



MENU JUNI 2014

WIJNEN

Pinot Grigio of
Riesling Reichsraht von Bühl

Pouilly Fumé

Pouilly Fumé

Gironio Biferno of
Insight Pinot Noir

GERECHTEN

**AMUSE
ASPERGES, MET BUIKSPEK EN VERVEINECRÈME
EN PARMEZAAN**

◇

**CILINDER VAN LENTEGROENTEN, KWARTEL, ZEEKRAAL EN
KWARTELEI**

◇◇

**RODE MUL, RISOTTO MET GEROOKTE PALING,
AUBERGINEKAVIAAR EN EEN VINAIGRETTE VAN ZURING
MET BALSAMICO**

◇◇◇

**LAM UIT DE PYRENEEËN MET COURGETTE WORTEL EN
KOMIJN**

◇◇◇◇

IJSVACHARIN MET VANILLE EN CASSIS

Vouw dit blad in 3-en tot een menukaart!

Amuse: ASPERGES MET BUIKSPEK, VERVEINECRÈME EN PARMEZAAN.

		Ingrediënten	
150	ml	kippenfond	<u>Bereiding kippenfond:</u> Laat de kippenfond met de verveine een half uur trekken tot een basisinfusie en laat afkoelen. BEWAAR 12 MOOIE BLAADJES VERVEINE VOOR DE OPMAAK!
½	bosje	verveine	
60	ml	olijfolie	<u>Bereiding oliën:</u> Infuseer de olijfolie, de druivenpitolie met de verveine tot een verveine-olie. Meng 100 ml koude basisinfusie met xantana en eiwit en monteer met 125 ml verveineolie tot een mooie crème ontstaat. Maak op smaak met citroensap, sushiazijn, peper en zout.
75	ml	druivenpitolie	
½	bosje	verveine	<u>Bereiding asperges:</u> Schil de witte asperges, haal de uiteinden eraf en kook (afzonderlijk) beetgaar in water met wat boter en zout.
1	gr	xantana	
20	gr	eiwit	<u>Buikspek verwerking:</u> Leg de dun gesneden plakjes buikspek gedurende 3-5 minuten in de rookoven. Rol de vier groene mini asperges in de plak gerookt buikspek.
		citroensap	
10	ml	sushiazijn	<u>Boter en bereiding beurre Noisette:</u> Maak een beurre Noisette, doe de boter in een pan met een licht kleurige bodem dan kun je de kleur van de boter goed zien. Verwarm de boter op middelhoog vuur, roer continu zodat alle boter gesmolten is voordat de eiwitten naar boven komen. Na 30 seconden komen er belletjes en schuim, blijven roeren. Nu verdampst het water in de boter en zullen de eiwitten zich scheiden van het vet. Blijf roeren, de boter zal beginnen te verkleuren. Haal zodra de boter naar je idee nog net niet bruin genoeg is de pan van het vuur en giet over in een kom.
		asperges:	
		peper en zout	Afwerking: Snij de asperge in 3 stukken en zet recht op het bord. Leg het rolletje buikspek ertussen en spuit er wat doppen verveinecrème rond. Garneer met verveine bladeren, mosterdcees, de korenaarasperges en rasp er wat Parmezaanse kaas over. Besprenkel met beurre Noisette, citroensap en rasp en een paar druppels olijfolie.
12	st	witte asperges	
48	st	groene mini asperges	Wijnadvies: Pinot Grigio of Riesling Reichsraht von Bühl
40	st	korenaar asperges	
		klontje boter	
12	plakjes	buikspek	
60	gr	beurre noisette	
		voor afwerking: mosterdcees parmezaanse kaas	
1	st	citroen	

Voorgerecht 1: CILINDER VAN LENTEGROENTEN EN KWARTEL, ZEEKRAAL EN KWARTELEI

		Cilinder
4		kwartels
125	gr	jonge worteltjes (schoon)
125	gr	peultjes (schoon)
1000	ml	heldere kippenbouillon
40	gr	gelatine
		boter voor het bakken
		peper en zout

Bereiding van de kwartels en de cilinder met lentegroenten:

- Ontbeen de kwartels en bereid pootjes en borstfilets apart;
 - Konfijt de pootjes zo lang mogelijk in ganzenvet;
 - Bak de borstjes gedurende 1 uur op 70 °C in de oven of zet aan in een koekenpan en gaar na in de oven;
- Laat borstjes en pootjes afkoelen, maar niet te koud; borstjes in kleine stukjes snijden en pootjes ontbotten en ontvellen en eveneens in kleine stukjes snijden. Zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding gelei:

- week de gelatine in ijskoud water gedurende minimaal ½ uur;
- Breng de 400 ml van de bouillon aan de kook en los hierin de geweekte gelatine op;
- Vermeng de rest van de bouillon met het warme bouillon, waarin de gelatine is opgelost;
- Breng zo nodig *hoog* op smaak met peper en zout;
- Laat de massa lobbijg worden (bespoedigen door in een grote bak te laten afkoelen);

Bereiding van de lentegroenten:

- Was en reinig intussen de worteltjes en de peultjes.
- Snijd de worteltjes in schuine dunne plakjes en de peultjes in “zoute dropjes”;
- Blancheer de groenten afzonderlijk in gezouten water. Je kunt eerst de peultjes blancheren en het water gebruiken om daarna de worteltjes te blancheren.
 - Spoel beide groenten na blancheren met koud water en zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding van de cilinders:

- Giet een laagje van de gelei in de cilinder en laat afkoelen / stollen, maar laat ook niet te hard worden, want dan krijg je losse laagjes;
- Schik nu wat van de gemende groenten in de cilinder met daarop wat vlees; laat opnieuw licht opstijven; herhaal zn. en sluit of met een laagje gelei;

Bereiding van de dressing:

- Reinig de waterkers en kook de kers heel kort in kokend, gezouten water;
- Laat meteen schikken in klaarstaand ijskoud water en mix in een blender samen met een gedeelte van de room;
- Klop met een garde de room op tot yoghurt dikte (*de room wordt nog steviger van structuur door*

		Dressing:
1	bos	waterkers
±150	ml	room
15-30	ml	witte balsamicoazijn

toevoeging van de balsamicoazijn); voeg naar smaak balsamicoazijn toe en meng de waterkerspuree onder de room; voeg zo nodig peper en zout toe;

12 kwarteleitjes

100 gr zeekraal

paprikapoeder

Vorbereitung voor het uitserveren:

- Haal de cilinders vroegtijdig (minimaal ½ uur voor het uitserveren) uit de koeling;
- Was de zeekraal, droog de zeekraal en zet afgedekt weg tot gebruik;
- Bak de kwarteleitjes in een poffertjespan

Uitserveren:

- Plaats de cilinder (in het midden) van het bord;
- Werk af met het gebakken kwartelei;
- Strooi op het ei wat paprikapoeder;
- Versier het bord met de zeekraal en
- Spuit van de dressing “dopjes” op het bord of trek een streep;
- Maak af met wat paprikapoeder op het bord.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

Voorgerecht 2: RODE MUL RISOTTO MET GEROOKTE PALING, AUBERGINEKAVIAAR EN EEN VINAIGRETTE VAN ZURING MET BALSAMICO

Ingrediënten:			
2	kg	rode mul	<u>Rode mul:</u> de rode mul ontschubben, fileren en de graadjes verwijderen. De filets verdelen in 12 gelijke porties. Koel wegzetten.
1	st	aubergines	<u>Auberginekaviaar:</u> de aubergines wassen en in fijne brunoise snijden (ca. 6 x 6 mm). De sjalot fijn snipperen en aanfruiten in wat roomboter. De fijngesneden knoflook en suiker toevoegen en blussen met de acetico Balsamico. De aubergineblokjes toevoegen en het geheel zachtjes laten doorkoken totdat het vocht verdampt is. De aubergine kaviaar op smaak brengen met zout en versgemalen peper.
75	ml	balsamicoazijn	
20	gr	bruine suiker	
20	gr	roomboter	
1	te	knoflook	
1	st	sjalot	<u>Risotto:</u> de sjalotjes fijn snipperen en aanzetten in olijfolie. De Arborio rijst toevoegen en onder voortdurend omscheppen glazig laten worden. Na de witte wijn toevoegen en onder voortdurend roeren laten opnemen in de rijst "knispert". Nu, al roerend, scheut voor scheut de bouillon toevoegen tot de rijst beetgaar is. (Bereiding a la minute!!) De gerookte paling in fijne dobbelsteentjes snijden en mengen met de crème fraîche en de fijngesneden dille. Zet apart.
200	gr	arborio	
2	st	sjalot	
100	ml	witte wijn	
400	ml	kippenbouillon	
250	gr	gerookte paling	<u>Zuringvinaigrette:</u> de zuring en basilicum blaadjes plukken, 5 seconden onderdompelen in kokend water en onmiddellijk laten schrikken in ijswater. De blaadjes uitknippen en met de overige ingrediënten mengen in de blender tot een gladde emulsie. De vinaigrette door een fijne zeef drukken.
2	eetl	crème fraîche	
5	takjes	dille	
		zuring vinaigrette	
1/4	bosje	zuring	
3	blad	basilicum	<u>Afwerken:</u> De mulfilets aan de velkant bestrooien met wat bloem en het vel er goed mee inwrijven. De mul in de geklaarde boter in een (tefal)pan in enkele minuten krokant bakken. Warm houden. <ul style="list-style-type: none">• Een ring vullen met risotto en daarop de palingtartaar leggen. De ring voorzichtig verwijderen.• Maak een quenelle van de auberginetartaar op de borden,• leg de mulfilet op de risottocilinder of elders op het bord .• De vinaigrette rondom de vis napperen en de mul besprenkelen met wat balsamico.
1	te	knoflook	
125	ml	olijfolie	
1/2	st	citroen	

Wijnadvies: Pouilly Fumé

LAM UIT DE PYRENEËN MET COURGETTE, WORTEL EN KOMIJN

		gebraseerde lamsschouder
2	st	lamsschouder (totaal ca. 1500 gram)
100	gr	boter
3	st	uien
1	st	wortel
3	te	knoflook
1,5	liter	bruine fond
6	takjes	tijm
4	bl	laurier
2	takjes	rozemarijn
10	st	komijnzaadjes
8	st	wortelen
600	ml	gevogelbouillon
10	st	komijnzaadjes mespunt harissa
1/2	el	spicemix mundo medina
1/2	el	ras el hanout
3	el	Arbequina olijfolie (Spanje)
4	st	courgettebloemen
250	gr	tempurameel
		Afwerking:
1	st	courgette
1/2	st	citroen

Lamsschouder: bestrooi de lamsschouders met zwarte peper en zout. Snijdt de uien, wortel en knoflook klein. Kleur het vlees in ruim boter. Neem de schouders uit de pan, voeg een klont boter toe en stoof de uien, wortel en knoflook gaar. Voeg het vlees terug bij de groentenen zet het onder met bruine fond en wat water. Voeg vervolgens de tijm, laurier en rozemarijn toe. Laat opkoken, schuim af en plaats 1 uur 30 minuten tot 2 uur met het deksel in een oven van 140 °C. Laat het vlees rustig in de jus lauw worden en verwijder de botjes. Passeer de jus en kook in tot een stroperige massa, samen met de komijnzaadjes. Pers het vlees tussen twee keukendoeken en onder en gewicht in de koeling. Snij het vlees in blokken.,

Crème van wortel: schil de wortelen en kook ze gaar in de gevogelbouillon (en eventueel wat water), met de geroosterde komijnzaadjes en een mespunt harissa. Maal de wortelen als ze gaar zijn en zoveel mogelijk zijn uitgedampt, fijn in de blender. Breng op smaak met peper en zout.

Medinaolie: meng de specerijen met de olie en maak lauwwarm.

Gefrituurde courgettebloem: meng het tempurameel beetje bij beetje met ijskoud water tot een halfdikke massa. Snij de courgettebloemen in lange slierten. Haal de slierten door het tempurabeslag. Frituur de bloemen, dep ze droog en breng op smaak met zout.

Brunoise van courgette: Snij de helft van de courgette in brunoise van 5 x 5 mm. Snijd ook 12 lange slierten uit de andere helft. Men de brunoise met peper, zout, wat olijfolie en citroensap.

Afwerking: bak de blokjes lamsschouder eventjes in olijfolie en lak met jus. Trek op de borden een paar lijnen met de medina-olie. Plaats de gebakken en gelakte stukken lamsschouder op het bord, alsook de brunoise van courgette, de crème van wortel een sliert courgette en de gefrituurde courgettebloemen. Serveer wat lamsjus apart.

Wijnadvies: Gironio Biferno of Insight Pinot Noir

NAGERECHT: IJSVACHERIN MET VANILLE EN CASSIS

		Merengue:
125	gr	eiwit
250	gr	suiker
		Het sorbetijs:
160	gr	suiker
150	gr	water
250	gr	cassispuree
½		citroen
		Vanille-ijs
1		vanillestokje
ml	liter	volle melk
250	ml	room
5	st	eidooiers
125	gr	suiker
		Gelei van Cassis
400	gr	witte wijn
100	gr	crème de cassis
5	gr	Gellan (texturas)
2	bl	gelatine
		Divers:

Bereiding merengue: Klop de eiwitten los in de mixer en voeg de suiker toe.

- Blijf kloppen tot er “pieken” ontstaan en je de mengbeker op zijn kop kunt houden.
- Doe alles in een spuitzak met een spuitmond van 8 mm en spuit *stroken* tegen elkaar aan op een bakmat.
- Bak het eiwit 1 uur in een oven van 100 C, met de klep op een kier.

2^e bereiding Merengue (van het restant opgeklopt eiwit):

- Meng het restant opgeklopt eiwit met wat cassispuree tot een licht roze kleur ontstaat;
- Spuit hiervan 36 dopjes en laat deze samen met de “plaat” merengue in de oven drogen.

Bereiding sorbetijs: Doe de suiker en het water in een steelpan en breng aan de kook.

- Laat de stroop afkoelen.
- Meng de cassispuree met de stroop en het citroensap.
- Draai de sorbet in de ijsmachine.

Bereiding vanille-ijs: Snij de vanillestokjes door en schraap het merg eruit.

Doe de melk, de room en het vanillemerg in een pan en breng aan de kook.

Klop de eidooiers en de suiker wit, giet de kokende melk erbij en roer goed.

Zet het mengsel op een zacht vuur en blijf roeren tot het gebonden is.

Laat het geheel afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

Bereiding gelei van cassis: Doe de wijn, de crème de cassis en de gellan in een pan en roer goed.

Breng het mengsel aan de kook en schuim af.

Week de gelatine en voeg toe.

Warm een plaat kort voor op 50 °C.

Giet de gelei uit op de plaat en laat opstijven

Snij de gelei in de juiste vorm.

Divers: Klop de room stijf

Maak het rode fruit schoon en snijd in de gewenste vorm.

		Vruchtendruppels:
50	ml	cassispuree
10	ml	crème de cassis
1	eetl	poedersuiker
1	bakje	aardbeien
1	bakje	frambozen
1	bakje	blauwe bessen

Opbouw van de vacherin:

Gebruik een uitsteker om de meringue in de gewenste vorm uit te steken (een rechthoek).

Leg de uitsteker op een plaat en beleg de bodem met meringue, leg hierop een laag sorbet en vanille ijs en sluit af met een laag meringue. **Zet vroegtijdig in de diepvries om op te stijven** en haal eruit even tijd voor het opdienen.

Vruchtendruppels:

Meng de ingrediënten en zet weg tot gebruik.

Afwerking en uitserveren:

Leg een strook gelei op het bord net iets groter dan de vacherin, plaats de vacherin hier boven op,

werk het geheel af met slagroom, roze merengue dopjes, wat druppels van de gemaakte coulis en rood fruit.