



## MENU mei 2018

### WIJNEN

Saint Veran

Tohu Chardonnay  
\*Saint Veran

Reuilly  
\*Macon Village

Chateau de Cathalogne

### GERECHTEN

#### AMUSE

Warme en koude sardines

#### VOORGERECHT

Heek & lamsoor

#### TUSSENGERECHT

Asperges – gamba & groene pasta

#### HOOFDGERECHT

Lamsrack - gevulde paprika &  
ratatouille met ras el hanout

#### NAGERECHT

Crêpes Suzette

\* = voordelig alternatief

## AMUSE: WARME EN KOUDE SARDINES

**Ingrediënten**  
200 g kikkererwten uit blik  
150 ml room  
peper  
zout

### Bereiding kikkererwten:

- Giet de kikkererwten in een vergiet en spoel af, pureer de kikkererwten met de room in de keukenmachine tot een zachte massa breng op smaak met zout en peper;
- Wrijf de massa door een zeef.
- Breng over in een spuitzak en zet weg tot gebruik.

400 g groene asperges (12 st)  
witte wijnazijn  
olijfolie  
granny Smith  
peper  
zout

### Bereiding asperges:

- Kook de asperges beetgaar, en koel ze direct in ijswater, snijd de kopjes van de asperges op ongeveer 8 cm lengte, halveer ze in de lengte en gebruik deze als decoratie op het bord;
- Snijd van de stelen lucifervormige reepjes (julienne);
- Meng 1 el azijn en 2 el olijfolie door elkaar en breng op smaak met zout en peper;
- Snijd nu ook de granny Smith in lucifervormige reepjes;
- Meng de asperges – appel en de vinaigrette voorzichtig door elkaar;
- Zet afgedekt weg tot gebruik.

1/3 rammenas  
1 el witte wijnazijn  
2 el olijf olie  
peper  
zout

### Bereiding rammenas:

- Snijd de rammenas ook in lucifervormige reepjes, neem hier ook 1 el azijn en 2 el olijfolie zout en peper voor en meng door elkaar;
- Zet afgedekt weg tot gebruik.

100 ml zure room  
1 citroen (biologisch)  
12 sardines(zeer vers)  
olijfolie  
peper  
zout  
rijstolie voor frituren

### Bereiding sardines:

- Roer de zure room om en breng op smaak met zout en peper, zet in spuitzak weg tot gebruik;
- Schaaf met een fijne rasp het geel van de citroen dek af en zet weg tot gebruik, en pers het sap eruit;
- Fileer nu de sardines en haal de filets eraf, ontdaan van de graatjes;
- Marineer de helft van de sardines in 2 el citroen sap en 2 el olijfolie op smaak gebracht met wat zout en peper. (maximaal een half uur voor uit serveren)
- Dep de andere helft droog met wat keukenpapier en kruid af met peper en zout zet afgedekt weg tot gebruik;
- Vul de wok met een laagje rijstolie (ongeveer 3cm.)

2		eidooiers vers
1	el	maizena
110	g	bloem
± 150	ml	ijskoude spa rood
	snufje	zout
		bloem

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

- Roer vlak voor gebruik de ingrediënten voor het tempura beslag door elkaar, niet mixen mag best een klontje inzitten ( gebruik zeer koud ijswater).

#### **Uitserveren:**

- Vermeng de rammenas met het asperge- appel mengsel;
- Zet de borden klaar en leg op alle borden een hoopje van het asperge- appel -rammenas mengsel als een soort Mikado.
- Spuit een mooie dop van de zure room, leg hier bijvoorbeeld het kopje van asperge op;
- Spuit nu ook een soort hekje van de kikkererwten crème door de spuitzak met een klein rond spuitmondje heen en weer te bewegen over het bord;
- Haal de gemarineerde filets uit de marinade en dep droog op keukenpapier, leg op het bord;
- Haal de andere filets eerst even door de bloem (dit zorgt voor een betere hechting van de tempura) dan door de tempura en bak deze af in de hete wok. Laat de filets ook even uitlekken op keuken papier en strooi er een klein beetje van de citroen zeste over, leg op het bord.

Dien direct op.

**Wijnadvies:** Sain Véran

## VOORGERECHT: Heek – gnudi & lamsoor

### Ingrediënten

#### Ricottamengsel gnudi

100	g	Parmezaanse kaas
4		citroenen
750	g	ricotta (stevige soort)
		peper en/of zout

#### Heek

900	g	heek (schoon gewicht)
		peper en zout

#### Lamsoor & salie

500	g	lamsoor
36		salieblaadjes

#### Vinaigrette

25	ml	olijfolie extra vergine
1	tl	sushi-azijn
1/2	tl	witte wijnazijn
		peper en zout
		mosterd zo nodig

#### Voorbereiding uitserveren

voor gnudi: bloem, 2 eieren en griesmeel  
geklaarde boter voor het bakken gnudi's  
Parmezaanse kaas

heek

citroenen (zie hierboven)

#### Bereiding ricottamengsel voor de gnudi:

- Rasp de Parmezaanse kaas;
- Trek zestes van 2 citroenen en snipper heel fijn; bewaar de citroenen voor later in de receptuur
- Meng de stevige ricotta met 75 gram van de Parmezaanse kaas (de rest is voor het uitserveren) en de citroenzestes,
- Breng zo nodig op smaak met wat peper en/of zout.
- Maak 36 quenelles van het ricottamengsel en zet in de vriezer tot aan het uitserveren.

#### Bereiding Heek:

- Reinig zo nodig de heek, ontdoe van het vel en snijd in 24 gelijke stukken;
- Bestrooi met peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik.

#### Bereiding lamsoor en salie:

- Verwijder de ongerechtigheden uit de lamsoor en was zo nodig;
- Blancheer de lamsoor kort en koel direct terug in ijswater, giet af en zet weg tot gebruik
- Leg 36 salieblaadjes klaar en reinig zo nodig;

#### Bereiding vinaigrette:

- Meng alle ingrediënten en meng zeer goed tot een homogene massa en zet weg tot gebruik.

#### Voorbereiding voor het uitserveren:

- *Gnudi*: Zet 3 platte schalen naast elkaar: 1<sup>e</sup> schaal bloem, 2<sup>e</sup> schaal losgeklopte eieren en 3<sup>e</sup> schaal griesmeel. Zet afgedekt weg tot voorbereiding uitserveren.
  - Haal de quenelles uit de vriezer en rol deze achtereenvolgens door de bloem, geklopt eimengsel en griesmeel;
  - Neem 1 of 2 grote koekenpannen en verwarm hierin de geklaarde boter en bak vervolgens de gnudi goudbruin, beweeg regelmatig.
  - Haal de pan van het vuur zodra de gnudi gekleurd en gaar zijn;
  - Meng nu  $\frac{3}{4}$  deel van de lamsoor voorzichtig door de gnudi.

- *Heek*: breng de stukken heek over op een “gaatjes-rooster”; verwarm de stoomoven en gaar de heek tot een kerntemperatuur van circa 52 °C.
- Citroenen: maak zo dun mogelijke zestes van 3 van de citroenen en bak deze kort aan in wat olie met peper; laat uitlekken op papier. Snipper de overige schil zeer fijn.
  
- **Uitserveren:**
  1. Verwarm het restant lamsoor licht.
  2. Verdeel het mengsel van de gnudi en de lamsoor over de klaarstaande borden;
  3. Drapeer wat achtergehouden lamsoor over het mengsel;
  4. Doe dit ook met de salieblaadjes;
  5. Verdeel de gebakken citroenschil erover alsmede de gesnipperde citroenschil
  6. Besprenkel met wat vinaigrette en smaak af met peper en fleur de sel.
  7. Strooi wat Parmezaanse kaas over het gerecht.

**Wijnadvies:** Tohu Chardonnay of \*Macon Villages

### Tussengerecht: Asperges – gamba's & groene pasta

#### Ingrediënten

##### Pasta

2	st	ei
100	g	spinazie
260	g	pastabloem (tipo 00)
8	g	zout

##### Saus

24	st	gamba's in pel
1	tn	knoflook
4	st	tomaten
2	st	sjalotjes
200	ml	witte wijn
15	g	truffel pasta boter olijfolie peper en zout

#### Bereiding pasta

- Begin met de spinazie schoon te spoelen en de harde steeltjes te verwijderen;
- Breng water aan de kook en blancheer de spinazie, koel gelijk terug op ijswater;
- Laat de spinazie uitlekken en druk hem daarna droog in een schone theedoek;
- Wrijf de spinazie door een fijne zeef;
- Kneed er de pastabloem tipo 00, het ei en het zout door;
- Omwikkel het deeg met huishoudfolie en laat een half uur rusten;
- Bestuif de werkplek met bloem en rol het groene deeg zeer dun uit, of gebruik een pastamachine;
- Snijd er nu smalle reepjes van iets tussen spaghetti en tagliatelle in (eigen inzicht).
- Laat de reepjes een tijdje rusten.
- Zet een pan met kokend water met zout klaar en kook de pasta Al Dente, spoel de pasta direct af met koud water en laat ze uitlekken in een zeef, zet weg tot voorbereiding uitserveren.

#### Bereiding saus:

- Verwijder de schaal van de gamba's;
- Haal de gamba's nu even door twee eetlepels olijfolie en een uitgeperst teentje knoflook, kruid af met peper en zout zet afgedekt in de koelkast tot gebruik;
- Wrijf de schalen fijn in een vijzel.
- Maak de sjalotjes schoon en hak ze fijn en snijd de tomaten in stukjes.
- Verhit de olijfolie in een pan, fruit de fijngewreven schalen, sjalotjes en tomaten aan.
- Als het uienmengsel gaar is giet er de witte wijn bij.
- Schraap over de bodem om het aanbaksel goed los te maken.
- Giet er zoveel water bij dat de massa net onder staat en laat circa 20 minuten pruttelen op laag vuur. Zeef de inhoud van de pan door een neteldoek en vang het vocht op. Laat nu wat inkoken en voeg daarna wat truffelpasta toe let op de smaak mag niet overheersen.

24	<b>Asperges</b>	
	stuks	asperges zout
		boter
		peper en zout

#### **Bereiding asperges:**

- Schil de asperges goed en voldoende af; kook ze tot net niet gaar.
- Haal de pan van het vuur en laat de asperges in het vocht staan.
- Zet weg tot gebruik.

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

- Sla de gereduceerde vloeistof met wat boter op tot een fluweelachtige saus, en breng op smaak met peper en zout.
- Haal de asperges uit het vocht en droog ze op een schone theedoek;
- Zet een pan op het vuur met wat bruisende boter en haal hier kort de asperges door tot warm, eventueel grillen is ook een mogelijkheid; dan de grillplaat goed heet laten worden en even om en om een raster op de asperge aanbrengen;
- Haal de gamba's met olie uit de koelkast.
- Zet een pan op het vuur zonder vetstof en laat goed warm tot heet worden;
- Bak de gamba's nu kort af tot glazig.
- Smelt een beetje boter in een koekenpan en haal daar de pasta door tot de pasta warm is en kruid af met peper en zout.

#### **Uitserveren:**

Schep een lepel saus op een bord, leg hier een hoopje pasta op, leg er de asperges tegenaan en leg de gamba's boven op de pasta werk af met wat van de saus.

**Wijnadvies:** Reuilly of \*Macon Villages

## HOOFDGERECHT: Lamsrack – gevulde paprika – ratatouille met ras el hanout

		<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding lamsrack:</b>
4	stuks	<b>Lamsrack</b> lamsrack (totaal 36 ribs) fijn zeezout peper zonnebloemolie roomboter	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bestrooi de lamsracks aan alle kanten met fijn zeezout en peper;</li><li>• Braad de racks in een koekenpan met olie rondom aan.</li><li>• Gaar 30 minuten voor het uitserveren in een heteluchtoven op 120 C (10 C hoger bij een gewone oven, gedurende ca. 30 minuten tot een kerntemperatuur van 52 C;</li><li>• Laat het vlees voor het aansnijden 10 minuten rusten.</li></ul>
600	g	<b>Lamsstoof</b> lamspoulet of -nek boter	<b>Bereiding lamsstoof:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Braad de lamspoulet of in kleine stukken gesneden lamsnek met een klont boter zodat alle kanten mooi bruin zijn;</li></ul>
50	g	knolselderij in kleine blokjes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voeg dan alle fijngesneden groenten en fijngesneden rode pepers (zonder zaad), verse tijm, knoflook en laurier toe en fruit rustig maar goed aan;</li></ul>
50	g	wortel in kleine blokjes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voeg nu de bloem toe en laat die garen;</li></ul>
50	g	ui in kleine blokjes	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voeg vervolgens de tomatenpuree toe en daarna de witte wijn en laat inkoken tot er weinig meer over is; giet er vervolgens zoveel bouillon op dat alles onderstaat en laat op laag vuur 60 - 80 minuten pruttelen;</li></ul>
1-2		tijm	<ul style="list-style-type: none"><li>• Roer het vlees nu met een garde los, zodat het uit elkaar valt en smaak af met peper &amp; zout</li></ul>
		knoflook	<ul style="list-style-type: none"><li>• Maak van de overtollige jus een prachtige saus.</li></ul>
		laurier	
1-2		rode pepers	
		knoflook	
50	g	bloem	
2	el	tomatenpuree	
200	ml	witte wijn	
500	ml	lamsbouillon	
		Peper en zout	



		<b>Ratatouille</b>
1		courgette
200	g	wortel
½		broccoli
3	tl	ras el hanout
60	ml	zonnebloemolie
500	ml	kippenbouillon
4		sinaasappels: het sap van 4 en van 2 ervan de rasp peper en zout naar smaak
		<b>Puntpaprika's</b>
6	st	rode puntpaprika's
3	tenen	knoflook
2	takjes	rozemarijn

36 st lamsoor (50 g)

12 basilicumblaadjes

#### **Bereiding ratatouille:**

- Fruit de in brunoise gesneden groenten met de ras el hanout in de zonnebloemolie (begin met de wortel, dan de courgette en als laatste de broccoli) en blus af met het sap van de sinaasappels; voeg vervolgens de kippenbouillon toe en laat kort garen;
- Voeg nu de sinaasappelrasp toe en kook tot het vocht tot een smeug geheel;
- Breng op smaak met peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik.

#### **Bereiding gepofte puntpaprika's:**

- Braad de paprika's onder voortdurend omdraaien in een koekenpan met olie heel rustig aan, en verwarm tegelijkertijd de oven op 160 °C;
- Verwijder de steel en leg de paprika's op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Pel en hak de knoflook grof.
- Besprenkel de paprika's met olijfolie en bestrooi met de knoflook en masseer de knoflook er even in.
- Bestrooi met rozemarijn en een beetje zout. Pof de paprika's circa 25 tot 30 minuten in de oven.
- Laat afkoelen en verwijder het velletje van de paprika's.

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

- Puntpaprika's: Snijdt de paprika's in de lengte open, vul met de lamsstoof en vouw dicht;
- Zet de paprika's in een oven van 100 °C tot het uitserveren.
- Stoof de lamsoren heel kort;
- Snijd de lamsracks (3 ribs per bord)
- Snijd de paprika's doormidden (1 deel per bord)

#### **Uitserveren:**

Maak een mooie compositie op passend bord en maak af met een munt- en basilicumblaadje en werk af met de saus.

**Wijnadvies:** Chateau de Cathalogne

## NAGERECHT: Crêpes Suzette

### Ingrediënten:

#### Vanille-ijs

1		vanillestokje
500	ml	melk
5		eidooiers
150	g	suiker
250	ml	slagroom

#### Pannenkoeken

6		eieren
1	l	melk
12	g	roompoeder
350	g	gezeefde bloem
75	g	suiker
1	zakje	vanillesuiker
1	snuf	zout
15	ml	arachideolie
100	g	boter: gesmolten

#### Sinaasappelgelei

250	g	sinaasappelcouillis
1,25	g	Gellan
2	g	agar-agar

### Bereiding vanille-ijs :

- Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap het merg eruit;
- Voeg het stokje en de merg toe aan de melk, breng tegen de kook aan en laat 15 min. trekken
- Zeef de melk.
- Klop de eidooiers en de suiker tot een romige crème (ruban);
- Schenk al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel;
- Schenk alles terug in de pan en verwarm onder voortdurend roeren tot vladikte (80°C)
- Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door;
- Laat onder regelmatig roeren afkoelen;
- Giet het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van;

### Bereiding pannenkoeken:

- Klop de eieren los in een kom. Voeg de melk, het roompoeder, de bloem, de suiker en de vanillesuiker toe. Meng tot een gladde massa;
- Voeg het zout, olie en de boter toe, roer nogmaals goed tot homogene massa, en laat het beslag 1 uur rusten in de koelkast
- Bak 1 pannenkoek per persoon, laat afkoelen en leg ze in de koelkast tot gebruik  
Zie verder bij uitserveren.

### Bereiding sinaasappelgelei:

- Breng de sinaasappelcouillis, de gellan en de agar agar aan de kook. Stort uit (2mm) op een vierkant bord en laat volledig afkoelen.

<b>Sinaasappelsorbet</b>		
330	g	water
30	g	glucose
60	g	invertsuiker
210	g	sinaasappelsap
30	g	passievruchtenpuree
30	g	Procrema
7,5	g	melkpoeder
<b>Klets kop</b>		
100	g	bloem
190	g	witte basterdsuiker
4	g	kaneel
snufje		zout
30	g	gemalen amandelen
80	g	zachte boter
40	g	sinaasappelsap
<b>Gekonfijte sinaasappel zestes</b>		
2		sinaasappels
snufje		zout
40	g	suiker
50	g	water
<b>Vorbereiding &amp; uitserveren</b>		
1		sinaasappel
1	doosje	Atsina cress

#### **Bereiding sinaasappelsorbet:**

- Verwarm het water, de glucose, de invertsuiker, het sinaasappelsap en passievruchtenpuree tot 35 °C;
- Meng de overige ingrediënten en voeg ze al roerend met een garde toe. Breng alles al roerend aan de kook en giet door een fijne zeef;
- Laat de massa volledig afkoelen en draai er ijs van in de machine.

#### **Bereiding klets kop:**

- Meng de bloem, basterdsuiker, kaneel, snufje zout en gemalen amandelen goed door elkaar en meng hierna de zachte boter er doorheen;
- Voeg het sinaasappelsap toe en meng dit alles goed door elkaar.
- Maak kleine hoopjes deeg op bakpapier en bak de klets koppen ca. 5 minuten op 180 °C.

#### **Bereiding gekonfijte sinaasappelzestes**

- Verwijder de schil van de sinaasappels met de dunschiller. Verwijder met een mes eventueel overtollig wit van de binnenkant en snijd de schil in fijne reepjes; Breng ruim water aan de kook en voeg een flinke snuf zout toe. Blancheer de zestes van de sinaasappel kort om de bitterheid uit de schil te halen en spoel met ijswater. Herhaal dit blancheerproces nog twee keer.
- Pers de sinaasappels uit; Breng het sap met de suiker en het water aan de kook en voeg er de uitgelekte zestes van de sinaasappel aan toe. Laat op laag vuur konfijten in de siroop. De zestes zijn klaar als ze doorzichtig zijn, maar nog steeds stevig aanvoelen.
- Laat afkoelen en bewaar in de koelkast;

#### **Vorbereiding en uitserveren:**

- Schil de sinaasappel, snij de partjes tussen de vliezen uit en zet weg tot gebruik.
- Snijd de gelei in 24 reepjes van ongeveer 8cm bij 1 cm.
- Leg één reepje gelei op het bord, plaats er een bolletje sorbetijs op en leg er een reepje gelei dwars overheen.
- Doe 1 bolletje vanilleijs in een pannenkoek, vouw deze twee keer dubbel en plaats op het bord.
- Werk af met de klets kop, de sinaasappelpartjes de zestes en de cress