

MENU JUNI 2009

0>\*<0

GEMARINEERDE MAKREEL MET MAYONAISE VAN ANSJOVIS EN  
AUBERGINES, TARTAAR VAN TOMAAT

.\*-

BRANDEDE VAN GAMBA EN ZALM MET OOSTERSE SALSA

.\*-

GEROOSTERD LAMSVLEES SALADE MET OLIJVEN MINT  
EN  
BITTERBALLETJES VAN ROMIGE AARDAPPELEN EN TRUFFEL

.\*-

SPIES VAN KWARTEL OP EEN MET APPEL EN RUCOLA GEVULD  
BROODTORENTJE EN EEN SAUS MET OUDE GENEVER

.\*-

FANTASIE VAN ASPERGEROOMIJS MET WITTE CHOCOLADE

## GEMARINEERDE MAKREEL MET MAYONAISE VAN ANSJOVIS EN AUBERGINES, TARTAAR VAN TOMAAT

### Ingrediënten:

12	st	Pomodori tomaten	1	blikje	ansjovis
		grof zeezout			op olie
		sesamolie	1	st	aubergines
		sojasaus	2	tn	knoflook
		Mirin	1		eidooier
		dragonazijn	1	el	mosterd
			1	el	wittewijnazijn
6	st	verse makrelen	2	tl	honing
4	el	olijfolie	1	el	sesamolie
2	el	witte wijnazijn			maïsolie
½		citroen (sap van)	½	krop	frisé sla

### Tartaar van tomaat:

Ontvel en ontpit de tomaten en snij in fijne brunoise.

Laat uitlekken op een schone handdoek.

Breng op smaak met grof zeezout, een paar druppels sesamolie, een paar sojasaus, mirin en dragonazijn.

### Mayonaise:

Snijd de aubergines overlangs doormidden, maak inkepingen en duw er stukjes knoflook in, enkele ansjovisjes, peper, zout en olijfolie.

Wikkel in alu folie en zet 1 uur in een oven op 180° C.

Haal daarna de pulp er uit en doe met de overige ingrediënten in een blender, behalve de maïsolie.

Cutter de massa en werk af met de maïsolie zoals een klassieke mayonaise.

### Gemarineerde makreel:

Fileer de makrelen en snijd elke filet in twee helften (in de lengte), zo dat de middengraten verwijderd zijn en snijd tot een grove tartaar.

Marineer zolang mogelijk met de overige ingrediënten.

Passer in een zeef en vermeng voorzichtig met twee eetlepels van de aubergine mayonaise.

### Presentatie:

Plaats een ring op een lauwwarm bord en vul deze met een laagje aangemaakte sla daarna wat tartaar van tomaat en vervolgens een laagje tartaar van makreel, hierop een klein plukje frisé.

Haal de ring weg en lepel er wat mayonaise rond.

Wijnadvies. Jaubertie of Michel Torino Award (beide Sauvignon)

## BRANDADE VAN GAMBA EN ZALM MET OOSTERSE SALSA

Brandade			Salsa		
400	gram	gerookte zalmfilet	200	gram	sjalotten
300	gram	kabeljauwfilet	1	t.	knoflook
36	st	gamba's	15	gram	gember
1	st	limoen	20	ml	sojasaus
		olijfolie			
½	bos	dille		snufje	kerriepoeder
2	st	eidooier	1	theel.	rijstwijnazijn
		mosterd	2		appelen
		azijn	½	st	(onrijpe) mango
600	gram	geschilde roseval	½	bosje	platte peterselie
		aardappelen	150	gram	gedroogde
½	st	citroen			tomaten in olie
Snufje		cayennepeper	½	bakje	shiso purper (buren)

### Brandade

Pel de gamba's, verwijder het darmkanaal en bak ze in olijfolie. Houd 12 gamba's achter voor de garnering. Hak de rest fijn zoals voor tartaar.

Laat ze marineren in limoensap, peper, zout en gehakte dille.

Plaats zolang mogelijk in de koelkast.

Kruid de kabeljauw met peper en zout; verwijder de graten en pocheer in visbouillon (blokje). Laat de vis afkoelen, trek de kabeljauw los in kleine stukjes en plaats in de koelkast.

Maak een portie olijfoliemayonaise.

Kook de aardappelen en haal door de pureeknijper. Laat afkoelen.

Meng de aardappelpuree met de gambatartaar, de kabeljauw en de mayonaise en beng op smaak met peper en zout.

Gebruik eventueel een beetje citroensap om af te smaken. Verdeel in bodemloze ringen en plaats terug in de koelkast.

Rol ze voor het opdienen in een reepje zalm zoals voor een sushi.

### Salsa

*Alle ingrediënten van de salsa dienen van eenzelfde grootte brunoise (3 mm) te zijn gemaakt. Gebruik de sojasaus en rijstwijnazijn naar smaak!*

Neem voor de salsa veel gesnipperde sjalotten, knoflook en gember en laat ze stoven in olijfolie. Karameliseer met ongeveer 2 eetlepels suiker en blus af met sojasaus.

Voeg een snufje kerriepoeder toe en laat afkoelen.

Voeg zo nodig olijfolie toe en breng op smaak met rijstwijnazijn.

Versnijdt de appel en de mango en voeg dit bij de salsa.

### Presentatie:

Plaats het vistorentje op een groot bord en garneer met de achtergehouden garnaal.

Decoreer het bord verder met de in brunoise gesneden gedroogde tomaat, de salsa, een takje platte peterselie en/of de shiso purper.

Wijnadvies: Viré Clessé of Pouilly Fumé

GEROOSTERD LAMSVLEES SALADE MET OLIJVEN MINT  
EN  
BITTERBALLETJES VAN ROMIGE AARDAPPELEN EN TRUFFEL

<b>bitterballetjes</b>		<b>vinaigrette</b>	
400 gr	aardappels	50	cl balsamico
2 st	eidooiers	25	cl citroensap
6 gr	gelatineblaadjes	1,5	dl olijfolie
0,5 dl	room	2	dl rode wijn,
30 ml	gevogelte bouillon		ingekookt
			tot de
100 gr	crème fraîche		helft
<b>garnituur</b>		20	gr sjalot
			gesnipperd
	diverse slasoorten zoals		
	veldsla, frisee, kropsla	<b>lamsfilet</b>	
	groene kruiden zoals	1000	gr ganzenvet
	bieslook, kervel, dragon	500	gr lamsrug
			filet
	ringetjes groene en zwarte		
	olijven, 15 mintblaadjes in		
	smalle reepjes		
	plakjes truffel		

**Bitterballetjes:** Kook de aardappelen, laat droogstomen en knijp ze door een pureeknijper.

Week de gelatine in koud water.

Verwarm de gevogeltebouillon en los hierin de gelatineblaadjes op.

Meng de puree met de eidooiers, de room, de crème fraîche en de gevogeltebouillon.

Breng op smaak met wat truffelolie.

Voeg peper en zout naar smaak toe. Laat afkoelen in vriezer en draai er kleine bitterballetjes van (ca. 12 gram per stuk), ca 36 stuks.

Paneer de bitterballetjes twee keer met losgeklopt eiwit en paneermeel.

**Vinaigrette:** meng alle ingrediënten met elkaar.

**Lamsfilet:** gaar de lamsfilet in warm ganzenvet in een voorverwarmde oven van 90° gedurende 22 minuten. Hierna de filet grillen en iets laten afkoelen.

**Presentatie:** de filet in dunne plakken snijden (eventueel met snijmachine) en dakpansgewijs dressereren in een ring op een bord.

In het midden de salade draperen aangemaakt met de vinaigrette.

Bestrooien met peper en zout.

De bitterballetjes goudbruin frituren en eromheen leggen en decoreren met wat druppels vinaigrette, olijfringetjes, plakjes truffel en reepjes munt.

Wijnadvies. Reichrat von Buhl of Macon

SPIES VAN KWARTEL OP EEN MET APPEL EN RUCOLA GEVULD  
BROODTORENTJE EN EEN SAUS MET OUDE GENEVER

12	st	kwartels	1	st	ongesneden casinobrood
15	cl	jenever	100	gr	rucola
4	st	sjalotjes	1	st	appels
1	liter	runderfond	250	gr	Shii-take
1	bos	salie			notenolie
40		jeneverbessen	12		spiesen
50	gr	ganzenlever			

- **Kwartels:** kleur de kwartels mooi bruin in wat boter.  
Kruid met peper en zout.  
Blus met 5 cl van de oude jenever en laat ze onder gesloten deksel garen.  
Voeg er een beetje water bij zodat het vlees niet uitdroogt.  
Neem de kwartels na 10 minuten uit de pan, snij de kwartels in vieren (twee poten en twee borsten).
- **Saus:** Snij de sjalotjes fijn.  
Giet het braadvocht af en blus de pan met de rest van de jenever.  
Voeg de fijngesneden sjalotjes erbij en laat het even opkoken en voeg dan de runderfond toe.  
Laat tot de helft inkoken.  
Versnipper 8 blaadjes salie en doe ze samen met de gekneusde jeneverbessen en de in fijne blokjes gesneden ganzenlever bij de saus.  
Laat nog even opkoken, smaak af met peper en zout en een beetje geraspte nootmuskaat.
- **Broodtorentjes:** Snij uit het casinobrood 12 broodtorentjes van 4 x4 x 8 cm.  
Kleur de torentjes aan alle zijden in hete notenolie, laat uitlekken op keukenpapier.  
Snij voorzichtig de kern eruit.  
Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snij in smalle reepjes.  
Laat de appel samen met de rucola zweten in wat hete notenolie.  
Kruid met peper en zout en nootmuskaat.  
Vul de uitgeholde broodtorentjes met het appel-rucola mengsel.

- **Shii-take:** bak de shii-take in boter en notenolie.
- **Presentatie:** Steek de kwartels op spiesen en warm ze even op in een hete oven.  
Plaats de broodtorentjes op een rechthoekig bord en laat de spies daarop rusten.  
Lepel de saus eromheen, leg de shii-take rondom en garneer af met een takje salie.

Wijnadvies: Reichsrat von Buhl of Macon

## FANTASIE VAN ASPERGEROOMIJS MET WITTE CHOCOLADE

### Ingrediënten

1 kg groene asperges  
300 gr suiker

IJs volgens recept (1½ maal)  
(daarbij geen vanille gebruiken)

gehakte Pistachenoten  
½ kg witte chocolade  
munt

### **Saus:**

4 st eigelen  
200 gr. suiker  
wat room

### **Biscuit:**

220 gram broyage 50/50  
(is 110 gr poedersuiker en  
110 gram amandelpoeder)  
20 gram bloem  
15 gram suiker  
3 st eieren  
25 gram boter  
5 st eiwitten

### Bereiding

Snijdt van de groene asperges de koppen voor de garnering (ca 7 cm) en snijdt de rest in kleine stukken. Kook ze zeer gaar in suikersiroop.

Mix ze zeer fijn in de blender en zeef deze coulis door een fijne zeef en bewaar koud.

Blancheer de aspergekoppen beetgaar en karameliseer ze daarna even in een beetje suikersiroop.

### IJs

Als het mengsel volgens het algemeen recept is gemengd en wat afgekoeld, meng er dan de aspergecoulis en de room bij en laat verder afkoelen.

Draai er ijs van in de ijsmachine.

### Saus:

Meng 150 gram suiker met een deciliter water en verwarm tot 120° C.

Klop de eigelen met de rest van de suiker in de keukenmachine en voeg er de kokende suikersiroop bij. Blijf kloppen tot het mengsel koud is. Meng er voor het serveren eventueel wat room door om de saus meer vloeibaar te maken.

### Biscuit:

Vermeng de broyage met de bloem en zeef door een grove zeef.

Voeg de eieren toe en klop alles wit. Meng de gesmolten boter er onder. Klop de eiwitten op en voeg op het laatst de suiker toe. Klop verder de eiwitten stijf.

Beleg een bakblik voor de kleine oven met bakpapier en vul het blik met het beslag.

Kort bakken op 190° C. (ca. 5 minuten tot goudgeel)

Steek rondjes uit met de kleine stalen bakringen.

### Verder verwerking van het ijs

Vul de ringen vervolgens met het ijs en zet tot gebruik in de vriezer

Smelt de witte chocolade en strijk uit op een koude plank. Steek er krullen van.

### **Presentatie:**

Lepel de saus op een koud bord en los het ijs uit de ringen naast de saus.

Garneer met witte chocoladekrullen en aspergekoppen.

Werk verder af met een munttakje en gemalen pistachenoten.

