



**MENU
MEI 2013**

WIJNEN

Pouilly-Fumé

Rully

Castel del Remei
Oda blanc

Lergen Muller
Spatburgunder

MENU

Zeebaars met paprika chorizo en
olijven



Mediterraan gebakken roodbaars,
ragout van groente en saus met
ansjovisboter



Emulsie van bloemkool met contrast
van garnalenkroket



Lam met asperges en morilles en
tuinbonen



Pannacotta met gelei Eau de Villée

Amuse: Zeebaars met pittige paprika, chorizo en zwarte olijven, gekonfijte aubergine en aubergine chips.

		Ingrediënten:	
		gekonfijte aubergines	
4	st	Aubergines (groot)	
160	gr	suiker	
60	ml	citroensap	
2	tn	knoflook	
hand		tijm (alle blaadjes)	
100	ml	hazelnootolie	
		zeezout en peper	
		pittige paprika:	
30	ml	olijfolie	
2		rode uien	
125	gr	verse chorizo	
1	thl	ras el hanout	
200	gr	zoete geroosterde paprika's	Uit pot
2	el	pittige tomatenketchup	
10	st	zwarte olijven	
3	tk	koriander	
6		zeebaarsfilets a 100 gr p stuk	
90	ml	olijfolie	
		zeezout	
		zwarte peper	
4	vel	filodeeg	
		Sesamzaad wit/zwart	

Aubergines: Verwarm de oven op 200°C. Bekleed een bakplaat met aluminiumfolie. Schil de aubergine met een dunschiller en verwijder boven- en onderkant. Snijd het vruchtvlees in blokjes. Doe de blokjes in een grote kom met de suiker, het citroensap, de gehakte knoflook en de tijmblaadjes. Meng en spreid de blokjes uit op de bakplaat. Dek af met een tweede laag folie. Zet nu 45-55 minuten in de oven en schep de aubergines 1 -2 maal om, tot ze erg zacht en licht gekarameliseerde zijn. Doe vervolgens de nog hete aubergines in een blender of keukenmachine en vermaal tot een grove puree. Schenk – terwijl de motor draait – er langzaam de hazelnootolie bij. Blijf mengen tot een gladde saus ontstaat. Indien nodig kook de puree vervolgens in een pan op hoog vuur zodat deze “droger” wordt. Voeg zeezout en peper naar smaak toe.

Paprika: Verhit de olijfolie in een koekenpan en voeg de gepelde en gesnipperde rode uien, de in blokjes gesneden chorizo en de ras el hanout toe. Bak 3-4 minuten onder voortdurend roeren. Laat ondertussen de geroosterde paprika's uitlekken en snijd in dunne repen. Roer de pittige tomaten ketchup en de gehalveerde en ontpitte olijven toe.

Zeebaars:

Snij het buik deel van de file's en halveer de file's . Controleer de filets op graten en verwijder deze zo nodig. Leg de vis afgedekt in de koelkast tot gebruik.

Filodeeg:

Leg 4 vel filodeeg op een bakplaat, bestrijk deze ruim met gesmolten boter en strooi er zwarte en witte sesamzaadjes op, bak hiervan een mooi krokantje in de oven.

Serveer uit:

Paprika: Doe de dunne repen paprika in de pan en verwarm voorzichtig nog enkele minuten en roer er de fijngehakte korianderblaadjes door.

Zeebaars: Verhit de olie in een koekenpan. Bestrooi de zeebaars met peper en zout. Bak ze met het vel omlaag circa 2 minuten. Draai om en gaar nog 20 seconden.

Leg een eetlepel van de gekonfijte aubergine in het midden van een warm bord. Leg hierop de zeebaarsfilet. Garneer met auberginechips en koriander. Serveer er de pittige paprika's bij.

Wijnadvies: Pouilly-Fumé

Mediterrane gebakken roodbaars, ragout van groente en saus met ansjovisboter

6 st **Ingrediënten:**
roodbaars

1 st prei
1 st ui
1 takje tijm
1 blad laurier
100 ml witte wijn
1000 ml water

6 st tomaten
3 tenen knoflook
2 st sjalot
250 gr venkel
1 st rode paprika
1 st gele paprika
1/2 st winterwortel
1/2 st courgette

200 ml witte wijn
75 gram boter
1,5 el ansjovispuree

12 spriet bieslook
1/2 bosje krulpeterselie
1/2 bosje dille
1/2 bosje Platte peterselie
100 gram veldsla

roodbaars:

Was en ontschub de roodbaars. Verwijder de filets, laat het vel er aan (totaal 24 filets). Bewaar de graten en koppen voor de bouillon. Zet de filets afgedekt weg in de koelkast tot gebruik.

Visbouillon:

Hak de graten in kleine stukken, ontdoe de koppen van de kieuwen, spoel alles met water goed schoon. Fruit in een pan de fijngesneden ui en prei in wat boter zonder kleuren, voeg de graten en koppen toe. Stoof even aan. Deglaceer met de witte wijn en voeg de kruiden toe. Voeg ook nog 5 gekneusde zwarte peperkorrels toe en 1000 ml water. Verwarm tot net onder het kookpunt en laat maximaal 30 minuten trekken. Schuim af en toe af. Passeer de bouillon door een punt zeef met daarin een passeerdoek.

Groenten:

Ontvel eerst de tomaten, snijd ze in vieren en haal de zaadjes eruit. Leg de tomaten op een ovenplaat bestrooi met wat zout en besprenkel met wat olie en laat ze zo lang mogelijk confijten in een oven van 120 °C. Hak de knoflook fijn. Snipper de sjalot. Snijd alle groenten in fijne brunoise en houd ze apart van elkaar. Begin eerst met het aanzweten van de knoflook en de sjalot, voeg daarna de wortel en venkel toe, laat deze een paar minuten mee fruiten. Doe de courgette en paprika's erbij en laat garen tot beetgaar. Kruid met peper en zout en zet apart.

Saus:

Laat de visbouillon met de witte wijn inkoken tot 1/4. Bind met de boter en breng op smaak met ansjovispuree.

Salade van kruiden:

Maak een kleine salade van de kruiden, maak aan met wat olijfolie, peper en zeezout.

Uitserveren: bestrooi de filets met peper en zout. Zet een koekenpan op het vuur en doe hierin een eetlepel olijfolie en bak de vis op de velkant tot bijna gaar, draai de filets om en laat ze nog een half minuutje verder bakken. Plaats een filet op het bord (velkant onder), leg er een laag (opgewarmde) groente brunoise op en leg de andere filet erop (velkant boven), garneer af met saus, een stukje tomaat en de kruidensalade

Wijnadvies: Rully

Voorgerecht 2: Emulsie van bloemkool met contrast van garnalenkroket

Ingrediënten:		
200	gr	Garnalenschillen en koppen
½	St	Wortel
1	st	ui
2	eetl	tomaten puree cognac
50	ml	witte wijn

65	gr	boter
110	gr	bloem
150	ml	garnalen jus
4	eetl	peterselie
45	gr	belegen kaas
400	gr	Zeeuwse garnalen(gepeld)
100	ml	room cayennepeper/zout paneermeel eiwit

1	st	Bloemkool (groot 2 kg)
150	gr	Erwten (diepvries)
24	st	korenasperges
25	gr	boter
200	gr	aardappel
50	ml	room

bieslook
eetbare bloemen

Garnalenjus:

Begin met het maken van een garnalen jus.
Stoof de garnalenschillen aan in wat boter, voeg gesneden wortel en ui toe, vervolgens de onrzuurde tomaten puree en blus af met cognac.
Voeg dan ca. 150 ml water en de witte wijn toe.
Laat alles 20 minuten trekken, mix het geheel en zeef het.

Garnalenkroketten:

Maak een roux van de boter en bloem.
Bevochtig de roux met de garnalen jus, voeg de tomatenpuree, kaas, garnalen en room toe. Laat alles even koken en maak op smaak met peper en zout.
Zet het mengsel in de koelkast om op te stijven.
Vorm 36 mooie (bitter) ballen, wentel ze door opgeklopt eiwit en rol ze door paneermeel.
Bak ze krokant in de frituurpan.

Bloemkool:

Kook voor de emulsie ¾ deel van de bloemkool en de aardappelen in gezouten water.
Snij ¼ deel van de bloemkool heel fijn en bak hevig aan, zodat je een krokante couscous krijgt. (zonder boter)
Mix de gekookte kool met wat boter en de room tot een gladde emulsie en maak op smaak.
Kook de korenasperges al dente, warm de erwten op.

Serveer uit:

Maak een spiegel van de bloemkool puree en leg hierop twee garnalenballen in het midden van een rond bord.
Maak af met de bloemkool couscous, de erwten, de asperges, bieslook en bloemen.

Wijnadvies: Castel del Remei Oda Blanc

Hoofdgerecht: Lam met asperges verse morilles en tuinbonen

		Ingrediënten:	Lamsracks:
2	st	Lamsracks (24) cotelletjes	Maak de botten van de lamsracks schoon, vacumeer ze met de rozemarijn, gaar ze 60 min in de sous vide Bak ze dan rondom bruin in de boter.
2	tak	rozemarijn	Knoflook:
10	teen	knoflook	Blancheer de ongepelde knoflooktenen in ruim melk en spoel ze af. Kook de knoflook in ganzenvet goed gaar, pel ze en druk ze door een fijne zeef.
		melk	Saus:
		ganzenvet	Giet het braadvet uit de pan en blus de pan af met de lamsfond, laat deze inkoken en voeg de knoflook puree toe, monteer de saus en breng op smaak.
400	ml	lamsfond	Asperges:
			Schil de asperges. Kook de schillen en afsnijdsels kort en giet af. Zet de asperges op in een pan met het afgekoelde asperge vocht, breng aan de kook, draai het vuur laag en houdt ze 4 minuten tegen de kook, haal de pan van het vuur en laat ze nog ca. 10 minuten staan.
36	st	witte asperges	Groenten:
			Snij plakken van 2 mm dik van de knolselderie, steek hieruit 24 rondjes van 5 cm. Kook deze gaar. Kook de morilles gaar in de room, haal morilles uit de room, leg er 6 apart, en snij de rest in stukjes en voeg weer bij de room, laat dit zachtjes inkoken tot er bijna geen vocht meer over is.
400	Gram	tuinbonen(diepvries)	Blancheer de tuinbonen en dop ze nog een keer.
1	st	knolselderie	Vorbereiding:
400	Gram	verse morilles	Leg een rondje knolselderie op het bord, schep hierop de morilles, leg hierop weer een schijf en hierop een halve morille
100	ml	room	Serveer uit:
			Snij de lamsracks, geef ieder twee lamsracks. Maak het bord mooi op met de asperges, het morille torentje en de tuinbonen. Maak af met de saus.

Wijnkeuze: Castel del Remei Oda Blanc

Nagerecht: Pannacotta met Eau de Villée en sorbet van rood fruit

pannacotta		
600	ml	room
300	ml	melk
200	gram	suiker
1	st	vanillestokje
8	bl	gelatine
1	scheutje	Crème de framboise

gelei eau de Villée		
300	ml	water
300	gram	suiker
320	ml	eau de Villée
6	bl	gelatine
1	bakje	frambozen
250	gram	aardbeien
250	gram	rode bes

2	st	eiwitten
85	gram	Suiker
30	gram	Poeder suiker

1/2	pak	coulis van rood fruit
1/2	st	citroen

Pannacotta:

Week de gelatineblaadjes in ruim koud water. Verwarm de room, melk, suiker en het merg uit het vanillestokje en laat 15 minuten trekken.

Los de gelatine er in op en breng op smaak met een beetje Crème de framboise. Giet in glazen (waterglas) tot een hoogte van ca. 40 mm en laat opstijven.

gelei eau de Villée:

Maak een suiker siroop van het water en de suiker. Week de gelatine in ruim koud water. Verwarm de eau de Villée met de suikersiroop en los er de gelatine in op.

Maak het fruit schoon en verdeel het over de opgestijfde pannacotta. Giet er de nog niet opgesteven maar al wel afgekoelde gelei van eau de Villée over totdat de vruchten net onder staan. Laat opstijven.

Meringestaafjes:

Kom eerst vetvrij maken met citroensap.

Klop twee eiwitten stijf met de suiker. Doe de meringue in een spuitzak met een niet te groot glad mondje. Spuit op een stukje bakpapier staafjes van ca. 100 mm lang en laat opstijven.

Zet in een oven 80 graden gedurende 45 minuten

Sorbetijs:

Draai in de ijsmachine sorbetijs van de coulis van rood fruit, voeg wat citroensap toe voor de frissigheid en eventueel een scheutje Crème de framboise voor de smaak.

Uitserveren:

Leg in ieder glas op de gelei een bolletje sorbet en garneer af met een staafje meringue.

OPMERKING: in plaats van Eau de Villée kan ook limoncello gebruikt worden