



## MENU MAART 2021

**Tartaar van zeebaars**



**Gestoofde Kalfswang**



**Moelleux**





## Tartaar van Zeebaars op biscuit geserveerd

<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b>Biscuit</b>  40 g roomboter  4 eieren  50 g bloem (2 x zeven)  40 g suiker  50 g zwarte olijven  fijngehakt  fleur de sel</p> <p><b>Voor de tartaar</b>  1 zeebaars  Bieslook, Peper, fleur de sel, Olijfolie (naar smaak toevoegen)</p> <p><b>Voor de dressing</b>  125 g mascarpone  15 g water  5 blaadjes basilicum  4 takjes bieslook  Olijfolie, peper en fleur de sel (naar smaak toevoegen)  0,5 limoen</p> <p><b>Tomaat garnering</b>  2 tomaten  0,5 teentje knoflook  0,5 sjalotje  Olijfolie, Peper en zout (naar smaak toevoegen)  4 blaadjes basilicum</p> <p><b>Olijven tapenade</b>  75 g groene pitloze olijven  7 g olijfolie  2 g aceto balsamico  5 slagen zwarte peper</p> <p>cress</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p><b>Biscuit</b>  Laat de roomboter au bain-marie smelten.  Doe de eieren, bloem, (2 x zeven) suiker, olijven en een snuifje fleur de sel samen in de keukenmachine en mix tot een glad deeg.  Spatel de gesmolten boter met de hand toe, en meng dit tot een beslag. Stort het beslag uit op een bakpapier in een ovenschaal en bak de biscuit gedurende 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.</p> <p><b>Voor de tartaar</b>  Fileer de zeebaars, verwijder het vel en de graten. Snij een fijne tartaar van de zeebaarsfilets. Breng op smaak met peper, fleur de sel, olijfolie en verse bieslook. <b>(let op vel bewaren voor garnering)</b></p> <p><b>Voor de dressing</b>  Meng de mascarpone met een scheutje water, peper, fleur de sel en een scheutje olijfolie en het sap van een halve limoen.  Doe het in een spuitzak en koel deze even in de koelkast.</p> <p><b>Tomaat garnering</b>  Plisseer de tomaat, verwijderd de zaadlijsten snijd in brunoise, meng met de overige ingrediënten en breng op smaak.</p> <p><b>Olijven tapenade</b>  <i>Draai in een keukenmachine tot een grove tapenade.</i></p> <p><b>Presentatie:</b>  Steek de biscuit uit in kleine rechthoekjes vormpjes. Leg er een flinke lepel van de tartaar op. Spuit gelijke bolletjes als garnering van de mascarpone dressing op de tartaar van zeebaars.  Tomaat dressing op het bord dresseren.</p>
---	---



Leg de olijventapenade op het bord als afwerking. Droog de huid in de koekenpan van de zeebaars en gebruik deze als garnering. Het gerecht garneren met cress.





## Gestoofde kalfswang

<p><b>Ingrediënten</b>                  400 g kalfswang                  25 g boter</p> <p>250 g uien, gesnipperd</p> <p>1 dl Madeira                  2 dl kalfsfond                  2 takjes tijm                  3 pimentbollen,                  gekneusd of                  1 el gemalen piment                  ½ steranijs</p> <p>400 g spruitjes, schoon</p> <p>1 knolselderij</p> <p>4 sjalotjes, in ringen</p>	<p><b>Bereiding</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bestrooi de kalfswang met zout, peper en een vleugje bloem en bak aan beide kanten bruin in de olie/boter.</li> <li>2. Haal het vlees uit de pan en voeg de uien toe aan het braadvocht. Fruit de ui circa 15 minuten op matig vuur tot ze goudbruin zijn en goed gaar.</li> <li>3. Doe het vlees terug in de pan en voeg de Madeira, kalfsfond, tijm, piment en steranijs toe. Draai het vuur laag en zet het deksel op de pan. Zorg ervoor dat het gerecht niet gaat koken. Houd de temperatuur in de pan rond de 90°C. De kalfswang heeft circa 4 uur nodig om lekker zacht te worden.</li> <li>4. Blancheer de gehalveerde spruitjes beetgaar. Spoel koud en laat uitlekken.</li> <li>5. Steek cilinders knolselderij met steker(doorsnee 2/3 cm) uit plakken van ca 3 cm en blancheer.</li> <li>6. Snijd alle afsnijdsels in kleine stukjes en kook deze volledig gaar in het kookvocht.</li> <li>7. Giet af, vang het vocht op en draai de knolselderij in de blender glad met een scheutje melk. Kruid met zout en peper. Schep in een spuitzak en houd warm.</li> <li>8. Verwarm de roomboter in een anti-aanbak pan en bak de cilinders van knolselderij om en om mooi goudbruin. Kruid met zout en peper. Neem uit de pan en houd warm.</li> <li>9. Bak de sjalotjes in een paar minuten goudbruin in een wok op matig vuur in ruim olie (mag bijna frituren). Schep regelmatig om en laat uitlekken in een zeef.</li> <li>10. Bak de spruitjes in 50 g (gerookte) boter</li> <li>11. Trancheer de kalfswangetjes. Spuit een klein spiegelkje van de knolselderijpuree. Leg hierop de plakjes kalfswang. Serveer met krokante sjalotjes, halve spruitjes, de cilinders en een beetje van het stoofvocht van de kalfswangen.</li> </ol> <p><b>Tip</b> Het stoven van de kalfswang kan ook in de pan in de oven.                  Opm: De prijs van kalfswangis ongeveer 25 euro. Dit komt door de toegenomen vraag van de horeca. Vroeger werd kalfswang in het gehakt verwerkt. Wil je goedkoper neem dan de kalfssukade.</p>
---	---



## Moelleux

<p><b>Ingrediënten</b></p> <p><b>Advocaat</b> 125 gr eidooier 125 gr suiker 150 gr wodka 1 vanillestokje Mespuntje zout</p> <p><b>Advocaatcreme</b> 125 g advocaat 125 g slagroom</p> <p><b>Moelleux</b> 80 g pure chocola (70%) 75 g boter 75 g poedersuiker 3 eieren 35 g gezeefde bloem</p> <p>4 1-persoons bakvormpjes in siliconen of alu</p> <p><b>Presentatie</b> Fruit naar keuze, Bv rood fruit munt</p>	<p><b>Bereiding</b> Men kan voor de advocaatcreme kant en klare advocaat kopen, maar zelfgemaakte is wel erg lekker. En daarvan kan men nooit te veel maken 😊</p> <p><b>Advocaat</b> Halveer het vanillestokje en schraap de zaadjes eruit en doe stokje en schraapsel bij de ingrediënten in een kom. Zet een kom met ijswater klaar. Zet deze kom met de ingrediënten op een pan met kokend water en klop op met een garde. Zorg dat je alle randen van de kom steeds in beweging houdt. Blijf kloppen tot een temperatuur van exact 62°. Koel meteen terug in de kom met ijswater en klop koud. Zeef en schenk over in een leuke fles/weckpot en bewaar tot gebruik in de koeling.</p> <p><b>Advocaatcreme</b> Klop de slagroom lobbig en meng dan de advocaat erdoor Bij gebruik van kant en klare advocaat zou men minder kunnen gebruiken, zelfgemaakte is wat zachter van smaak. DUS eigenlijk gewoon naar eigen smaak toevoegen.</p> <p><b>Moelleux (4 stuks)</b> Smelt in een kleine pan de pure chocolade samen met de in stukjes gesneden boter. Als het mengsel helemaal glad is, de poedersuiker er door mengen en wanneer het opnieuw goed gemengd is, de eieren. Tenslotte de gezeefde bloem er door mengen. Vet de vormen licht in met wat boter. Vul de vormen voor 2/3 met het mengsel en laat deze vervolgens 1 uur rusten in de ijskast. Verwarm de oven voor op 190 °C (stand 6-7). Zet de vormen in de voorverwarmde oven gedurende 10 min. Haal de vormen uit de oven en laat deze heel even afkoelen alvorens ze voorzichtig uit de vormen te halen en op de borden te plaatsen.</p> <p><b>Presentatie</b> Zet de moelleux op een bord Schep wat advocaatcreme bij de moelleux Leg wat fruit erbij en decoreer eventueel met muntblaadjes</p>
---	---

