

MENU MEI 2012

|

PRALINES VAN ASPERGES

.+.

MET TRIPEL GEMARINEERDE ASPERGES, ZACHTGEGAARDE ZEEBAARS,
KRAB-EIERSALADE EN EEN EMULSIE VAN WETSMALLE TRIPEL

.+.

TIMBAAL VAN MAISKIP GEVULD MET MORILLES EN KRAB

.+.

TOURNEDOS VAN LAM MET ASPERGES EN EEN PARMEZAANKLETSKOPJE

.+.

VIJFBEREIDINGEN VAN RABARBER

PRALINES VAN ASPERGES

18	asperges	6	el	olijfolie
400	gr verse kaas (type Philadelphia)	12	fijne	citroensap sneetjes
2	gerookte makreelfilets peper	2		boerenbrood tomaten
	1 eetlepel peterselie (grof gehakt)			

Schil de asperges zorgvuldig, snij het onderkantje eraf en kook of stoom ze beetgaar.

Roer de kaas met de vis, de peper en de olijfolie tot een gladde mousse. Breng op smaak met citroensap.

Snijd van alle asperges de koppen op een lengte van 3 cm af en halveer deze. Zet apart. Snijdt 4 stelen in lengte in vieren, snijd in kleine dobbelsteentjes en roer ze onder de mousse. Snijd de andere in schuine stukjes van 2 à 3 cm.

Steek uit het brood 24 rondjes, bestrijk ze aan beide zijden met olijfolie, strooi aan één zijde enkele korrels grof zeezout en toast ze tot ze net krokant zijn in een oven van 180 graden. Laat ze afkoelen.

Ontvel de tomaten en snijd de tomaat in fijne maantjes. (48)

Smeer op ieder toastje een lepel mousse en werk af met een stukje asperge en 2 tomatenmaantjes.

Zet elk toastje vast op een vierkant bord met een heel klein toefje mousse, leg hierop de twee halve asprgekopjes, hier dwars op de tomatenmaantjes en bestrooi met wat peterselie.

PS. Eventueel nog wat aspergestukjes er omheen leggen. Anders kunnen de ze aspergestukken wellicht naar een ander gerecht.

**MET TRIPEL GEMARINEERDE ASPERGES, ZACHTGEGAARDE ZEEBAARS,
KRAB-EIERSALADE EN EEN EMULSIE VAN WETSMALLE TRIPEL**

12	witte	asperges	½	dl	aceto balsamico
12		zeebaarsfilet van 50 gram	1¼	dl	olijfolie
500	gr	eendenlever	10	gr	bruine suiker
			1	el	gesn. sjalot
		bloem	½	teen	knoflook
		peper en zout	3	dl	Westmalle Tripel
300	gr	zacht e boter	<u>Eiersalade:</u>		
			200	gr	Noordzeekrabbvlees
			8	gek. eieren	
			50	gr	mayonaise
			30	gr	crème fraîche
			2	el	fijngesn. Bieslook

Emulsie

Kook voor de emulsie de Westmalle Tripel tot een derde in, let op dit schuimt heftig, meng met de aceto balsamico, bruine suiker, het sjalotje en de gehakte knoflook en roer hier druppelsgewijs de olijfolie door zodat de massa niet bindt, maar uit druppels blijft bestaan.

Breng op smaak met peper en zout.

Bewaar op kamertemperatuur.

Eiersalade

Prak voor de salade de lauwwarme eieren met een vork, voeg de mayonaise en de crème fraîche toe, roer het losgemaakte krabbvlees erdoor en breng op smaak met peper, zout en eventueel wat krabolie. Strooi er de bieslook over.

Asperges

Schil de asperges, snijd er de kontjes af, kook ze 5 minuten in ruim water met zout en laat ze in het vocht afkoelen.

Neem ze uit de pan en maak ze voor het uitserveren lauwwarm aan met een beetje van de emulsie.

Snijdt ze in kort stukjes, ongeveer 5 stukjes uit één asperge.

Zeebaars

Beboter een ovenplaat lichtjes, bestrooi met peper en zout, leg hier de zeebaars op en bestrooi weer met peper en zout.

Gaar de zeebaars in de oven op 82°C gaar.

De vis moet van binnen nog glazig zijn.

Eendenlever

Bestrooi de eendenlever met peper en zout, haal lichtjes door de bloem en klop ze af en bak kort aan beide zijden in een hete tefalpan zonder olie.

Presentatie

Maak met een kleine ring een torentje de salade, leg hier de asperge punt op. Leg de rest van de asperges en de zeebaars naast de salade, plaats de gebakken lever op de asperges en besprenkel het bord met de emulsie.

Wijnadvies: Delphine de Margon

TIMBAAL VAN MAÏSKIP GEVULD MET MORILLE EN KRAB

Gevogelte vulling:

600	gr	vlees van de maïskip
80	gr	ijsblokjes
3	st.	eiwitten
225	ml	room
Timbaal:		
120	gr	krab
60	gr	morilles (14 st.)
15	gr	boter
Dragonsaus:		
6		takjes dragon
120	gr	crème fraîche
30	gr	wortel
30	gr	ui
30	gr	selderij
1		laurierblad
3		takjes tijm
9	dl	water

Garnering:

12		takjes dragon
60	gr	crème fraîche
1		courgette

Gevogeltevulling: (eerst doen)

Het vlees met de ijsblokjes in de keukenmachine fijnmalen.
Botten en afsnijdsels bewaren voor de dragonsaus.
De eiwitten loskloppen.
De room licht opslaan en voorzichtig door de massa spatelen.

Timbaal:

De timbaalvormen met boter bestrijken.

Rivierkreeftsaus:

48		rivierkreeftjes
30	gr	preiwit
30	gr	wortel
30	gr	selderij
30	gr	ui
30	gr	tomatenpuree
3		tomaten
1	dl	room
15	gr	cognac
6	dl	visbouillon
3		takjes tijm
1		laurierblad
30	gr	boter
15	gr	olijfolie

De vulling met de achterkant van een lepel circa 1 cm dik aan alle kanten gelijkmatig in de vorm strijken.

De morilles aan onder- en bovenkant opensnijden, zeer goed spoelen kort blancheren en met het krabvlees vullen.

De morilles horizontaal in de vorm drukken zonder de zijkant van de vorm te raken.

De vorm met de resterende vulling afdekken.

Saus van rivierkreeftjes:

De karkassen fijnmaken en in de hele olijfolie aanzetten.

Het geheel met cognac afblussen.

De groente en kruiden wassen, fijnsnijden en in de boter zonder te kleuren aanzetten.

De tomaat wassen en in stukjes snijden.

Het geheel nogmaals twee minuten aanzetten.

De schalen en karkassen en de visbouillon toevoegen.

De saus gedurende 40 minuten onder regelmatig afschuimen laten trekken en tot de gewenste hoeveelheid inkoken.

De saus eerst door een bolzeef, daarna door een fijn doek passeren.

De room toevoegen en de saus nog iets inkoken.

De saus met peper en zout op smaak brengen.

Dragonsaus:

Karkas en afsnijdsels fijnhakken en in een pan licht kleuren.

De groenten en kruiden snijden en toevoegen.

Het geheel 1 uur onder regelmatig afschuimen laten trekken.

De fond voorzichtig door een zeef of fijne doek passeren en langzaam tot de helft inkoken.

De fond met zout en peper op smaak brengen.

De crème fraîche toevoegen en het geheel langzaam tot de gewenste hoeveelheid saus inkoken.

De Rivierkreeftjes in kokende visbouillon doen en opnieuw aan de kook brengen. Van het vuur nemen en 10 minuten in een gesloten pan verder laten garen.

Als het water is afgekoeld de staartjes pellen, 12 kopjes van de rivierkreeft voor garnering bewaren.

Timbaal garen:

De oven voorwarmen op 180°C.

Een stukje alu-folie met boter bestrijken en hiermee de vorm afdekken.

De vorm in een pan plaatsen en de pan tot 2/3 van de vormhoogte met water vullen.

Het water in de pan aan de kook brengen.

De pan daarna gedurende ongeveer 25 min. in de oven plaatsen.

Courgettes:

De courgettes wassen, bolletjes van circa 8 mm doorsnee met een parisienneboortje uit de courgettes halen en de bolletjes garen.

Presentatie:

De gevogeltetimbaal uit de vorm lossen.

Eventueel moet u deze met een scherp mesje langs de randen lossnijden.

De timbaal in verticale richting halveren en één helft op ieder het bord leggen.

De warme sauzen op het bord gieten. In het midden van de sauzen een lepeltje losgeroerde crème fraîche, die u met een mesje of satéstokje iets in de saus moet trekken. Het geheel met het kopje en de warme staartjes van de rivierkreeftjes, de bolletjes courgettes en een takje dragon afgarneren.

Wijnadvies: Minuty Cote's de Provence

TOURNEDOS VAN LAM MET ASPERGES EN EEN PARMEZAANKLETSKOPJE

1200	gr	lamsfilet	<u>Kletsoppen;</u>		
		varkensnet	1	el	tijmblaadjes
			1	el	rozemarijnblaadjes
1000	gr	aardappelen	100	gr	vers geraspte
		notenolie			Parmezaanse kaas
100	gr	boter			
1	bosje	waterkers	<u>Saus:</u>		
1	kg	witte asperges	2		sjalotjes
4		schorseneren	2	dl	lichte rode wijn
		frituurolie	4	dl	lamsfond
		peper en zout	50	gr	boter
<u>Pesto</u>			3	el	platte peterselie, gehakt
1	t.	knoflook			
25	gram	pijnboompitten			
25	gram	basilicum (gewogen met de steeltjes er aan)			
2	el	Parmezaanse kaas			
0,75	dl	olijfolie			

Pesto

Maak de pesto door de knoflook, pijnboompitten, basilicumblaadjes fijn te malen in de keukenmachine.

Roer er de geraspte kaas door en klop beetje bij beetje de olijfolie erbij.

Maak op smaak met zout.

Vlees

Smeer de lamsfilets in met de pesto, leg ze op elkaar en wikkel het vlees in het stuk gespoeld varkensnet.

Aardappel puree en schorseneren

Kook de geschilde aardappelen gaar, druk ze door de pureeknijper en breng de puree op smaak met een flinke klont boter, notenolie, peper en zout. Voeg hierbij de schorseneren in de magimix

Snij de waterkers fijn en meng de waterkers door de puree. Vul een spuitzak met de puree en houd warm.

Schil de asperges en kook ze beetgaar . Houd ze warm

Saus

Snipper de sjalotjes en fruit ze in een klein klontje glazig. Voeg de wijn en lamsfond toe en kook het vocht in tot de gewenste dikte. Zeef de saus en breng op smaak met port, peterselie en zout.. Klop op het laatste moment de in klontjes verdeelde resterende koude boter door de hete saus.

Kletskep

Snij de tijm en rozemarijn fijn en meng met de Parmezaanse kaas. Schep rondjes van het kaasmengsel op een met bakpapier belegde bakplaat en bak de kletsoppen in de op 175°C voorverwarmde oven in ca. 6 minuten goudbruin.

Snij de schorseneer in lange dunne plakken. Dep de plakken goed droog en frituur ze in hete frituurolie.

Bak de lamsfilet in hete boter rondom aan en mooi rosé. Laat het vlees, gewikkeld in aluminiumfolie even rusten en snijd er vervolgens tournedos van.

Presentatie: Spuit de puree op de warme borden en leg hier de, eventueel bijgesneden, asperges tegenaan. Leg de lamstournedos op de puree.

Spuit een dopje puree op de kletsoppen en zet hier een schorseneerchips op vast. Schep de saus over de tournedos en plaats de kletskep op het vlees.

Wijnadvies: Gironia Biferno Rosso

VIJF BEREIDINGEN VAN RABARBER

rabarbercompote en –vocht

2 ½ kg rabarber
500 gr suiker
½ fles rosé

Biscuit

7 st eieren
150 gr suiker
50 gr bloem

Rabarbertuilles

100 gr zachte boter
100 gr compote
100 gr bloem
100 gr eiwit
100 gr poedersuiker

12 plukjes munt

rabarbermarshmallow

6 bl. gelatine
150 gr suiker
2 dl rabarber-
Vocht

rabarberparfait

4 st eieren
2 st eidooiers
100 gr suiker
2 dl rabarbervocht
2 dl compote
5 dl slagroom

rabarbersorbet

7 ½ dl rabarbervocht

300 gr. witte chocolade

Rabarbercompôte en -vocht:

Snij de voet eraf, laat de rode schil aan de stengel.

Snijd de rabarber in stukjes van ca. 2 cm dik. Doe de rabarber met 2 dl water, de rosé en de suiker in een pan, breng aan de kook en laat onder af en toe roeren gaar worden.

Laat afkoelen. Passeer alles door een met doek beklede zeef boven een pan. In de doek blijft de compote over en in de pan het rabarbervocht.

Biscuitrondjes :

Klop de dooiers met 50 gram suiker wit, klop het eiwit met 100 gram suiker tot stijve pieken. Meng de 2 massa's en spatel de bloem er onder. Uitstrijken op een vierkante bakplaat met een matje.

Bakken in een oven van 250 graden gedurende enkele minuten.

Na de baktijd omkeren op een schone doek en af laten koelen.
Steek rondjes uit de biscuit ter grootte van de te gebruiken ringen.

Rabarbermarshmallow:

Week de gelatine in koud water. Breng de suiker en het vocht aan de kook, los de goed uitgeknepen gelatine er in op. Doe de massa in de kitchenaid en draai hem tot hij goed luchtig is en dik begint te worden. Doe de massa in een spuitzak en vul er kleine vormpjes mee. Laat ze in de koelkast volledig opstijven. Haal de marshmallows er na het opstijven uit en rol ze door een mengsel van maizena en poedersuiker (50/50). Doe dit niet te lang van te voren, want de marshmallows trekken vocht aan.

Rabarberparfait:

Klop de eieren en dooier met de suiker in de kitchenaid luchtig op. Klop de slagroom op. Vermeng de compôte en het rabarbervocht in de blender tot een coulis. Verwarm de coulis, laat de kook er over gaan en schenk de nog hete massa al kloppend bij de eieren. Doe alles terug in de pan en laat het mengsel binden. Laat afkoelen op ijs. Spatel de slagroom voorzichtig door de eiermassa. Stort de mousse in met plastic dekseltjes afgedekte ringen en zet ze in de vriezer.

Breng het overgebleven deel van het vocht aan de kook en bind dit met agar-agar (bereken de verhouding vocht en poeder). Giet de gelei uit tot een dun laagje en steek daar rondjes uit ter grootte van de gebruikte ringen.

Rabarbertuilles:

Verwarm de oven voor op 160 °C. Meng de zachte boter met de compôte en voeg de bloem, het eiwit en de poedersuiker toe. Smeer het mengsel uit op een siliconenmatje in de vorm van langgerekte smalle driehoeken met behulp van een mal. Bak ze in ca. 5 minuten af in de oven. Buig de tuilles onmiddellijk nadat de uit de oven zijn om een deegrol tot een licht gebogen vorm.

Rabarbersorbet:

Draai van het rabarbervocht sorbetijs in de sorbetiere

.

Afwerking:

Smelt de chocolade in een pannetje au-bain-marie (boven een grotere pan met water dat tegen de kook aan is). Smeer 12 strookjes vetvrij papier, die iets hoger zijn dan de parfait, in met gesmolten witte chocolade.

Wacht tot de chocolade gestold is maar nog wel buigzaam is en vouw de chocolade om de gestorte parfait. Leg op de parfait het laagje gelei en garneer af met munt.

Plaats op een lang rechthoekig bord een parfait, vervolgens een marshmallow en vervolgens een tuille met daarop een quenelle rabarbersorbet.