



april 2018

menu

amuse

Groene aspergesoep met spinazie en een kwarteleitje

voorgerecht 1

Coquilles op roodlof

voorgerecht 2

Gebakken kabeljauw met een panade van mosterd en bladpeterselie,
aardappelmousseline, blanke botersaus en zeekraal

hoofdgerecht

Ossenhaas met morillesaus, fregola sarda en groenten

nagerecht

Gegratineerde rabarber met aardbeien en ijs van rozemarijn

Groene aspergesoep met spinazie en een kwarteleitje



14 personen

Ingrediënten:

groene aspergesoep met spinazie

- 600 g groene asperges
- 350 g bladspinazie
- 2 tn knoflook
- 1 st sjalot
- 1,2 l groentebouillon van poeder
- 14 st kwarteleitjes
- 1 bk tuinkers



Bereiding:

1. **Soep:** Snijd de knoflook fijn en snipper de sjalot. Was de groene asperges en snijd de houtige onderkant eraf. Snijd de asperges in stukjes. Was de spinazie en slinger deze droog.
2. Smelt wat boter in een soeppan. Bak hierin de knoflook en de sjalot. Voeg vervolgens de aspergestukjes toe. Voeg vervolgens de spinazie toe en laat het blad al omscheppend slinken.
3. Maak 1,2 liter groentebouillon en voeg deze vervolgens toe.
4. Laat de soep zachtjes koken totdat de asperges gaar zijn.
5. Kook de kwarteleitjes in 4 à 5 minuten hard. Spoel ze onder stromend water koud, pel en halveer ze.
6. Pureer de soep met de staafmixer.
7. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie:

1. Verdeel de soep over de voorverwarmde bolborden.
2. Garneer met een kwarteleitje en tuinkers.

Coquilles op roodlof



14 personen

Ingrediënten:

coquilles

coquilles en roodlof:

28 st coquilles
7 st kleine stronken roodlof
1 fl Kasteel dubbel (bier)
5 st bospeen
3 st sjalot
10 st jeneverbessen
3 el olijfolie
½ st citroen

saus:

5 dl visfond (15 gram fond op 5 dl water)
2 dl witte wijn
1 dl Noilly Prat
100 g champignons
4 st tomaten
2 dl room
100 g boter
1 st sjalot
olijfolie
¼ bs kervel
peper en zout



Bereiding:

1. **Roodlof:** Pel en snipper de sjalotjes. Maak de worteltjes schoon en snijd in fijne brunoise. Snijd een dun plakje van het ondereind van de roodlofstronkjes af en halveer ze.
2. Doe alles in een hoge pan. Giet er 3 eetlepels olijfolie en 1 eetlepel citroensap bij. Plet de jeneverbessen en voeg deze toe. Giet er zoveel Kasteelbier bij dat het lof half onderstaat. Kook zachtjes totdat het vocht verdampt is of zoveel eerder als het lof gaar is. Draai de stronken regelmatig om. Verwijder als de stronken gaar zijn de bittere kern. Houd warm tot gebruik.
3. Saus. Maak van visfond een halve liter visbouillon. Voeg hier de witte wijn en de Noilly Prat aan toe en breng het geheel aan de kook. Laat tot 1/3 inkoken. Voeg de room toe en laat opnieuw inkoken.

Coquilles op roodlof (vervolg)



14 personen

Bereiding:

4. Ontvel de tomaten, haal de pitjes eruit en snijd in piepkleine blokjes. Was de kervel en hak 2 eetlepels fijn. Maak de champignons schoon en hak fijn. Snipper de sjalot.
5. Doe wat boter in de pan met het sap van een halve citroen. Smoor de champignons en de gesnipperde sjalot hierin.
6. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Verwarm de ingekookte saus. Monteer de saus eventueel met boter of voeg allesbinder toe tot de gewenste dikte. Breng op smaak met peper en zout. Voeg tot slot de tomatenblokjes, de fijngehakte champignons en 2 eetlepels fijngehakte kervel toe aan de saus en laat even doorwarmen.
7. Dep de coquilles droog en bak ze in de hete boter krokant.

Presentatie:

1. Leg een half stronkje roodlof diagonaal op het bord.
2. Leg hierop 2 gebakken coquilles.
3. Werk af met de saus en garneer met een takje kervel.

Gebakken kabeljauw met een panade van mosterd en bladpeterselie, aardappelmousseline, blanke botersaus en zeekraal



14 personen

Ingrediënten:

kabeljauw met panade:

840 g kabeljauwhaasjes
(14 stuks à 60 gram)
½ bs platte peterselie
200 g roomboter
100 g panko
40 g grove mosterd
peper

aardappelmousseline:

700 g kruimige aardappelen
2,8 dl melk
2 tk tijm
1 tn knoflook
zout
olijfolie

blanke botersaus:

4 dl witte wijn
2,5 dl visfond (30 gram op 1 liter water)
2,5 dl gevogeltefond (30 gram op 1 liter water)
1 st sjalot
allesbinder
boter
cayennepeper
1 st citroen

zeekraal:

200 g zeekraal
boter



Bereiding:

1. **Kabeljauw met panade.** Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Hak de peterselie fijn en meng met de zachte boter, panko, mosterd en peper.
2. Laat de panade kort opstijven in de koelkast. Rol de panade uit tot 2 mm dikte tussen twee vellen folie zodanig dat er 14 plakken uitgesneden kunnen worden ter grootte van de visfilets. Bewaar in de diepvries.
3. Leg de vis, met de kant waar het vel heeft gezeten onder, in een ovenschaal en bestrooi met peper en zout. Schep er de panade op en laat in de oven onder de grill gaar en bruin worden. De vis moet niet te dicht onder de grill staan. Als de panade te bruin dreigt te worden, kun je de vis wat lager in de oven schuiven of de grill uitzetten.
4. De kerntemperatuur van de vis moet 55°C zijn.
5. **Aardappelmousseline:** Kook de aardappelen gaar in de melk, tijm, knoflook en zout.

voorgerecht 2

Gebakken kabeljauw met een panade van mosterd en bladpeterselie, aardappelmousseline, blanke botersaus en zeekraal (vervolg)

14 personen



Bereiding:

6. Druk de gare aardappelen door de pureeknijper en maak er met de melk en olijfolie een zachte puree van.
7. **Blanke botersaus:** Snipper de sjalotjes en zet aan in de boter. Voeg de wijn en de fonds toe en damp in tot 1/3. Zeef de sjalotjes uit de saus en bind op sausdikte met allesbinder.
8. Monteer met de koude boter en maak op smaak met cayennepeper en wat citroensap.
9. Zeekraal. Spoel de zeekraal af met koud water. Verwijder eventuele harde stukken.
10. Blancheer de zeekraal kort in kokend water en schud op met een klontje roomboter.

Presentatie:

1. Maak een spiegeltje op het midden van het bord van de mousseline.
2. Leg hierop de kabeljauw.
3. Drappeer de zeekraal hierom heen.
4. Werk af met de blanke botersaus.

Ossenhaas met morillesaus, fregola sarda en groenten



14 personen

Ingrediënten:

ossenhaas:

1400g ossenhaas
peper en zout
boter, olijfolie

morillesaus:

15 g gedroogde morilles
1 st sjalot
1 tn knoflook
olijfolie
4,5 dl Madeira
1 l kalfsfond (30 gram op 1 liter water)
allesbinder



gemengde groenten:

350 g doperwtjes (diepvries)
250 g haricots verts
350 g bospeen
1 st sjalot
150 g kleine cantharellen

fregola sarda:

500 g fregola sarda (pasta)
2,5 l groentebouillon (30 gram op 1 liter)

Bereiding:

1. **Ossenhaas:** Twee manieren om het vlees te bereiden.
2. **Manier 1:** Zet de ossenhaas voor uitserveren ongeveer 1 uur in een oven van 120°C, totdat het een kerntemperatuur van 48°C bereikt heeft. Plaats onderin de oven een bakje met een laagje water en gebruik de digitale vleesthermometer.
3. **Manier 2:** Zet 4.
4. N.B. Indien de Rational een geluidssignaal geeft, altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 120°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen. (deze moet gaan knippen). Voeg 30% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 30% blauw, 70% rood). Steek de kerntemperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op de bovenste IQT (12) en stel de temperatuur in op 48°C (houd rekening met de temperatuurafwijking van de kerntemperatuurmeter). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17).
5. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Bestrooi de ossenhaas met peper en zout en bak aan alle kanten bruin in de boter met olie. Trancheer het vlees

Ossenhaas met morillesaus, fregola sarda en groenten (vervolg)



14 personen

Bereiding:

6. **Morillesaus:** Week de morilles in zoveel lauw water dat ze onder staan.
7. Snipper de sjalot en snijd de knoflook fijn. Doe een scheutje olijfolie in een pan en laat hierin de sjalot en de knoflook glazig worden.
8. Voeg de Madeira, de kalfsfond, de morilles en het weekvocht (Let op: passeer dit door een puntzeef) toe en laat indampen tot een 1/3.
9. Zeef de saus. Haal de morilles eruit en snijd deze in kleine stukjes en voeg vervolgens weer toe aan de saus.
10. Bind de saus eventueel met allesbinder.
11. **Gemengde groenten:** Blancheer de doperwtjes, de haricots verts en de wortel per soort beetgaar.
12. Maak de cantharellen schoon. Snipper de sjalot. Bak vlak voor uitserveren (in een wokpan) het gesnipperde sjalotje en de cantharellen in wat boter en voeg alle groenten toe. Breng op smaak met peper en zout.
13. **Fregola sarda:** Maak van poeder 2,5 liter groentebouillon. Kook hierin de pasta gaar (14-17 minuten).

Presentatie:

1. Leg in het midden van het bord 2 plakjes ossenhaas.
2. Leg aan de ene kant van het bord de gemengde groenten en aan de andere kant een schep van de fregola sarda.
3. Werk af met de morillesaus.

nagerecht

Gegratineerde rabarber met aardbeien en ijs van rozemarijn



14 personen

Ingrediënten:

rabarber:

600 g rabarber
225 g suiker
150 g honing
1 st kaneelstokje
1 tl vanillesuiker
1 st gemberwortel (2cm)
50 ml Grand Marnier
500 g verse aardbeien

gratineersaus:

1 st vanillestokje
1½ dl melk
1½ dl slagroom
50 g suiker
180 g eidooier, gepasteuriseerd
2 dl slagroom

rozemarijnijs:

¼ bs rozemarijn
2,5 dl volle melk
2,5 dl slagroom
1 st vanillestokje
1,25 dl eidooier, gepasteuriseerd
175 g suiker



Bereiding:

1. **Rabarber:** Was de rabarber en snijd in stukken van 2-3 cm. Schil de gemberwortel en rasp 1 theelepel. Vermeng alle ingrediënten (behalve de verse aardbeien) tot een marinade. Schep de rabarber hier doorheen en laat gedurende 1½ uur marineren.
2. Kook vervolgens de rabarber in de marinade beetgaar en laat afkoelen tot gebruik.
3. **Gratineersaus:** Splijt het vanillestokje in de lengte en laat het met de melk en de room 15 minuten trekken op een laag vuur. Houd een scheutje koude melk achter.
4. Verwijder het vanillestokje, schrap het merg eruit en voeg weer toe aan het melk- en roommengsel.
5. Roer de suiker met de eidooiers en de achtergehouden melk tot een glad mengsel.

nagerecht

Gegratineerde rabarber met aardbeien en ijs van rozemarijn (vervolg)



14 personen

Bereiding:

6. Verwarm dit dooiermengsel, al roerend, met een deel van het warme roommengsel.
7. Giet alles terug in de pan en laat al roerend binden. LET OP: niet koken.
8. Giet onmiddellijk in een koude schaal en laat afkoelen.
9. **VLAK VOOR GEBRUIK:** Klop 2 deciliter slagroom lobbijg en schep dit door de gratineersaus.
10. **Rozemarijnijs:** Splits het vanillestokje in de lengte en breng het met de melk en 5 takjes rozemarijn aan de kook. Laat een half uur zachtjes trekken. Verwijder het vanillestokje, schraap het merg er uit en voeg weer toe aan het mengsel. Verwijder ook de takjes rozemarijn.
11. Klop de suiker met de eidooier luchtig en voeg het eimengsel al roerend langzaam toe aan de melk. verhit au bain-marie tot het gaat binden (maximaal 65°C). Laat afkoelen en voeg de lobbijg geslagen slagroom toe en draai er ijs van in de ijsmachine.
12. Was de aardbeien en verwijder de kroontjes. Snijd in plakjes.

Presentatie:

1. Leg op elk bord de plakjes aardbeien.
2. Schep er de rabarber bovenop.
3. Schep de gratineersaus erover en gratineer met de koksbrander.
4. Serveer er een bolletje rozemarijnijs bij.