



**MENU  
MEI 2015**

**WIJNEN**

GRUNER VELTLINER

TOHU

VALPOLICELLA RIPASSO of  
DUE PALME

**GERECHTEN**

**AMUSE**

KABELJAUW OP EEN PREIBEDJE MET EEN BISQUE  
VAN GAMBA

**TUSSENGERECHT**

ROUGET MET ASPERGES EN  
DRAGONBOTERSAUS

**SOEP**

CAPPUCINO VAN ASPEREGES EN TIJGERGARNALEN

**HOOFDGERECHT**

LAMSNEK KROKANT GEBAKKEN ASPERGES  
AARDAPPELEN EN BOTERRAAPJES

**NAGERECHT**

MASCARPONE-AARDBEIEN-  
SORBET EN PEPER-SESAMTUILES

### AMUSE: Kabeljauw op een preibedje met bisque van gamba

1	st	kleine kabeljauw(ca. 600g)
250	ml	witte wijn
1	st	ui
2	bl	laurier
1	st	bouquet-garni
		gambakoppen en pellen
75	g	ui
2	st	jonge prei
60	g	knolselderie
120	g	wortel
75	g	venkel
2	te	knoflook
2	st	dragontakjes
1	st	laurierblad
1/2	tl	venkelzaad
250	g	tomaten uit blik
200	ml	witte wijn
30	ml	cognac

#### Bereiding:

Fileer de kabeljauw, maak van de kop en graten visbouillon met ui, laurier 250 ml witte wijn, 750 ml water en een bouquet-garni.

#### Bisque:

Maak van de koppen en pellen van de gamba's van het derde gerecht(de soep) een mooie bisque:

- Haal 60 g preiwit van een prei, bewaar de rest van de preien. De ui, prei, wortel, venkel en knoflook in brunoise snijden.
- Bak de gamba pellen en koppen in een zeer hete pan met een scheut olijfolie. Meng de kruiden door de gambaschillen en laat twee minuten meebakken.
- Flambeer met de cognac, voeg de witte wijn, de gepelde tomaten en 1 liter water toe en laat tot een kwart inkoken.

#### Kabeljauw:

- Pocher de kabeljauw gaar in de visbouillon. Schep de kabeljauw op een stuk aluminiumfolie, voeg wat pocheervocht toe en vouw dicht. Zet apart.

#### Vorbereiding uitserveren:

- Snijd de rest van de prei in flinterdunne reepjes.
- Pel de sjalot en hak ze fijn. Meng de sjalot door de prei en kruid met wat peper en zout en fijngesneden dille.

#### Afwerking:

Plaats in cocktailglazen een bodempje preireepjes met sjalot. Leg daarop een mootje kabeljauw en een paar kwarten kerstomaat. Schenk er aan tafel wat hete bisque over.

**Wijnadvies:** Grüner Veltliner

## VOORGERECHT: ROUGET MET ASPERGES EN EEN DRAGONBOTERSAUS

		<b>Rouget barbet (kleine roodbaars):</b>	<b>Bereiding rougets barbet:</b>
12 6		kleine rouget barbet of grotere rougets	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ontschub de rougets indien nodig;</li> <li>• Fileer de roodbaarsjes met een scherp mes en verwijder voorzichtig de graatjes met een pincet;</li> <li>• Spoel de filetjes goed af en droog ze met keukenpapier;</li> <li>• Kruid met peper en zout en bewaar afgedekt tot gebruik in de koelkast.</li> </ul>
		<b>Saus:</b>	<b>Vorbereiding saus:</b>
1	el	gehakte dragonblaadjes* en bewaar de stelen!!	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maak de <u>gastrique</u>: Kook de fijngesneden sjalotjes, dragonazijn, dragonstelen, witte wijn, peperkorrels, tijm en laurier en laat inkoken tot ½ van de hoeveelheid;</li> <li>• Zeef dit ingekookte vocht in een pan en laat afkoelen;</li> </ul>
2	st	zeer fijn gesneden sjalotjes	<b>Bereiding asperges:</b>
50	ml	ongeveer dragonazijn	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kook de asperges beetgaar in licht gezouten water (waarin eerst de schillen zijn getrokken).</li> </ul>
100	ml	witte wijn	<b>Bereiding aardappelen:</b>
		ruim vers gemalen peper	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boen de krieltjes schoon;</li> <li>• Stoof de krieltjes in de room; bewaar het kookvocht.</li> </ul>
3	takjes	tijm	<b>Vorbereiding voor het uitserveren:</b>
3	bl	verse laurier	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Saus:</b> Klop de eidooiers (na elkaar) door het afkoelde, ingekookte vocht (<u>gastrique</u>); <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Klop deze massa au-bain-marie op tot een roomachtige gebonden massa;</li> <li>○ Giet er vervolgens zeer geleidelijk de gesmolten geklaarde boter bij tot alle boter is gebruikt;</li> <li>○ Breng de saus op smaak met citroensap en peper en zout;</li> <li>○ Voeg als laatste de fijngesneden dragonblaadjes* toe. Houd au-bain-marie tot gebruik (75 °C.)</li> </ul> </li> <li>• <b>Asperges:</b> verwarm de asperges in het eigen vocht;</li> <li>• <b>Aardappelen:</b> verwarm de aardappelen voorzichtig in de room;</li> <li>• <b>Rougets:</b> Verwarm in een (tefal)pan een scheutje olijfolie en schroei de rougets op de huidzijde snel dicht. Neem de pan van het vuur en draai de rougets voorzichtig om.</li> </ul>
5		eidooiers	
250	g	gesmolten en geklaarde boter citroen (sap) z.n. <i>naar smaak</i> peper en zout <i>naar smaak</i>	
		<b>Asperges:</b>	
24		asperges	
		<b>Aardappelen:</b>	
600	g	krieltjes (nieuwe aardappelen inzien aanwezig) <i>schoon gewicht</i> uitserveren: olijfolie	
			<b>Uitserveren:</b>
12	takjes	kervel	Maak een spiegel op het bord van de saus op de voorverwarmde borden. Schik hierop de asperges.
12	takjes	dragon	Leg zijdelings op de asperges de rougetfilet. Zet de roomaardappeltjes gehalveerd bij elkaar en bedek deze voorzichtig met de overgebleven ingekookte room. Garneer met de takjes kervel & dragon. Geef eventueel overvloedige saus er apart bij.
			<b>Wijnadvies:</b> Tohu

## Soep: VELOUTE VAN ASPERGES EN TIJGERGARNALEN

### Cappuccino

18		tijgergarnalen
		<b>gevogeltefond voor 1 liter:</b>
½	struik	bleekselderij
300	g	uien
200	g	winterwortelen
400	g	prei
2	takjes	tijm
2	bl	laurier
2	tn	knoflook
1	kg	kip
		<b>verder:</b>
24		asperges
½	bosje	peterselie
		<b>liason:</b>
250	ml	room
2	st	eidooiers

Bereiding velouté van asperges:

- Tijgergarnalen: pellen en darmkanaal verwijderen; Pellen en koppen bewaren en doorgeven aan de amuse.
- Gevogeltefond maken van kip, bouquet marmite (brunoise gesneden groenten) en bouquet garni (kruiden) en goed kruiden:
  - De kip verdelen in stukken; de groenten snijden en kruiden snijden;
  - Kip met 1 liter water aan de kook brengen en afschuimen;
  - Vervolgens de in grove brunoise gesneden groenten toevoegen + de kruiden;
  - Minimaal 1 uur laten trekken en vervolgens de bouillon zeven; haal de borsten van het bot.
  - De borsten in fijne brunoise snijden en op smaak brengen met wat tabasco, worcestershiresaus, terriyakisau en fijngehakte peterselie
- Maak de asperges schoon en was de schillen; kook de schillen en afval kort in 1 liter gezouten water.
- Giet af maar bewaar dit kookvocht;
- Snijd de aspergepunten van de asperges en kook deze apart gaar in het gezouten water;
- Spoel de aspergepunten voorzichtig af onder koud water en bewaar koud;
- De rest van de asperges in stukken snijden en gaarkoken in hetzelfde kookvocht;
- Eveneens koud spoelen en koud bewaren;
- Ook het kookvocht bewaren!!
- De gevogeltefond samenvoegen met het aspergevocht (samen circa 2 liter). De aspergestukken met wat vocht van dit mengsel fijn cutteren en door een zeef wrijven en aan de soep toevoegen.
- Tijgergarnalen doormidden snijden in de lengte en bakken op een ovenplaat in een voorverwarmde oven op 180 °C. Peterselie hakken;
- Maak een liason van 250 ml room met 4 losgeklopte eidooiers.
- De soep aan de kook brengen. Vlak voor het opdienen van het vuur af met een garde de liason door de soep roeren.
- Het garnituur van aspergepunten, asperge-brunoise en tijgergarnalen opwarmen en bij het doorgeven aan de soep toevoegen; De brunoise van kippenborst in kleine bakjes serveren.
- Afwerken met een scheutje opgeklopte (dik lopende) room en verse peterselie.

## HOOFDGERECHT: LAMSNEK, KROKANT GEBAKKEN ASPERGES, AARDAPPEL & BOTERRAAPJES

		<b>Ingrediënten</b>
1200	g	lamsnek
1,5	li	lamsfond
4	takjes	tijm
4	st	uien
400	g	aardappelen vastkokend
2	bl	laurier blad
3	te	knoflook azijn suiker
5	st	boterraapjes
18		<b>Asperges:</b> asperges
150	g	tuinbonen (diepvries)
3	st	<b>aardappelchips</b> aardappelen
		bloem losgeklopt eiwit (voorgerecht) kokos/ panko / vadovan

### **Bereiding lamsnek:**

- De lamsnekken goed kruiden met peper en zout. Bak ze aan in een braadpan. Haal uit de pan en zet apart
- Snijd de uien in fijne reepjes en bak ze goudbruin in de braadpan waarin de nekken zijn aangebraden, voeg een halve eetlepel suiker toe en laat karamelliseren. Blus af met een scheutje azijn.
- Doe de nekken terug in de braadpan en zet ze onder met de lamsfond, de tijm, de laurier en de fijngesneden tenen knoflook. Laat gedurende 2,5 uur zachtjes pruttelen.
- Schil de raapjes en de aardappelen en snijd ze in schijfjes van een halve centimeter dikte. Voeg als de nekken bijna gaar zijn de raapjes toe, stoof verder tot de rapen gaar zijn.
- Haal de nekken en de raapjes uit het kookvocht, laat het kookvocht tot een derde indampen en bind met wat beurre manié tot sausdikte. Breng op smaak.
- de aardappelschijfjes blancheren tot ze halfgaar zijn in kokend water, daarna de schijfjes rondom goudbruin bakken in wat olijfolie.

### **Bereiding asperges:**

- Schil de asperges en kook de ze beetgaar in water waarin de schillen van de asperges eerst 5 minuten zijn gekookt;
- Halveer de asperges (3 halve p.p.) en zet afgedekt weg tot gebruik.

**Tuinbonen:** dop en gaar de tuinbonen en zet afgedekt weg tot gebruik.

**Aardappelchips:** schil de aardappelen en snijd (op de snijmachine of mandoline) zeer dun en frituur in de olie, waarin ook de asperges worden gefrituurd;

### **Vorbereiding voor het uitserveren:**

**Asperges:** de asperges achtereenvolgens wentelen door bloem/eiwit en een mengsel van panko met

gemalen kokos en wat vadouvanpoeder en frituren in hete olie; de lamsnek een mooi bruin korstje geven in hete boter.

**Uitserveren:**

- Plaats op een voorverwarmde rechthoekig bord om en om trapsgewijs schijfjes aardappel, lamsnek en boterraap, werk af met een streep uiensaus over aardappel/vlees/raap.
- Plaats links hiervan de gefrituurde asperges en rechts wat tuinbonen met aardappelwafeltjes.

**Wijnadvies:** Valpolicella Ripasso

## NAGERECHT: Mascarpone-aardbeientaartje, aardbeiensorbet en peper-sesamtuiles

		<b>biscuit:</b>
3	st	eieren
120	g	suiker
80	g	bloem
40	g	amandelpoeder

		<b>mascarpone</b>
4	g	gelatine
25	g	water
50	st	suiker
125	g	mascarpone
1/4	st	(sap van) citroen
1	st	eiwit
20	g	suiker
135	ml	slagroom

		<b>afdekgelei</b>
250	g	aardbeien
100	ml	water
2	el	suiker
6	g	gelatine
2	el	fraise de bois likeur
500	g	aardbeien

	<b>biscuit:</b>
•	Verwarm de oven voor op 200 °C.
•	Klop de eieren met de suiker au bain marie op tot een romig en dik mengsel. Het mengsel van het vuur af koud kloppen.
•	Meng de gezeefde bloem met het amandelpoeder en spatel dit voorzichtig door het eimengsel tot een homogene massa.
•	Leg bakpapier op een bakplaat en stort hierop het beslag.
•	Bak gedurende tot goudbruin in de voorverwarmde oven.

	<b>mascarpone</b>
•	Week de gelatine in wat koud water.
•	Warm het water op en voeg de suiker toe. Los hierin de geweekte gelatine op.
•	Klop dit mengsel snel door de mascarpone. Voeg het citroensap toe.
•	Klop de eiwitten tot zachte pieken, voeg geleidelijk de suiker toe en klop tot het eiwit glad en glanzend is.
•	Klop de room op en meng deze door het mascarpone mengsel.
•	Voeg de eiwitten toe en spatel dit mengsel door elkaar.

	<b>afdekgelei:</b>
•	Pureer de aardbeien in de blender en zeef het mengsel.
•	Breng het gezeefde aardbeienmengsel samen met het water en de suiker aan de kook.
•	Laat even afkoelen en voeg de geweekte gelatine toe.
•	Breng opnieuw al roerend aan de kook en passeer door een zeef. Laat wat afkoelen.

	<b>Opbouw taartje:</b>
•	Beleg de bodem van rechthoekige metalen vormen met biscuit .
•	Besprenkel met wat likeur.
•	Snijdt de schoongemaakte aardbeien door midden en schik deze in de stalen vorm met de snijkant tegen de vorm aangedrukt. Vul verder op met mascarpone.
•	Laat even trillen zodat alle lucht verdwijnt en strijk de bovenzijde glad af.

<b>aardbeiorsorbet</b>		
500	g	aardbeien
1/2	st	citroen
200	g	suiker
250	ml	water
1	el	glucose

<b>peper-sesamtuiles</b>		
100	g	poedersuiker
30	ml	koud water
38	g	bloem
68	g	boter
		snufje zout
40	g	wit sesamzaad
		grof gemalen zwarte peper

<b>garnering</b>		
100	g	aardbeien
10	bl	basilicum
125	g	rode bessen
12	bl	mint

- Plaats 30 minuten in de diepvriezer.
- Giet de gelei over de taartjes en laat ze volledig opstijven in de koelkast.

#### **aardbeiorsorbet**

- Pureer de aardbeien met het sap van de citroen tot een gladde puree in de keukenmachine.
- Doe het mengsel in de pan, breng aan de kook en laat tot de helft inkoken. Laat wat afkoelen.
- Wrijf door een zeef om de pitjes te verwijderen. Laat volledig afkoelen in de vriezer.
- Verhit de suiker en het water tot de suiker is opgelost en voeg de glucose toe. Laat ca. 4 minuten doorkoken en laat afkoelen.
- Meng het afgekoelde suikermengsel door het aardbeien mengsel en draai tot sorbetijs.

#### **peper-sesamtuiles:**

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Zeef het poedersuiker in een kom doe het water erbij en roer tot het goed gemengd is.
- Meng de bloem erdoor en vervolgens de gesmolten boter.
- Verwarm het sesamzaad even in een droge anti-aanbakkoekenpan en roer door het mengsel.
- Strijk het mengsel dun uit op een siliconenmatje op een bakplaat en strooi de peper erover.
- Bak 6-8 minuten tot het goudbruin is. Laat 1 minuut afkoelen.
- Snijd het nog warme deeg in lange repen van 1,5 cm breed en 9 cm lang. (Als het te krokant is om te snijden warm het dan weer even op in de oven).

#### **Afwerking:**

- Los de taartjes voorzichtig en plaats een taartje op een bord, garneer met een blaadje mint.
- Leg eveneens een bolletje sorbetijs op het bord en garneer verder af met de sesamtuiles, stukjes aardbei, rode bes en reepjes basilicum.