

MENU MEI 2011

^

HUISGEROOKTE ZALM MET BRUNOISE VAN COQUILLE EN ASPERGES EN
EEN SCONE MET PAPRIKATAPENADE

(:)

GALANTINE VAN PARELHOEN, EENDENLEVER EN SCAMPI

(:)

DASHI VAN ASPERGES

(:)

DUO VAN LAMSFILET, GEITENKAAS MET TAPENADE, PARMEZAANSE KAAS
MET PESTO, STOEMP VERRIJKT MET SPINAZIE EN SAUS GEPARFUMEERD
MET ROZEMARIJN

(:)

MISÉRABLE MET AARDBEIEN

HUISGEROOKTE ZALM MET BRUNOISE VAN COQUILLE EN ASPERGES EN
EEN SCONE MET PAPRIKATAPENADE

(voor 12 personen)

600	gr	zalm	250	gr	scones
					zelfrijzend
					bakmeel
12	st	coquilles	21/2	tl	bakpoeder
4	st	asperges	1/2	tl	zout
			50	gr	boter
1	st	paprika	3/4	dl	melk
		aceto balsamico	1/2	st	ei
1/4	bosje	waterkers			

Scones:

Oven voorverwarmen op 225 °C.

Bekleed een bakblik met bakpapier of gebruik een silpatmatje.

Zeef bakmeel met bakpoeder en zout boven een kom.

Snijd de boter met 2 messen door de bloem in kleine stukjes .

Klop het ei met de melk los, bewaar een eetlepel van dit mengsel en schenk de rest bij de bloem en kneed het geheel tot een samenhangende bal.

Laat even (een half uurtje) rusten.

Rol het deeg uit tot een lap van ca. 2 1/2 cm dik.

Steek uit het deeg 6 rondjes (later worden ze doormidden gesneden en heb je er 12) met een steker van 6 cm doorsnede en leg ze op het bakblik.

Bestrijk de scones met de rest van de melk.

Bak de scones in het midden van de oven in ca. 10 à 12 minuten lichtbruin.

Laat de scones uit de oven op een rooster afkoelen.

Zalm:

Rook de zalm ca 15 minuten in de rookoven, snijd de zalm kort voor het uitserveren in 12 dunne tranches.

paprika-tapenade:

Haal het vel van de paprika (blaker boven een gasvlam of met de brander en plaats ze daarna ca. 5 minuten in een plastic zak).

Verwijder de zaadlijsten en zaadjes.

Snijd de paprika in zeer fijne brunoise en meng met een beetje olijfolie tot een tapenade, kruid met peper en zout.

brunoise van coquille en asperge:

Kook de asperges beetgaar en snijd ze in brunoise, snijd 6 coquilles eveneens in brunoise en meng beide. breng op smaak met peper en zout, olijfolie en een drupje citroen.

Coquilles:

Bak de overige 6 coquilles in een beetje olijfolie en snijd ze door midden.

Uitserveren:

Plaats op een bordje een tranche gerookte zalm en bestrooi de zalm met de brunoise van coquille en asperge.

Plaats een halve scone ernaast, bestrijk deze met de paprika-tapenade en leg hierop een halve coquille.

Garneer af met een blaadje waterkers en druppels olijfolie met daarin wat balsamico.

Wijnadvies: Bourgogne Les Herbeux of Croix Ronde

GALANTINE VAN PARELHOEN, EENDENLEVER EN SCAMPI

1		Jona Gold appel		Confituur:		
4		parelhoenfilets(zonder vel)	600	gr	uien	
300	gr	eendenlevermousse (blik)	75	gr	boter	
		zout, peper	150	gr	suiker	
		paprikapoeder	600	gr	grot- champignons	
		boter				
24		scampi's				
6	el	olijfolie		Dressing:		
			½	dl	lijfolie	
					zeer fijn geh. blaadjes tijm	
			2	tl	wijnazijn	
			½	tl	honing	

Leg een metalen ring van 6 cm op het bord en plaats de confituur erin.

Neem de ring weg zet de galantine erop.

Werk het geheel af met een schijfje gedroogde appel en wat druppels dressing.

Wijnadvies: Rully

Snijd de appel in fijne schijven en laat deze in een oven drogen op 100°. Kruid de parelhoenfilets met peper, zout en paprika en bak ze gaar in wat boter.

Pel de scampi's, verwijder het darmkanaal en bak ze kort in olijfolie.

Laat alles goed afkoelen.

Snijd de parelhoen in fijne sneden.

Leg plastic folie op de werktafel.

Beleg de folie met de sneden parelhoen, dan de eendenleverpastei en vervolgens de scampi's.

Rol alles zeer strak op en plaats deze roulade in de koelkast.

Confituur

Snijd de uien in fijne slierten en stoof ze in boter.

Bestrooi met de suiker en laat alles karameliseren.

Reinig de champignons en bak ze zonder vetstof in een antikleefpan.

Voeg bij de uienconfituur en laat alles afkoelen.

Snijd een stuk van 3 cm van de roulade.

DASHI MET ASPERGES

Visfond

1,5 a 2 kg visgraten en koppen

Mirepoix

1 ui
1 st bleekselderij
1 prei (witte deel)
1 kruidnagel
1 laurierblad
1 tak tijm

20 gr boter
1 dl witte wijn
2 ltr water

Visfond

Smoor de mirepoix in de boter in een passende pan. Hierop de visgraten en koppen (zonder ogen)

Witte wijn toevoegen, dan het water, aan de kook brengen en, indien nodig afschuimen.

20 minuten laten trekken en door een doek passeren.

Meng de visfond met de sojasaus (dashi)

Schil en snijd de gember in flinterdunne plakjes en doe die in de dashi. Laat het geheel 15 minuten op een zacht vuur en afgedekt trekken en verwijder dan de gember.

Op smaak maken met peper en zout

Schil de asperges zorgvuldig .

Snijd de asperges in stukken van 5 á 6 cm en leg ze in water

Dashi

1½ l dashi
(= 1½ liter zachte visfond + 4 eetlepels sojasaus)

13 cm gember

25 witte asperges

Doe de schillen en eindstukjes in een pan met ruim water en laat dit 20 minuten koken en zeef het vocht.

Voeg zout toe en kook de stukjes in 4 á 5 minuten beetgaar de kopstukjes kunnen 1 minuut korter.

Haal de stukjes met een schuimspaan uit het water en doe ze in een bak met koud water.

Giet een beetje van het kookvocht bij de dashi.

Steek 5 aspergestukjes op 2/3 van de lengte op een spiesje zodat de uiteindes in een lijn zitten.

Giet de hete soep in soepkommen en leg op elke kom een spiesje met de kopjes naar beneden zodat deze in de dashi hangen.

(N.B. Dashi kun je ook maken door 30 gram kombu (gedroogde reuzenzeewier) in 1 liter water gedurende 15 minuten zacht te laten koken. Haal er dan de kombu uit en voeg er 30 gram gedroogde tonijnsnipers aan toe. Laat alles 1 minuut trekken en passeer door een zeef).

LAMSFILET BEKLEED MET GEITENKAAS EN TAPENADE, EEN KLETSKOP VAN PARMEZAANSE KAAS, STOEMP VERRIJKT MET SPINAZIE EN SAUS GEPARFUMEERD MET ROZEMARIJN

Ingrediënten

Vlees		Stampotje		
12	st	lamsfilet van 100 gram	1 ½ kg	aardappelen
00	gr	geitenkaas	350 gr	spinazie
		peper en zout	3 t.	knoflook
Tapenade			3 st.	sjalotten
160	gram	zwarte olijven	½ ltr	kippenbouillon
2	st	sjalotten		peper en zout
4	st	ansjovisfilets		
6	el	olijfolie	Saus	
		peper en zout	½ ltr	lamsbouillon
			1 dl	rode port
Kaaskletskep			takje	rozemarijn
200	gr	Parmezaanse kaas	50 gram	koude boter in stukjes
				peper en zout

Vlees

Kruid de lamsfilets met peper en zout en kleur ze in boter. Bestrijk ze met de tapenade en bestrooi vervolgens met de geraspte geitenkaas.

Tapenade

Pureer de ingrediënten en kruid met peper en zout.

Stampotje

Kook de aardappelen samen met de geperste knoflook en de zeer fijn

gesneden sjalotten in de bouillon gaar. Was de spinazie, ontdoe van harde stelen en hak de (rauwe) spinazie grof. Pureer de aardappels en voeg er de spinazie aan toe. Breng op smaak met peper en zout.

Kaaskletskep

Rasp de Parmezaanse kaas en maak hiervan met behulp van een kookring 12 rondjes op een bakplaat die bekleed is met een vel bakpapier. Bak deze dan gedurende 15 minuten in een voorverwarmde oven op 150°C tot ze goudbruin van kleur zijn.

Saus

Kook de bouillon in tot de helft, voeg er de port en de rozemarijn aan toe en kook in. Monteer met de boter en breng op smaak met peper en zout.

Serveren

Verwarm de filets 4 à 5 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.

Vorm één quenelle stampot en schik deze op het bord.

Leg er de lamsfilet op met daartegen een kletskep van Parmezaanse kaas en een takje rozemarijn.

Lepel de saus er naast.

Wijnadvies: Castel del Remei **ODA**

MISÉRABLE MET AARDBEIEN

Ingrediënten:

Vanillebiscuit

200	gram	eiwit
90	gram	suiker
		snufje zout
30	gram	zelfrijzende bakmeel
10	gram	aardappelzetmeel
130	gram	amandelpoeder
100	gram	poedersuiker

Boterroom

4	st	eieren
2	st	eidooiers
200	gram	suiker
1	dl	water
250	gram	boter

Vanillebiscuit

Doe de eiwitten in een goed ontvette mengbeker van de keukenmachine en klop tot schuim.

Voeg suiker en zout toe en klop tot stevig schuim.

Meng de zelfrijzende bloem, het aardappelzetmeel, het amandelpoeder en de poedersuiker in een mengkom.

Schud dit mengsel door een fijne zeef en spatel onder het eiwitschuim.

Leg een vel bakpapier op een bakplaat en strijk het deeg met een paletmes gelijkmatig en dun uit.

Aardbeiensaus

200	gram	aardbeien
2	el	aardbeienlikeur
50	gram	suiker

Opbouw van de taart

400	gram	aardbeien
-----	------	-----------

Rechthoekige vormen
voor de taarten

Bak het deeg goudbruin in een voorverwarmde oven op 170 ° C gedurende 15 minuten.

Haal uit de oven en keer het om op een rooster met bakpapier.

Boterroom

Doe de suiker en het water in een sauspan en laat koken tot 121° C.

Zet de sauspan even in koud water om te vermijden dat de siroop verder kookt.

Doe de eieren en de eidooiers in de keukenmachine en klop tot schuim. Laat de machine verder kloppen en voeg langzaam de warme suikersiroop toe.

Klop verder tot het mengsel koud is.

Doe de boter in de keukenmachine en klop met de vlinder tot ze wit ziet (crème) Voeg geleidelijk aan het mengsel toe.

Roer voorzichtig tot een gladde massa.

Vul een spuitzak met ongekartelde spuitmond met de boterroom.

Voeg zo nodig naar smaak wat citroensap of likeur toe.

Aardbeien / Aardbeiensaus

Aardbeienvoor de taart: Als het deeg klaar is en de vormpjes uitgestoken (zie opbouw), plaats dan voor het uitsnijden van de aardbeien een laagje afgebakken deeg in de vorm. Nepaal de hoogte voor de aardbei en snijd platte schijfjes van goede hoogte van enkele mm's dik uit de aardbeien. Het afval is te gebruiken voor de saus. Zorg eveneens voor dezelfde platte schijfjes (12 stuks) voor de garnering.

Aardbeien voor de saus: Mix alle overige aardbeien tot een gladde saus aangevuld met wat likeur.

Is de saus wat te dun: bind met xanthana. Dit kan in kleine hoeveelheden al roerend met de bamix koud worden toegevoegd aan de massa. Start met een kleine hoeveelheid en voeg naar believen toe.

Wijnsuggestie: Beaume de Venise