



## MENU

April 2016

### WIJNEN

Picpoul de Pinet Beranger

Alvarinho Vinho Verde  
\*Picpoul de Pinet Beranger

Maray Pinot Noir

Haut Grelot

### GERECHTEN

#### AMUSE

Tartaar van dubbel gedopte tuinbonen

#### VOORGERECHT

Kabeljauw – tapijtschelpen – salade -  
peterselie

#### TUSSENGERECHT

Konijn in spek

#### HOOFDGERECHT

Lamsribstuk – tijm – primeurgroenten -  
fondant aardappelen

#### NAGERECHT

Gorgonzola perentaartje &  
Gewürztraminer sorbet

\* = voordelig alternatief

### AMUSE: Tartaar van dubbel gedopte tuinboontjes

<b>Ingrediënten</b>		
<b>tartaar</b>		
5	kg	tuinbonen (± 1 kg schoon)
70	g	Parmezaanse kaas
45	ml	olijfolie peper en zout
<b>Eieren</b>		
12	st	verse eieren
12	plakken	Parmaham peper en zout olijfolie extra vergine

**Het schoonmaken van de tuinbonen kost relatief veel tijd. Het is daarom goed voor de start van de verschillende gerechten eerst *samen met hele groep* de bonen schoon te maken.**

#### **Bereiding tartaar:**

- Haal de tuinbonen uit de peulen; je houdt circa 1 kg netto gewicht over.
- Kook de tuinbonen in water met wat zout circa 5 minuten;
  - Kleine boontjes wat korter, dan grote bonen!!
- Giet af en dop de boontjes: het grijze velletje eraf halen.
- Prak de gekookte tuinboontjes nu grof met een vork en roer er de geraspte Parmezaanse kaas met de olijfolie extra vergine doorheen;
- Breng op smaak met peper en zout.

#### **Bereiding eieren:**

- Zet het Sous-vide apparaat aan en stel in op 64 °C.
- Plaats de eieren in het waterbad en stel de tijd in als het water in het Sous-vide apparaat weer terug is op 64 °C.
- Zet de timer op exact 50 minuten voor een juiste garing.
- **NOOT: na gebruik het Sous-vide apparaat instellen op een temperatuur van 58 °C (tussengerecht)!!!!**

#### **Uitserveren:**

- Wikkel een plak parmaham in een stalen ring (neem een passende ring; zodat het ei goed op de tartaar kan blijven liggen);
- Vul de ring met de tuinbonentartaar; verwijder vervolgens de ring en
- leg hierop het gepocheerde eitje uit de Sous-vide;
- Werk af met wat goede olijfolie en peper en zout

#### **Wijnadvies:**

## VOORGERECHT: Kabeljauw – tapijtschelpen – salade - peterselie

		Ingrediënten
<b>Tapijtschelpen</b>		
1000	g	tapijtschelpen
100	ml	olijfolie
		peper
2	tn	knoflook + 1 sjalot
400	ml	witte wijn droog
¼		bosje peterselie
<b>Kabeljauw</b>		
600	g	kabeljauw
		peper en zout
		fleur de sel
1		citroensap (rasp etc. zie aardappel )
<b>Geprakte aardappel</b>		
600	g	aardappel
		zout
		tijm en rozemarijn
1	tn	knoflook
		fleur de sel
		olijfolie extra vergine
		citroensap en -rasp
<b>Peterseliecrème</b>		
½	bos	peterselie
50	g	kippenfond
30	g	eiwit
2,2	g	xantana
25	g	sushiazijn
1		citroen sap ervan
		peper en zout

### Bereiding tapijtschelpen:

- Was de tapijtschelpen onder stromend koud water;
- Kruid de olie met vers gemalen peper, de fijngesnipperde knoflook en sjalot;
- Zet de tapijtschelpen daarna aan in de olijfolie;
- Blus de schelpen met de witte wijn, voeg de gekneusde peterselie (dus niet fijn snijden) toe en plaats deksel op de pan tot de tapijtschelpen gaar zijn;
- Controleer frequent op gaarheid; laat ze daarna uitlekken op een vergiet:
  - **BEWAAR het VOCHT!! LAAT de tapijtschelpen in hun schelpen en zet afgedekt weg!!!!**

### Bereiding kabeljauw:

- Fileer de kabeljauw aan een zijde. Leg de vis met graat goed afgedekt terug in de koelkast voor de volgende groep. Portioneer de kabeljauw en laat op kamertemperatuur komen; kruid met peper en zout; *Zie verder opmerking onderaan dit recept.*
- Breng het vocht van de tapijtschelpen aan de kook in een passende pan i.v.m. de hoeveelheid vocht, en leg de kabeljauw in dit vocht; laat opnieuw aan de kook komen; haal direct van het vuur en laat de kabeljauw in het vocht langzaam garen. Check na 8 - 15 minuten de gaarheid; draai de vis eventueel om als deze niet geheel onder het vocht staat.
  - Als de lamellen van elkaar gaan en de vis nog prachtig “glazig” is, is de vis gaar.
- Haal nu de vis uit het vocht, bestrooi met fleur de sel en verfris met citroensap naar smaak.
- Zet afgedekt weg tot gebruik. **BEWAAR OPNIEUW HET VOCHT!!**

### Bereiding geprakte aardappel:

- Was de aardappelen, prik enkele gaatjes in de schil en kook de aardappelen in de schil gaar in water met zout, tijm, rozemarijn en knoflook;
- Als de aardappelen gaar zijn en iets afgekoeld: verwijder de schil en prak de aardappelen;
- Breng op smaak met fleur de sel, een scheut olijfolie extra vergine en wat citroensap en –rasp.

### Bereiding peterseliecrème:

- Doe de peterselie, kippenfond, eiwit, sushiazijn, xantana, citroensap, peper en zout in de blender of met de Bamix en draai glad, bind dan de massa met halfom olijfolie en maïsolie dat je langzaam erbij giet. Mogelijk is minder olie ook voldoende.

250 ml olijfolie /maïsolie (halfom)

### Salade

1 groene appel

1 grote venkel

1 sjalot of 2 kleine

60 ml olijfolie extra vergine

15 ml sushiazijn  
peper en zout

2-3 st krupuk udang (groot)

1 bosje lente-uitjes

### Bereiding appel- venkelsalade:

- Vlak voor het uitserveren i.v.m. verkleuren: Meng de in zeer kleine brunoise gesneden geschilde appel, met de dun gesneden venkel (op mandoline of snijmachine) en de zeer fijn gesneden sjalot(jes);
- Maak de salade aan met de dressing van de olijfolie, sushiazijn en peper en zout;

### Vorbereiding voor het uitserveren:

- Krupuk: verwarm de frituurpan tot 180 °C en bak hierin de in 12 porties gebroken 2-3 vellen krupuk udang.
- Aardappel: verwarm de geprakte aardappel tot lauwwarm;
- Vis: verwarm de *kabeljauw* in een oven op 50 °C. Zet de *tapijtschelpen* in de schelp klaar
- Salade: zet de salade klaar;
- Lente-uitjes: Was de lente-uitjes. Verwijder het groene gedeelte van de lente-uitjes, snijd het groen in sliertjes en bankcheer de sliertjes beetgaar; zet op ijswater en gaar vervolgens het wit (in 12 stukken gesneden) kort in het vocht van de tapijtschelpen/kabeljauw en houd warm;
- Doe de peterseliecrème in een spuitzak;

### Uitserveren:

1. Leg onderin een licht verwarmd diep bord wat geprakte aardappel,
2. Daarop de appel- venkelsalade,
3. Verdeel nu de lauwwarme kabeljauw en de tapijtschelpen mooi over het bord;
4. Werk af met de lente-uitjes (groen en wit)
5. Spuit dopjes peterseliecrème mooi verdeeld over het bord en werk af met een stukje krupuk.

**Noot: Indien een groep kookt op een dag dat er de volgende dag niet gekookt wordt, dan dient de overgebleven kabeljauw te worden ingevroren.**

## Tussengerecht: Konijn in spek

### Ingrediënten

#### Konijn

900!	g	konijnenrugfilets wild konijn totaal 6 filets
200	g	ontbijtspek zeer dun gesneden
circa ½		rode peper
4	takjes	salie olijfolie om te bakken boter om te bakken

#### Saus

2		sjalotjes afsnijdsel van de filets
1	tn	knoflook
100	ml	witte wijn
200	ml	kippenbouillon
100	ml	room peper en zout iets ras –el-hanout

### Bereiding konijn:

- Het Sous-vide apparaat is ingesteld op een temperatuur in op 58 °C (door bereiders Amuse), wel even controleren of dat goed is gebeurd;
- Dep de filets droog met keukenpapier en verwijder de zenen;
- Leg een stukje plasticfolie glad neer; beleg dit dakpansgewijs, ter lengte van de filets, met de plakjes (ontbijt)spek;
- Leg er nu 1 filet op, bestrooi met zeer weinig zeer fijn gesneden rode peper, wat stukjes salieblad en peper en zout; plaats nu de 2<sup>e</sup> filet hierop in tegengestelde richting zodat het dunne einde van de ene filet op het dikke gedeelte van de andere filet rust, kruid ook de tweede filet met peper en zout;
- Rol de filets nu strak op in het spek met de folie, zover dat het rolletje rondom bedekt is met spek, dat is ergens halverwege de lange stroken spek. Snijd dan de spek en folie door en gebruik de rest voor de volgende rol. Rol het geheel in een tweede velletje folie zodat je het strak kunt aantrekken door de uiteinden van de folie aan te draaien. Bind de zijkanten dicht met een touwtje.
- Doet hetzelfde met de andere filets; vacumeer, en gaar de filets 40 minuten voor het uitserveren in het Sous-vide apparaat gedurende 25 minuten.

### Bereiding saus:

- Snipper de sjalotjes, wat ras-el-hanout en de knoflook zeer fijn en sueer (= laten zweten, vocht laten verliezen en zonder te kleuren glazig laten worden in boter of olie);
- Voeg het afsnijdsel van de filets toe en laat even mee garen; blus af met de witte wijn en laat tot de helft reduceren; voeg nu de kippenbouillon toe en laat opnieuw tot de helft inkoken en zeef;
- Voeg nu de room toe en breng zo nodig op smaak met wat zout en/of peper. Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.

		<b>Doperwten</b>
600	g	doperwten
25	g	boter
75	ml	slagroom

		zo nodig: xantana
		zeezout en peper
		honing
½		rode chilipeper
		munt

#### **Bereiding doperwten:**

- Ontdooi de doperwten; Breng de room met de boter aan de kook en verwarm hierin kort 450 gram van de ontdooide doperwten; pureer het mengsel in een keukenmachine en druk door een zeef zodat de velletjes verwijderd worden;
- Blancheer de overige 150 g doperwten beetgaar in wat gezouten water; zie verder voorbereiding voor uitserveren;
- verwijderd worden;
- Blancheer de overige doperwten beetgaar in wat gezouten water; zie verder voorbereiding voor uitserveren;

#### **Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Konijn: haal de filets uit de Sous-vide, verwijder de vacumeerzak en schroei de filets in een hete koekenpan met wat olijfolie en boter op matig vuur rondom dicht en portioneer.
- Saus: verwarm de saus, voeg het vocht uit de vacumeerzakken toe, smaak zo nodig af en bind zo nodig met wat xantana;
- Erwtenpuree: Verwarm de erwtenpuree in wat boter en breng zo nodig op smaak met wat peper en zeezout.
- Doperwten: Warm de geblancheerde doperwten even op en breng op smaak met honing, zeezout en zeer fijn gehakte chilipeper en de gehakte munt naar smaak.

#### **Uitserveren:**

1. Maak de voorverwarmde borden op met de in 1 of 2 stukken geportioneerde konijnenfilets;
2. Breng met een spuitzak een toef puree aan op het bord;
3. Drapeer de doperwten met peper en munt op het bord en maak af met de saus.

#### **Wijnadvies:**

## HOOFDGERECHT: Lamsribstuk – tijm – primeurgroenten – peterselie aardappelen

		<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding saus en schoonmaken ribstuk:</b>
		<b>lam / saus</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verwarm de oven op hoogste stand minimaal 200 °C.</li><li>• Bak de stukken lamsbout bruin in een voorverwarmde oven. Voeg laatste 15 minuten de afsnijdsels toe.</li><li>• Maak intussen het lamsribstuk (ribben) schoon en voeg het afval toe aan de botten in de oven;</li><li>• Snijd de groenten in grove brunoise;</li><li>• Fruit de groenten en ui aan in de mengeling van olie en boter;</li><li>• Voeg de aromaten (grof gesneden kruiden) erbij en de gebruikte lamsbot + het afsnijdsel van de ribbetjes; stoof alles 10 minuten onder deksel;</li><li>• Voeg nu 300 ml lamsfond en 100 ml water toe en laat inkoken en herhaal nog eens met 200 ml water. Schuim af!! en laat zo lang mogelijk trekken!</li><li>• Zeef de saus en laat afkoelen in de koelkast om het overtollige vet eraf te kunnen scheppen.</li><li>• Kruid het ribstuk met peper en zout en zet afgedekt weg tot gebruik.</li></ul>
1800	g	lams ribstuk	<b>Bereiding ribstuk:</b>
± 200	g	stukje lamsbout	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zie voorbereiding voor het uitserveren;</li></ul>
100	g	wortelen (voor de saus)	<b>Bereiding groenten:</b>
100	g	uien (voor de saus)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sperzieboontjes: rang de boontjes, kook beetgaar in gezouten water en zet afgedekt weg tot gebruik. Bewaar het water!!</li><li>• Courgette: was de courgette, snijd in de lengte doormidden, verwijder zaad, snijd in 24 (lengte)stukjes zodat elk stukje een groene zijde heeft. Blancheer zeer kort in het gebruikte water. Zie verder voorbereiding voor het uitserveren.</li><li>• Wortelen: maak de worteltjes schoon en laat er wat groen aanzitten. Kook de worteltjes beetgaar in het gebruikte water en zet afgedekt weg tot gebruik. Zie voorbereiding voor het uitserveren</li></ul>
100	g	peterselie – tijm (voor de saus)	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Bereiding aardappelen:</b></li></ul>
100	g	olijfolie en boter totaal	<ul style="list-style-type: none"><li>• Schil en snijd de aardappelen in gelijkmatige vorm (tonvormig: zie uitleg hieronder) en zet ze op in licht gezouten water circa 2-3 p.p. als ze klein zijn. Breng ze aan de kook en schuim af; plaats een deksel schuin op de pan en kook ze verder gaar op matig vuur;</li><li>• Giet de aardappelen af als ze gaar zijn zonder te schudden en te drogen. Ze zien er glad en niet bloemig uit. Zet afgedekt weg tot gebruik en zie ook voorbereiding voor het uitserveren.</li></ul>
		<b>Groenten</b>	
12		jonge wortelen	
1		jonge groene courgette	
600	g	jonge sperzieboontjes	
		<b>peterselie-aardappelen</b>	
1200	g	aardappelen	

		boter voor lamsribstuk	<p><b>Vorbereiding voor het uitserveren:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Lamsribstuk</u>: verhit een koekenpan en laat hierin voldoende boter bruisen. Bak het ribstuk op matig vuur onder voortdurend omdraaien tot het mooi gebruind is. Plaats het nu in voorverwarmde oven van 180 °C. en laat met kerntemperatuur thermometer garen tot 58-62 °C. Haal uit de oven en laat rusten gedurende ongeveer 5-10 minuten.</li> <li>• <u>Saus</u>: verwarm de saus en maak af met voldoende boter (staafmixer gebruiken); smaak zo nodig af met peper en zout</li> <li>• <u>Groenten</u>: Verwarm wat boter in een pan en laat hierin de in schuine plakjes gesneden <u>wortelen</u> warm worden zodat ze een glanzend “boterjasje” krijgen (voeg daaraan een klein scheutje Grand Marnier toe). Bak de stukjes <u>courgette</u> aan in een hete koekenpan met daarin bruisende boter. Smaak af met peper en zout zo nodig. Snijd de <u>sperzieboontjes</u> in ringetjes van circa ½ cm en verwarm eveneens in wat boter. <u>Coeur de boeuf</u>: was en snijd brunoise en bestrooi met wat peper en zout en wat olijfolie extra vergine.</li> <li>• <u>Aardappelen</u>: Verwarm wat boter in een koekenpan en rol hierin de aardappelen, zodat ze geheel bedekt zijn met een “filmlaagje” boter. Rol ze nu door de zeer fijngehakte peterselie in een klaarstaande schaal.</li> </ul>
		boter voor saus	
1		boter voor de groenten coeur de boeuf tomaat (groen) olijfolie extra vergine peper en zout	
1	bosje	peterselie boter	
		kleine zuring blaadjes 3 p.p.	<p><b>Uitserveren:</b> Serveer op warme borden een compositie van de ribstuk, de mooi verdeelde groenten, de peterselie aardappeltjes, wat tomatenbrunoise en drapeer hierover de heerlijke saus. Maak af met wat zuringblaadjes.</p> <p><b>Wijnadvies:</b></p> <p><i>Info tonvormige aardappelen:</i> Snijd de aardappel in 4 gelijke kwartdelen. Snijd de uiteinden van de kwartdelen af en neem telkens een kwartdeel tussen duim en wijsvinger. Snijd met een klein mes van boven naar beneden zodat een mooie ronde kant ontstaat. Draai na iedere snijbeweging de aardappel iets. Na 7 snijbewegingen ontstaat de zogenaamde “ton”vorm.</p>



## NAGERECHT: Gorgonzola perentaartje & Gewürztraminer sorbet

<b>Ingrediënten:</b>		
<b>Perentaart</b>		
6	st	handperen
3	el	citroensap (45 ml)
3	el	honing
300	g	suiker
150	ml	Gewürztraminer
50	ml	room

12	pl	plakjes bladerdeeg bloem boter
----	----	--------------------------------------

<b>Sorbet</b>		
300	ml	water
150	g	suiker
6	el	honing (± 90 ml)
300	ml	Gewürztraminer
60	ml	citroensap

<b>Kaas</b>		
30	g	gorgonzola
300	ml	slagroom
3		eieren

### **Bereiding perentaartje:**

- Breng 1 liter water met het citroensap aan de kook; en voeg daarna de suiker, honing en de wijn (Gewürztraminer) toe.
- Schil de peren, halveer ze en verwijder het klokhuis;
- Pocheer de peren in de suikerstroop tot ze gaar zijn;
- Haal de peren uit de stroop na garing en koel af in ijswater; kook het pocheervocht van de peren in en maak er met de room een mooi sausje van.

### **Bereiding bladerdeeg:**

- Rol de plakjes bladerdeeg op een met bloem bestoven ondergrond uit, zodat ze iets grote en dunner worden;
- Beboter 12 tartelette-vormpjes met de boter en “drapeer” het bladerdeeg in de 12 beboterde vormpjes; prik de bodems in met een vork;
- Bedek het deeg met aluminiumfolie en vul ze met gedroogde peulvruchten of speciaal voor “blindbakken” klaarstaande erwten etc.
- Bak blind af in een voorverwarmde oven van 200 °C. in 10 – 12 minuten. Kijk of het deeg mooi gekleurd en gaar is of zet nog even terug.
- Laat afkoelen.

### **Bereiding sorbet:**

- Breng het water met de suiker en de honing aan de kook en laat even doorkoken;
- Neem de pan van het vuur;
- Voeg de Gewürztraminer en het citroensap toe;
- Laat afkoelen en draai van de massa – na bekoelen – hiervan sorbetijs.
- 

### **Bereiding kaas:**

- Snijd de kaas in blokjes, verhit de slagroom in een steelpan; voeg de kaasblokjes toe en laat ze al roerend smelten;
- Zet het vuur uit;
- Klop de eieren in een kom los en giet door een zeef de kaasmassa die is afgekoeld tot 82-84 °C bij de losgeklopte eieren; zet afgedekt weg tot gebruik.

100 g pijnboompitten

**Vorbereiding voor het uitserveren:**

- Rooster de pijnboompitten;
- Snijd de bovenkanten van de afgekoelde peerhelften zo, dat ze even lang als breed zijn;
- Snijd de peerhelften in een waiervorm en leg ze in de voorgebakken tartelette;
- Snijd de restanten van de peer in gelijkmatige kleine brunoise; zet weg tot uitserveren;
- Giet de kaascrème er rond en overheen en houd saus achter voor de opmaak;
- Bestrooi met pijnboompitten en bak af in een voorverwarmde oven van 175 °C.
- Als de kaascrème begint te kleuren zijn de taartjes gaar.

**Uitserveren:**

- Schik de tartelette op de borden;
- Schep wat van de achtergehouden saus om het de tartelette als ook de brunoise gesneden peer;
- Serveer uit met het sorbetijs.