



## MENU JUNI 2013

### WIJNEN

Revelation Chardonay

Weingut Knab 2011  
Endfinger Engelsberg  
Weiser Burgunder

Weingut Knab 2011  
Endfinger Engelsberg  
Weiser Burgunder  
of  
Karagnanj

### ZEEUWS MENU

**Aspergeslaatje op Zeeuwse wijze**



**Kabeljauw in het groen met kokkels  
mesheften en asperges**



**Aspergesoep met licht gerookte  
Rode poon**



**Halve kreeft met asperges &  
lamsoor & zeekraal**



**Parfait van roomboter babbelaar  
met kletsoppen**

## Aspergeslaatje op Zeeuwse wijze

<b>Ingrediënten:</b>		
12	st	asperges
2	st	citroen
12	st	eieren
3	dl	mayonaise
6	st	tomaten
3	plak	Zeeuwse gekookte ham ca. 3 mm dik
1/3	bosje	peterselie
100	gr	boter olijfolie
100	gr	lamsoor

Asperges: Schil de asperges. Snijd de kopjes van de asperges en zet apart. Snijd de rest van de asperges m.b.v. de mandoline of een dunschiller tot een fijne tagliatelle (dunne linten). Pers de citroenen uit. Laat de aspergelinten marineren in het citroensap met wat olijfolie, peper en zout. Kook de aspergekopjes beetgaar in wat water. ( Schillen en onderkanten gebruiken in de soep, de derde gang van het menu)

Eieren: Kook de eieren (hard) en laat ze goed afkoelen. Hou het geel en wit apart en prak beide fijn. Vermeng beide met een beetje mayonaise en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Tomaten: Ontvel de tomaten en snijdt ze in vieren, verwijder de zaadjes en leg ze op een silipatmatje op een ovenplaat. Bestrooi ze met wat grof zout. Laat ze in een oven van 90 C een uurtje confijten.

Ham: Steek er 24 rondjes uit de beenham van 4,5 cm doorsnede.

Peterselie: Klaar de boter. Pluk de peterselie en dompel de blaadjes even in kokend water. Verfris met koud water en maal daarna zeer fijn in de blender samen met wat olijfolie en de geklaarde boter. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Bewaar de saus in een doseerflesje

Lamsoren: was de lamsoren en stoof ze met het aanhangend vocht kort aan in wat boter.

Presentatie: Neem ringen van 4,5 cm en vul ze achtereenvolgens met een plak beenham, eigeel, tomaat, eiwit, beenham, eigeel, tomaat, eiwit. Garneer met de aspergekopjes. Leg de aspergetagliatelle en wat lamsoorblaadjes rondom en garneer af met wat streepjes saus.

**Wijnadvies:** Revelation Chardonay.

## Kabeljauwhaasje in 't groen met kokkels, mesheften en asperges

<b>Ingrediënten:</b>		
1000	gr	kabeljauwfilet
12	st	groene asperges
1	bakje	waterkers
1	bakje	purpercress
1/3	bosje	bieslook

<b>Tuinkruiden:</b>		
1/3	bosje	selderie
1/3	bosje	peterselie
1/3	bosje	dille

300	gram	kokkels
700	ml	visbouillon
24	st	mesheften
2	tn	knoflook
8	el	gehakte peterselie
1	st	citroen
1	dl	olijfolie
1	st	Rode Spaanse peper

**Voorbereiding:** Snijd de kabeljauwfilets in 12 mooie moten van elk ca. 80 gram. Zet weg. Was de groene asperges en snijd het houtige uiteinde eraf. Kook de asperges beetgaar. Kruid de kabeljauwmoten met peper en zout en bak ze in de boter gaar. Haal ze uit de pan en houd ze warm of warm ze kort voor uitserveren op in de stoomoven. Pluk blaadjes van de purpercress en waterkers en snijdt ca. 6 cm lange puntjes van de bieslook. Zet de kruiden op een bakje ijswater. Versnipper de rest van de bieslook voor de groene-kruidensaus.

**Kokkels:** Was de tuinkruiden en hak ze zeer fijn. Voeg de gesnipperde bieslook toe en blancheer alles. Doe de kokkels in de boter waarin de kabeljauw gebakken is, giet de bouillon erop en kook tot de schelpen open gaan. Haal de pan van het vuur en haal de schelpen (en eventueel de losgeraakte kokkels) uit de saus en zet apart. Doe de gehakte tuinkruiden bij de saus en blender het geheel tot een gladde saus. Breng op smaak met peper en zout.

**Mesheften:** Zet de ingrediënten klaar. Spoel de mesheften af met veel koud stromend water. Laat ze uitlekken en leg ze in een stoombak, met de scharnierzijde omlaag. Plaats de bak in de stoomoven. Stoom de mesheften 3-4 min., tot ze opengaan. Haal ze voorzichtig uit de bak. Meng in een kom de olijfolie, citroenschil, knoflook, Spaanse peper, bladpeterselie en het citroensap. Breng alles op smaak met zout en peper. Schep dit mengsel over de gestoomde schelpdieren.

**Uitserveren:** maak een spiegel groene saus op het rechthoekig bord. Leg in de saus twee halve asperges en plaats hierop het mootje kabeljauw. Plaats er wat kokkels los en een paar in de schelp omheen en twee mesheften. ( in de schelp)  
Garneer de kabeljauw met wat purpercress, waterkers en sprietjes bieslook.

**Wijznadvis:** Weingut Knab 2011, Endfinger Engelsberg, Weiser Burgunder.

## Aspergesoep met licht gerookte rode poon

		<b>Ingrediënten:</b>	
3		sjalotten	<u>Soep:</u> Schil en snipper de sjalotten.
1,5	kg	asperges	Schil de asperges. Trek ½ ltr bouillon van de schillen en de onderkanten, vraag ook om de schillen bij de andere gerechten! Snijd de kopjes van de asperges en blancheer ze kort in een ½ ltr van de kippenbouillon. Snijd het onderste deel van de asperges (ongeveer de helft) in grove stukken.
30	gr	boter	Snijd het nog resterende deel van de asperges in schuine schijfjes en blancheer deze eveneens in de gebruikte kippenbouillon. Voeg de gebruikte kippenbouillon, de rest van de kippenbouillon en de asperge bouillon samen.
5	el	bloem	Smelt de boter in een ruime pan met dikke bodem. Fruit hierin de sjalotten en de grove stukken van de asperges aan. Strooi de (gezeefde) bloem erbij. Roer goed door elkaar tot alle bloem is opgenomen en bak rustig aan zonder te kleuren tot de bloem smaak is verdwenen.
		Peper en zout	Voeg nu in gedeelten de bouillon toe. Voeg pas opnieuw bouillon toe als de massa in de pan kookt. Zo wordt klontvorming voorkomen. Kook nu de asperges gaar en pas op voor aanbranden. Pureer en zeef de soep.
		bieslook	
2		eidooiers	
200	ml	room	
1,5	li	kippenbouillon	
6		Rode poon	<u>Poon:</u> fileer de poon en verwijder zeer zorgvuldig de graatjes met een pincet. Verwarm de rookoven met wat rookmot. Rook hierin de filets gedurende 3-5 minuten, afhankelijk van de grootte van de filets. Afhankelijk van de warmte van de rookoven kan dit iets langer zijn. De poon moet niet geheel gegaard zijn, want in de soep vindt de rest van de garing plaats. Snijd de poon in 12 mooie stukken van gelijke grootte. Verdeel de restanten in zeer dunne reepjes. Zet afgedekt weg tot gebruik.
3		smaakvolle tomaten	
36	bl	basilicum	Ontvel de tomaten, snijd in vieren en verwijder zaadlijsten en zaadjes. Snijd de tomatenpartjes nu in reepjes. Leg de blaadjes basilicum in ijswater.
15	bl	koriander	
		bieslook	
		<b>Bak er eventueel een broodje bij volgens de basisreceptuur</b>	<u>Vorbereiding uitserveren:</u> Soep: verwarm de soep en voeg hieraan onder voortdurend roeren de in de room losgeklopte eidooiers toe. De soep mag nu niet meer koken! Breng op smaak met peper en zout, en eventueel wat Citroensap. Voeg de dun gesneden reepjes poon toe.
			<u>Serveer uit:</u> Warm de stukken en kopjes van de asperges op in wat soep. Giet de soep in voorverwarmde borden of koppen en garneer met het grote stuk poon en de geciseleerde tomaten, de blaadjes basilicum, koriander, bieslook en de stukjes asperge.

## Oosterschelde kreeft met asperges en zeegroenten

		Ingrediënten:	
1	st	winterwortel	Maak eerst de court bouillon, maak de wortel, ui, prei, bleekselder en venkel schoon en snij in grove stukken. Doe deze in een pan met de kruiden, 50 gr grof zeezout, citroensap en 5 ltr water. Laat een half uur rustig trekken, voeg de wijn erbij en laat nog een half uur trekken.
2	st	uien	
1	st	prei	Schil de asperges, breng ze aan de kook, kook 1 minuut en zet het vuur uit en laat ze nog 7 minuten nagaren in het water, haal ze uit het water en snij ze schuin in 4 stukken.
1	bos	bleekselderie	
1	st	venkelknol	
1	St	citroen (sap)	
50	gr	zout	Kook de kreeften, twee aan twee, 5 minuten in de court bouillon, haal de pan van het vuur en laat ze doorgaren.
		tijm, 2 laurierblad, ruim peper	
1/2	li	witte wijn	Wok de asperges samen met de zeekraal en lamsoren in olijfolie en breng op smaak met peper. (geen zout)
12	st	witte asperges	
6	st	Oosterscheldekreeft (600 gr)	
5	li	court bouillon	Schil de aardappels, kook deze gaar, pureer de aardappels, voeg de melk en de boter toe. Maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat, druk alles door een zeef.
300	gr	zeekraal	
200	gr	lamsoor	Maak een mooie mayonaise van de eierdooiers, citroensap, mosterd en olie.
		kervel	
1	kg	kruimige aardappels	Haal de kreeften uit de pan en snij ze door midden. Verwijder maag en darmkanaal, haal het vlees uit de schaal en houd het vlees warm, lepel de aardappel mousseline in de schaal van de staart.
150	gr	roomboter	
4	st	eierdooiers	<b>Serveer uit:</b>
4	el	citroensap	
2	tl	mosterd	Haal het vlees uit de saus en snij in stukken, leg de staart midden op het bord, verdeel de groenten en de kreeft over de schaal, leg de poot op de kop, garneer met kervel. Geef de mayonaise apart erbij.
200	ml	Arachideolie olie	
200	ml	zonnebloemolie	

**Wijnadvies:** Weingut Knab 2011, Endfinger Engelsberg, weisser Burgunder  
Alternatief: Karagnanj

## Parfait van roomboter babbelaar met klets koppen

		<b>Ingrediënten:</b>	
9	st	eierdooier	Klop de eieren en de dooiers schuimig au bain-marie ( 35 graden)
3	st	eieren	Voeg de likeur en de suiker bij de half geslagen room
150	gr	poedersuiker(gezeefd)	Spatel de lobbige room door het eiermengsel
750	ml	half geslagen room	Vul 12 vormpjes van 8cm tot de rand en plaats in de vriezer
60	ml	roomboterbabbelaarlikeur	Verwarm de suiker met het water tot deze geheel is opgelost, voeg de gelatine toe.
			Meng de lauw warme aardbeien coulis met de suikersiroop.
			Vul een kidde met het mengsel en zet weg in de koeling
200	gr	suiker	
200	ml	water	Roer de suiker door de bloem, voeg de gesmolten boter toe, roer de kaneel en sesam zaadjes door het beslag.
500	Gr	Aardbeien coulis	Doe alles in een spuitzak en spuit kleine dopjes op een silicone matje dicht bij elkaar zodat het één grote klets kop wordt , bak goudbruin in ca. 5 minuten in een oven op 165 graden.
2	bl	gelatine	Steek de klets koppen uit, we hebben er twee per persoon nodig.
400	gr	kristalsuiker	
175	gr	gezeefde bloem	Verkrummel de rest van de klets koppen en doe dit in een amuse glaasje, doe er stukjes aardbei bij en spuit vol met de coulis.
200	gr	gesmolten boter	
70	ml	water	
		kaneel	Smelt de sugar pearls in een pannetje op de inductieplaat, gebruik een garde met rechte draden, als de suikerstroop warm genoeg is kun je er draden mee strekken.
		sesamzaad	Leg twee houten keukenrollen op de werkbank en waaier de suikerstroop met de garde over de keukenrollen, deze draden kun je oppakken en er een bal van vormen.
1000	gr	kleine aardbeien	Spinsuiker die over is niet weggooiën, de volgende groep kan deze weer gebruiken.
		Sugar Pearls	
			<b>Serveer uit:</b>
			Leg eerst een klets kop, hierop komt de parfait, hierop weer een klets kop.
			Leg op de tweede klets kop een torentje met aardbeien.
			Plaats de suikerbal op het amuse glaasje.