

MENU MEI 2006

> ** <

SALADE VAN ASPERGES MET RADIJS EN PAFAIT VAN HAM

GEBAKKEN LANGOUSTINES, TEMPURA VAN LANGOUSTINES EN
TARTAAR VAN LANGOUSTINES

SORBET VAN KRIEKENBIER

LAMSKOTELETJES GEPANEERD MET GROENE KRUIDEN, RAVIOLI
VAN GEITENKAAS EN GEDROOGDE TOMAAT

VIJF BEREIDINGEN VAN RABARBER

SALADE VAN ASPERGES MET RADIJS EN PAFAIT VAN HAM

300	gr	gekookte ham
1	dl	bouillon
3	el	truffeljus
2	dl	half geklopte room
4	bl	gelatine
400	gr	asperges (groen en wit)
½		citroen (sap van)
1	bosje	radijs
12	sne	casinobrood (voor toast)

Maal de ham in de keukenmachine fijn.

Verhit de bouillon en voeg de geweekte gelatine toe.

Meng en laat koud worden.

Vermeng de bouillon met de ham en spatel de room erdoor, zodat je een mousse krijgt.

Voeg truffelsap toe en kruid met peper, zout en een beetje nootmuskaat.

Laat 2 uur rusten in de koelkast.

Snijd de asperges met een kaasschaaf of snelschiller in fijne slierten en meng deze met het citroensap, de olijfolie, peper en zout.

Schik de slierten op de borden.

Maak een quenelle van de hammousse en leg die op de aspergeslierten.

Garneer met gesneden radijsjes.

Serveer er toast apart bij

Wijnadvies: Hardy's of Sancerre

GEBAKKEN LANGOUSTINES, TEMPURA VAN LANGOUSTINES EN TARTAAR VAN LANGOUSTINES

Totaal voor de drie gerechten:

12		black Tigers	bewaar de pantsers en koppen
36		langoustines	idem

Gebakken Black Tigers

12		black tigers	
½	tl	vanille-essence	
150	gr	suiker	
1	dl	witte wijn	
3		stengels jonge prei	
1	bl	namaak kaviaar	

Tempura van langoustines

12		langoustines	
100	gr	tempura en 160 gr water	
2		jonge wortels	
2		jonge venkels	
2		baby courgettes	
2		sjalotjes	
75	cl	sinaasappelsap	

Ontdoe alle langoustines en Black Tigers van hun karkas en darmkanaal en dep ze droog tussen een doek. Blancheer de langoustines zeer kort om het pellen te vergemakkelijken. Bewaar 12 koppen van de langoustines voor garnering

Zet grote borden warm

Saus: Doe de karkassen in een pan met de afsnijdsel van de prei en een gesneden ui. Laat even kleuren en voeg twee eetlepels tomatenpuree, 4 dl witte wijn en een glas cognac toe. Deksel erop en laat maximaal 20 minuten zachtjes trekken. Zeven, inkoken en op smaak brengen met wat zout en peper en een lepel van de sinaasappelmarinade.

Gebakken Black Tigers: kook de witte wijn, suiker en een halve theelepel vanille-essence voor driekwart in. Snijd en was het wit van de prei en stoof het in een klontje boter. Breng de prei op smaak met peper, een weinig zout en een beetje vanillesiroop. Bak de black tigers in olijfolie, kruid ze met fleur de sel en blus ze af met een beetje citroensap.

Tempura van langoustines:

Vermeng de de tempurabloem met het water tot een yoghurt dikte.

Schil en rasp de jonge wortel, venkel, een half sjalotje en de courgette en blancheer deze.

Kook het sinaasappelsap met het limoenblad in tot 5 cl, werk dit op met olijfolie en kruid het met zout, cayennepeper en citroensap.

Marineer de geraspte groenten gedurende 10 minuten in de dressing en leg ze dan op een zeef.

Kruid de langoustines met zout en haal ze door het tempurabeslag.

Frituur ze goudbruin in hete olie van 180°C.

Gestooftde tartaar van langoustine: ontdoe de halve en rijpe avocado van de schil en prak hem fijn met een vork. Voeg de in blokjes gesneden tomaat en sjalot toe en breng het mengsel op smaak met zout, cayennepeper, limoensap en vers gesneden korianderblaadjes. Pocheer de langoustines kort, hak ze fijn en kruid ze.

Presentatie: Schik de gebakken langoustines op de gestooftde prei en serveer de kaviaar apart. Schik de gefrituurde langoustines op een bedje van de gemarineerde groenten en werk ze af met een streepje sinaasappeldressing. Breng een schepje avocadopuree in een kleine stalen ring en leg er de tartaar van de langoustine bovenop. Werk de combinatie af met een gefrituurd blaadje koriander. Leg er de gekookte kop van een langoustine bij

Wijnadvies: Rully.of Viré Clessé

SORBET VAN KRIEKENBIER

2	dl	water
275	gr	suiker
35	gr	glucose
1	fl	kriekenbier
2	dl	kersencoulis (diepvries)

Doe de suiker en de glucose in een pan met het water, breng aan de kook en laat de suiker oplossen.

Laat daarna afkoelen.

Meng de suikerstroop met het flesje bier en draai er ijs van.

Kook wat kersencoulis met suiker in en laat afkoelen.

Leg een bolletje sorbetijs in een coupe en schenk er wat ingekookte kersencoulis omheen.

LAMSRIJBSTUK GEPANEERD MET GROENE KRUIDEN, RAVIOLI VAN GEITENKAAS EN GEDROOGDE TOMAAT EN ROZEMARIJNJUS

4			lamsracks			zelfgemaakte pastavellen
300		gr	geitenkaas			
100		gr	rucola			
			blaadjes basilicum			
6		el	geh. olijven	½	bos	peterselie
4		el	geh. gedr.tomaat	1	tl	mosterd
			olijfolie			malse boter
1			eiwit			paneermeel
				2	tn	knoflook

Voor de saus:

Afsnijdels van de lamsracks

			wortel, ui, laurier, rozemarijn
¼	ltr		witte wijn
½	ltr		lamsjus
20	gram		boter

Maak pastavellen volgens algemeen recept. Steek hier 12 rondjes uit van 8 cm doorsnede en 12 rondjes van 9 cm doorsnede.

Voor de persillade de boter, mosterd, paneermeel, knoflook en peterselie cutteren.

Kleur de hele lamsracks rondom bruin in weinig olijfolie en laat afkoelen.

Kruid met peper en zout en wrijf ze in met de persillade.

Op het laatst 10 à 12 minuten garen in de oven op 180° C.

Even laten rusten en versnijden.

Saus:

Afsnijdels van het lam kleuren in olijfolie met wortel en ui, rozemarijntakjes, tijm en laurier.

Deglaceren met witte wijn en lamsjus.

Half uur zachtjes laten koken en zeven door een fijne puntzeef.

Afwerken met boter (koude boter in z'n geheel bij de saus voegen en met de staafmixer mixen tot alle boter is opgenomen).

Ravioli:

Meng de geitenkaas met de stukjes gedroogde tomaat, de helft van de olijven, een scheutje olijfolie, peper en zout.

Smeer de raviolivelletjes in met eiwit.

Leg een koffielepel van de kaas in het midden en dek af met een ander velletje.

Druk op de randen om mooi dicht te plakken.

Geef de ravioli de gewenste vorm.

Zet een pannetje water op met wat zout en een scheutje olie.

Als het kookt, laat de ravioli er 1 minuut in pocheren.

Haal de ravioli uit het water en laat op een doek uitlekken.

Presentatie

Schik 2 ribstukjes en de ravioli mooi op de borden en garneer met wat gehakte olijven en rucola.

Schenk er wat saus omheen.

Wijnadvies: Sablet of Grand Clapeau

VIJF BEREIDINGEN VAN RABARBER

Rabarbermousse:

300	gr	geschilde rabarber	1	dl	rode port
150	gr	suiker	9	bl	gelatine
90	gr	water	300	gr	halfgeslagen room

De rabarber met suiker, water en rode port koken tot de rabarber gaar is. De in koud water geweekte gelatine toevoegen en pureren. Af laten koelen en de slagroom erdoor spatelen.

Rabarberijs

500	gr	geschilde rabarber	250	gr	suiker
2	dl	water	1		vanillestokje

Het vanillestokje splijten, alles bij elkaar in een pan gaar koken en af laten koelen. Het vanillestokje verwijderen, alles pureren in een keukenmachine en opdraaien in een ijsmachine.

Faceletti van rabarber:

12	dunne	pastavelletjes	60	gr	suiker
		(afgekookt)	150	gr	mascarpone
300	gr	geschilde rabarber	2		ei (losgeklopt)

Snij de rabarber in stukjes van 3 cm en deze stukjes weer in reepjes (luciferdikte). Snij de pastavellen in vierkanten van 12 x 12 cm en bestrijk de randjes in met ei. Doe een beetje olijfolie in een koekenpan. Bak daarin de gesneden rabarber heel kort samen met de suiker en meteen op een koud bord laten afkoelen. Leg dan een hoopje van deze rabarber in het midden van het pastavel. Schep hierop een klein beetje mascarpone en vouw de pasta op als een klein zakje.

Rabarbercompôte:

300	gr	geschilde rabarber	3	dl	droge witte wijn
75	gr	suiker	15	gr	aardappelmeel

Snij de rabarber in kleine blokjes. Verwarm de suiker in een pan tot deze gaat karameliseren. Voeg de witte wijn toe en laat dit even goed doorkoken.

De rabarber toevoegen en 1 minuut mee laten koken. Licht binden met aardappelmeel en af laten koelen.

Chips van rabarber:

200	gr	geschilde rabarber			poedersuiker
-----	----	--------------------	--	--	--------------

Verwijder eerst de harde draden van de rabarber. In de lengte met een dunschiller dunne plakjes maken. Op een bakplaat bekleed met bakpapier leggen en bestrooien met poedersuiker. Gedurende 20 minuten in de oven laten drogen op 95°C.

Presentatie: Verwarm de faceletti gedurende 3 minuten op 180°C en bestrooi deze daarna licht met poedersuiker. Schik nu alles op groot bord.