

APRIL 2012

+0+

ZALMFORELTARTAAR MET BKOMKOMMERKRANS KWARTELEI EN  
GEKOELDE GAZPACHODRESSING

\*^\*

PATÉ VAN SPAANSE GROENTEN, SAFFRAANMOUSSE EN LANGOUSTINES

\*^\*

ZONNEVIS MET MOUSSELINE VAN AMONTILLADO EN TAMARINDE

\*^\*

LAMSFILET MET PROVENCAALSE GROENTEN, WORTELGROENTEN EN  
JONGE SPINAZIE

\*^\*

IERS FLORENTIJNSE FANTASIE

## ZALMFORELTARTAAR MET KOMKOMMERKRANS KWARTELEI EN GEKOELDE GAZPACHODRESSING

### Marinade

250 ml olijfolie  
1 limoenen  
¼ bos Dragon  
¼ bos basilicum  
1 teen knoflook

### Ansjovismayonaise

2 eierdooiers  
1 el witte wijn azijn  
1 el grove mosterd  
1/2 blik ansjovis op olie uitgelekt en grof gehakt  
¼ bos basilicum gehakt  
150 ml olijfolie

### Gazpachodressing

2 tenen knoflook  
4 pomedoritomaten  
3 el witte wijnazijn  
1 el rietsuiker  
250 ml olijfolie  
Zout/citroensap

### Marinade

Maak eerst de marinade, hak de kruiden fijn, pers de knoflook en meng alles door elkaar. Leg hierin de zalmforelfilets en zet het geheel een uur in de koeling.

Schil de ondereinden van de asperges, snij het onderste droge stukje eraf en kook de asperges beetgaar, goed laten uitlekken en daarna brunoise snijden.

### Foreltartaar

900 gr verse zalmforel filets zonder vel  
300 gr groene asperges  
½ komkommer

### Garnituur

12 kwarteleitjes (2 min koken )  
1 komkommer  
Gemengde sla en kruiden  
1 potje viseitjes

Komkommer schillen, halveren en zaad verwijderen, komkommer brunoise snijden.

### Ansjovismayonaise

Alle ingrediënten m.u.v. de olie en het water in blender of keukenmachine goed mengen, al draaiende eerst druppel voor druppel en later met een klein straaltje de olie bijvoegen.

Daarna eventueel wat warm water toevoegen tot de mayonaise glad en dik is.

Op smaak maken met pezo.

### Tartaar

Filets uit de marinade halen, droogdeppen en in blokjes van 1x1 cm snijden, mengen met de komkommer en de asperges, de mayonaise er doorheen scheppen en op smaak maken met pezo.

### Gazpachodressing

Het vel van de tomaten verwijderen, het zaad er uit halen en grof hakken.

Alle ingrediënten m.u.v. de olijfolie in een blender fijn draaien en net als bij de mayonaise de olie toevoegen tot er een gladde dressing ontstaat. Passeer door een zeef en in de koeling zetten.

### Afwerking

Mooi rondje tartaar midden op het bord maken ( ring), halveer de komkommer (niet schillen), zaad verwijderen op mandoline flinterdunne plakjes snijden,

Gemengde sla en kruiden aanmaken met een dressing.

Schik de komkommer in een overlappende cirkel op de tartaar, hierop de sla en kruiden en daar weer bovenop het kwartelei, op het ei wat kaviaar en een takje (wat over is van de kruiden).

Schep de gekoelde gazpachodressing op het bord om de tartaar.

Wijnadvies: St. Veran

## PATÉ VAN SPAANSE GROENTEN, SAFFRAANMOUSSE EN LANGOUSTINES

### Groentepaté

3		rode paprika
3		gele paprika
3		groene courgettes
5	grote	artisjokkenharten
1		citroen
3	el	bloem
3	dl	schaaldieren coulis
15	gr	gelatine poeder

### Bisque

1 dl	zonnebloemolie
1 teen	knoflook
1 el	venkelzaad
2 bl	laurier
¼ bos	basilicum
	Scharen en koppen van de langoustines
	Cayennepeper
	Kerriepoeder
6	rijpe tomaten
1,5 dl	cognac
0,5 ltr	witte port
2 dl	kippenbouillon

### Bisque

Hak de scharen en koppen fijn en fruit deze aan in de zonnebloemolie. Voeg de knoflook, venkelzaad, laurier, basilicum, peper en kerrie toe. Laat dit geheel 10 minuten verder aanfruiten. Voeg dan de tomaten, cognac, port en bouillon toe. Regelmatig afschuimen. Na een half uur passeren door een zeef en verder inkoken tot gewenste dikte.

### Saffraanmousse

2	dl	witte wijn
1	tn	knoflook
4		saffraandrazen
1,5	dl	room
2	bl	gelatine
200	gr	mayonaise
		(standaard recept)

### langoustines

36	langoustines (3pp)
	Panko

### Saffraanmousse

breng de witte wijn aan de kook met de knoflook en de saffraan en laat het inkoken tot ca 1,5 dl.

Klop de room op tot yoghurt dikte.

Laat de gelatine weken in koud water en los op in de wijn.

Zeef de wijn en laat afkoelen tot hij dik begint te worden, meng nu de verse mayonaise en de room er doorheen. Op smaak brengen met zout. Zet de mousse in de koelkast en laat verder opstijven.

### Groentepaté

Halveer de paprika's en haal de zaadlijsten eruit, leg ze op een bakplaat besprenkel ze met olijfolie en pof ze beetgaar.

Halveer de courgettes en haal de zaadlijsten eruit en kook deze in water en zout beetgaar.

Maak de artisjokken schoon en kook deze beetgaar in water, citroensap en bloem. (als ze uit blik komen hoeft dat niet!)

Breng 3 dl van de bisque aan de kook en voeg de gelatine toe. Laat afkoelen tot de bisque wat dikker wordt (moet wel goed vloeibaar blijven)

Plaats intussen twaalf stalen ringen, met plastic dekseltje aan de onderzijde, op een dienblad. Vul de ringen op met stukken paprika, courgette en artisjok en vul steeds aan met wat gelei. Zet koud weg.

### Presentatie

Langoustines door losgeklopt eiwit en door de panko halen, mooi bruin bakken

Plaats op elk bord een ring, verwijder voorzichtig het dekseltje en los de ringen met behulp van een ronde uitduwer.

Maak een quenelle van de saffraanmousse, leg hier op een paar blaadjes basilicum en plaats naast de paté.

Leg de langoustines op het bord en nappeer er de warme bisque omheen.

Wijnadvies: Delphine de Margon of St Veran

## ZONNEVIS MET MOUSSELIN VAN AMONTILLADO EN TAMARINDE

zonnevis			groentecrème		
6	st	zonnevis	1	st	venkel
garnering			½	stengel	bleekselderie
½	st	komkommer	½	st	ui
2	st.	bleekselderij	1	takje	tijm
½	st	stevig bruin brood <i>niet!! gesneden</i>	1	dl	kippenbouillon
mousseline			1	dl	melk
3	st	eidooiers	1	dl	room
150	gr	boter (klontjes)	saus		
2	tl	tamarindepasta	½	st	grote ui
3	dl	amantillado-sherry	100	gr	champignons
ricotta			30	gram	boter
1	el	gehakte koriander	1	dl	Noilly Prat
½	teen	knoflook	2	dl	wit bier
1	thl	limoensap + schil	50	ml	room
100	gr	ricotta	5	dl	kippenbouillon
		wasabipasta			
20	ml	olijfolie			

**Zonnevis:** Fileer de vis. Zet koel weg. (indien diepgevroren: direct laten ontdooien).

**Garnering saus:** Versnijdt 2/3 deel van de halve komkommer in drie verschillende zeer kleine vormen van ongeveer gelijke grootte: brunoise, schuine dropjes, halfronde bolletjes. Maak een dressing van peper, zout, witte wijnazijn en goede olijfolie. Zet komkommer en dressing tot gebruik afgedekt weg.

Houdt de resten van de komkommer + het overgebleven 1/3 deel apart voor de ricotta (zie verder ricottabereiding).

Snijdt zeer dunne sneden van het bruin brood. Snijdt in rechthoekige vorm van ongeveer 2x5 cm. Smelt wat boter en bestrijk de broodplakjes hiermee aan beide zijden. Bak ze licht ruig en knapperig in een koekenpan en zorg dat ze 'plat' blijven en niet breken.

Snijdt de bleekselderij in zeer dunne sliertjes en leg ze onmiddellijk in ijswater om ze te laten krullen. Dit moet echt flinterdun zijn!

**Mousseline:** kook de amontillado-sherry in tot een derde.

Klop de eidooiers los met een klein scheutje azijn en een scheutje water. Bind deze daarna au bain marie luchtig op en monteer met de in klontjes gesneden boter, die je in gedeelten toevoegt onder voortdurend roeren. Voeg tot slot de tamarindepasta (proef!) en de ingekookte sherry toe (in gedeelten). Kruid eventueel met zout en een snuifje cayennepeper.

**Ricotta:** pureer de resten van de komkommer met het sap en de geraspte schil van een deel van de limoen.

Meng er de ricotta door met 20 ml. goede olijfolie en een heel klein beetje wasabipasta. Breng op smaak met peper en zout. Zet afgedekt weg. Breng voor het uitserveren op smaak met de gesneden koriander.

**Groentecrème:** snij alle groente in gelijke delen (niet te grof), stoof ze vervolgens licht in wat olijfolie, voeg blaadjes tijm toe en de bouillon, room en melk. Laat het geheel zachtjes garen. Giet af en vang het kookvocht op.

Mix de gare groenten met eventueel een deel van het kookvocht tot een gladde crème. Breng op smaak met pezo. Doe in een spuitzak.

**Saus:** stoof de fijngesneden ui en de fijngesneden champignons in 30 gram boter. Doe er de Noilly Prat bij en het witbier (het bier klop je eerst goed door om zo de bitterheid (koolzuur) te verwijderen). Laat even doorkoken om de alcohol te laten verdampen en voeg er dan de room aan toe. Breng opnieuw aan de kook en doe er de bouillon bij.

Laat zachtjes inkoken tot ongeveer de helft. Pureer de saus en zet opnieuw op een waakvlam en laat inkoken tot mooie sausdikte. Smaak af met eventueel peper, zout. Meng er eventueel enkele klontjes boter door.

#### **Vorbereitung voor het uitserveren:**

Visfilets betroom met peper en wat zout en bakken in een beetje boter tot de juiste garing. Zet weg in de warmhoudkast.

Komkommer brunoise: mengen met de vinaigrette en vlak voor het opdienen laten uitlekken en eventueel wat drogen.

Zet klaar: ricotta / saus / broodkrokantjes / selderie (uitgelekt en gedroogd)

#### **Uitserveren:**

Leg per bord (vierkant), twee visfilets schuin op het bord (uit elkaar). Leg wat ricotta op een van de visfilets.

Nappeer de mousseline tussen de twee stukjes vis.

Trek een (halve) cirkel van de saus om de vis.

Drapeer hierop de brunoise van komkommer.

Leg twee broodkrokantjes tegen (een van) de stukjes vis.

Garneer verder af toefjes van de groentecrème en de selderieversiering (op een van de visfilets).

Wijnadvies: Pouilly Fumé

## LAMSFILET MET FONDANTAARDAPPELEN,

*PROVENÇAALSE GROENTEN, WORTELGROENTEN en JONGE SPINAZIE*

### Wortelgroenten

2	st	schorseneren
500	gr	knolselder
500	gr	koolraap
1	st	citroen

### Saus

1	liter	lamsfond
0.5	kg	lamsbeenderen
50	gr	ui
50	gr	wortel
50	gr	selderij
50	gr	tomatenspuree
2	dl	rode port
2	takjes	rozemarijn
1	blaadje	laurier
1	teentje	knoflook
		Peper en zout

### Fondantaardappels

500	gr	aardappels
2.5	dl	runderbouillon
100	gr	boter
		peper en zout

### Provençaalse groenten:

1	st	rode paprika
1	st	gele paprika
1	st	groene paprika
1	st	aubergine
1	st	courgette
4	takjes	peterselie
		Peper en zout

### Lamsfilets

1000	gr	lamsfilet
3	takjes	rozemarijn

### Spinazie

500	gr	grove spinazie
2	teentjes	knoflook
		peper en zout

### Saus:

Bak de lamsbeenderen met de gesneden ui, wortel en selderij mooi bruin en voeg als laatste de tomatenspuree toe. Blus af met de rode port. Voeg de lamsfond, rozemarijn, laurier en knoflook toe. Laat de saus rustig inkoken tot de gewenste dikte. Passer door een zeef en maak op smaak af met peper en zout. Om de saus eventueel wat dikker te maken kan wat beurre manier worden toegevoegd.

### Wortelgroenten:

Schil de schorseneer, zet meteen onder water waaraan wat melk en citroensap is toegevoegd. Schil de knolselderij en de koolraap. Snijd de knolselderij, koolraap en schorseneren brunoise van ca. 4 bij 4 mm. Verhit een pan op hoog vuur, schenk er wat olijfolie in en bak de koolraap ca. 4 minuten. Voeg de knolselderij toe en bak 3 minuten. Giet intussen de blokjes schorseneer af en dep droog met keukenpapier. Voeg de schorseneer samen met enkele blokjes boter toe aan de groenten en de pan en bak het geheel ca. 6 minuten tot de groenten goudbruin en zacht zijn. Voeg peper en zout toe.

**Provençaalse groenten:** Snijd de paprika's, aubergine en courgette brunoise van ca. 4 bij 4 mm. Snij enkele takjes peterselie fijn. Verhit olijfolie in een pan. Bak de paprika's, courgette en aubergine met peterselie bak ze beetgaar.

**Fondantaardappelen:** schil de aardappelen en snijd deze in plakjes van een halve cm dik. Reken op twee plakjes per persoon. Was de aardappels goed en droog ze vervolgens in een theedoek. Verhit olijfolie en een derde van de boter in een koekenpan. Bestrooi de aardappelblokjes met zout en peper en bak ze in enkele minuten aan beide zijden goudbruin. Schenk de bouillon erbij en breng het geheel aan de kook. Leg de

resterende boter er in klontjes op en bedek het geheel met een vel vetvrij papier. Leg eventueel een deksel op het bakpapier zodat het bakpapier goed blijft zitten. Laat de aardappels zachtjes koken, tot ze zacht zijn en de bouillon is opgenomen.

**Lamsfilets:** Verwarm de oven voor op 200 C. Snijd indien nodig het vlees schoon (verwijder pezen en vetstroken). Bestrooi de lamsfilets met peper en zout en schroei ze op hoog vuur dicht.

Leg het vlees in een braadslee. Snijd de rozemarijn fijn en bestrooi hier het vlees mee. Besprenkel het vlees met wat olijfolie. Plaats het vlees kort voor het uitserveren in de oven met de voeler van de kerntemperatuurmeter in het dikste gedeelte van een lamsfilet.

Plaats de lamsfilets in de oven tot het vlees een kerntemperatuur van 48 graden Celsius heeft bereikt. Haal uit de oven en laat even rusten afgedekt met alufolie. Snijd kort voor het uitserveren in plakjes van ca. 1 cm dik.

**Spinazie:** was de spinazie zorgvuldig en verwijder de stelen en dikke nerven. Pers twee tenen knoflook fijn en fruit deze in wat olijfolie in een wok. Voeg vervolgens de gewassen spinazie hier aan toe en bestrooi dit met peper en zout. Wok kort voor het uitserveren.

**Presentatie:**

Verwarm rechthoekige borden voor in de oven warmer. Plaats aan twee zijden van het bord een rechthoekig vormpje. Vul de rechthoek met de Provençaalse groenten en druk deze aan. Vul de linker vorm met achtereenvolgens een laagje roegebakken spinazie met daarop de wortelgroente. Druk dit eveneens goed aan. Plaats tussen de twee vormpjes dakpans gewijs een tranche lamsvlees, fondantaardappel, lamsvlees, fondantaardappel en een stukje lamsvlees. Giet wat saus rondom het vlees en de aardappel. Haal de vormpjes weg en serveer uit.

Wijnadvies: Mascarone of Biferno Rosso

## IERS FLORENTIJNSE FANTASIE

### florentijners

200	gr	suiker	2,5	dl	whisky
60	gr	boter	2,5	dl	melk
60	gr	honing	1	st	vanillestokje
4/5	dl	room	6	st	eidooiers
150	gr	geschaafde amandelen	200	gr	suiker
		<b>sabayon</b>	11	bl	gelatine
6	st	eidooiers	5	dl	room
90	gr	suiker			<b>chocolade huls</b>
1,5	dl	zoete witte wijn	150	gr	chocolade
1	el	Drambuie			

### whisky bavaois

**Sabayon:** De eidooiers en suiker au-bain-marie boven een pan kokend water.

Het mengsel heet en luchtig kloppen.

Al kloppend de wijn geleidelijk toevoegen.

Nadat alle wijn is toegevoegd blijven kloppen tot de saus roomkleurig, dik en luchtig is.

De Drambuie erdoor kloppen en direct serveren.

**Afwerking:** Smelt de chocolade au bain marie.

Besmeer 12 stroken bakpapier van 7 x 15 cm dun met chocolade.

Verwijder de ringen rondom de bavaois.

Vouw na 1 minuut de chocolade met behulp van het bakpapier om het taartje en zet in de koelkast tot de chocolade hard is.

Trek het bakpapier los en vul het taartje af met de Florentijnse crumble .

Plaats op de borden en schep wat sabayon rondom het taartje, garneer af met een topje munt.

**Florentijners:** Laat suiker, boter, honing en room lichtjes inkoken, meng er de geschaafde amandelen onder en giet uit op een met bakpapier bedekte bakplaat.

Bak goudbruin af in een oven van 180 C en laat afkoelen.

Breek in stukken en verkrummel in de keukenmachine.

**Whiskey bavaois:** Breng de whisky en de melk met een gespleten vanillestokje aan de kook.

Klop de eidooiers luchtig met de suiker.

Voeg toe aan de (niet meer kokende) melk en laat onder voortdurend roeren indikken op een zacht vuur.

Verwijder het vanillestokje.

Neem de pan van het vuur, voeg de geweekte gelatine toe en roer regelmatig tot het mengsel is afgekoeld.

Zo nodig af laten koelen in de koelkast tot het mengsel de consistentie heeft van een dikke siroop.

Spatel er vervolgens de wolkig geklopte slagroom onder.

Vul pvc-ringen voor ¾ met het mengsel en laat opstijven in de koelkast.



