



Menu mei 2011

1. (a/b) Amuse
Gegrilde vijgen met mascarponeschuim op masstodante ham

2. (a/b) Voorgerecht
Een mousse van asperges met Hollandse garnaltjes

3. (a) Soep
Asperge crèmesoep met sinaasappel en gamba's

- Tussengerecht
**Timbaaltje van kalfslever en roseval aardappel,
zwezerik en asperges**

4. (a) Sorbet
Watermeloensorbet en amandelkoekje

5. (a/b) Hoofdgerecht
Lamsrack met asperges en tomatenrisotto

6. (a/b) Nagerecht
Aardbeienbavarois met gevulde chocoladesoesjes



1. Gegrilde vijgen met mascarponeschuim op masstodanteham

Ingrediënten:

5 verse vijgen
50 gr boter ongezouten
30 gr poedersuiker
zout
zwarte peper versgemalen

50 gr mascarpone
60 gr room
Zout
2 el melk (zonodig)
zwarte peper versgemalen

5 plakken masstodanteham
10 blaadjes bladselderij

Bereiding:

Snijd de vijgen doormidden.
Verwarm een grillpan voor en vet licht in met olijfolie.
Smelt de boter.
Haal de vijgen met de snijkant eerst door de gesmolten boter en dan door de poedersuiker.
Gril de vijgen ongeveer 5 minuten op de gesuikerde kant totdat deze enigszins caramiliseerd.
Bestrooi met zout en peper en zet ze in de koeling.

Maak de mascarpone zacht door hem om te spatelen in een kom. Roer er voorzichtig de room door en breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
Schuim even op met de staafmixer.
Zonodig verdunnen met 2 el melk

Presentatie:

Snijd de masstodante plakken in de lengte doormidden.
Leg een half plakje op een bordje en leg daarop een halve vijg.
Garneer met een lepel mascarponeschuim.
Vouw de parmaham om de vijg met het schuim en versier met een blaadje selderij.

2. Een mousse van asperges met Hollandse garnaltjes

Ingrediënten:

Mousse:

500 gr asperges
45 gr boter
40 gr bloem
 $\frac{3}{4}$ dl melk
 $\frac{3}{4}$ dl asperge vocht
85 gr geraspte kaas
peper en zout

$\frac{1}{4}$ bosje bieslook
120 gr eiwit

Flexmatje 6 cm Ø of
10 soufflé(mousse) bakjes
boter voor invetten
2 el bloem(voor bestuiven)

Mousselinesaus:

2 eierdooiers (50 gr)
1 dl witte wijn
50 gr geklaarde boter
 $\frac{1}{2}$ dl room

10 dunne groene asperges

Presentatie:

$\frac{1}{4}$ bosje bieslook (fijn)
100 gr grijze garnalen

Bereiding:

Mousse:

Schil de asperges en snijd de stelen in dunne plakjes.
Kook de plakjes in wat licht gezout water gaar.
Zeef het kookvocht en bewaar $\frac{3}{4}$ dl.
Smelt de boter en roer er de bloem door tot een bal wordt verkregen. Roer er vervolgens het asperge vocht en de melk door en laat goed doorkoken.
Neem de pan van het vuur.
Cutter de aspergeblokjes en roer deze met de kaas door de roux.
Breng op smaak met peper en zout.
Laat afkoelen.

Hak de bieslook zeer fijn.
Klop de eiwitten met een snufje zout zeer stijf en spatel dat met de fijn gesneden bieslook door de koude mousse.

Beboter de (mousse)soufflé bakjes of flexmatje en bestuif ze daarna met de bloem, schut overtollige bloem er uit.
Vul de bakje voor met aspergemousse.

Verwarm de oven voor op 160°C.
Plaats de soufflébakjes ca 40 min in een bak met kokend water in de oven. Controleer gaarheid m.b.v. een ijzeren pen. Houd warm.

Mousselinesaus:

Klop de eierdooiers au bain marie met de witte wijn schuimig, neem de pan van het vuur en roer er langzaam de boter door. Breng op smaak.
Klop de room bijna stijf en spatel deze door de saus.

Kook de groene asperges in wat kippenbouillon beetgaar en snijd de stelen in dunne schuine plakjes.
Houd de kopjes apart.

Presentatie:

Leg in het midden van een warm bordje een spiegeltje saus en plaats de nog warme mousse daarin met daarop het aspergekopje.
Garneer met fijn gesneden bieslook, plakjes groene asperge. Strooi de garnalen er rondom heen.



3. Asperge crèmesoep met sinaasappel en gamba's

Ingrediënten:

½ kg asperges A2

¾ kg soepasperges

1½ l gevogeltebouillon

1 dl sinaasappelsap

Zeste van ½ sinaasappel

50 gr zachte boter

50 gr bloem

30 gepelde gamba's,

(maat 41/50)

zout, peper

1 dl room

1 eigeel

2 el vers gehakte peterselie

JB/JR

Bereiding:

Schil de asperges en haal een stukje van het steeleind. Snijd de stelen verder in stukjes van ca 1½ cm. Zet weg. Schil de soepasperges en snijd de stelen in **zeer** dunne plakjes.

Kook de schillen, de asperge-eindjes en het asperge afval van andere gerechten ca 30 min in de bouillon. Zeef de bouillon.

Kook dan de aspergestukjes in wat van de bouillon gaar. Zeef ze eruit en zet weg.

Kook ook de aspergeplakjes in de gezeefde bouillon goed gaar en cutter deze tot mousse.

Hak de zeste ragfijn en doe die met het sinaasappelsap bij de soep.

Maak een "beurre manie" door de zachte boter met de bloem te kneden en bind hiermee beetje bij beetje de soep. Laat de soep ca 20 min zeer zachtjes garen. Roer af en toe even door. Controleer de smaak!

Verwijder het bovendrijvend botervet met een lepel.

Kruid de gamba's met zout en peper en smoor ze in een beetje boter kort maar gaar.

Maak een liaison van de room en het eigeel.

Presentatie:

Breng de soep al roerende langzaam aan de kook.

Zet de soep van het vuur.

Roer een soeplepel hete soep door het room/eimengsel en giet dat vervolgens al roerende door de rest van de soep.

De soep mag niet meer koken! Proef de soep nog eenmaal.

Verdeel de gamba's en de warm gemaakte stukjes asperge over hete soepborden, giet er de soep over en leg in het midden ervan een klein toefje peterselie.



4. Timbaaltje van kalfslever met roseval aardappel, zwezerik en asperges

Ingrediënten:

500 gr kalfszwezerik(hart)
voor 1 liter water 20 gr
groentebouillonpoeder
2 tenen knoflook
½ dl witte wijn
5 peperkorrels
1 laurierblaadjes

20 gr geraspte Parmezaanse
kaas
40 gr paneermeel
1 eiwit (30 gr)
olijfolie
peper/zout

Kalfslevertimbaaltje:

300 gr kalfslever
3 sjalotten
2 tenen knoflook
100 gr champignons
1 steak boter
Madeira
40 gr eiwit

300 gr rosevalaardappelen

1½ dl slagroom
60 gr eierdooier
peper/zout

10 timbaaltjes
steak boter

Asperges:

30 asperges A 2
peper/zout/suiker
1 scheut witte wijn
2 blaadjes foelie

¼ bosje peterselie
100 gr

Bereiding:

Spoel de zwezerik onder koud stromend water tot het water helder is. Maak wat groentebouillon aan. Doe daar de geplette knoflookteentjes, de gekneusde peperkorrels en de laurierblaadjes bij en de bouillon nog 10 min trekken. Leg er dan de zwezerik in en voeg een scheut witte wijn toe. De zwezerik dient geheel onder te staan. Pocheer de zwezerik 5 tot 8 min zachtjes tot hij stevig aanvoelt en laat de zwezerik vervolgens in het vocht afkoelen.

Verwijder het vet en de vliezen en snijd de zwezerik in 30 partjes.

Meng het paneermeel met de kaas. Klop het eiwit los. Haal de zwezerikpartjes door het eiwit en dan door het paneermengsel.

Bak de partjes, **kort** voor het uitserveren, krokant in olijfolie. Kruid met wat zout en peper.

Kalfslevertimbaaltje:

Controleer de lever op pezen en cutter de lever dan in de keukenmachine fijn.

Snipper de sjalotten en de knoflook en snijd de champignons in kleine stukjes. Bak dit alles gaar in wat boter en blus af met de Madeira. Laat afkoelen en breng op smaak met peper en zout. Blender de massa.

Meng de gecutterde kalfslever, het sjalottenmengsel en de stijfgeslagen eiwitten luchtig met elkaar tot een mousse.

Schil de aardappelen en snijd ze in plakjes van 3 mm. Kook ze in water met wat zout in ca 5 min tot bijna gaar en koel geforceerd af.

Meng de slagroom met de losgeklopte eierdooiers en breng op smaak met peper en zout.

Vet de timbaaltjes in met boter. Leg onderin de timbaaltjes een laagje aardappelschijfjes. Doe daarop wat roommengsel tot de aardappels bijna onderstaan. Leg daarop een laagje mousse van ca 1 cm en plaats daarop weer een laagje aardappel enz. Ga zo door tot het timbaaltje vol is. Eindig met een laagje aardappel.

Verwarm de oven voor op 180°C en laat de timbaaltjes in een bad van kokend water in ca 25 min garen. Controleer de gaarheid met een naald

Asperges:

Schil de asperges. Snijd de asperges op een gelijke lengte van 10cm af. Gebruik de rest voor de soep.

Leg de asperges in een pan met koud water en doe er, naar smaak, wat peper, zout, suiker, foelie en witte wijn bij.

Haal zodra het water kookt de pan van het vuur laat de asperges in het vocht verder garen. Hak de peterselie fijn.

Klaar de boter.

Presentatie:

Stort de timbaaltjes op het midden van een warm bord. Leg 3

asperges tegen het timbaaltje. Garneer met 3 blokjes zwezerik.

Druppel wat geklaarde boter over de asperges. Decoreer het bord met gehakte peterselie.



5. Watermeloensorbet en amandelkoekje (voor 15 personen)

Ingrediënten:

1 kg watermeloen
3 dl water
250 gr poedersuiker
kook.
½ citroen (sap van)
70 gr eiwit
1 el zeer klein gehakte
munt blaadjes

Amandelkoekjes:

50 gr boter
2 eiwitten
70 gr poedersuiker
50 gr meel
50 gr fijn gehakte
amandelen

Garnering:

10 bladjes munt

Bereiding:

Verwijder de pitten uit de watermeloen en maal de meloen fijn door bijv. een passe-vite.
Breng het water, de suiker en het citroensap langzaam al roerende aan de kook.
Laat zover inkoken (ca 10 min) dat een druppel siroop in een glas koud water een bolletje vormt. Laat afkoelen.
Meng deze siroop goed met het vruchtvlees en plaats het geheel in de ijsmachine en draai totdat de massa begint op te stijven.
Voeg dan de geslagen eiwitten en de munt toe en draai er verder ijs van.

Amandelkoekjes:

1. Laat de boter op een zacht vuur smelten en zet weg.
2. Sla de eiwitten in een volkomen vetvrije kom met dito klopper stijf. Voeg na 3 min de suiker toe.
3. Voeg dan het meel, de gesmolten boter en de amandelen toe.
4. Breng op bakpapier telkens 3 hoopjes deeg aan ter grootte van een koffielepel en strijk deze gelijkmatig en dun uit tot een doorsnede van ca 6 cm. Bak de koekjes ca 5 min af op 200°C. De koekjes moeten gekleurd zijn aan de rand maar nog zacht in het midden.
5. Haal de koekjes er uit en rol ze op tot een pijpje.
6. Maak er niet meer dan 3 tegelijk. Het oprollen duurt anders te lang.
7. Laat afkoelen.

Presentatie:

Doe een bolletje ijs in een coupe en steek hier een pijpje amandelkoek in.
Garneer af met een blaadje munt.
Indien nodig kunnende amandelkoekjes onder de gril krokant gemaakt worden.

6. Lamsrack met asperges en tomatenrisotto.

Ingrediënten:

4 lamsrack
2 el rozemarijn
2 tenen knoflook
1 el tijm
peper en zout
boter en olie

Saus (15P):

1 kg lamsafval
vlees en botten
1 ui
½ prei
½ winterwortel
1 takje tijm
¼ bosje peterselie
2 takjes rozemarijn
2 tenen knoflook
2 stengels bleekselderij
5 peperkorrels
¾ l rode wijn
¾ l lamsfond
125 gr koude boter
peper en zout

Asperges:

30 asperges A2

Risotto:

2 sjalotten
50 gr gedroogde
tomaten

200 gr Arborio rijst
2 vleestomaten
1 dl witte wijn
1l kippenbouillon
peper en zout

2 el gehakte peterselie

Bereiding:

Krab de ribbetjes van de lamsrack schoon.
Hak de knoflook en de kruiden fijn, vermeng deze met peper en zout en wrijf het vlees hiermee aan weerszijde in, zet weg.
Vlak voor het uitserveren; verwarm de oven voor op 175°C.
Plaats de lamsracks op een laag bakblik.
Bak, vlak voor gebruik, het vlees in 10 minuten in de oven rosé (kerntemperatuur 60° C), laat even rusten en snijd dan het vlees in koteletjes.

Saus:

Snijd alle groenten grof. Verwarm de oven voor op 250° C. Doe wat olie in een slede, voeg de botten en het grof gesneden vlees toe, plaats de slede in de oven en bruineer het vlees. Doe de groenten erbij en laat deze even zweten. Plaats de slede op het vuur en voeg de wijn, de fond en de kruiden toe en laat alles tenminste 1½ uur trekken. Zeef de massa. Kook de massa in een kleine smaakvolle hoeveelheid en monteer de saus, vlak voor gebruik, op met royaal gebruik van klontjes koude boter. Breng op smaak met peper en zout.

Asperges:

Schil de asperges, Snijd een stukje van het uiteinde.
Zet de schillen en de eindjes op met net voldoende water en laat met wat zout en een klontje boter 30 minuten trekken.
Zeef het vocht, breng de asperges in dit vocht aan de kook. Leg de deksel op de pan en laat de asperges, van het vuur af, in ca 20 min verder garen.

Risotto:

Snipper de sjalotten. Snijd de gedroogde tomaten in stukjes.
Fruit de sjalotten met de tomatenstukjes in olijfolie.

Ontvel de vleestomaten en verwijder de zaadlijsten. Snijd de tomaten in kleine stukjes en kruid met zout en peper.

Fruit de risotto even glazig in de sjalottenolie aan. Roer alles goed door elkaar. Blus af met de witte wijn en roer tot de wijn geheel is opgenomen. Voeg dan telkens een scheut hete bouillon toe en roer door tot de bouillon ook geheel is opgenomen. Herhaal dit zo vaak als nodig tot de rijst smeugig maar wel nog wat "beet" heeft. Controleer de smaak.

Presentatie:

Leg op een groot warm bord 3 lamskoteletjes.
Leg 3 asperges aan een zijde van het bord. Plaats er een bolletje risotto naast. Nappeer het vlees met een flinke scheut saus. Strooi peterselie over het achterstuk van de asperges.
Versier het bord verder met de tomatenstukjes

7. Aardbeienbavarois met gevulde chocoladesoesjes

Ingrediënten:

Aardbeienbavarois:

(Begin hiermee)

200 gr verse aardbeien

100 gr eierdooier (4)

5 bl gelatine

125 gr poedersuiker

50 gr kristalsuiker

15 gr vanillesuiker

2½ dl melk

2½ dl room

1 vanillestokje

1 citroen (sap van)

10 cilinders 5 cm Ø

Dun plasticfolie

Dik plasticband

Chocolade soesjes

1¼ dl water

60 gr ongezouten boter

75 gr bloem

2 eieren (70 gr)

½ tl zout

30 kleine aardbeien

1 reep chocolade puur

2½ dl slagroom

10 muntblaadjes

Bereiding:

Aardbeienbavarois:

Maak de aardbeien schoon en rol ze door het citroensap en de kristalsuiker en pureer ze. Passeer de aardbeien door een fijne zeef en verdun zonodig iets met suikersiroop. Zet de aardbeien koud weg. Klop de eierdooiers met de poedersuiker goed op tot ze als een lint van de lepel lopen en zet ook koud weg.

Verwarm de melk, voeg het in de lengte doorgesneden vanillestokje toe en laat 30 min trekken. Verwijder het vanillestokje, doe het merg weer bij de melk, breng de melk tegen de kook aan en giet deze van het vuur af, al roerende bij de eierdooiers. Zet de pan terug op klein vuur en blijf roeren tot er een crème ontstaat (laat niet warmer worden dan 70°). Week de gelatine blaadjes in koud water en voeg deze goed uitgeknepen bij de crème. Laat iets afkoelen en voeg dan voorzichtig de gepureerde aardbeien toe. Laat verder afkoelen tot de massa begint te "hangen". Klop de room met de vanillesuiker lobbig. Spatel, zodra de crème gaat hangen voorzichtig de room erdoor. Bekleed 10 cilinders aan de binnenzijde met plasticfolie zodat de onderzijde dicht is. Schuif er dan een uit de rol geknipt plastic kokertje in om e.e.a vast te zetten. met plasticfolie. Vul de vormpjes met de crème en zet koud weg.

Chocolade soesje

Zet een steelpan met water op een laag vuur en doe er de boter bij. Zeef het zout met de bloem in een bakje.

Draai het vuur hoog zodra de boter gesmolten is en breng het water aan de kook. Haal dan de pan van het vuur, voeg in een beweging de bloem toe en roer tot alles gemengd is. Zet de pan dan weer op matig vuur en roer tot het deeg een stevige massa is, die van de wand loskomt. Neem de pan van het vuur, laat het mengsel een paar min afkoelen. Breek de eieren en meng de dooier met het eiwit door elkaar (niet kloppen). Werk in 3 of 4 keer de eieren door de massa maar voeg steeds pas het volgende deel toe als het andere volledig is opgenomen.

Leg het deeg in hoopjes van Ø 1½ cm op een **niet** beboterde bakplaat en bak ze in voorverwarmde oven van 190°C in 15 tot 20 minuten tot het deeg lichtbruin is.

Snijd na afkoelen de soesjes open en vul ze met een aardbei.

Smelt de chocolade samen met de room op klein vuur.

Presentatie:

Plaats de cilinders onderste boven midden op een koud bord. Trek de cilinder los van het plastic door de folie vast te houden.

Verwijder dan de folie en tenslotte het kokertje.

Bestrooi de rand van het bord met poedersuiker. Leg er 2 soesjes en overgiet die chocoladesaus.

Garneer met een muntblaadje.