



**maart 2013**

**menu**

*amuse*

Zalmrolletje met dille-citroensausje

*voorgerecht 1*

Gamba met kalfszwezerik en kerriebotersaus

*voorgerecht 2*

Preisoep met sinaasappel en soepstengel

*hoofdgerecht*

Gebraden rosbeef met pepersaus en koepeltje van schorseneren

*nagerecht*

Appeltaartje met kaneel en calvadosijs

*wijnen*

Domaine de Maupas / Menetou Salon 2011

Alain Brumont / Torus 2008

Gsellmann / Beerenauslese Burgenland Oostenrijk

# Zalmrolletje met dille-citroensausje



14 personen

## Ingrediënten:

- 300 g verse zalmfilet zonder vel en graten
- 2 el aquavit ( let op voorzichtig, sterke smaak)
- 2 el mayonaise ( zelf maken, zie ook sausje)
- 2 tl mosterd
- 1 el olijfolie
- 1 tl citroensap
- ½ tl dillezaadjes
- 1 tk dille
- 200 g gerookte zalm( dunne plakken)ong. 10 x10cm
- peper en zout

## Saus

- 100 g mayonaise
- 100 g slagroom
- 1/3 bs dille
- geraspte schil van ½ citroen
- 1 tl citroensap( naar smaak)
- kurkuma (mespuntje)

## Garnering

- 1 st prei
- dille
- citroen
- 7 st casinosneetjes



## Bereiding:

1. Maak de zalmfilet fijn in de foodprocessor, zorg dat het niet te fijn wordt gemalen.
2. Kneus de dillezaadjes in de vijzel.
3. Voeg de aquavit, mayonaise, mosterd, olijfolie, citroensap, fijngehakte dille, peper, zout en de dillezaadjes toe en breng goed op smaak. Zet koel weg.
4. Was de prei, blancheer deze en snijd de bladeren in de lengte in smalle repen.
5. **Saus:** Meng mayonaise en licht geslagen room met elkaar en voeg fijngesneden dille, geraspte citroenschil, citroensap en kurkuma toe en breng op smaak.
6. Zet de saus afgedekt in de koelkast.
7. **Zalmrolletje:** Spreid een velletje plastic folie op het werkblad uit en leg hierop een plak gerookte zalm.
8. Maak van een deel van de zalmmousse een rolletje en leg dit op een plak zalm en rol het geheel strak op in de folie, die je aan beide kanten als een toffeepapiertje strak draait.
9. Herhaal dit tot alles is opgerold.
10. Leg ze even in de snelvriezer en bewaar daarna in de koelkast om op te laten stijven.
11. Vlak voor uitserveren plakjes van snijden.
12. Voor uitserveren het brood roosteren en er vier kleine driehoekjes van snijden per sneetje.

## Presentatie:

1. Neem een klein bordje en leg er zigzag een lintje prei op.
2. Leg 2 plakjes decoratief op het bordje met een beetje saus en 2 driehoekjes brood.
3. Garneer af met een takje dille en een klein dun plakje citroen.

# Gamba met kalfszwezerik en kerriebotersaus



14 personen

## Ingrediënten:

700 g	kalfszwezerik
28 st	rauwe gamba's, ongepeld
1 st	courgette
2 st	middelgrote tomaten
2 st	zoetzure appel, b.v. elstar
	Peper en zout
	Bloem
kerrieboter	
2 st	sjalotjes
1 dl	Noilly Prat
2 dl	muscat wijn
½ dl	perenazijn
3 tl	kerrie
1 tl	djinten poeder
40 g	crème fraîche
175 g	boter
	Zout



## Bereiding:

1. Breng een pannetje water met zout aan de kook, doe de zwezerik erin en laat ong. 15 minuten blancheren.
2. Spoel daarna de zwezerik onder koud water af en verwijder het vet, de vellen en de vliezen.
3. Snijd daarna in dunne plakjes van een halve centimeter en zet koel weg onder folie.
4. Maak de gamba's schoon en laat het laatste staartstukje zitten als decoratie.
5. Snijd ze open zodat de darm verwijderd kan worden en zet koel weg.
6. **Kerriebotersaus:** RECEPT EXACT VOLGEN. Snijd de sjalotjes ragfijn en doe ze in een steelpannetje samen met de Noilly Prat, muscat wijn, perenazijn, kerrie en djinten poeder.
7. Laat langzaam inkoken tot er nog ca. 2 eetlepels vocht over zijn. (niet zeven)
8. Voeg dan de crème fraîche toe en laat nog eenmaal koken en zet koel weg.
9. Snijd de boter alvast in blokjes, zet koel weg en monteer vlak voor uitserveren.
10. Was de ongeschilde courgette en steek er met de kleinste parisienneboor kleine bolletjes van.
11. Ontvel de tomaat, verwijder de pitjes en snijd in kleine blokjes.
12. Schil de appel, verwijder het klokhuis en steek er eveneens kleine bolletjes van.
13. Vlak voor uitserveren de plakjes zwezerik met peper en zout bestrooien en door de bloem halen.
14. Bak vervolgens de plakjes zwezerik bruin.
15. Bak de gamba's gaar op een hoog vuur.
16. Bak in een andere pan de blokjes courgette en appel in 1 tot 2 minuten net gaar en voeg er als laatste voor uitserveren de tomatenblokjes aan toe zodat deze niet uit elkaar vallen.
17. Verwarm de ingekookte saus en monteer met boter en LAAT NIET MEER KOKEN.

## Presentatie:

1. Neem een diep bordje en leg hier de gebakken zwezerik en gamba's in.
2. Bestrooi met de blokjes courgette, appel en tomaat.
3. Garneer met de een klein beetje kerriebotersaus.

## Preisoep met sinaasappel en soepstengel



14 personen

### Ingrediënten:

45 g	ongezouten boter
6 st	prei
	zout en peper
375 g	aardappelen
1½ l	kippenbouillon
1 dl	room
½ el	Cointreau
1 dl	slagroom
1 st	handsinaasappel
2 tk	kervel
4 pl	bladerdeeg
4 pl	ardenner ham
	Beetje eidooier



### Bereiding:

1. Gebruik alleen het wit/lichtgroene deel (750 g) van de prei. Snijd in ringen.
2. Schil de aardappelen en snijd in dunne schijfjes.
3. Verhit de boter in een pan en voeg de prei toe met een snufje zout. Bak de prei zacht in ongeveer 10 minuten.
4. Voeg de aardappelen toe en bak het mengsel 3 minuten.
5. Voeg de kippenbouillon toe en breng het geheel aan de kook.
6. Laat de soep 20 minuten sudderen, voeg de room toe en laat de soep nog 10 minuten zachtjes koken.
7. Pureer de soep in de keukenmachine tot een glad mengsel.
8. Voeg naar smaak peper en zout toe en houd de soep warm op de warmhoudplaat.
9. Rasp de schil van de sinaasappel. Meng de fijn geraspte schil met de Cointreau.
10. Klop de room tot yoghurt dikte en spatel de sinaasappelrasp door de slagroom.
11. **Soepstengel.** Rol met een deegroller 4 plakjes bladerdeeg iets uit en besmeer licht met eigeel.
12. Beleg 2 plakjes bladerdeeg met ardenner ham en leg er twee andere plakjes bladerdeeg bovenop.
13. Rol nog een keer aan met de deegroller en vries licht aan in de snelvriezer.
14. Snijd dunne reepjes van ong. een halve cm.
15. Draai er spiraaltjes van en plak de uiteinden vast op het bakmatje.
16. Bak ze goudbruin op 200 graden.

### Presentatie:

1. Verwarm de salamander.
2. Schep de soep in voorverwarmde kopjes en garneer met een schepje room.
3. Plaats de kopjes onder de salamander tot de room mooi lichtbruin is.
4. Garneer met toefje kervel en versgemalen peper.
5. Leg er een soepstengel naast en zet de rest in een glas op tafel.

# Gebraden rosbeef met pepersaus en koepeltje van schorseneren



14 personen

## Ingrediënten:

1400 g rosbeef  
Peper en zout

### Saus

2 st sjalotjes  
3 dl kalfsfond  
3 dl room  
½ dl cognac  
2 el groene peperbolletjes  
Boter of allesbinder

### Koepeltje van schorseneren

500 g aardappels (vastkokend)  
400 g prei  
300 g schorseneren(schoongemaakt gewicht)  
Melk  
zout en peper  
100 g radicchio  
28 pl pancetta  
Citroen  
Olijfolie extra vergine  
boter

350 g snijbonen



## Bereiding:

### De rosbeef minimaal anderhalf uur voor uitserveren in de Rational plaatsen.

1. **Koepeltje van schorseneren.** Schil de aardappels, snijd ze in blokjes van ongeveer 1 cm en kook ze ca. 10 minuten gaar in water met zout.
2. Giet ze af en bak ze ca. 7 minuten in boter.
3. Schil de schorseneren. Leg ze in koud water met wat schijfjes citroen en kook ze beetgaar in 3 delen melk met 7 delen water met zout (ca. 4 tot 6 minuten). Snijd ze in plakjes van ongeveer een ½ cm.
4. Maak de prei schoon en snijd in ringen.
5. Bak ze 4 tot 5 minuten in een scheutje olie met wat zout .
6. Scheur de radicchio in stukjes (harde witte delen verwijderen) en sauteer ca. 30 seconden in een scheutje olie.
7. Meng de aardappels met de radicchio, schorseneren en 1/3 van de prei.
8. Vet 14 st ramequins in met boter. Bekleed met een plakje pancetta.
9. Verdeel het groentemengsel en de rest van de prei over de vormpjes, druk goed aan en bekleed met een plakje pancetta.
10. Bak voor uitserveren de koepeltjes 12 minuten in een oven op 185 graden.
11. **Saus.** Fruit de sjalotjes in de boter en voeg de kalfsfond toe. Laat tot de helft inkoken en voeg de room toe. Laat inkoken tot sausdikte.
12. Voeg cognac toe en laat nog even koken. Voeg de peperbolletjes toe en bind eventueel met allesbinder.
13. **Snijbonen.** Snijd ze met een mes of dunschiller/kaasschaaf in lange spaghetti'slierten en kook ze beetgaar in water met zout.

# Gebraden rosbeef met pepersaus en koepeltje van schorseneren (vervolg)



14 personen

14. **Vlees:** 2 manieren om het vlees te bereiden:  
Manier 1:  
Leg de rosbeef anderhalf uur in een oven van 54 graden zodat het vlees voor het bakken op temperatuur is.  
Smelt boter in de pan, kruid de rosbeef met peper en zout en bak aan beide zijden bruin. Dek de rosbeef af met aluminiumfolie. Laat 10 minuten rusten of bewaar in de oven op 54 graden.  
Manier 2:  
Rational: Leg de rosbeef op een bakmatje in de Rational van 54 graden (tijdsduur ongeveer anderhalf uur).  
Druk op aan (1). Druk op de klok (8) en stel de tijd in op CONTINUE door de knop vast te houden. Stel de temperatuur (6) in op 54 graden met knop (19). Druk op het rode vak (5) en druk op de druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet knipperen).  
Voeg 45% vocht toe door tegelijkertijd op toets (4) en (5) te drukken en draai met knop (19) om het percentage vocht in te stellen. Druk op druppel 2 (deze moet niet meer knipperen). Steek de kerntemperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op **48** graden met de draaiknop (19) en druk opnieuw op IQT (12).
15. Smelt boter in de pan, kruid de rosbeef met peper en zout en bak aan beide zijden bruin.
16. Dek de rosbeef af met aluminiumfolie. Laat 10 minuten rusten of bewaar in de oven op 54 graden.

## Presentatie:

1. Leg dunne plakjes vlees op het bord.
2. Leg er een koepeltje van schorseneren naast met wat snijbonenspaghetti.
3. Werk het geheel af met groene pepersaus.

# Appeltaartje met kaneel en calvadosijs



14 personen

## Ingrediënten:

### appeltaartje

- 4 st appels, jonagold
- 15 g kaneelpoeder
- 14 pl bladerdeeg
- 50 g suiker
- 50 g boter
  
- 30 g abrikozengelei

### Frangipane

- 75 g boter
- 75 g broyage ( 50% amandelpoeder en 50% suiker )
- 1 st ei
- 2 tl calvados

### Calvadosijs

- 1 st vanillestokje
- 1,5 dl melk
- 150 g suiker
- 150 g eidooier
- 3,5 dl room
- 20 ml calvados
  
- 14 st muntblaadjes
- 14 st deegvormpjes met losse bodem



## Bereiding:

1. **Appeltaartje.** Beboter de vormpjes en bestrooi ze met bloem en verwijder de overtollige bloem.
2. Rol het bladerdeeg goed uit, bekleed de vormpjes met het deeg en prik er gaatjes in.
3. Schil de appels, verdeel ze in vieren en verwijder het klokhuis.
4. Snijd de partjes in dunne schijfjes.
5. Meng alle bestanddelen van de frangipane goed door elkaar en leg in ieder vormpje een laagje op de bodem.
6. Schik hierop de appelschijfjes, bestrooi met kaneel en suiker en leg er een klontje boter bovenop.
7. Bak ze op 175 graden gedurende 25 minuten tot ze bruin zijn.
8. Doe bij de abrikozengelei een scheutje water en maak het geheel al roerend warm.
9. Bestrijk de lauwwarme taartjes met dit mengsel voor een mooie glans.
10. **IJs.** Snijd het vanillestokje open en laat 20 minuten trekken in de melk. LET OP NIET KOKEN.
11. Haal het stokje eruit en schraap het merg eruit en doe terug in de melk.
12. Klop de eidooiers samen met de suiker tot een wit lint.
13. Voeg de melk langzaam toe aan het eidooiermengsel.
14. Klop au bain marie tot het mengsel gaat binden.
15. Klop de room samen met de calvados lobbij en voeg deze toe en draai er ijs van in de machine.

## Presentatie:

1. Verwijder de bakvormpjes en zet het taartje aan de rechterzijde van een langwerpige bord.
2. Leg een mooi bolletje calvados-ijs in een klein wit steelpannetje aan de linkerzijde en garneer met een muntblaadje.