

MENU JUNI 2005

=)(=

AMUSE: TOMAAT MET GEITENKAAS

TERRINE VAN AARDAPPEL EN NIEUWE HARING

GEFRITUURDE GAMBA'S OP EEN TAARTJE VAN COURGETTE EN
COUSCOUS

GROENTETERRINE MET EEN SALADE VAN KWARTEL

KROKANTE LAMSFILET MET TRUFFEL EN PETERSELIE

SALADE VAN RODE VRUCHTEN EN RODE BIETJES

TOMAAT MET GEITENKAAS IN TEMPURABESLAG IN GROENTEBOUILLON

tomaat			groentesaus		
50	gr	clabitou (geitenkaas)	1,5	dl	groentebouillon(bl.)
8	st	pomodoritomaten	50	gr	spinazie
100	gr	tempurameel	20	gr	peterselie
160	cc	ijswater	50	gr	waterkers
12	bl	basilicum			ijswater
2	takjes	tijm	20	gr	koude boter
2	t.	knoflook	0,2	dl	olijfolie
			2	st	meiknollen
			15	gr	boter



Tomaat: ontvel de tomaten, snijd ze in drie parten en verwijder de zaadlijsten. Leg de 24 partjes op een silpatmatje op een bakplaat en bestrijk de tomaat met olijfolie. Bestrooi de tomaat met fijngehakte tijm, knoflook en peper en zout. Droog de tomaten gedurende 2 uur in een oven van 95°C.

Groentesaus: Blancheer de gewassen spinazie, peterselie en waterkers en koel de groente direct in ijswater. Pureer de groente met de helft van de groentebouillon. Wrijf de puree door een fijne zeef. Verwarm de rest van de groentebouillon, voeg de puree toe en roer er 20 gram in klontjes gesneden boter en de 0,2 dl olijfolie door.

Meiknol: snijd met de snijmachine 12 plakken van ½ cm dik van de schoongewassen meiknollen en steek er rondjes uit van 4 cm. Kook de meiknolletjes met weinig water gaar (licht doorzichtig) en voeg op het laatste moment de boter toe om de groente te glaceren.

Geitenkaas: snijd de geitenkaas in 12 stukjes die iets kleiner zijn dan de gedroogde partjes tomaat. Verdeel de kaas over 12 partjes tomaat en dek deze af met de resterende tomaat druk de partjes stevig tegen elkaar aan. Maak een beslag van tempurameel en ijswater. Wentelde tomaat met geitenkaas door het tempurabeslag en frituur ze in olie van 180°C. Leg op een klein bordje een rondje meiknol en leg hierop de gefrituurde geitenkaas, garneer met basilicum en schep een beetje groentesaus rondom.

Wijnadvies: Enate Chardonnay

TERRINE VAN AARDAPPEL EN NIEUWE HARING
(Henk Savelberg)

1	kg	Nicolas aardappelen
4	dl	room
5	dl	visbouillon
14	bl	gelatine
½	bosje	bieslook
8		nieuwe haringen
2½	dl	crème fraîche
1	potje	namaak kaviaar

Zet de halfronde aluminium vorm in de vriezer.

Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Was de aardappelen niet anders gaat de binding verloren.

Breng de aardappelen samen met de room, peper en zout aan de kook en laat garen tot de room is opgenomen en de aardappelen gaar zijn. Laat de aardappel vervolgens afkoelen.

Verwarm de visbouillon (niet koken in verband met de opstijftijd). Week de gelatineblaadjes, knijp de blaadjes uit en los op in de bouillon. Breng de gelei op smaak met ruim peper en zout en roer er de gehakte bieslook door.

Bouw de terrine op met laagjes aardappel, haringfilet en gelei. Eindig met aardappel.

Laat de terrine eerst in de vriezer daarna in de koelkast opstijven.

Roer de crème fraîche los en breng op smaak met peper, zout en eventueel wat (namaak) kaviaar.

Snijd de terrine in plakken en serveer met de kaviaarcrème. Laat de terrine goed op kamer temperatuur komen.

Wijnadvies: Enate Chardonnay

GEFRITUURDE TIJGERGARNALEN OP EEN TAARTJE VAN COURGETTE
EN COUSCOUS

24	st	black tigers	Taartje:		
4		eidooiers	2		courgette
15	el	Panko (broodkruim)	250	gr	couscous
24	plakjes	aardappelen (roseval)	6	dl	kippenbouillon (tablet)
24	bl	basilicum	1½		sjalotje
		frituurolie	1	teen	knoflook
¼		knolselderij	6		plakken katenspek
Saus:			1		rode paprika
1	ltr	kreeftenfond	½		groene paprika
1	el	tomatenpuree			olijfolie
1		rode paprika			
½		groene paprika			

Pel de garnalen en verwijder het darmkanaaltje en zet ze afgedekt apart.

Kook de kreeftenfond in tot ongeveer de helft en voeg de tomatenpuree toe, breng op smaak met peper en zout.

Snijd intussen de paprika's in piepkleine blokjes (brunoise). Bind de saus al kokend eventueel met wat aangelengd aardappelzetmeel en roer de paprikablokjes door de saus.

Snijd de aardappelen op de snijmachine op stand 6 tot dunne plakjes en frituur deze goudbruin. Snijd de knolselderij ook tot dunne plakken en snijd hier weer 2cm brede reepjes van en frituur deze lichtbruin.

Frituur de basilicum blaadjes licht tot ze krokant zijn.

Snijd de courgette in lange repen, smeer goed in met olijfolie en grill ze op een hete grillplaat zodanig dat er aan een zijde ruitjes ontstaan. Kook de couscous volgens de aanwijzing op de verpakkinggaar in de bouillon. Snipper het sjalotje en pers de knoflook. Snijd de overige ingrediënten in brunoise. Meng de diverse ingrediënten met de couscous. Bekleed ingevette ringen (8 cm), op een bakplaat bedekt met silpat, met de courgettereppen met de ruitjes tegen de ring aan en vul deze met de couscous. Laat de taartjes in de op 150°C voorverwarmde oven door en door warm worden.

Haal de tijgergarnalen eerst door de losgeklopte eierdooiers en panneer ze daarna met de panko. Laat het geheel even drogen. Verwarm de olie tot ca. 180°C Laat alles goed uitlekken op keukenpapier.

Stort de taartjes op de warme borden en leg hier de langoustinestaartjes op.

Maak het taartje verder op met de aardappelchips, basilicumblaadjes en knolselderij sliertjes en schep de saus rond het gerecht.

Wijnadvies: Rully

GROENTETERRINE MET SALADE VAN KWARTEL

groenteterrine

100	gr	bospeen
100	gr	doperwtjes
100	gr	Haricots verts
100	gr	knolselderij
3	dl	kippenfond
3	dl	room
2	tn	knoflook
1	tj	rozemarijn
1	tj	tijm
3		sjalotten
6	bl	gelatine

salade van kwartel:

12		kwartels
5	dl	ganzenvet
12	st	haricots verts
1	rijpe	avocado's
½	el	tijmblaadjes
½	el	rozemarijnblaadjes
1	zak	gemengde salade (rucola, veldsla)
1	dl	dressing (truffelnat hoofdgerecht, olijfolie, balsamico, pezo)

Groenteterrine: bedek een platte ovenschaal met plasticfolie. Schil de bospeen en snijd er blokjes van. Dop de doperwten. Snijd de haricots verts in stukjes. Schil de knolselderij en snijd er blokjes van. Blancheer de groenten en koel ze dan in ijswater. Laat de groenten uitlekken in een vergiet en droog ze op een keukendoek.

Verwarm de kippenfond met de room, geplette knoflook, rozemarijn, tijm en gehakte sjalot en laat dit een half uur trekken. Zeef de vloeistof, roer er de voorgeweekte gelatineblaadjes door en laat dit twee minuten zachtjes doorkoken. Laat dit vocht snel afkoelen en voeg de groenten toe. Giet alles in de ovenschaal en plaats de terrine eerst in de vriezer en vervolgens in de koelkast.

Salade van kwartel: snijd de boutjes van de kwartel, haal het dijbeen uit het boutje en konfijt de boutjes in ganzenvet vermengd met de tijm- en rozemarijnblaadjes op 80 graden tot ze bijna gaar zijn. Trek het vel van de borstjes en snijd ze van het karkas. Vries de restanten van de kwartel in, zodat er gevogeltebouillon van kan worden getrokken. Kook de haricots verts en halveer ze over de lengte. Haal het vruchtvlees uit de avocado en snijd er plakjes van. Was en droog de gemengde salade en maak ze aan met truffeldressing.

Bak de kwartelborstjes en de boutjes in geklaarde boter goudbruin. Breng ze op smaak met peper en zout. Leg plakjes avocado, de helften haricots verts, kwartelborstjes en gemengde salade midden op de borden. Zet de

boutjes tegen de salade aan. Leg tenslotte naast de salade een reep groenteterrine van ca 2 x 2 x 12 cm.

Wijnadvies: Rosé Gerard Bertrand



KROKANTE LAMSFILET MET TRUFFEL EN PETERSELIE

850	gr	lamsfilet	6	vellen	filodeeg
150	gr	broodkruim	(Tj)	Spring roll	Pastry
2	bos	peterselie	2		eidooier
		olijfolie	1	potje	truffel
		peper en zout	15	witte	asperges
75	gr	gesm. boter	5	dl	room

Garnituur:

1		courgette			
300	gr	lamsoren			
1	bos	worteltjes			
1		scheutje Grand Marnier			
			1	dl	

Mousselinesaus

2		sjalotjes			
2	dl	witte wijn			
2	dl	Noilly Prat			
3		eierdooiers			
100	gr	gesmolten boter			
		room van de gekookte asperges			

Braad de lamsfilet in de hete olie **zeer snel** rondom aan en bestrooi het vlees met peper en zout. Meng het broodkruim met de fijngehakte peterselie en de zeer fijn gesneden knoflook in de keukenmachine ragfijn. Roer de gesmolten boter hier doorheen.

Schraap voorzichtig wat van de harde zwarte buitenkant van de truffels en snijd de truffel in een fijne brunoise

Lamsfilet: Verdeel de lamsfilet zodanig dat ze op een filovel passen dat daarna nog kan worden dichtgevouwen.

Bestrijk een filovel met wat geklopte eidooier en leg hierop een tweede vel. Verdeel hierop het peterseliemengsel dun uit. Bestrooi de lamsfilet met de fijngehakte truffel en wikkel het vlees stevig in de filovellen. Druk de zijkanten aan en bestrijk de bovenkant met eidooier. Herhaal dat met de rest van het vlees.

Bak het pakket in de op 200°C voorverwarmde oven rosé.

Laat het vlees even rusten alvorens het in dikke tranches te snijden.

Courgette: Snij de courgette in 24 of 36 dunne plakken en bak ze even af in de hete olie. Houd ze warm tot serveren.

Lamsoren: Roerbak de lamsoren even in de hete olie in tot beetgaar

Worteltjes: tourneer de worteltjes in stukken van ca vier cm en kook ze beetgaar. Giet af en voeg een scheutje Grand Marnier toe.

Asperges: Schil de asperges en snijd ze (met behulp van de mandoline of kaasschaaf) tot spaghetti. Kook de spaghetti in de room beetgaar. Zeef het geheel en houd de aspergespaghetti warm. Kook de room tot de helft in.

Saus: kook de wijn en de Noilly Prat met de fijngehakte sjalot in tot de helft. Zeef de saus en klop de losgeklopte eidooiers er au bain marie door heen tot de saus gaat binden. Giet de verwarmde boter erbij en maak voor het serveren af met een beetje room van de gekookte asperges.

Uitserveren: Verdeel de aspergespaghetti over de warme borden, strooi er wat gehakte truffel over en schenk hier mousselinesaus overheen. Leg wat lamsoren midden op het bord en schik hier twee tranches filet op. Schik de courgette plakjes en wat getourneerde worteltjes bij

Wijnadvies: Enate Crianza

SALADE VAN RODE BIETEN EN RODE VRUCHTEN MET ACETO BALSAMICO EN BASILICUM

4	st	rode bieten					
48	st	frambozen	1	dl	rode bietensap		
12	st	aardbeien	200	gr	suiker		
24	st	kersen	0,8	dl	balsamico		
48	st	blauwe bessen					
24	takjes	basilicumcress					
6	dl	mascarpone	150	gr	poedersuiker		
2	el	honing	50	gr	eiwit		
						6	pl
		bladerdeeg					
		Rode bieten geleï					
20	gr	basilicumblaadjes					
4	dl	rode bietensap					
6	dl	frambozencoullis					
2	gl	rode port					
12	bl	rode gelatine					

Bieten: kook de bieten gaar, schil ze, snijdt van 2 bieten ca. 100 lucifertjes van en houd ze apart. Cutter de andere bieten voor het bietensap.

Rode bietengelei: hak de basilicumblaadjes zeer fijn. Kook het bietensap met de frambozencoullis. Voeg de gelatine en de rode port toe en laat het nog even doorkoken. Roer er de gehakte basilicum door en giet de geleï in een vorm van ca. 16 x 26 cm, die bekleed is met plasticfolie. Laat de geleï in de vorm opstijven in de koelkast.

Bietensaus: Laat het bietensap en de suiker inkoken tot de vloeistof licht stroperig wordt. Voeg de Balsamico toe. Laat de saus afkoelen.

Bladerdeeg: zeef de poedersuiker en meng het eiwit erdoor tot glazuur. Bestrijk de bladerdeeg plakken met het glazuur. Leg het deeg even in de vriezer tot het goed koud is. Snijd er smalle repen van en bak af in een oven van 200°C.

Opmaak: neem de rode bietengelei uit de vorm en snijd er 12 plakken van. Leg op ieder bord een plak. Leg hier op de lucifertjes rode biet, frambozen,

in vieren gesneden aardbeien, gehalveerde en ontpitte kersen, blauwe bessen en takjes basilicumcress. Meng de mascarpone met de honing. Schep de rode bietensaus en de mascarpone naast de vruchten. Leg de reepjes bladerdeeg rondom.

