



MENU MEI 2014

WIJNEN

CHEVERNY of SANCERRE

REICHSRAT VON BÜHL RIESLING

TOHU CHARDONNAY

CASTEL DEL REMEI ODA of DUE PALME

GERECHTEN

AMUSE
GLAASJE AVOCADO CRÈME



VOORGERECHT
KREEFT MET ASPERGES ZEEGROENTEN EN
EEN SAUS VAN NOILLY-PRAT



TUSSENGERECHT
TONG MET GROENE ASPERGES



HOOFDGERECHT
SPANNEND ZEEUWS 'POTJE' met LAMSRIJ en PORTSAUS



NAGERECHT
GEPOCHEERDE EN KROKANTE RABARBER, MARSHMALLOW
EN GEL VAN AARDBEI EN ZUURSTOKROOMIJS

Vouw dit blad in 3-en tot een menukaart!

GLAASJE AVOCADO CRÈME

Ingrediënten:		
5	st	avocado's (rijp)
2	st	citroenen (sap)
4	bolle- tjes	gekonfijte gember
		frituurolie
2		aardappels
2	st	gerookte bokking
200	ml	slagroom

Avocado's: Schil de avocado's, snijd het vruchtvlees van vier avocado's in blokjes en meng dit met een gedeelte van het citroensap. Snijd één avocado in fijne brunoise en meng dit ook met wat citroensap. Meng het avocado-citroensapmengsel met de gember in een keukenmachine tot een gladde puree. Voeg zo veel citroensap toe tot je de juiste consistentie voor de puree hebt bereikt.

Wrijf door een zeef, breng op smaak met peper en zout en zet afgedekt met aluminiumfolie weg tot gebruik in de koelkast.

Aardappel: verhit de frituurolie tot 140 °C.

Schil intussen de aardappels en snijd ze in flinterdunne reepjes.

Spoel de reepjes goed af en droog ze zorgvuldig.

Gerookte bokking: Fileer de bokking, verwijder vel, graten en overtollig vet.

Snijd in kleine brunoise.

Slagroom:

Klop de slagroom tot yoghurtdikte stijf en breng op smaak met peper, zout en wat citroensap.

Vorbereiding voor uitserveren:

Avocado crème: doe de crème in een spuitzak;

Aardappel: Frituur de reepjes aardappel goudbruin en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Breng op smaak met wat zout.

Zet de bokking klaar.

Uitserveren:

Vul de klaarstaande glazen met de avocadocrème. Leg de brunoise van de avocado er op.

Verdeel hierop de brunoise van de bokking.

Schenk hierop de tot yoghurtdikte geklopte slagroom (moet wel lobbijg zijn)

Werk af met de gefrituurde aardappelreepjes.

Wijnadvies: Cheverny of Sancerre

KREEFT MET ASPERGES ZEEGROENTEN EN EEN SAUS VAN NOILLY-PRAT

Ingrediënten:		
5	li	water
2	st	winterwortel
2	st	ui
2	st	prei
5	stelen	bleekselderie
1	st	venkelknol
2	takjes	tijm
2	st	kruidnagel
4	st	laurierblad
150	gr	grof zeezout
1	st	citroen
750	ml	droge witte wijn
6	st	kreeften van 500 gram

De court-bouillon: maak de wortel, prei, ui, selderij en venkel schoon. Snij alles in grove stukken. Doe de groenten in de pan met het water, zeezout en de kruiden. Voeg het citroensap toe. Laat dit ruim een half uur zachtjes trekken. Giet de witte wijn erbij en laat de bouillon nog een half uur trekken. Zeef de bouillon.
Kook de kreeften 5 minuten in de court-bouillon, haal de pan van het vuur en laat ze nog 5 minuten nagaren in de bouillon.

12	st	witte asperges
50	gr	boter
150	gr	zeekraal
150	gr	lamsoren olijfolie

De groenten: Schil de asperges met een dunschiller en snij de onderkant eraf.
Leg ze samen met de boter in een platte pan in voldoende water. Breng ze aan de kook, zet het vuur uit en laat ze 15 minuten in het water staan. Haal ze met een schuimspaan uit het water en laat ze goed uitlekken.
Was de zeekraal en lamsoren goed en laat ze goed uitlekken.
Snij de asperges schuin in vier stukken. Wok de groenten apart in olijfolie en breng op smaak met peper. Geen zout, de groente is al zout genoeg van zichzelf!

750	gr	aardappels
75	gr	boter
250	ml	volle melk

De aardappelmousseline: Schil de aardappels, snij ze in grove stukken en kook ze gaar in water met zout. Giet ze af en knijp ze door een puree knijper, verwarm de melk met de boter en voeg dit bij de aardappels. Spatel het geheel tot een mooie gladde massa en maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Passeer alles nog een keer door een zeef.

1	st	uien
1	steel	bleekselderie
1/2	kg	visgraten
10	gr	boter
750	ml	water
1	takje	tijm
1	st	laurierblad
1	steel	peterselie
100	ml	witte wijn
1/4	st	citroen

150	ml	droge witte wijn
150	ml	Noilly Prat
1	st	sjalot
500	ml	visbouillon
200	ml	crème fraîche
25	gr	boter

1/2	bos	kervel
-----	-----	--------

De visbouillon voor in de saus: Pel de ui, snij de ui en de bleekselderie in fijne stukken.

Reinig de visresten, verwijder, ogen, kieuwen en ingewanden. Laat de boter smelten, stoof de groenten kort, voeg de graten toe en laat onder deksel rustig stoven.

Voeg water, witte wijn, kruiden, peper en zout toe. Breng aan de kook, schuim af, laat 20 minuten zachtjes koken en zeef door een punt zeef.

De saus: Kook de wijn, Noilly-Prat, visbouillon en een fijn gesnipperde sjalot in tot een stroperige massa. Voeg de crème fraîche naar smaak toe en kook licht in. Klop op het laatste moment wat koude blokjes boter erdoor.

De afwerking: Snijd de kreeften doormidden, verwijder maag en darmkanaal. Haal het vlees uit de staart en scharen en houdt dit warm in de saus.

Haal het vlees uit de saus en snij het in stukken. Lepel een streep mousseline op het bord.

Verdeel de groenten en het vlees over de mousseline

Mix de saus tot een schuim met een staafmixer en lepel het schuim over het gerecht.

Garneer met kervel en serveer.

Wijnadvies: Reichsrat von Bühl Riesling

TONG MET GARNITUREN VAN GROENE ASPERGES

6	st	Ingrediënten zeetong van ca 300 gram (vuil)	De tongen: Ontvel de tongen, knip de vinnen, de zijgraten en de kop eraf, maak de vissen schoon en dep ze droog. Leg ze koel en afgedekt weg tot 15 min voor het bakken.
6	snede	casinobrood	Garnituur voor op de tong: Snij de sneetjes (3 mm dik) casinobrood in fijne brunoise, leg ze op een ovenschaal en bak ze in de oven bruin. Leg ze op keukenpapier. Spoel de kappertjes onder de kraan en laat ze uit lekken. Schil de citroen dik, en snij de partjes tussen de vliezen uit. Snijd ze in stukjes van 3 mm groot. Roer de boter op matig vuur goudbruin en koel direct terug in ijswater (beurre noisette) Meng de kappertjes en de citroen met de gebruikte boter. Snij van de groene asperge schuine dunne plakjes en bak deze heel kort in olijfolie. Breng op smaak Bewaar dit garnituur tot verder gebruik op kamertemperatuur.
60	gr	geklaarde boter	
60	gr	kappertjes	
2	st	citraoen	
100	gr	boter	
3	st	groene asperge	
48	st	groene asperge	Garnituur voor naast de tong: Snij 12 asperges in de lengte met een dunschiller in dunne linten, en marineer deze in olijfolie en zeezout. Snij 36 asperges door op ca. 7 cm van de bovenzijde. Kook deze bovenkanten bijna beetgaar, koel terug in ijswater tot kamertemperatuur. Snij de onderkanten in stukjes en kook op hoog vuur gaar. Pureer deze met een blender en wrijf door een zeef. Kook de eieren 5 min, pureer de eieren, de puree van de asperges en voeg wat olijfolie toe. Maak op smaak met peper en zout.
3	st	ei	
100	gr	geklaarde boter bloem	Afwerking: Wentel de tongen licht door de bloem en bak de tongen goudbruin in de geklaarde boter, kruid af met peper en zout. Snij de filets van de graat en leg ze weer terug op elkaar. Leg de filets op een ovenplaat. Plaats de ovenplaat tot uitserveren in een oven van 55 °C (stoomoven maar zonder stoom!) gedurende 5 minuten om de vis weer op temperatuur te laten komen. Haal de plaat uit de oven. Verdeel de gebruikte boter waarin de vis is gebakken met de kappertjes en citroen over de filets leg hierop weer de croutons en de asperge plakjes. Plaats nu pas de filets op het bord, zo blijft het bord schoon! Leg een klein torentje asperge linten naast de filets. Schep één lepel asperge puree op het bord en trek hier een komma mee. En leg op ieder bord drie asperge koppen. Besprenkel met wat beurre noisette.

Wijnadvies: Tohu Chardonnay

SPANNEND ZEEUWS 'POTJE' met LAMSRIB en PORTSAUS

4	st	Lamsribstuk lamsribstuk (6 ribbetjes) olijfolie rozemarijn tijm
3	tn	knoflook kaneel
2		sinaasappels (sap ervan) peper en zout

Bereiding lam:

- Van de lamsribstukken de botjes schoon schrapen en het vlees ontdoen van vliezen en pezen. De afsnijdsels bewaren. De stukken marinieren in een mengsel van olijfolie, sinaasappelsap, geraspte tenen knoflook, rozemarijn, tijm, peper en zout en een snufje kaneel.
- Laat zo lang mogelijk marinieren.

1000	gr	Zeeuws potje aardappelen (geschild)
300	gr	zeekraal
100	gr	witte bonen (geweekt)
100	gr	ui – gesnipperd
10	gr	grove mosterd melk peper en zout nootmuskaat olijfolie
2	grote	aardappelen

Bereiding Zeeuws potje en "versiering":

- Kook de aardappelen gaar in water waaraan wat boter is toegevoegd.
- Kook de geweekte bonen tot "tegen-gaar-aan".
- Versiering: maak op de verticale spiraalsnijder (met het bodem-kam-mesje met 4,3 mm tandafstand) "spaghetti" van de grote aardappelen, was ze en centrifugeer ze droog. Frituur ze voor op 180 graden.
- Zet nu de fijn gesnipperde ui aan in olijfolie en voeg als de ui glazig is de zeekraal toe en wat peper uit de molen. HOUD WAT ZEEKRAAL ACHTER VOOR DE GARNERING.
- Pureer de aardappelen en maak er een mooie puree van met wat melk, nootmuskaat, grove mosterd, peper en zout.
- Maak vervolgens een stampotje van de puree, door er de aangezette zeekraal met ui, de uitgelekte bonen aan toe te voegen.
- Houd de puree warm in een ronde pan die au-bain-marie geplaatst wordt in een oranje Creuset-pan.

		saus
1	st	ui
1	st	wortel
1	st	prei
400	ml	rode port
400	ml	demi glace

Bereiding van de saus:

- De ui, wortel en prei in stukjes snijden. De afsnijdsels bakken in wat olijfolie. De ui, wortel en prei mee aanzweten en het geheel afblussen met de rode port en de demi glace. Laat inkoken tot sausedikte.
- Voeg nu een gedeelte van de zeer fijn gesneden rode peper toe en laat nog even trekken. Bewaar de rest van de rode peper voor de garnering. Breng de saus zo nodig verder op smaak.

1 rode peper

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Verhit het frituurvet tot 180 graden en bak hierin de voorgefrituurde spaghetti van de aardappel af tot goudbruin; bestrooi met peper en zout en leg op keukenpapier.
- Zet de afgemaakte saus en de rode peper klaar;
- Kruid de lamsribstukjes met peper en zout en bak de ribstukjes mooi rosé (kerntemperatuur 56 °C); Laat het vlees 5 minuten rusten, verpakt in aluminiumfolie. Snijd het vlees zeer kort voor het uitserveren in coteletjes en houd warm onder alu-folie.

1 bakje Mustard Cress
1 bakje Salicornia Cress

Uitserveren:

- Dresseer het stampotje in pvc-ringen van 50 mm op het bord; Haal de ringen met een stampertje pas weg als alle ringen op de borden staan.
- Zet de lamsribbetjes er tegenaan;
- Drapeer de saus aan de voorzijde van het bord en strooi hierover wat van de achtergehouden rode peper;
- Garneer met Mustard Cress en de Salicornia Cress.

Wijnadvies: Castel del Remei Oda of Due Palme

NAGERECHT: GEPOCHEERDE en KROKANTE RABARBER, MARSHMALLOW EN GEL VAN AARDBEI EN ZUURSTOKROOMIJS

Krokant van rabarber

2	stengels	rabarber
50	gr	suiker
50	ml	water

Bereiding krokant van rabarber:

- Maak de stengels rabarber schoon, snijd in stukken van 12-15 cm. (afhankelijk van je bordkeuze) en snijd hiervan met een dunschiller dunne linten.
- Maak het suikerwater door het water aan de kook te brengen.
- Zet het vuur lager, voeg de suiker toe en los de suiker al roerend op. Neem de pan van het vuur en laat afkoelen.
- Leg de slierten rabarber gespreid op een bakmatje en smeer ze in met het suikerwater.
- Plaats de plaat/platen in een voorverwarmde oven van 80 °C gedurende 4 uren. (ovendeur op een kier)

Gepocheerde rabarber

3	stengels	rabarber
300	ml	suikerwater (150/150)
2	stengels	sereh
1		vanillestokje
2		limoenen (zestes en sap)
1,5	st	steranijs

Bereiding van gepocheerde rabarber:

- Kook het suikerwater (150 gram suiker en 150 gram water) met daarin in limoenzestes en –sap, de steranijs, het opgesneden vanillestokje en de gekneusde 2 serehstengels; breng vroegtijdig, *als het suikerwater even heeft gekookt, de temperatuur terug naar 70 °C*.
- Schil intussen de rabarberstengels – zo nodig – en snijd deze in 12 stukken van 8 cm.
- Doe de stukken rabarber in het suikerwater en laat in de stoomoven op 70 °C langzaam garen tot beetgaar;
- Haal de rabarber uit het vocht en laat het vocht afkoelen op een rooster;
- Bewaar het afgekoelde suikerwater (kook dit eventueel in om te gebruiken bij de bordopmaak;

Marshmallow

300	gr	aardbeien coulis
100	gr	suiker
4	bl	gelatine (12 gr)

Bereiding marshmallows:

- Week de gelatine in ruime hoeveelheid ijskoud water gedurende minimaal 30 minuten;
- Verwarm de coulis tot kookpunt, voeg de suiker toe en los onder roeren op;
- Zodra de suiker is opgelost: voeg de geweekte gelatine toe, meng tot deze is opgelost;
- Breng de massa over in een keukenmachine met garde en klop tot de massa koud is;
- Zodra de massa taai begint te worden: overbrengen in een bakje en ruim bestrooien met poedersuiker.
- Laat opstijven en snijd voor elk bord hieruit drie cirkels oplopend van klein naar groter (3 kleinste uitsteekvormen); Haal opnieuw de stukken door de poedersuiker en zet weg tot gebruik.

Zuurstokijs

375	gr	room
375	gr	melk
165	gr	suiker
145	gr	zuurstok
200	gr	eidooier

Bereiding van zuurstokroomijs:

- Breek de zuurstok in kleine stukjes en doe deze in een pan bij de melk en de room;
- Breng dit aan de kook en laat 20 minuten trekken, zodat de smaak goed wordt opgenomen;
- Klop in de keukenmachine de eidooiers luchtig met de suiker;
- Giet een klein gedeelte van de zuurstokvloeistof bij de luchtig geklopte eidooiers met suiker;

Chocolademousse		
50	gr	suiker
50	gr	eidooiers
200	ml	melk
180	gr	witte chocolade
6	bl	gelatine (18 gr)
50	gr	eiwit
370	ml	room
8		limoenblaadjes

Gel van aardbei		
400	gr	aardbeiencoulis
3	gr	agar-agar
4	gr	gelatine
74	gr	suiker

- Als dit is opgenomen (door langzaam draaien van de machine) wordt deze eiermassa bij de melk en de room gedaan en bereid je verder tot crème Anglaise; de temperatuur mag niet hoger worden dan 82 °C
- Laat afkoelen door koud te zetten en af te dekken met plasticfolie;
- Na bekoelen: draai er een mooi ijs van in de ijsmachine.

Bereiding van witte chocolademousse:

- Week de gelatine in ijskoud water; klop de room lobbig en zet afgedekt weg in koelkast;
- Breng de melk met limoenblaadjes aan de kook en laat 15 minuten trekken;
- Smelt ondertussen – au-bain-marie – de melkchocolade;
- Los de geweekte gelatine op in de melk en giet deze door een fijne zeef op de gesmolten melkchocolade;
- Klop de suiker en de eidooiers luchtig in de keukenmachine; giet de chocolademassa bij de eidooiers met suiker (eerst een beetje en na mengen de rest) en meng zorgvuldig met een spatel;
- Klop nu de eiwitten stijf;
- *Spatel* nu de lobbige room (die vooraf uit de koelkast is gehaald) door de chocolademassa en vervolgens de stijf geslagen eiwitten.
- Breng over in de gewenste vorm en zet koud weg. Of kies voor het maken van quenelles op het bord.

Bereiding van gel van aardbei:

- Kook de aardbeiencoulis, suiker en agar-agar en lost vervolgens de in ijskoud water geweekte gelatine hierin op;
- Stort uit op een groot plateau (metalen bak) en laat afkoelen; de helft van de massa moet in ieder geval dun zijn uitgegoten. Voor het waarom: zie hieronder
 - 1^e helft van de gelei: Wanneer de gelei is opgesteven wordt deze met een blender / staafmixer tot een mousse gemaakt. Breng over in een spuitfles.
 - 2^e helft van de geleid: snijd hiervan strookjes van 10/2,5 cm.

Uitserveren: Neem een lang bord en:

Leg linksonder: de strook gelei met hierop de drie uitgestoken aardbeimarshmallows.

Leg rechtsboven: de gepocheerde rabarberstengel en spuit hiernaast 3 in grootte oplopende dopjes aardbeigel-mousse.

Breng in het midden diagonaal van de twee geplaatste ingrediënten aan: een quenelle chocolademousse en het zuurstokijs.

Plaats op de chocolademousse en het ijs de krokant van de rabarber.