



MENU APRIL 2015

WIJNEN

DOMAINE MARTINOLLES of
RULLY

MARAY SYRAH of
LERGENMÜLER SPÄTBURGUNDER

SERRE DUE PALME of
CASTELL DEL REMEI GOTIM BRU ODA

GERECHTEN

VOORGERECHT
GAMBA MET SAMBAL TAOTJO

TUSSENGERECHT
TOMPOUCE VAN BLOEMKOOLPANNACOTTA ZOETE
AARDAPPEL RUNDERREEPJES EN CURRY-JUS

SOEP
SOEP VAN SCHORSENEER MET IBERICOHGAM

HOOFDGERECHT
LAM MET MIMOSA VAN GROENTEN

NAGERECHT
CHOCOLADE TAARTJE PURE C

VOORGERECHT: GAMBA MET SAMBAL TAOTJO

		sambal:
1	st	groene peper
1	st	rode peper
2	st	rode uien
2	st	sereh (citroengras)
75	g	taotjo
3	schijfjes	laos
3	te	knoflook
75	ml	ketjap
30	ml	azijn

		gelei:
500	ml	kippenfond
35	ml	sushiazijn
35	g	taotjo
6	g	agar agar

		crème
25	ml	kippenfond
2	g	xantana
25	ml	sushiazijn
1	el	taotjo
30	g	eiwit
1	el	citroensap
100	ml	olijfolie
100	ml	maïsolie

Opmerking: begin met de bereiding van de sambal taotjo en de gambaolie, die heb je nodig bij de andere bereidingen

Bereiding sambal taotjo:

- Snijd de pepers, uien, laos en knoflook fijn en fruit aan in wat olie, kneus de stengels sereh, leg er een knoop in en voeg ze toe.
- Voeg de taotjo, de ketjap en de azijn toe en laat alles ca. een uur koken met wat water tot de chilipepers gaar zijn. Voeg zo nodig af en toe een scheutje water toe, op het eind moet je een sambal-achtig mengsel over houden.
- Haal de sereh eruit.

Bereiding sambal taotjo gelei:

- Doe 125 g van de sambal taotjo, de kippenfond, sushiazijn en taotjo(potje) in de blender en draai de massa glad.
- Passeer de massa door een fijne zeef en breng aan de kook.
- Voeg de agar agar toe en laat nogmaals een minuutje doorkoken.
- Stort de massa in de rechthoekige witte ovenschaal of op een bakblik en laat afkoelen, de gelei moet ca. 6 mm dik zijn.

Bereiding sambal taotjo crème:

- Doe 50 g van de sambal taotjo, kippenfond, xantana, sushiazijn, taotjo, eiwit en citroensap in de blender en draai glad.
- Bind de massa met de olijf- en maïsolie.

gambaolie:		
5	st	gambakoppen
2	takjes	tijm
1	takje	Rozemarijn
1/2	ui	
2	te	Knoflook
50	ml	Maisolie
50	ml	Olijfolie

Bereiding gambaolie:

- Plet de gambakoppen en stoof ze samen met de tijm, rozemarijn, knoflook en een beetje cayennepeper en zout.
- Voeg beide oliën toe en laat net onder 100 °C een uur trekken (in een pan in de (stoom)oven). Laat afkoelen en zeef.

gambatartaar		
12	st	gamba's
1	el	Citroensap

Bereiding gambatartaar:

- Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal.
- Snijd de gamba's fijn tot een tartaar en kruid met peper en zout en gambaolie. Verfris met wat citroensap.

citrusgel:		
50	g	citroensap
30	g	limoensap
25	g	yuzusap
12	g	gembersiroop
125	ml	suikerwater
3,2	g	agar agar
2,8	g	gellan (van Texturas)

Bereiding citrusgel: de helft gebruiken voor het voorgerecht de andere helft wordt gebruikt door het nagerecht!

- Voeg alle ingrediënten behalve de agar agar en de gellan bij elkaar en breng aan de kook.
- Voeg de agar agar en gellan toe en breng nogmaals aan de kook.
- Laat de massa afkoelen en draai in de blender glad tot een gel

presentatie		
1/2	bosje	radijs
100	g	miniwortel
25	g	sojascheuten
75	g	sugar snaps
50	g	enokipaddestoelen
1/2	bakje	chilicress

Presentatie:

- Snijd lange smalle rechthoeken van de geleï.
- Snijd de radijsen in dunne plakjes, de sugarsnaps in smalle reepjes, maak de enoki paddenstoeltjes van elkaar los.
- Verdeel de gambatartaar , taotjocreme (toefjes) en de groenten over de geleï en garneer af met wat sambal taotjo, de rest van de gambatartaar en plukjes cress.

Wijnadvies: Domaine Martinolles Chardonnay of Rully

TUSSENGERECHT: TOMPOUCE VAN BLOEMKOOLPANNACOTTA, ZOETE AARDAPPEL, IERSE RUNDERREEPJES & KOKOS CURRYJUS

		Bloemkool pannacotta
300	ml	volle melk
6	tn	<i>gerookte</i> knoflook
400	ml	slagroom
375	g	bloemkool in kleine roosjes
1	tn	knoflook fijngehakt nootmuskaat vers gemalen
12	g	agar-agar
80	ml	water
		Zoete aardappel
900	g geschild	GROTE (i.v.m. grootte van de vorm (rechthoek)) zoete aardappel zonnebloemolie
		Kokos curryjus
300	g	kokosmelk
1	stengel	citroengras
20	g	verse gember gesneden
6	g	rode thaise curry pasta
1	tl	limoenrasp
4	tn	knoflook
3	st	sjalotjes fijn gehakt
		Iers rundvlees
500	g	iers rundvlees
		bieslook
1	st	lenteui

Bereiding bloemkool pannacotta:

- Start met het verwarmen van de volle melk en laat hierin zo lang als mogelijk is de gekneusde gerookte knoflook trekken; hierna pureren en door een zeef gieten.
- Breng de slagroom tot aan de kook, voeg de bloemkoolroosjes toe en 1 teentje look en laat dit alles afgedekt gaar koken; **Noot:** haal 125 gram bloemkoolroosjes vroegtijdig uit de pan om later te kunnen afbakken (zie voorbereiding voor het uitserveren);
- Pureer in de blender en druk door een zeef;
- Meng de agar-agar met het water en door de bloemkoolpuree roeren; verhit tot kookpunt.
- Breng op smaak met peper en zout en schenk in een grote vierkante schaal; de schaal moet zo groot zijn dat er 12 rechthoekige vormen van 1 cm hoog uit gesneden kunnen worden.

Bereiding zoete aardappel:

- Snijd 24 plakken (vorm gekozen rechthoek) uit de zoete aardappels met een dikte van ½ cm en kook deze half gaar in gezouten water. Haal ze uit het water en smeer in met wat olijfolie. Maak van de restanten een mooie puree.

Bereiding kokos curryjus:

- Breng de kokosmelk, gekneusde citroengras, gesnipperde knoflook, de fijngehakte sjalotjes, de Thaise curry en de rasp van de limoen aan de kook en laat zachtjes tot 2/3 inkoken;
- Giet door een zeef en breng zo nodig op smaak.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- **Iers rundvlees:** snijd het vlees in reepjes; voorzie van versgemalen peper en zout en bak zeer snel bruin in een hete pan met wat olijfolie; serveer gelijk uit op de borden.
- Verwarm de kokos curryjus licht en schuim deze goed op met de bamix;
- Bloemkoolroosjes: bak de beetgaar gekookte bloemkoolroosjes snel licht bruin in olijfolie;
- Maak een tompouce van aardappel-bloemkool-aardappel en warm kort op in de oven op 160°C.

Uitserveren:

- Plaats op een bord de tompouce (aardappel-bloemkool-aardappel);
- Leg hierop de (warme) runderreepjes & kokoscurryschuim en een spriet bieslook en fijngesneden lente-ui;
- Garneer met de saus en de gebakken bloemkool.

Wijnadvies: Lergenmüller Spätburgunder of Maray Syrah

SOEP: SOEP VAN SCHORSENEREN MET IBERICOHAM

Bloemkool pannacotta

3	st	sjalot
2	tn	knoflook
2	st	prei
4	st	schorseneer
2	li	gevogelte bouillon tijm
2	dl	room peper/zout

Ibericoham

300	g	Iberico ham
2	st	schorseneren bieslook

Bereiding soep:

- Snij de sjalot, de knoflook en de prei fijn en stoof ze aan in boter zonder te kleuren.
- Schil de schorseneer, snij grof en laat mee stoven bij de prei.
- Voeg de bouillon toe en laat 30 minuten zacht koken. Mix alles en passeer door een zeef.
- Voeg de room toe en maak op smaak.

Ibericoham:

- Snij een fijne brunoise van de geschilde schorseneer, fruit aan in boter tot hij gaar is en maak op smaak met peper, nootmuskaat en zout.
- Voeg indien nodig wat extra boter toe zorg er voor dat hij niet aan bakt.
- Laat uitlekken op bakpapier.
- Snij de ham op stand 7 op de machine en vervolgens in julienne en zet koel weg.
- Snij de bieslook fijn.

Uitserveren

Vermeng de schorseneer met de ham en de bieslook met wat peper en zout en druk de mengeling aan in een kleine ring centraal in een diep warm bord.

Doe de soep in een schenkan en giet de soep aan tafel voorzichtig in het bord en serveer.

HOOFDGERECHT: LAM MET MIMOSA VAN GROENTEN EN GAZPACO VAN PEULVRUCHTEN

		lamsjus	Bereiding jus:
2	st	lamschenkel	<ul style="list-style-type: none">• Lamsschenkels aanzetten in de pan met olie.
2	st	prei	<ul style="list-style-type: none">• Bouquet snijden van de groenten, bij de lamschenkel voegen en afblussen met rode wijn.
4	st	vleestomaat	<ul style="list-style-type: none">• Zo lang mogelijk laten sudderen op laag vuur.
2	st	ui	<ul style="list-style-type: none">• Zeven en inkoken tot sausdikte.
¼	st	knolselderie	<ul style="list-style-type: none">• Afmonteren met een mooie olijfolie.
3	steel	bleekselderie	
½	ltr	rode wijn	
		Olijfolie	
		Aardappelpuree/wafeltjes	Aardappelpuree:
1	kg	aardappels	<ul style="list-style-type: none">• Twee grote aardappelen tot linten draaien. Wegzetten onder water. De overige aardappels koken en er met boter, peper en zout een luchtige puree van maken.
		boter	
		peper/zout	
		Gazpacho	Gazpacho
150	g	doperwten(diepvries)	<ul style="list-style-type: none">• Het wit van de prei fijn snijden en even aanzetten in wat olijfolie. Erwten samen met de prei en de andere ingrediënten in de blender tot een gladde massa draaien. Eventueel wat room of kippenbouillon toevoegen. Werk door een zeef.
1	st	prei	<ul style="list-style-type: none">• Afmonteren met wederom een “mooie”olijfolie en op smaak maken met peper en zout.
1	dl	Crème d'Ysigny	
	scheut	olijfolie	
5	bl	munt	
		lamskoteletten	lamskoteletten:
36	st	lamskoteletten	<ul style="list-style-type: none">• Lamsrek prepareren; krab de botjes goed schoon. Bak in zijn geheel tegen rosé aan en laat rusten. Snijd vlak voor het opdienen in koteletjes en bak even snel aan in een zeer hete pan met een beetje olijfolie.

1	st	rode paprika
1	st	gele paprika
1	st	groene paprika
1	st	sjalot
1	te	knoflook
12	st	artisjokbodems(blik of diepvries)
1	st	citroen
450	gr	truffelaardappel tijm/rozemarijn peper/zout

Groentebrunoise:

- Paprika's ontvellen en brunoise snijden.
- Truffelaardappels met zout in de schil gaar koken. Laten afkoelen, schil er af halen en brunoise snijden.
- Tijm en rozemarijn(beide niet te veel, gaat snel overheersen) fijn snijden.
- Paprika's met gesnipperd sjalot en knoflook, tijm en rozemarijn lichtjes aanzetten in de olijfolie, beetgaar. Truffel aardappels toevoegen en af laten koelen.
- Artisjokbodem besprenkelen met citroen.

aardappellinten

De aardappellinten goudbruinfrituren.

Opmaak

Warm aardappelpuree en groentebrunoise op. Leg op een voorverwarmd groot rond bord een hoopje aardappelpuree. Zet daarop de artisjokkenbodem. Zet daar tegenaan drie lamskoteletjes in stervorm. Leg de groentebrunoise tussen de koteletjes. Maak een streep van de doperwtjeszalf en druppel wat jus op het bord. Serveer de rest van de jus in een sauskom.

Wijnadvies: Serre Due Palme of Gotim Bru Oda

NAGERECHT: Chocoladetaartje Pure C

Ingrediënten:

chocolademousse

90 g eidooier
2 st ei
50 g suiker

60 g suiker
30 g water
250 g pure chocolade
450 ml room

citroenmousseline

100 ml citroen sap
50 g boter
75 g suiker
3 st eieren

chocoladebiscuit

330 g boter
330 g poedersuiker
430 g broyage(50% suiker, 50% amandelpoeder)
65 g cacao
10 st eieren

chocolademousse:

- Klop de eidooier de suiker en het ei tot een stijve luchtige massa.
- Kook de 60 g suiker met het water tot 121 C en giet dit voorzichtig op de eiermassa. Meng grondig.
- Smelt de chocolade en spatel die door de luchtige eiermassa.
- Spatel daarna de half opgeklopte room erdoorheen tot een homogene massa. Zet koel weg.

Citroenmousseline:

- Breng het citroensap, de boter en de suiker aan de kook.
- Klop de eieren los en voeg ze al roerend toe.
- Breng opnieuw al roerend aan de kook en passeer door een zeef. Laat afkoelen.

Chocoladebiscuit:

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Klop de boter tot een smeuge massa, voeg de poedersuiker, broyage en cacao toe en klop tot een homogene massa.
- Voeg de eieren één voor één toe tot je een mooi beslag hebt.
- Leg bakpapier op een bakplaat en stort hierop het beslag.
- Bak gedurende 15 minuten in de voorverwarmde oven.

Taartje opbouwen:

- Spuit de chocolademousse in ronde siliconevormen, leg een uitgestoken rondje biscuit van dezelfde grootte op de mousse en vries in.
- Haal de taartjes uit de vorm en laat ontdooien.

		hangop
1	li	yoghurt
150	g	suiker
250	g	halfopgeklopte room

Hangop:

- Laat de yoghurt zo lang mogelijk uitlekken in een passeerdoek, knijp daarna nog zoveel mogelijk vocht eruit.
- Vermeng daarna met suiker en room tot een mooie gladde massa.

Citrusgel: is hetzelfde als bij het voorgerecht, het voorgerecht maakt de dubbele hoeveelheid en levert de helft aan het nagerecht

100	g	toffeebollen cress
-----	---	-----------------------

Toffeecrunch:

- Draai de toffeebollen in de blender tot crunch.

Afwerking:

- Maak met een spuitzak met glad mondje golvende strepen van de hangop op het bord. Spuit hiertussen rondjes citroenmousseline en citrusgel.
- Leg het taartje op het bord. Garneer af met hoopjes toffeecrunch en cress.