



Menu Januari 2012

1. Amuse

Glaasje met mandarijnengelei, tartaar van Jacobsmossel en wasabiroom

2. a/b Voorgerecht:

**Gebakken tonijnfiletje met sesamkruiden
Lepeltje met een oester, geparfumeerd met dragon
Fluweeltje van avocado en zalm**

3. a/b Soep

Consommé van schaaldieren op smaak gebracht met kokosmelk, verse gember en citroengras

4. a Tussengerecht

Lamsfilet op een bedje van venkelblaadjes en een saus met Pernod, versiert met enkele gedroogde mini tomaatjes.

5. a/b Hoofdgerecht:

Rollade van procureur met een saus van salie en haar garnituur van knolselderij, haricots verts en een bloemige aardappel.

6. a Kaasgerecht:

Marbré van blauw geaderde kaas op enkele blaadjes rucula, aangemaakt met een vinaigrette van honing

7. a/b Nagerecht:

Poire Belle-Hélène

1. Glasje met mandarijnengelei, tartaar van Jacobsmossel en wasabiroom

12 personen

Ingrediënten:

Ca. 12 mandarijnen (voor 3dl sap)

4 gr. gelatine blaadjes

1 limoen

400 gr Jacobsmosselen

zonder koraal

1 el notenolie

zout

witte peper

1 dl koude room

2 tl citroensap

1 tl wasabipoeder

zout

witte peper

20 gr zalmeitjes

Bereiding:

Pers de mandarijnen uit, je hebt 3 dl sap nodig.

Week de galantine in wat koud water.

Warm de helft van het mandarijnensap op en los daar de uitgeknepen galantine blaadjes een voor een in op.

Voeg dan de rest van het sap toe en verdeel het sap over 10 spits toelopende koude cocktailglazen.

Laat verder afkoelen en gedurende ca 1 uur in de koeling opstijven.

Pers de limoen uit.

Verwijder de aanzet van de mosselen en snijd het witte vlees brunoise.

Meng dit met de olie en breng op smaak met limoensap tot licht zuur.

Kruid verder af met zout en witte peper.

Zet koel weg.

Sla de room met een beetje citroensap stijf.

Kruid de slagroom met wasabi, een beetje zout en peper.

Presentatie:

Verdeel de tartaar over de gelei.

Spuit er een mooie toef gekruide slagroom op.

Versier de room verder met wat zalmeitjes.

2a. Gebakken tonijnfiletje met sesamkruiden

12 personen

Ingrediënten:

300 gr verse tonijnfilet aan een stuk
2 el sojasaus (Japans)
2 el gemengde tuinkruiden (bv: bieslook, peterselie, koriander, groen van lente -ui e.d.)
18 gr sesamzaad
1 el honing

Bereiding:

Hak de tuinkruiden fijn.
Meng de sojasaus met de gehakte tuinkruiden, het sesamzaad en de honing.
Zout de tonijn lichtjes en wentel de vis in de sesamhoning.

120 gr shii-take
1 sjalotje
2 el olie
90 gr taugé
½ el "4 kruiden" melange
1 tl knoflookpoeder
peper

Maak de shii-take schoon en snijd ze grove brunoise.
Bak ze 5 min samen met de fijn gehakte sjalot in de olie.
Voeg er de taugé, de knoflookpoeder en de "4 kruiden" melange aan toe.
Kruid met peper
Laat nog 2 min mee bakken.
Controleer de smaak.

1 el olie
peper

Presentatie:

Verwarm de oven op 210° C.
Plaats de tonijn op een in geolied bakblik.
Bak de tonijnfilet in de oven in ca 1 min per cm dikte tot zij "bleu" is.
Laat afkoelen.
Trancheer de tonijn in 10 plakken.
Warm de groenten op.
Maak een bedje van de groente op een koud 3 vaksbord en leg daar een tranche tonijn op.
Kruid de tonijn met een weinig peper.

2b. Lepeltje met een oester, geparfumeerd met dragon (12p)

Ingrediënten:

12 kleine oesters
5 cm winterwortel
1 sjalotje
½ el dragonblaadjes
15 gr boter
1 dl witte wijn
witte peper

10 witte rijstlepels
10 bl dragon

Bereiding:

Open de oesters. Vang het oesternat op.
Zwaai dan de oesters een voor een voorzichtig door het oestervocht zodat eventuele schaaldeeltjes eraf gespoeld worden.
Passeer het oesternat vervolgens door een neteldoekslap.

Schil de wortel en snijd deze zeer fijn julienne
Pel en hak het sjalotje zeer fijn.
Hak de dragon klein.
Smelt de boter en gaar daarin op een laag vuur de fijn gehakte sjalot.
Zij mag daarbij niet verkleuren.
Voeg de wortelreepjes en de dragon toe.
Giet de wijn erbij met het gezeefde nat van de oesters.
Kruid met peper. Plaats een deksel en breng het geheel aan de kook.
Laat de saus 5 min doorkoken.
Zeef de groenten uit de saus en zet weg.
Laat de saus eventueel nog iets inkoken.
Controleer de smaak van de saus.
Doe de groenten terug in de saus.

Presentatie:

Maak de rijstlepels warm.
Maak de saus met de groenten warm en doe er dan van het vuur af de oesters bij.
Haal de oesters er na 2 min uit en leg ze in de warme rijstlepels.
Lepel wat saus over de oesters en versier het lepeltje verder met wat van de groenten.
Garneer het lepeltje verder met een vers dragonblaadje.
Plaats het lepeltje op een 3 vaksbord

2c. Fluweeltje van avocado en zalm (10p)

Ingrediënten:

1½ rijpe avocado's
1½ el room
1 el koriander
2 el citroensap
zout en peper

250 gr gerookte zalm
2 el room
1 beetje citroensap
Zout en peper

10 kerveltakjes

Bereiding:

Haal het vruchtvlees uit de avocado.
Snijd daartoe de vrucht rondom geheel tot aan de noot in en draai beide helften van elkaar.
Lepel het vruchtvlees er nu uit.
Hak de korianderblaadjes zeer fijn.
Mix het vruchtvlees met de room, de helft van het citroensap en de koriander en breng verder op smaak met nog wat citroensap, zout en peper.

Snijd gerookte zalm brunoise en meng dit met de room.
Breng op smaak met een klein beetje citroensap, zout en peper.

Presentatie:

Breng met de helft van de hoeveelheid zalm een laagje aan in ovale glaasjes
Leg daarop een iets dikkere laag avocado en dek af met een laag zalm.
Versier de zalm met een kerveltakje.
Plaats het glaasje op een 3vaksbord

3. Consommé van schaaldieren op smaak gebracht met kokosmelk, verse gember en citroengras 12 personen

Ingrediënten:

700 gr langoustinepantersers
1 kg dopgarnalen
2 el olie
3 slatjes
4 dl kokosmelk
2 el citroensap
1 el suiker
1 stengel citroengras
2 cm gember

1 el vissaus
zout
peper

Bereiding:

Hak de pantersers klein en kleur ze met de dopgarnalen stevig in de hete olie. Doe er zoveel water bij tot zij net onder staan en breng aan de kook. Laat alles minstens 1 uur trekken. Zeef de bouillon en passeer de bouillon door een passeerdoek. Reduceer de bouillon tot 1 l. Pel en hak de sjalotjes zeer fijn. Snijd de gember schoon en rasp het vruchtvlees. Trek de harde korst van het citroengras en kneus de grasstengels Doe de bouillon, de kokosmelk, de suiker, het citroensap, de sjalotjes en het citroengras bij elkaar en breng aan de kook. Voeg na 5 min de gember toe en laat de soep nog 5 min op een zacht vuur trekken. Zeef de soep en proef af met een beetje vissaus en eventueel wat zout en witte peper (of **voorzichtig!** een mespuntje cayennepeper).

Krabballetjes:

150 gr krabvlees
1½ tl kerrie
1 el peterselie
1 eiwit
citraensap
paneermeel

Krabballetjes:

Snijd het krabvlees zeer klein. Gebruik daarvoor de blender en doe er wat eiwit bij om het hakken mogelijk te maken. Hak de peterselie ragfijn. Meng de peterselie met de kerrie onder het krabvlees. Zorg dat de massa smeug blijft, voeg eventueel nog wat eiwit toe en breng het geheel op smaak met een weinig peper, zout en een druppeltje citroensap. Werk er zoveel paneermeel door totdat de massa stevig genoeg is om kleine, ca Ø 1 cm stevige balletjes uit te vormen. Rol de balletjes nog eenmaal door het paneermeel.

2 el korianderblaadjes

Presentatie:

Frituur de krabballetjes tot ze mooi van kleur zijn. Zet warm weg. Hak de korianderblaadjes fijn. Verdeel de balletjes over 10 diepe hete soepkommen en schenk daar de soep overheen. Strooi wat gehakte koriander blaadjes over de soep.

4. Lamsfilet op een bedje van venkelblaadjes en een saus met Pernod, versiert met enkele gedroogde mini tomaatjes. (12p)

Ingrediënten:

36 mini tomaatjes
takjes rozemarijn
takjes tijm
zout, peper

3 venkelknollen
3 el boter
3 el dragonblaadjes
2 el Pernod
1 el citroensap

$\frac{3}{4}$ l lamsfond
4 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
1 teentje knoflook
100 gr koude boter

800 gr lamsfilet
geklaarde boter
olie

12 sneetjes stokbrood
12 bl basilicum
zout
peper

Bereiding:

Verwarm de oven op 80° C. Snijd het kapje van de tomaten en hol ze uit. Doe de inhoud van de tomaten later als pulp bij de saus. Strooi er wat zout en peper in en leg ze met de dichte kant op een ovenmatje in de oven.
Leg er royaal takjes tijm en takjes rozemarijn op en laat ze tenminste 1 uur, tot het moment van serveren, drogen.
Je kunt ook de grill of salamandergebruiken.
Let er daarbij op dat de tomaatjes niet verbranden.

Maak de buitenkant van de venkel schoon m.b.v. een dunschiller. Snijd elke knol in de lengte in 8 stukken.
Verwijder de harde kern zodanig dat de knol als blaadjes uiteen valt. Smelt de boter in een pan, doe er de venkelblaadjes bij en spatel dit om en om zo dat alle blaadjes door gesmolten boter geraakt zijn.
Voeg de Pernod, het citroensap en de dragonblaadjes toe en stook de venkel ca 10 min zachtjes totdat zij gaar is maar nog wel enige beet heeft. Kruid met zout en peper. Controleer de smaak en de gaarheid.

Pers de knoflook uit, rits de tijm en de rozemarijn van de takjes en voeg dat samen met de tomatenpulp bij de lamsfond.
Kook de fond tot ca 2 dl in. Zeef de saus.
Monteer de saus op met de koude boter en proef af met peper en zout.

Bak de lamsfilet in ca 4 min om en om stevig aan in een mengsel van geklaarde boter en olie.
Draai ze in alu-folie en laat 10 min rusten.

Presentatie:

Snijd de basilicum julienne.
Maak een spiegeltje saus iets uit het midden van warme borden en verdeel er de venkelblaadjes over.
Snijd het vlees in tranches en verdeel het vlees over de venkel.
Strooi wat zout en peper over het vlees.
Versier het bord verder met de gedroogde tomaatjes en met de basilicumjulienne.
Leg er een sneetje brood naast om het restant aan saus mee weg te kunnen soppen.

5. Rollade van procureur met een saus van salie en haar garnituur van knolselderij, haricots verts en een bloemige aardappel. (12p)

Ingrediënten:

1.2 kg procureur
2 el olie
Zout en peper
20 lapjes gerookt spek
opbindtouw
4 tenen knoflook
10 takjes salie
6 jeneverbessen

Bereiding:

Halveer het vlees in de lengte zodat je 2 stukken van gelijke Ø krijgt. Olie het vlees in, kruid met zout en peper. Snijd 1 teentje knoflook in dunne lamellen en bedek daarmee de bovenzijde van het vlees. Bedek de rollade vervolgens zoveel mogelijk met repen spek en bindt elk reepje rondom vast met touw. Haal 5 takjes salie als in een lange sliert onder de touwtjes door. Plaats de rollade op een ingeëliede diepe ovenschaal. Pel en kneus met de platte zijde van een mes de overige knoflooktenen en doe deze bij het vlees. Leg er ook de overige salie takjes en de enigszins gekneusde jeneverbessen langs. Warm de oven voor op 220° C. Steek de kerntemperatuurmeter in het midden van de rollade en plaats de rollade 5 min in de loeihete oven.

3 dl witte droge vermout of
Nouilly Prat
2 dl gevogelte bouillon

Meng de vermout met de bouillon en giet er, zodra de buitenzijde van de rollade gebruikt is, de helft van het mengsel over. Dek af met alufolie. Breng de temperatuur terug naar 150° C en bak verder tot een kerntemperatuur van 70° C bereikt is. Bedruip daarbij de rollade regelmatig. Giet er daarbij telkens wat van de rest het vermoutmengsel over. Laat de rollade, voordat je hem aansnijdt, minstens 10 min rusten. Filter de saus en proef af. Reduceer de saus tot de gewenste hoeveelheid en monteer hem eventueel op met koude boter.

koude boter

10 aardappelen van gelijke
grootte bv charlotte of
roseval
zout
500 gr knolselderij

Schil de aardappelen en snijd ze bij indien ze te groot zijn. Stoom ze in ca 22 min gaar op 100° C. Damp ze daarna droog en kruid ze lichtjes met zout.

300 gr haricots vert.
5 repen gerookt spek

Snijd de knolselderij julienne van ca ½ x ½ x 6 cm en kook dit in gezouten water beetgaar.

Kook de haricots gaar en schrik af. Maak er 10 bundeltjes van m.b.v. het spek. Bak ze vlak voor het serveren even in een steek boter.

Presentatie:

Trancheer het vlees in smalle, ca ½ cm dikke plakken. Maak een bergje knolselderij op grote warme borden, leg er een of twee plakjes vlees op of tegenaan. Leg er een bundeltje haricots verts en een aardappel naast en nappeer het vlees royaal met saus.

6. Marbré van blauw geaderde kaas met een vinaigrette van honig (ca15p)

Ingrediënten:

60 gr pijnboompitten
400 gr mascarpone
4 el notenolie
zout, peper
300 gr bleu d'Auvergne
3 rechthoekige cakevormpjes van
ca 9 x 5 cm

Vinaigrette:

80 gr honing
9 el notenolie
3 el sherryazijn
zout en peper
75 gr rucula

2 pistolets
boter

Bereiding:

Terrine:

Bak de pijnboompitten in een droge pan.
Meng de mascarpone met de olie en kruid met zout en peper
Bekleed de cakevormen met plasticfolie.
Haal uit de blauwe kaas plakjes van ½ cm dikte en in de grootte
gelijk de afmetingen van bodem van een kleine rechthoekige
cakevorm 9 x 5 cm.
Breng dan lagen aan in de terrine van achtereenvolgens: blauwe
kaas, mascarpone en gebruide pijnboompitten.
Dan nogmaals een zelfde laag en eindig met een laag blauwe kaas.
Dek af met folie en zet 2 uur in de vriezer.

Vinaigrette:

Meng de honing met de olie, de azijn en breng op smaak met zout
en peper.

Haal de marbré 30 min voor het uitserveren uit de vriezer.
Snijd er na 20 min als de marbré nog enigszins bevroren is, 15
schijfjes uit elke vorm.

Snijd de (afgebakken) pistolets in dunne 5 mm dikke schijven.
Bestrijk de schijven aan een zijde met boter.
Plaats ze gedurende 5 min op een flexmatje in een voorverwarmde
oven van 200° C.
Blijf er wel bij! Het bruinen kan snel gaan.

Presentatie:

Maak een koud vierkant bordje op met 3 plakjes marbré.
Leg er wat rucola bij en druppel daar wat vinaigrette op en langs.
Leg er enkele toastjes op bij.

Poire Belle-Hélène

12p

Ingrediënten:

12 handperen bv conference

2 vanillestokje
200 gr suiker

1 bl gelatine per liter siroop

200 gr chocolade puur

160 gr room
120 gr melk

Vanileijs:

1 vanillestokje
¼ l melk

6 eidooier (150gr)
125 gr suiker
2 tl maïzena
1/4 l slagroom

Garnering:

1 dl slagroom

12 bl mint
2 el hagelslag puur

Bereiding:

Schil de peren, laat het steeltje eraan, vlak de onderzijde en verwijder klokkenhuis. "Kort" de peren eventueel tot ca 9 cm in als ze erg lang zijn. Schraap het vanillemerg uit het stokjes.

Plaats de peren dicht op een in een net passende pan samen met het uitgeschraapte vanillestokje, het merg en de suiker.

Vul de pan aan met water tot de peren net onder staan.

Kook de peren zachtjes gedurende 15 min.

Laat de peren in het kookvocht afkoelen, haal ze eruit en plaats ze in de koeling.

Kook het kookvocht in tot zij dun stroperig is en laat dat enigszins afkoelen.

Week de gelatine in wat koud water en los het daarna op in de siroop. Laat de siroop verder in de koelkast afkoelen.

Hak de chocolade met een mes klein en doe het haksel in een schaal.

Breng de melk en de room aan de kook en roer het mengsel beetje bij beetje door de chocolade. Zet weg.

Vanileijs:

Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Giet de melk in een steelpan, voeg het vanillestokje en het merg toe en breng aan de kook. Laat de melk, op een heel laag vuur, 15 minuten zachtjes trekken. Roer af en toe.

Klop de eierdooiers met de suiker en de maïzena tot het mengsel dik, bleek en romig is en de suiker is opgelost.

Neem de pan met melk van het vuur en haal het vanillestokje eruit.

Zet het eierdooier mengsel in een stalen kom, op een pan met heet water en giet au bain marie (of op een klein vuur) de hete vanillemelk er al kloppende in een dun straaltje bij. Blijf roeren tot de vla gebonden is.

De vla is dik genoeg indien zij op de achterzijde van een lepel blijft hangen. Giet de vla door een zeef in een kom welke op ijs gezet is.

Roer gedurende het afkoelen regelmatig door de vla.

Schep de koude vla met de lobbige geslagen room in een ijsmachine en draai er een mooie gladde ijs van.

Presentatie:

Klop de slagroom stijf.

Warm de chocolade saus voorzichtig op een klein vuur op tot zij net vloeibaar is.

Dompel de peren tot bijna bovenaan in de warme chocolade.

Laat de chocolade tussendoor afkoelen.

Herhaal dit 2 tot 3 keer voor elke peer

Plaats een chocoladepeer in een spiegelglas siroop op een mooi koud dessertbord.

Leg er een bol vanille ijs naast en een mooie toef slagroom bij.

Versier het ijs en de slagroom met de hagel en met een blaadje mint.