



MENU

April 2017

WIJNEN

St. Veran

Pinot Blanc

Tohu Pinot Noir

GERECHTEN

AMUSE

Langoustine - lamsoor - rammenas

VOORGERECHT

Hondshaai - risotto - paddenstoelen -
erwtjes & ui

TUSSENGERECHT

Slasoep - peultjes - kippenlever

HOOFDGERECHT

Lambrack - persillade - couscous

NAGERECHT

Drieluik van mango

* = voordelig alternatief

AMUSE: LANGOUSTINE - LAMSOOR & RAMMENAS

Ingrediënten		
Langoustine en saus		
24	st	langoustine
Saus		
1	st	sjalot (klein)
1	tn	knoflook
30	ml	olijfolie
200	ml	witte wijn
		schalen van de langoustines
		peper
200	ml	room

Rammenas		
1		rammenas
		olijfolie extra vergine
1		limoen rasp en sap

Raapjes		
4	st	kleine gele raapjes
4	st	kleine witte raapjes
		boter
		limoen

Bereiding langoustine en saus:

- Maak de langoustine schoon, verwijder de koppen..
- Bewaar de 12 mooiste en kleinste koppen met hele scharen. Kook ze even en droog ze en gebruik deze voor de garnering.
- Verwijder het darmkanaal uit de langoustine, maak zonodig schoon en zet afgedekt weg tot gebruik.
- Voor de saus: de sjalot in mooie brunoise snijden en tezamen met de zeer fijn gesnipperde teen knoflook op zacht vuur laten aanzweten in de olijfolie;
- Voeg nu de gehakte langoustineschalen, een paar van de in de lengte doorgesneden koppen en wat peper toe en bak mee tot deze gekleurd zijn;
- Voeg nu de witte wijn toe en laat gedurende minimaal 15 minuten ~~½ uur~~ met het deksel op de pan trekken; kook dan in tot de helft;
- Voeg nu de room toe, meng goed en laat nog 15 minuten met het deksel op de pan trekken en iets inkoken;
- Zeef de saus en zie verder voorbereiding voor het uitserveren;

Bereiding rammenas:

- Maak de rammenas schoon en snijd in de lengterichting in 12 mooie en (zeer) dunne slices (stand 8½ van de snijmachine);
- Kruid de slices met de marinade van olijfolie - sap en rasp van de limoen; begin met ½ limoen en vul dit zonodig aan; zie verder voorbereiding voor het uitserveren

Bereiding raapjes:

- Maak de raapjes (wit en geel) schoon en steek uit de gele en witte raapjes rondjes Ø 3 cm (1 p.p. geel en wit), met een hoogte van ca. 2 cm en gaar deze in boter met limoen op een zacht vuur; zie verder voorbereiding voor het uitserveren .

100	ml	Basilicumolie olijfolie extra vergine
10	g	blaadjes basilicum
2	St	Stelen van basilicum

Basilicumolie:

- Doe de olijfolie extra vergine met de gescheurde blaadjes basilicum en gehalveerde stelen in een pannetje en laat gedurende 5-7 minuten trekken (niet koken!!!); laat vervolgens volledig afkoelen;

		Vorbereitung uitserveren
1	st	limoen (zestes)
12		langoustines peper en zeezout <i>sous</i> zn peterselie zn xantana zn peper en zout
		lamsoorblaadjes
		cress (blaadjes groen met rode nerf) mini rucola

Vorbereitung voor het uitserveren:

Langoustines: Verhit een koekenpan en voeg wat olijfolie en de zestes van limoen toe; kruid de langoustines met wat zeezout en peper en bak zeer kort aan in de hete pan;

Saus: verwarm de saus, maak eventueel af met wat peper en zout en fijn gehakte peterselie; bind zonodig met iets xantana.

Rammenas: haal de gegaarde rammenas uit de marinade, dep eventueel iets af en maak er mooie "rolletjes/roosjes" van;

Raapjes: warm deze nog even door op het vuur of in de oven;

De basilicumolie staat klaar';

Was en droog de blaadjes lamsoor; en "bevochtig" zo gewenst met iets olijfolie extra vergine;

Uitserveren:

Leg de langoustine in het midden van een bord;

Druppel het braadvocht over de langoustine;

Drapeer erop en er rond de raapjes, de rammenas, en de lamsoor.

Werk af met de overige kruiden (cress en mini rucola), de saus en druppel als laatste de basilicumolie op het bord.

Wijnadvies: St. Veran

VOORGERECHT: HONDShAAI - RISOTTO - PADDENSTOELen - ERWTJES & UI

		Hondshaai
800	g	hondshaai
		Paddenstoelen
300	g	shiitakes
2		sjalotten
15	g	bieslook
		boter
		Risotto
3	st	sjalot
45	ml	olijfolie
250	g	risottorijst
±300	ml	kippenbouillon
±300	ml	witte wijn
50	g	Parmezaanse kaas
		boter naar smaak
		Aardappel:
250	g	aardappelen (schoon gewicht)
200	g	uien (schoon gewicht)
175	g	doperwten (diepvries)

Bereiding hondshaai:

- Maak de hondshaai schoon en snijd in stukjes van ongeveer 5 cm of een grootte, die uitkomt voor 12 personen; zie verder voorbereiding voor het uitserveren

Bereiding paddenstoelen:

- Reinig zo nodig de shiitakes, snijd in lange repen; snijd de sjalotten in kleine brunoise en de bieslook fijn;
- Zet een pan op het vuur met wat boter en fruit hierin zachtjes de brunoise van sjalot met de repen shiitake en voeg na enkele minuten de gesnipperde bieslook toe; er zal wat vocht loskomen bij het garen > bewaar dit voor de risotto. Dus: als de shiitakes gaar zijn: giet de massa door een zeef; bewaar beide "elementen".

Bereiding risotto:

- Reinig de sjalot en snijd in kleine stukjes en gaar in de olijfolie;
- Voeg de rijst toe en kruid met peper en zout;
- Zodra alle rijstkorrels zijn bedekt met een laagje olie: voeg de kippenbouillon, witte wijn en het bewaarde vocht van de shiitakes in gedeelten toe; steeds als het toegevoegde vocht is opgenomen wordt opnieuw vocht toegediend; na circa 15 minuten sudderen en regelmatig roeren is de risotto gaar; de risotto moet smeug / iets "lopend" zijn;
- Werk af met Parmezaanse kaas en boter naar smaak.

Bereiding aardappelen:

- Schil de aardappelen, snijd in stukken; reinig de ui en snijd eveneens in kleine stukjes;
- Kook de aardappelen en uien in gezouten water; zodra de aardappelen en uien bijna gaar zijn: voeg 150 g van de doperwten toe, die apart beetgaar zijn gekookt, en laat samen nog even koken;
- Giet af, mix met de blender en passeer door een fijne zeef; zie verder voorbereiding voor het uitserveren;
- Kook de rest van de erwtjes (25 g), spoel even koud; zie verder voorbereiding voor het uitserveren

	peper en zout boter	
12	plakjes pancetta olijfolie en boter	<p>Vorbereiding voor het uitserveren:</p> <p>Puree: verwarm de aardappel-ui-erwtentpuree en breng over in een spuitzak;</p> <p>Erwtjes: verwarm de erwtjes met iets boter en gebruik als afwerking;</p> <p><i>Hondshaai</i>: haal de met peper en zout bestrooide stukjes hondshaai door de gezeefde bloem; bak de hondshaai vervolgens aan in een koekenpan met wat olijfolie en boter tot ze gaar zijn;</p> <p>Bak de met peper en zout gekruide hondshaai aan in wat olijfolie met boter;</p> <p>Pancetta: snijd de plakjes pancetta met enige druk op de snijmachine (stand 11), rol de plakjes pancetta mooi op en zet weg tot uitserveren;</p> <p>Risotto: verwarm de risotto, maak zo nodig nog af met olijfolie en boter en meng met een groot gedeelte van de gebakken shiitakes; houd genoeg shiitakes over om los op de risotto te leggen bij het uitserveren;</p> <p>Uitserveren:</p> <p>Maak een mooie compositie op het bord met alle onderdelen: puree - paddenstoelen en hondshaai</p> <p>Wijnadvies: Pinot Blanc</p>

TUSSENGERECHT: SLASOEP - PEULTJES - KIPPENLEVER & DRAGON

		Ingrediënten:		Bereiding soep:
		Soep		<ul style="list-style-type: none"> • Maak de uien schoon en stoof ze zonder te kleuren aan (sueren) in de arachideolie; • Voeg nu de schoongemaakte geplette knoflook toe; • Voeg nu de gevogeltebouillon toe en laat op zacht vuur garen; • Snijd de slaharten uit de sla (zie bereiding slaharten) en ontnerf de rest van de bladeren; • Zet de pan van het vuur en voeg nu de ontnerfde sla en de blaadjes van de dragon toe; • Blender de soep en zeef. Kruid zo nodig af met peper en zout.
3		uien		
30	ml	arachideolie		
5	tn	knoflook		
2	l	gevogeltebouillon		
2½	krop	sla		
15	takjes	dragon		
		peper en zout		
		Dragonroom		Bereiding dragonroom:
½	krop	sla		<ul style="list-style-type: none"> • Snijd de slaharten uit de sla (zie bereiding slaharten) en ontnerf de rest van de bladeren; • Blancheer de ontnerfde sla en dragonblaadjes apart; • Mix alle geblancheerde sla en een gedeelte van de geblancheerde dragonblaadjes met 75 ml water en vervolgens met de zure room en zeef; • Bind met xantana en kruid af met peper en zout; • Breng over in een sifonfles en zet onder druk met 2 patronen.
4-5	takjes	dragonblaadjes naar smaak		
150	g	zure room		
		Xantana		
		peper en zout		
		Slaharten		Bereiding slaharten:
3	st	slaharten		<ul style="list-style-type: none"> • Snijd de slaharten in vieren; • Kruid ze met peper en zout en zie verder voorbereiding voor het uitserveren.
		peper en zout		
		Groenten		Bereiding groenten:
200	g	peultjes		<ul style="list-style-type: none"> • Rang de peultjes en tuinbonen en blancheer ze apart in kokend water en koel direct terug in ijswater; • Dop de tuinbonen voor de tweede keer en snijd de peultjes in stukjes; • Blancheer ook de (diepvries) erwten en zie verder voorbereiding voor het uitserveren;
100	g	tuinbonen (schoon gewicht)		
150	g	doperwten		
		Spek		Bereiding spek:
150	g	ontbijtspek		<ul style="list-style-type: none"> • Snijd het spek in fijne reepjes.
		Kippenlever		Bereiding kippenlever:
400	g	kippenlever		<ul style="list-style-type: none"> • Maak de kippenlevertjes schoon en verdeel ze in blokjes van gelijke grootte; zet koud weg; • Meng de bloem met peper en zout.
125	g	bloem		
		peper en zout		

sojasaus
sushi azijn

Vorbereiding voor het uitserveren:

Slaharten: schroei de slaharten, die zijn “bevochtigd” met arachideolie dicht in een hete (Tefal) koekenpan;

Kippenlever: Haal de kippenlever door de klaarstaande bloem; Bak de kippenlever in een pan met een beetje arachideolie.

Spek en groenten: Bak de spekreepjes kort op, voeg de klaarstaande groenten toe en blus af met de sojasaus en de sushi azijn;

Uitserveren:

Serveer de soep uit in klaarstaande warme borden en leg in het midden wat groenten; en daarop het dichtgeschroeide kwart van een slahart.

Spuit aan tafel een toefje dragonroom op het slahart.

HOOFDGERECHT: LAMBRACK MET PERSILLADE EN COUSCOUS

Ingrediënten:

Persillade

12	el	mooi paneermeel / broodkruim
2	el	gehakte peterselie
4	tn	geperste knoflook
2	thl	ras-el-hanout
± 30	ml	olijfolie extra vergine

Lambrack:

24	st	lamsribbetjes (2 p.p.) peper en zout olijfolie
----	----	--

Couscous

500	g	couscous middelgroot zout
2	thl	ras-el-hanout
500	ml	water

Groenten

6	st	artisjok (vers zo mogelijk) <i>anders bodems uit blik</i>
3	bosjes	lente-uitjes
200	ml	kippenbouillon
½	Bakje	kerstomaatjes

Bereiding persillade:

- Vermeng het paneermeel of broodkruim, de zeer fijn gehakte peterselie, de geperste knoflook, de ras-el-hanout en olijfolie tot een dikke pasta.

Bereiding lambrack:

- Maak de lambracks schoon, zodat de ribbetjes geheel van vliezen zijn ontdaan; bewaar het afval;
- Kruid de lambracks met peper en zout;
- Verwarm een koekenpan en voeg wat olijfolie toe; bak hierin kort - in delen - de lambracks tot ze mooi "gekleurd zijn en haal ze uit de pan;
- Leg op de vleeskant een dikke laag van de persillade en zie verder voorbereiding voor het uitserveren;

Bereiding couscous:

- Vermeng de couscous met wat zout en de ras-el-hanout, verwarm het water en meng het in gedeelten met de gekruide couscous, laat 10 minuten rusten en maak de korrels vervolgens los met een vork; zie verder voorbereiding voor het uitserveren

Bereiding groenten:

- Artisjok: maak de artisjok schoon zodat je alleen een schone bodem overhoudt; smeer de bodems direct in met citroen om verkleuring te voorkomen. Kook gaar in gezouten water.
- Snijd het lelijke gedeelte van de lente-uitjes af en maak ze zonnig schoon; overgiet de lente-uitjes met de warme kippenbouillon en laat 4-5 minuten zachtjes koken (in ondiepe brede pan); breng over in een vergiet en bewaar het vocht!;
- Ontvel de tomaatjes, ontpit de ze vervolgens en snijd in dunne slices; zet weg tot gebruik.

		Saus
1		sjalot
1	tn	knoflook
200	ml	witte wijn
200	ml	lamsbouillon
		lamsracks
		couscous
		lente-uitjes
		artisjokken + wat boter
		slices Kumato tomaten

Bereiding saus:

- Snipper de sjalot en de knoflook; verhit wat arachideolie in een pannetje en fruit hierin de sjalot en de knoflook en voeg vervolgens de resten van de lamsracks toe. Bruin goed aan;
- Voeg vervolgens 200 ml witte wijn toe en laat tot de helft inkoken;
- Voeg nu de lamsbouillon toe en laat de saus iets inkoken;
- Neem een gedeelte van de saus zodat je voldoende hebt voor circa 5-7 druppels saus p.p.,
- De rest van de saus: zie voorbereiding voor het uitserveren.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Lamsracks circa 25 minuten voor bordopmaak: zet de lamsracks gedurende 8-10 minuten in een voorverwarmde oven van 200 °C. haal het vlees uit de oven en wikkel ze voorzichtig in aluminiumfolie zonder te persillade te beschadigen en laat ze zo nog 15 minuten rusten;
- Couscous: stoom de couscous gedurende 5 minuten in de stoomoven en voeg dan wat boter toe.
- Groenten: de lente-uitjes zijn warm;
- De druppels: de spuitfles met de warme en op smaak gebrachte gebonden saus staat klaar;
- Saus: Verwarm de saus en maak af met een klont koude boter en mix heel goed tot homogeen;

Uitserveren:

Verdeel de couscous met behulp van een dresseerring over de warme klaarstaande borden; Leg het vlees - in mooie koteletjes gesneden - op de borden en schik de stukken artisjok, de lente-uitjes en de kumato-tomaatslices op de couscous en werk af met de druppels saus; serveer de rest van de saus apart.

Wijnadvies: Tohu Pinot Noir

NAGERECHT: Drieluik van mango

Ingrediënten:

Mangobavarois

6	bl	gelatine
850	ml	mangocoulis
125	ml	dessertwijn
250	ml	water
1		sinaasappel (sap ervan)
400	ml	room
100	g	suiker

Mangosorbet

2	bl	gelatine
400	ml	mangocoulis
		lets water
50	g	vloeibare glucose
200	g	suiker
500	ml	water

Mangotorentje

4	bl	gelatine
2		zeer rijpe mango's
250	ml	mangocoulis
1		vanillestokje (merg ervan)

Bereiding mango bavarois:

- Snijd zestes van de sinaasappelschil en laat ca. 20 minuten zacht koken in 100 ml water met 100 g suiker. Zet weg voor de garnering bij het uitserveren.
- Verwarm de dessertwijn met het water en het sinaasappelsap en voeg de mangocoulis toe.
- Voeg aan de warme coulis (ongeveer 80 °C) de 6 uitgeknepen gelatineblaadjes toe en meng goed, zodat alle gelatine is opgelost;
- Voeg - als de massa enigszins is afgekoeld - de half geslagen slagroom toe en proef of de massa zoet genoeg is; voeg zo nodig nog wat suiker toe;
- Breng de massa over in klaarstaande rechthoekige vormpjes en laat opstijven, eerst in de vriezer en daarna in de koelkast.
- Smeer het restant van het deeg van de cacaocilinders (zie mangotorentje hieronder), op een met een vel bakpapier afgedekte bakplaat dun uit en bak af in een oven van 180 °C in 8 tot 10 minuten. Snijd de koek met een zelfde vormpje als van de bavarois in twaalf rechthoekjes. Doe dit snel want het deeg wordt vlug bros en hard.

Bereiding mangosorbet:

- Week de blaadjes gelatine in voldoende (steen)koud water; Verwarm de mangocoulis tot 80 °C;
- Voeg aan de warme mangocoulis de 2 geweekte en uitgeknepen blaadjes gelatine toe, meng goed;
- Voeg nu de glucose en de suiker toe en 500 ml water;
- Meng alles goed en draai er een mooi sorbetijs van;

Bereiding mangotorentje:

- Schil de mango's en snijd eerst 12 dunne plakken van de mango's en snijd (druk) hieruit cilinders met behulp van de "hoge en smalle" PVC-ringen van 50 mm. Week de blaadjes gelatine.
- Schil de rest van de mango's in stukjes en voeg de 250 ml mangocoulis toe plus het merg uit het vanillestokje en verwarm tot circa 80 °C;
- voeg hierbij de 4 uitgeknepen blaadjes gelatine en los voorzichtig maar goed op;
- Verdeel de mangobereiding over de 12 PVC-cilinders en zet koud (eerst in de vriezer daarna in de koelkast) weg tot gebruik.

Cacaokrullen		
200	g	poedersuiker
100	g	bloem
50	g	cacaopoeder
		zout zo nodig
133	g	boter
150	g	eiwit
150	ml	room
12	takjes	mint
1		sinaasappel zestes ervan
150	ml	room
12	takjes	mint
1		sinaasappel zestes ervan

Bereiding cacaokrullen:

- Verwarm de oven voor op 180 °C;
- Meng in een kom de poedersuiker, de bloem en de cacao-poeder luchtig door elkaar;
- Smelt de boter (net zacht worden) en meng de boter met de iets losgeklopte eiwitten;
- Meng het boter-eiwitmengsel door het bloemmengsel en roer tot een volledig egaal beslag;
- Laat het beslag hierna tenminste 30 minuten rusten; zet de kom op een koele plek, maar niet in de koelkast. Zet een derde van het deeg apart voor de bereiding van koekjes bij de mangobavarois.
- Trek van het deeg met een spuitzak met een glad mondje 4 lange smalle strepen van ca. 35 cm lengte op een bakmatje en strijk dit met een paletmes uit tot dunne repen.
- Plaats de bakplaat in het midden van de oven en bak gedurende 6-8 minuten af. De baktijd is per oven verschillend.
- Haal de koekjes met behulp van een pannenkoek- of paletmes van het matje en rol hiervan een mooie cilinder rond de grootste stalen ring, werk snel want het deeg wordt snel hard;
- Herhaal de werkwijze tot je 12 cilinders hebt gemaakt.

Vorbereiding voor het uitserveren :

- Mangotorentjes: verwijder de PVC-ringen van de gemaakte mangotorentjes;
- Mangobavarois: haal de bavarois uit de koelkast en stort de vormpjes op de rechthoekige koekjes;
- Maak quenelles van het mangosorbet en zet weg in de vriezer.
- Haal de topjes van de takjes mint en pluk wat van de overgebleven blaadjes en snijd deze fijn.
- Klop de room stijf en vermeng met de fijngesneden mint

Uitserveren: maak een mooie compositie op het bord van de bereidingen, plaats daarbij de quenelle ijs in de cacaocilinder en werk het geheel af met toefjes muntroom, topjes mint en sinaasappelzestes.