



Menu mei 2013

☆☆☆

**Frisse cocktail van asperges, sinaasappelpartjes en
Parelhoenhaasjes**

A + B + C

☆☆☆

**Asperges met rode tonijn, aardappel/peterseliepuree en
Gele paprikacoulis**

A + B

☆☆☆

Romige amandelsoep met plakjes gerookte asperge

A

☆☆☆

Aardbeiensorbet met crème de Casis

A + B

☆☆☆

**Parelhoenfiletjes onder zoutkoepel met asperges en een
Sabayon van Belgisch bier**

A + B + C

☆☆☆

**Kaascake met kokos, banaan en chocolade met daarbij een
Bolletje bananenijs**

A + B + C

☆☆☆



Frisse cocktail van asperges, sinaasappelpartjes en parelhoenhaas

Ingrediënten:

14 asperges (AA)

Geef evt. het teveel aan stelen aan de makers van de soep

parelhoenhaasjes (van hoofdgerecht)
5 dl kippenbouillon poeder

Mayonaise

1 eidooier
1 tl. gladde mosterd
1,5 dl. zonnebloemolie
Zout en peper
1 citroen (sap van)
Worcestersauce

Dressing:

1 mespuntje kerriepoeder
1 dl. slagroom
1 dl. basismayonaise
1 scheutje sherry
Gembernat
Peper en zout
Citroensap

2 handsinaasappelen

75 gr. Frisee sla
(Per brigade ½ krop)

14 cocktailglazen
14 plukjes kervel

Bereidingswijze:

Schil de asperges en verwijder, indien nodig, het harde uiteinde van de asperges
Kook ze 2 minuten in gezouten water, zet de pan van het vuur en laat ze 10 minuten in het vocht nagaren tot ze beetbaar zijn. Controleer dit regelmatig door met een vork te prikken.
Haal de asperges uit het kookvocht en laat ze afkoelen.

Verhit de kippenbouillon tot tegen het kookpunt en pocheer de parelhoenfilets in de bouillon ca. 1 min en rook ze daarna in de rookpan ca. 5 min. Snijd de parelhoenhaasjes in kleine blokjes van ca. 1 cm.

Mayonaise als basis voor de dressing:

Klop de eidooier glad met de mosterd en klop er dan eerst druppelsgewijs en later met een dun straaltje de olie door tot de juiste consistentie bereikt is.
Mocht de mayonaise te stijf worden of de neiging tot schiften krijgen, verdun hem dan met een weinig lauw water.
Breng de mayonaise vervolgens op smaak met zout, peper wat citroensap en worcestersaus.

Dressing:

Klop de room lobbige en roer deze door de basismayonaise samen met, naar smaak, de kerrie, sherry en gembernat.
Breng verder op smaak met versgemalen witte peper, zout en citroensap.

Afwerking:

Snijd de schil met het wit van de sinaasappelen en snijd vervolgens de partjes tussen de vlijes uit.

Snijd de kopjes op 5 cm van de asperges en snijd de rest in stukjes van ca. 1 cm.
Houd de kopjes apart.

Verwijder de buitenste blaadjes van friseesla, was de sla en slinger hem droog in de slacentrifuge.

Presentatie:

Bedek de bodem van de cocktailglazen met wat friseesla, leg er enkele stukjes asperges en blokjes parelhoenfilet op, steek er de partjes sinaasappel tussen en een eetlepel dressing er over.
Garneer af met de aspergekopjes met een plukje kervel.



Asperges met tonijn, aardappel/peterseliepuree en gele Paprika-coulis

Ingrediënten:
14 asperges AA

Bereidingswijze:

Schil de asperges, snijd het onderste stukje eraf. Snijd de asperges gelijk op 10 cm vanaf de kopjes, snijd de rest van de stelen brunoise. Kook de aspergekopjes apart, 5 minuten in water met wat zout, zet de pan van het vuur en laat de asperges nog ca 10 minuten nagaren tot ze beetgaar zijn. Controleer dit door met een vork te prikken. Laat ze goed uitlekken. Snij deze in 3 gelijke delen.

Vinaigrette
¼ dl olijfolie
1 citroen (sap van)
Peper en zout

Vinaigrette:
Maak een niet al te zure vinaigrette van de olie en citroensap. Breng op smaak met peper en zout. Meng de asperge brunoise met wat vinaigrette. Bewaar de rest van de vinaigrette voor op de tonijn.

7 kwarteleitjes

Kwarteleitjes:
Kook de kwarteleitjes in 4 minuten hard en schrik ze af in ijswater. Pel ze en halveer ze voorzichtig.

Tonijn:
600 gr rode tonijn
als een mooie hele
moot
Olijfolie
10 gr fleur de sel
Zwarte peper

Tonijn:
Snij de tonijnmoot in twee rechthoekige blokken. Bewaar het afsnijdsel voor de saus. Bruin de tonijn in royaal met zeer hete olijfolie aan elke kant precies 30 sec. Kruid met fleur de sel en zwarte peper. Snijd de tonijn voorzichtig met een scherp mes in plakken van een ½ cm dikte (of op de snijmachine) en smeer met een kwastje de plakken licht in met het restant van de vinaigrette. Zet op kamertemperatuur weg.

Puree:
350 gr afkokende
aardappelen
20 gr boter
20 gr eidooier
¼ dl koksroom
Peper, zout
Nootmuskaat
25 gr peterselie

Puree:
Was en schil de aardappelen, snijd ze vervolgens in blokjes en kook ze in ca 5 minuten gaar in water met wat zout. Giet af en bewaar wat kookvocht. Knijp de aardappelblokjes door een pureeknijper en maak er met de eidooier, room en de boter een gladde puree van. Voeg, indien nodig, wat kookvocht toe. Laat de puree niet slap worden, het moet spuitbaar blijven. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Was en snijd de peterselie zeer fijn en wrijf zo fijn mogelijk in de vijzel. Klop de peterselieprak stevig door de puree. Doe de massa in een spuitzak en houd warm

Paprikasaus:
1 gele paprika
1 kleine ui
1 teentje knoflook
Olijfolie
1 dl gevogelte
bouillon (extract)
1 laurierblaadje
1 takje tijm

Paprikasaus:
Schil de paprika met een dunschiller, verwijder de zaadlijsten en snijd hem fijn. Snipper de ui en de knoflook en fruit die goudgeel in wat olie. Voeg dan tijm, laurierblad, de paprika en de bouillon toe en laat alles 20 minuten sudderen. Haal de laurier en het tijmtakje eruit. Pureer de massa en druk door een zeef. Kook de saus in tot de gewenste dikte.

1 sjalotje
Tonijnafsnijdsel
4 el mayonaise
Peper, zout, citroen

Tonijn mayonaise
Snij de sjalot klein en fruit deze aan in de olijfolie en voeg de tonijnafsnijdsel toe en gaar deze op lage temperatuur. Pureer de masse in de blender en voeg de mayonaise toe uit de amuse en meng deze goed door elkaar. Zeef de massa en voeg naar smaak peper, zout en citroen toe. Doe het in een spuitfles.



42 blaadjes rucola
Fleur de sel

Presentatie:

Was de rucola en slinger hem droog in een handdoek.

Trek een streep van de mayonaise op het bord.

Leg 3 blaadjes rucola in een driehoek midden op het bord.

Dresseer het plakje tonijn in het midden van een groot warm bord. Bestrooi de snijvlakken met fleur de sel.

Leg de asperge brunoise rechts van de tonijn.

Leg een half kwarteleitje op de brunoise en garneer verder met een enkel blaadje rucola. Spuit een toef van de aardappel/peterseliepuree links van de tonijn. Leg de asperges aan de bovenkant van het bord.

Giet aan de onderkant van het bord een flinke streep warme paprikacoulis.

Asperges met tonijn, aardappel/peterseliepuree en gele Paprika-coulis



Romige amandelsoep met gerookte asperge plakjes

Ingrediënten:

4 el olijfolie
4 flinke uien
4 tenen knoflook
2 ½ dl witte wijn
2,5 l
kippenbouillon
(extract)

400 gr gepelde
amandelen

Zeezout
Peper

3 asperges AA

1 Stokbrood

Bereidingswijze:

Verhit de olie in een diepe pan.
Snijd de uien in schijven en pers de knoflook uit.
Voeg de uien bij de olijfolie en smoor deze goudgeel.
Voeg de geperste knoflook toe en bak die ca 1 minuut mee.
Voeg de wijn toe en kook op hoog vuur tot 4 el in.
Breng de bouillon aan de kook en giet deze dan bij het uimengsel. Laat alles nog 2 minuten koken.
Zeef de soep.

Maal in de blender de gepelde amandelen tot fijn meel.
Doe de helft van de soep bij het amandelmeel in de blender en mix dit goed door elkaar.
Passeer de massa door een zeef terug in een pan, waarbij u zoveel mogelijk amandelmelk eruit perst.
Doe de massa terug in de blender, voeg 3 soeplepels soep toe en mix goed door elkaar.
Doe het weer door de zeef en pers uit.
Herhaal dit nog 2 maal om zoveel mogelijk smaak aan de amandelen te onttrekken.

Breng op smaak met peper en zeezout.

Was en schil de asperges en snijd deze in schuine plakjes.
Leg de plakjes in het rookoventjes en rook de asperge plakjes 5 minuten.

Snijd het stokbrood in dunne schijfjes en rooster deze goudbruin onder de salamander (of zeer hete oven).

Presentatie:

Verdeel de plakjes gerookte asperges over hete soepkoppen.
Giet daarover de hete soep en doe vervolgens 1 el witte wijn in elke kop.
Geef er enkele dunne sneetjes geroosterd brood bij.



Aardbeiorsobbet met Crème de Casis

Ingrediënten:

750 gr. aardbeien
180 gr. suiker
½ citroen (sap van)
½ sinaasappel
(sap van)
1 borrelglas
crème de cassis

1 dl water
100 gr suiker

7 grote aardbeien
1 borrel glas
crème de cassis
2 el suikersiroop

Bereidingswijze:

Doe de aardbeien in een blender en laat enige tellen draaien.
Voeg het citroen- en sinaasappelsap toe.
Laat draaien tot dat het een homogene massa is.
Druk de massa door een zeef.

Kook een suikersiroop van de suiker en het water, (bewaars 2 el suikersiroop voor later gebruik) en voeg dit bij de gezeefde aardbeien.

Doe de likeur erbij, roer er dit goed door en doe de massa in de ijsmachine.
Draai er een mooi sorbet van.

Halveer de aardbeien door het kruintje.
Marineer de aardbeien in de crème de cassis verdund met de 2 el suikersiroop.

Presentatie:

Serveer een bol sorbet in ijscoupe's en garneer af met een halve aardbei.



Parelhoen onder zoutkoepel met asperges en een sabayon van Belgisch bier

Ingrediënten:	Bereidingswijze: <u>LET OP!!FILETHAASJES NAAR VOORGERECHT</u>
5 parelhoenders	
Peper en zout	Haal de poten van de parelhoen af zonder het ruggedeelte, snijd op het lid de drumstick van het dijbeen. Haal het heilbeentje uit de borst en snijd de filets van het karkas. Haal het haasje uit de filet en geef dit aan de amuse collega's
5 takjes tijm	Bestrooi de filets licht met peper en zout.
5 sjalotten	Leg op een filetje een takje tijm en een ongepelde sjalot en leg het tweede filetje daarop. Bind ze op. Klop de eiwitten tot sneeuw en meng het zeezout met de eiwitten. Bedek de bodem van een ovenslee met bakpapier en leg hierop een laag zeezout van ± 1 cm. Leg hierop de filetjes en bedek ze helemaal met het zeezoutmengsel te dikte van ca 1 1/1 cm.
75 gr eiwitten	Verwarm de oven voor op 210°C (hl) en plaats, net voor het uitserveren, de ovenslee 30 minuten in de oven.
3 kg grof zeezout	Haal de ovenschaal uit de oven, verwijder het zeezout met een groot mes, haal de filetjes eruit en halveer ze. Zet warm weg.
1 middelgrote ui gebruikt	Hak de karkassen, drumsticks en vleugels klein en zet dit aan in een sauspan, doe dit in een snelkookpan.
250 gr wortel 90 gr bleekselderij	Snij de groente en zet de groenten aan in het achtergebleven vet en zet dit op een hoog vuur aan, voeg toe aan de karkassen.
90 gr prei	Voeg er water toe tot de karkassen onder staan en laat dit 40 minuten koken.
2 laurierblaadjes	Giet af door een neteldoek en gebruik 1 liter kook dit verder in tot 1,5 dl, controleer de smaak en gebruik deze voor in de saus. Rest invriezen.
6 piment bolletjes of 1 tl gemalen piment	
15 zwarte peper-korrels	
Konfijt:	Zout de dijtes licht. Verwarm het ganzenvet en voeg de kruiden en knoflook toe, zorg dat de dijtes onder het vet staan. Zet het geheel met deksel in een oven van 150°C, ca. 2,5 uur, tot het vlees gaar is. Houd het warm
Parelhoendijtes	<u>Het overgebleven vet verwarmen en door een fijne zeef laten lopen en bewaren voor de volgende brigade.</u>
Zout	
1 tl gemalen zwarte peper	Schil de asperges en verwijder, indien nodig, het harde uiteinde. Snijd de asperges op 2/3 vanaf het kopje af.
3 takjes tijm	Kook het lange deel met het kopje op de gebruikelijke wijze in water met wat zout beetgaar. Haal ze uit het water en zet weg.
1 takje rozemarijn	Bewaar het kookvocht.
1 teentje knoflook	Snij het korte stukje (1/3) steel in een fijn julienne ter dikte van lucifers en zet die rauw weg.
1 l warm ganzenvet	
14 asperges	
AA	
5 aardappelen (Roseval)	Borstel en kook de aardappelen in een weinig, gezouten, water gaar. Halveer ze, dek ze af en zet warm weg.



Saus:

1,5 dl
parelhoenfond
1 sjalotje
Peper en zout
3 dl koksroom

Saus:

Verwarm de parelhoenfond. Hak het sjalotje zeer fijn en voeg dit toe.
Doe er ook 5 el aspergekookvocht bij.
Laat tot $\frac{3}{4}$ inkoken. Voeg de koksroom toe en laat verder tot de gewenste dikte inkoken. Breng op smaak.

Biersabayon:

2 dl donker bier
75 gr
eierdooiers
50 gr boter
Zout en peper

Biersabayon:

A la minute: Smelt de boter.
Maak een sabayon door de eidooiers "au bain Marie" te kloppen en langzaam de gesmolten boter en het bier toe te voegen.
Laat de temperatuur niet boven de 80°C uit komen.
Breng op smaak met peper en zout.

Afwerking:

Verwarm in een tefalpan een klein klontje boter en smoor de aspergejulienne beetgaar. Breng het bewaarde aspergekookvocht aan de kook, zet de pan van het vuur en doe er de gekookte asperges in om op te warmen.

Presentatie:

$\frac{1}{2}$ bosje
bieslook
 $\frac{1}{2}$ bosje
waterkers

Leg op de warme grote borden aan een zijde de in plakjes gesneden file, het dijtte en leg er de asperges boven met daartussen, parallel, snipper enkele gewassen bieslooksprietten er overheen.
Plaats rechts van het filetje de julienne van asperges en overgiet deze met wat parelhoensaus.
Leg links van het filetje een halve aardappel en garneer af met een toefje waterkers.
Nappeer het filetje met biersabayon.

Parelhoen onder zoutkoepel met asperges en een sabayon van Belgisch bier



Kaascake met kokos, banaan en chocolade met daar bij een bolletje bananenijs

Ingrediënten:

325 gr chocoladekoekjes
80 gr. boter
1 el zonnebloemolie

70 gr verse kokos
400 gr halfvolle roomkaas
100 gr witte basterdsuiker
3 el kokoslikeur
2 rijpe bananen
150 gr pure chocolade
6 bl gelatine
1,5 dl slagroom

1,5 banaan
1 citroen (sap van)
100 gr pure chocolade
30 gr boter

Bananenijs:

3 dl water
180 gr suiker
8 rijpe bananen
1 citroen (sap van)
40 gr eiwit
1,5 eetlepels rum

14 mooie aardbeien
70 gr suiker
1,4 dl water
1,4 dl slagroom

Bereidingswijze:

Neem een springvorm van Ø 26 cm en bekleed de bodem met bakpapier.
Vet de zijkant van de springvorm in met olie.
Doe de koekjes in een plasticzak en plet ze met een deegroller.
Smelt de boter en roer het koekkruim er goed doorheen.
Druk het koekmengsel stevig op de bodem van de springvorm en zet dit ca. 2 cm tegen de zijkant op.

Rasp de kokos. Klop de roomkaas en de suiker goed door elkaar en doe er dan de geraspte kokos en kokoslikeur door.
Prak de bananen en doe ook die erdoor.
Smelt de pure chocolade apart in een steelpan.
Week de gelatineblaadjes in ruim koud water.
Knijp de blaadjes uit en laat ze in het chocolademengsel oplossen.
Laat even afkoelen en roer door de massa.
Klop de slagroom net stijf. Roer die ook grondig door de massa en schep de vulling op de koekbodem en zet 2 uur in de koeling om op te stijven.

Snijd de banaan in plakje en schep deze om in het citroensap.
Smelt de chocolade met de boter.

Leg de cake voorzichtig voor het uitserveren op een schaal.
Besprenkel de kaascake met de gesmolten chocolade en laat even hard worden.
Schik de banaanplakjes langs de rand.

Bananenijs:

Breng de suiker aan de kook in het water en kook stroperig. Laat daarna afkoelen.
Pureer de bananen, voeg het citroensap toe en roer dit door de suikersiroop. Draai er een mooi ijs van.
Voeg net voor het ijs gereed is het losgeslagen eiwit en het scheutje rum toe.

Snijd de aardbeien door in 4 partjes. Kook 50 gr suiker tot siroop in 1dl water en marineer daarin de partjes aardbei. Sla de slagroom stijf met wat suiker.

Presentatie:

Snijd de kaascake in 14 punten. Leg op een groot mooi bord een punt kaascake, daarnaast een bolletje bananenijs, spuit een toef slagroom op het bord en leg daarin de partjes aardbei.



Wijn beschrijving Mei menu

Vorbij cocktail en asperges met tonijn

Steffen Cuvee 23

Weissburgunder trocken

Duitse wijn zit in de lift en in de afgelopen jaren is in Duitsland veel geïnvesteerd in kwaliteit.

Het gevolg daarvan is dat op de Nederlandse markt Duitsland zich steeds meer los weet te weken van het "goedkope zoete witte wijn" imago.

De genummerde Cuvées van Steffen hebben tot doel de beste wijnen uit het beste gebied te halen. Weissburgunder is de Duitse naam voor Pinot Blanc, die bijzonder goed gedijt in een koel klimaat, met meer frisheid dan in de Elzas.

Superglanzend met nerveuze tranen. Rijpe conferencepeer in de geur, naast wat gekonfijte citroen en een toets gember.

Flirtend met een zoete wijn met opnieuw peren, ananas en citrus.

Hele mooie fraîcheur.

Als aperitief of bij gevogelte, vis en schelp- en schaaldieren.

En natuurlijk goed bij asperges maar ook bij jonge kaas





Wijnbeschrijving Mei menu
Hoofdgerecht Parelhoen
Garda Classico Chiaretto Rose

Bruno Bulgarini Chiaretto Rosato

Met passie en overgave runt de familie Bulgarini al generaties lang het bedrijf in het eeuwenoude Pozzolengo, niet ver van het Gardameer. Men heeft zowel wijngaarden aan de oevers van dit meer maar ook verderop, op de glooiende heuvels van Brescia. In de neus komen de geuren van perzikbloesem, wilde roos, kersen en witte peper naar voren. Een frisse smaak met een ziltige noot die typisch is voor het Garda gebied. Deze rosé is heerlijk bij voorgerechten en gerechten met vis.

