



MEI - VOORJAAR

Tartaar van Hollands rund met een gepocheerd kwarteleitje en een hartig krokantje (b)

Schuimige pastinaaksoep met langoustine en kruidenolie

Warme salade van dorade, sinaasappel en avocado (b)

Sorbet van Granny Smith

Lamshaasjes met een bearnaisesaus en witte asperges (b)

Rabarber gestoofd in jus d'orange met chocolademoes en een bitterbal van chocolade (b)



TARTAAR VAN HOLLANDS RUND MET EEN GEPOCHEERD KWARTELEITJE EN EEN HARTIG KROKANTJE

Tartaar

500 gr. kogelbiefstuk
3 á 4 sjalotjes
2 el kappertjes
Olijfolie
50gr. harde oude kaas
Peper en zout

Maak de helft van; de sjalotjes, het rundvlees en de kappertjes in een keukenmachine fijn met een scheutje olijfolie.

Hak de andere helft van het vlees fijn met de hand zodat het grover blijft. Meng door elkaar en breng op smaak met peper en zout.

Hak de andere helft van de sjalotjes fijn en hak de kaas. Meng met de overgebleven kappertjes.

Krokantjes

70 gr. harde oude fijn
geraspte brokkelkaas of
Parmezaan

Verdeel de kaas in 12 kleine hoopjes op een stuk bakpapier. Druk de kaas met de bolle kant van een lepel plat en bak ze enkele minuten op 200 °C tot ze goudbruin zijn.

(bak niet met hete lucht, anders wordt de kaas weggeblazen)

Half gedroogde tomaatjes

6 honing tomaatjes

Halveer de tomaatjes en leg ze in een ovenschaal met bakpapier. Besprenkel licht met olijfolie en een klein beetje peper. Bak ongeveer 3 kwartier á een uur op 90°C.

Gepocheerde eitjes

12 'kakel' verse kwarteleitjes
Azijn
Zout
Ijswater

Zet een pan met water op en voeg hier een flinke scheut azijn aan toe. Zet een bak met ijswater klaar en voeg hier een snuf zout aan toe.

Breek een eitje recht uit de koelkast in een kommetje (koud eiwit stolt gemakkelijker en loopt minder uit).

Zodra het water een temperatuur tussen de 85 en 90°C heeft bereikt, laat je het eitje voorzichtig in de vloeistof zakken. Eventueel roer je het water eerst met een spatel zodat er een draaikolk ontstaat.

Zorg ervoor dat het eiwit niet te veel slierten vormt tijdens het stollen; gebruik hiervoor een spatel.

Haal het eitje na *1 minuutje* uit het water en dompel in de kom met koud water (om te spoelen en terug te koelen). Knip eventuele losse sliertjes eiwit weg zodat je een mooi egaal eitje krijgt. Herhaal bovenstaande voor de overige eitjes. Geoefende 'pocheerders' kunnen uiteraard meerdere eitjes tegelijk pocheren.

Presentatie

2 el crème fraîche
Takje dragon

Vermeng een paar eetlepels crème fraîche met enkele blaadjes fijngesneden dragon.

Plaats een serveerring op een bord en doe hierin een laagje tartaar gevolgd door een laagje van het sjalotten mengsel.

Garneer met het kwarteleitje en krokantje.

Maak een streep op het bord met de dragon crème fraîche en plaats het tomaatje erlangs.

SCHUIMIGE PASTINAAKSOEP MET LANGOUSTINE EN KRUIDENOLIE

Soep

6 grote pastinaken
3 witte uien
4 teentjes knoflook
1,8 L groentebouillon
350 ml slagroom
50 gr roomboter
sap van ½ citroen
Peper en zout

Schil de pastinaak en snijd in blokjes. Snipper de ui en de knoflook grof. Fruit de ui en knoflook aan in olie samen met de pastinaak zonder ze te laten kleuren. Blus af met de bouillon en laat het geheel 15 minuutjes zacht koken tot de pastinaak zacht is.

Pureer de soep en passeer hem door een zeef. Voeg de room en de boter toe en breng op smaak met peper, zout en citroensap. Warm en schuim de soep vlak voor het serveren op met behulp van bijvoorbeeld een staafmixer.

Langoustines

12 langoustines, gepeld
Olijfolie
Boter

Pel de langoustines, haal kop en staart eraf, en verwijder het darmkanaal. Bak ze kort in olijfolie met wat boter.

Kruidenolie

Half bakje shiso purper
150 ml olijfolie
Snufje zout

Pureer de shiso samen met een klein snufje zout en de olijfolie in de blender.

Presentatie

Schep de schuimige soep in voorverwarmde borden. Leg de langoustine in het midden met een en druppel er als laatst een beetje kruidenolie over. Gebruik eventueel nog een blaadje shiso purper ter garnering

LAUW WARME SALADE VAN DORADE, SINAASAPPEL EN AVOCADO

Dorade

6 kleine dorades
Olijfolie
Zout en peper

Fileer de dorade.
Haal de achtergebleven graatjes met een pincet uit de filet.

Zet vlak voor het serveren een koekenpan met dikke bodem met een beetje olie op hoog. Strooi peper en zout over de filets, bak deze in de olie.

Haal de filets uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

Salade

6 Sinaasappels

Pel voor de salade 3 sinaasappels, ontvel de partjes en doe ze in een kom. Zet apart.

Pers de overige 3 sinaasappels uit en doe het sap in een pan. Breng aan de kook, schep eventueel schuim af en zet de hittebron laag. Laat zachtjes pruttelen en inkoken tot 6 eetlepels. Schenk deze over in een kom en laat afkoelen.

snufje suiker
3 el. Witte-wijnazijn
3 el. Olijfolie

Klop dan voor de dressing de suiker, wijnazijn en olijfolie. Breng op smaak met zout en peper en zet apart.

Flinke struik jonge
krulandijvie

Scheur de andijviebladeren los, spoel ze en dep droog.

6 pruimtomaten
3 rijpe avocado's
90 gram pijnboompitten,
licht geroosterd

Pliceer de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd in blokjes. Doe de blokjes bij de sinaasappelpartjes in een kom.

Halveer, ontpit en schil de avocado's in blokjes en doe die bij de salade, samen met de geroosterde pijnboompitten en de dressing ** (niet alle dressing)

Schep goed om en breng eventueel op smaak met zout en peper.

Presentatie

Schep een bergje salade in het midden van een bord en rangschik de stukken warme vis er voorzichtig boven op, druppel er een beetje van de **overgebleven dressing overheen en serveer meteen.



SORBET VAN GRANNY SMITH

Sorbetijs

600 gram Granny Smith
appels
175 gram suiker
1 citroen
3 takjes verse munt

Breng suiker met water aan de kook en laat afkoelen.
Was de appels (niet schillen), verwijder het klokhuis en snijd ze in 1 cm blokjes. (houd wat appel over ter decoratie)
Besprenkel ze met citroensap en zet ze 2 uur in de vriezer om de groene kleur te behouden.

Snijd de muntblaadjes in dunne reepjes. Maal de appelblokjes in de keukenmachine fijn en voeg de suikersiroop en munt toe. Draai het mengsel tot sorbet in de ijsmachine en zet tot gebruik in de vriezer.

Presentatie

Calvados
12 partjes appel

Doe een scheutje Calvados in voorgekoelde champagneglazen, schep hierop een bolletje sorbetijs en plaats een baadjes munt op het sorbetijs.
Zet een ongeschild partje appel op de rand van het glas.

GESAUTEERDE LAMSTOURNEDOS MET SAUS BEARNAISE EN WITTE LIMBURGSE AAA ASPERGES

Lamshaasjes

100 gram boter
800 gram lamshaas

De boter klaren, voorzichtig de boter in een hete pan smelten en het witte zaksel scheiden van de boter.

Het blauwe vliesje op de lamshaas verwijderen, de lamshaasjes portioneren in 36 stukjes en vormen als een tournedos, koud wegzetten, een half uur voor sauteren uit de koeling halen (chambreneren), voor het afbakken in de geklaarde boter licht bestrooien met peper, na het sauteren bestrooien met grof zout.

Bearnaise saus

1 dl droge witte wijn
1 dl dragon azijn
10 gram fijn gekneusde peperkorrels
3 gehakte sjalotjes
2 takjes thijm
2 eetlepels gehakte kervel,
2 laurierblaadjes

De wijn en de azijn aan de kook brengen de ingrediënten t/m de laurierblaadjes toevoegen dit tot 1/3 laten verdampen, door een fijne zeef halen, het vocht af laten koelen.

De eierdooiers los roeren met een eetlepel water.

De boter klaren zoals bovenstaand recept.

5 eierdooiers
225 gram geklaarde boter
1 eetlepel fijn gehakte kervel
en dragonblaadjes

De eierdooiers kloppen met de castrique (ingedampte wijn azijn vloeistof) bain-marie opwarmen, blijven kloppen en tegelijkertijd een straaltje warme, 40 °C, geklaarde boter toevoegen. Deze saus schift heel snel als hij te warm wordt, zorg voor een koude natte theedoek naast de pan en als je denkt dat de vloeistof te warm wordt, zet hem daar even op. De massa moet een lobbige saus worden.

Op smaak maken met de fijn gehakte kervel en dragonblaadjes, afmaken met een snuf cayennepeper en indien nodig een eetlepel vers citroensap.

De saus warm houden.



Asperges

12 AAA asperges
1 liter water
1 theelepel zout
12 kwarteleitjes

De asperges schillen, op gelijke lengte snijden, in een vochtige doek in de koeling leggen.

De schillen en de afgesneden stukjes opzetten met een het zout, zachtjes een half uur laten koken in een dichte pan, vocht mag niet verdampen. De asperges 4 minuten koken in deze bouillon en daarna 20 minuten van het vuur af laten staan.

De kwarteleitjes in een pannetje leggen en overgieten met 1 liter kokend water, na 1 minuut koken in koud water laten schrikken en pellen

Presentatie

12 takjes kervel

Op een warm groot bord een streep saus zetten, ca 7 centimeter, daar drie lamstournedos half inzetten.

Daarnaast een streep saus trekken en de asperge er vlak naast leggen.

Het kwarteleitje in vieren snijden en presenteren op het bord naast het takje kervel.

RABARBER GESTOOFD IN JUS D'ORANGE MET CHOCOLADEMOUSSE EN EEN BITTERBAL VAN CHOCOLADE

Rabarber

12 stronkjes jonge rabarber
1 l jus d'orange
250 gr. suiker

Verwarm de over op 180°C. Snijd de onderkanten van de rabarber en was ze (jonge rabarber niet schillen). Snijd in stukken van ongeveer 4 cm. Leg ze in een braadslee, giet de jus d'orange erover en bestrooi met suiker. Zet 30 minuten in de oven. Laat afkoelen in het vocht.

Chocolade mousse

300 gr. melkchocolade
2 baadjes gelatine
3 el Cointreau
4 eieren
300 ml slagroom

Splits de eieren. Klop het eigeel tot een wit lint. Klop de slagroom half stijf (in pieken). Week de gelatine in koud water. Verwarm de cointreau (niet koken!) en los hierin de uitgeknepen gelatine op.

Smelt de chocolade au-bain-marie. Spatel als de chocolade is afgekoeld (50 °C) het eigeel erdoor gevolgd door de Cointreau. Vervolgens de slagroom erdoor spatelen. Tot slot het eiwit stijf kloppen en er voorzichtig door spatelen. Laat opstijven in de koelkast.

Chocoladebitterbal

125 gr. Pure chocolade
100 gr. boter
45 gr. suiker
80 gr. maïzena
3 eieren
Bloem
Panko
Plantaardige olie

Smelt de chocolade au-bain-marie met de boter en suiker. Splits 2 eieren (bewaars het eiwit voor paneren). Klop 1 heel ei met de 2 dooiers en meng dit door het afgekoelde chocolademengsel. Voeg de maïzena toe en klop tot het een homogeen mengsel is. Laat het geheel in een platte schaal afkoelen in de koeling.

Draai mooie balletjes (niet al te groot, door paneren worden ze groter).

Haal ze door de bloem, eiwit en panko en herhaal dit.

Laat de balletjes opstijven in de vriezer.

Frituur ze vlak voor het uitserveren op 180 °C (1-1 ½ min.) en laat ze uitlekken op keukenpapier.

Presentatie

1 bloedsinaasappel

Schil de sinaasappel en ontvel en halveer de partjes. Verdeel over elk bord een quenelle chocolademousse met daarnaast enkele uitgelekte stukjes rabarber. Enkele halve partjes sinaasappel en een bitterbal. Garneer eventueel af met een blaadje munt.