopje van het courgettemengsel, leg 3 garnalen hier tegen aan en schik een plakje venkel er langs, garneer af met een takje munt en wat druppels ingedikte balsamico.



Wijnadvies: Tiefenbrunner/Riesling

## GAZPACHO VAN ERWTJES EN CREME BRULEE VAN SPEK

### Ingrediënten:

#### **Gazpacho**

200	gram	erwtjes
2	st	hardgekookt eieren
20	gram	balsamico azijn
		Tabasco
		Peper en zout

#### **Mousse van erwtjes**

150	gram	erwtjes
45	gram	room
1	bl	gelatine
5	st	muntblaadjes

#### **Spons van erwtjes**

30	gram	erwtjes
5	st	eieren
3	st	eiwitten
75	gram	bloem

### Bereiding:

#### **Gazpacho**

Doe de erwtjes in koud water en kook tot ze gaar zijn. Giet af, maar houd 300 gram kookvocht apart. Spoel in koud water en laat uitlekken. Doe de erwtjes in de blender en maal fijn met de eieren en het kookvocht. Breng op smaak met Balsamico azijn, tabasco, peper en zout.

#### **Mousse van erwtjes**

Doe de erwtjes in koud water en kook tot ze gaar zijn. Giet af, maar houd 70 gram kookvocht apart en los daar de gelatine in op. Giet erwtjes en kookvocht in de blender en maal fijn. Voeg nu de room erbij en breng op

#### **Erwtenslaatje**

150	gram	erwtjes
		enkele slablaadjes
		hazelnootolie
		witte balsamico
12	st	sugarsnaps
6	sn	patta negra

#### **Crème brulee van spek**

45	gr	gesn. ui
75	gr	fijngesneden gerookt spek
180	gr	room
180	gr	melk
6	st	eidooiers
		Boter
		Pezo
		cassonade

(= kandijsuiker)

smaak. Mix alles nog even en giet in een sifon. Sluit af met 2 patronen. Goed schudden en koud zetten (niet te lang).

#### **Erwtenslaatje**

Doe de erwtjes en de sugersnaps in koud water en kook beetgaar. Spoel met koud water en laat uitlekken. De sla fijnsnijden en mengen met de erwtjes, hazelnootolie en Balsamico azijn.

De ham met een scherp mes in reepjes snijden en vermengen met de sla.

#### **Crème brulée met spek**

Stoof de ui en het spek in een klein beetje boter en vermeng met melk en room. Laat enkele minuten trekken. Met de bamix voorzichtig mixen en zeven. Eidooiers ondermengen en in kleine schaaltes verdelen. In de oven op 90° ± 20 minuten garen.

Laten afkoelen en met de cassonade karameliseren. Bestrooien met wat peper.

#### **Spons van erwtjes**

De erwtjes in koud water opzetten en gaar koken. Afgieten, maar kookvocht bewaren. Afspoelen met koud water en met het kookvocht halffijn malen in de blender. Dan verder mixen met de eieren, de eiwitten en de bloem en op smaak brengen.

In sifon gieten en 1 patroon er op draaien. Goed schudden en telkens 30 gram op de boden van een plastic bekertje spuiten. 20 seconden garen in de microgolf op 900 watt. Omdraaien en nog 20 seconden garen.

Laten afkoelen en uit de bekertjes halen. Met twee vorken als spons opentrekken.

### Afwerking

Lepel de erwtjessalade in een glaasje en doe daar wat gazpacho en wat mousse op.

Plaats het glaasje op een rechthoekig bord.

Plaats aan de ene kant de crème brulée en aan de andere kant wat spons. Daarvoor een openliggende sugarsnap met wat erwtensalade.

Versier het bord met enkele druppels Balsamico crème.

Wijnadvies: Rully

## FLAN VAN ASPERGES EN GEDROOGDE GANDAHAM MET EITJE, ROQUETTESLA EN MOSTERD

1	kg	witte asperges	<b>Vinaigrette</b>		
1	st	citroen	2	tl	azijn
4	dl	room	2	tl	mosterd
400	gr	eiwitten			snuffje nootmuskaat
2		eieren	3	takjes	peterselie
			3		eieren (hard gek.)
12		eieren (zacht gek.)	1	dl	arachideolie
1	bos	rucola			
12	pl	Gandaham	24		groene baby asperges

### voorbereiding:

Schil de witte asperges.

Maak de sla schoon, verwijder de harde steeltjes.

Kook 3 van eieren hard (minstens 6 minuten).

Kook 12 eieren zacht (ca 3½ min)

Droog de in de lengte doorgesneden plakken gandaham tussen bakpapier in een oven van 120° gedurende anderhalf uur.

### flan:

Kook de asperges goed gaar in water met zout en wat citroensap.

Laat ze goed uitlekken en maal ze fijn (in twee gelijke delen anders wordt de hoeveelheid in de blender te groot) in de blender met de eiwitten en de room.

Breng op smaak met peper en zout.

Stort in beboterde aluminium vormpjes en laat 30 minuten in een oven van 170° (eventueel afdekken met alu-folie als ze te bruin worden).

### verwerking:

Kook de groene asperges beetgaar.

Maak een vinaigrette van olie, azijn, de mosterd, nootmuskaat en gehakte peterselie, breng op smaak.

Hak het hardgekookte ei fijn en meng het door de vinaigrette.

Meng de rucola met wat vinaigrette.

### afwerking:

Stort de aspergeflan aan een zijde van het bord en versier de flan met de 2 stroken gandaham.

Plaats een toefje sla midden op het bord. Hak het kapje van het ei en plaats met behulp van grof zeezout op het bord naast het toefje sla en steek de aspergepuntje erin.

Sprenkel de vinaigrette op het bord

Wijnadvies: Viré Clessé



## ZEEUWS LAM MET SAUCE MALAGA EN KWARTELEITJES IN EEN GELEI VAN GROENE ASPERGES

24	st	kotelet van <u>lamsrack</u> !	1	li	lamsbouillon
24	st	ratte aardappelen	1	kg	groene asperges
12	st	witte asperges	12	gr	agar-agar
1/2	fles	malaga	24	st	kwarteleitjes
3	el	bloem			

### voorbereiding

#### aspergegelei met kwarteleitjes:

Kook de groene asperges goed gaar en draai ze fijn in de blender.

Passeer door een puntzeef en breng op smaak met peper, zout en wat nootmuskaat. Bak intussen spiegeleitjes van de kwarteleitjes in ringen van 4 cm doorsnede (of poffertjespan en later bijsnijden).

Giet het aspergemengsel in een maatbeker en voeg eventueel wat water toe tot je 8 dl hebt. Doe het mengsel over in een pan.

Voeg de agar-agar toe aan het mengsel, monteer met een staafmixer en breng kort aan de kook.

Giet de gelei uit op een ondiepe plaat, er moeten 12 rechthoekjes uit kunnen van 5 bij 10 cm (dus bijv totaal 20 bij 30 cm). De laag moet ca 1 cm dik zijn.

Druk de eitjes in de gelei zodra deze begint te geleren, zodanig dat in een rechthoek van 5 bij 10 cm telkens twee eitjes komen(zie foto). Snijd er wanneer uitgegeleerd, strakke banen van met in iedere rechthoek twee spiegeleitjes.

Als alternatief zou je ook de gelei kunnen laten opstijven, deze in rechthoeken verdelen en met een uitsteker van 4 cm hier twee cirkels uit kunnen snijden, plaats in de gaten vervolgens de spiegeleitjes.

#### garnituur:

Snij brunoise van de aardappels, blancheer beetgaar in water.

Schil de witte asperges en kook beetgaar in water. Snij de asperges in stukjes van ca 6 cm en snijd deze in de lengte in vieren.

#### saus:

Reduceer voor de saus de Malaga tot een siroop, blus af met de lamsfond en reduceer wederom tot de helft.

Bind de saus met beurre manié of andere methode.

**vlees:** bak de lamsrack rondom bruin

#### kort voor het uitserveren:

Gaar de lamsrack mooi rosé in de oven op 150 graden.

Stoof de aardappeltjes kort op in wat boter en breng op smaak, doe hetzelfde met de asperges.

Plaats twee koteletjes op een bord en nappeer de saus er omheen. Leg wat aspergestukjes in de saus en maak een mooie compositie met de overige ingrediënten.

Wijnadvies: Tohu pinot noir of Macon



## TULPJE MET EXOTISCHE VRUCHTENSALADE, AMANDELIJS EN YUZUCRÉME

### Ingrediënten

#### **Tulpenbeslag**

120	gram	bloem
0,9	cl	eiwit
150	gram	poedersuiker
0,3	dl	room
50	gram	amandelschilfers

#### **Yuzuroom**

3	dl	room
6	st	eieren
175	gram	suiker
1 ½	dl	yuzusap

#### **Muntsuiker**

¼	bosje	verse munt
75	gram	suiker

#### **Voor de afwerking**

1	dl	room
75	gram	witte chocolade
75	gram	pure chocolade

### Bereiding

#### **Amandelijs**

Doe de melk, room amandelpoeder en een paar druppels amandelextract in een steelpan en breng aan de kook.

Roer regelmatig om te voorkomen dat het gaat aanbranden. Neem de steelpan van het vuur en laat het mengsel een half uur trekken.

#### **Amandelijs**

4	dl	melk
2,5	dl	room
150	gram	amandelpoeder paar druppels amandelextract
10	st	eidooiers
225	gram	suiker

#### **Vruchtensalade**

1	st	limoenen
2	st	sinaasappelen
5	st	passievruchten
1	st	mango
2	st	appels pink lady
½	st	ananas
150	gram	frambozen

Doe de eidooiers en de suiker in een mengkom en klop ze met een garde tot wit schuim. Giet de melk door een fijne zeef, breng terug aan de kook en giet over het eimengsel. Meng goed en zet de steelpan terug op het vuur. Bind het geheel door het al roerend op te warmen tot 80° C. De vloeistof mag niet koken, anders gaat ze schiften ( eventueel au-bain-marie ).

Zeef het mengsel opnieuw door een fijne zeef en zet de mengkom meteen op ijswater

Giet het mengsel in de ijsmachine en draai tot ijs

#### **Tulpenkoekjes**

Klop de eiwitten los met een garde en roer de poedersuiker er door, daarna de room en voeg dan de bloem toe.

Laat het beslag 15 minuten rusten in de koelkast.

Bedek een bakplaat met pakpapier en leg hierop 2 hoopjes van het beslag.

Strijk met de bolle kant van een lepel het beslag heel dun uit en in een cirkel groot genoeg om er een bakje van te vormen. Strooi er tenslotte de amandelschilfers over.

Bak het deeg af in een oven op 190° C in ongeveer 6 minuten tot ze bruin zijn.

Haal na het bakken de koekjes met een paletmes meteen van de bakplaat en vorm ze op een omgekeerd schaaltje tot een bakje.

Bak er 2 tegelijk zodat je ze snel genoeg kunt vormen.

#### **Yuzuroom**

Doe alle ingrediënten in een steelpan en meng goed. Zet op het vuur en bind de saus zonder te koken. Giet door een fijne zeef, koel af op ijswater en zet tot gebruik in de koelkast.

### **Vruchtensalade**

Pers de limoen uit en vang het sap op in een mengkom.

Schil de sinaasappels en snijd het vruchtvlees in partjes.

Snijd de passievruchten doormidden en lepel het vruchtvlees met de zaadjes eruit.

Snijd de mango in kleine blokjes

Schil de appels, besprenkel deze met het limoensap.

Schil de ananas en snijd ze in gelijke stukken.

### **Muntsuiker**

Pluk de blaadjes van de munt en doe ze met de suiker in een vijzel. Maal ze fijn tot de suiker de munt volledig heeft opgenomen.

### Afwerking

Doe de helft van de room en de witte chocolade in een sauspan en warm tot de chocolade gesmolten is. Laat even afkoelen.

Maak een klein papieren zakje en vul dit met de witte chocoladeroom.

Doe hetzelfde met de pure chocolade.

Giet een spiegel yuzuroom op een bord en plaats het tulpbakje ernaast.

Vul het met een bolletje amandelijs en verdeel de vruchten over de bakjes,

Schep de passievrucht erover en strooi hierover de muntsuiker.

Spuit wat druppels witte chocoladeroom op de yuzuroom en trek ze open met een cocktailprikker, doe hetzelfde met de pure chocoladeroom