



mei 2013

menu

amuse

Gelakte paling met salade van asperges

voorgerecht 1

Tartaar van zeebaars met gepaneerde oester

voorgerecht 2

Noordzeegarnalen met puntpaprika en zeekraal

hoofdgerecht

Kalfslende met maïs bitterbal en asperge

nagerecht

Panna cotta met rabarber en rabarber-gemberijs

wijnen

Bott Frères / Riesling Tradition 2012

Le Cecche / Langhe Rosso 2010

Il Falchetto / Moscato d`Asti 2012

Gelakte paling met salade van asperges



14 personen

Ingrediënten:

- 300 g gerookte paling
- 400 g verse paling mootjes (14 stukjes à 25 à 30 gr, stukjes van 5cm lang, geen staartstukjes)
- 10 st witte asperges (niet te dik want ze worden rauw gegeten)

Laksiroop

- 2 el fijne bruine kandijnsuiker
- 6 el balsamicoazijn
- 4 el honing
- 2 el ketjap manis

Dillemayonaise

- 30 g eierdooier
- ½ st citroen
- 1 dl druivenpitolie
- 2 el zure room
- ½ bs dille



Bereiding:

1. **Laksiroop:** Verwarm de balsamicoazijn, ketjap, honing en de kandijnsuiker tot de suiker opgelost is. Bestrijk de stukjes verse palingfilet enkele malen met de laksiroop en zet koel weg.
2. Snijd de gerookte paling in kleine blokjes.
3. Schil de asperges en snijd in zeer kleine blokjes, besprenkel met wat citroensap en breng op smaak met peper en zout.
4. Maak een **mayonaise** van eierdooier, citroensap en druivenpitolie. Houd 4 takjes dille apart voor punt 5. Haal de dillenaaldjes van de takjes, hak ze zeer fijn en voeg aan de mayonaise toe. Meng alles goed met de staafmixer zodat de mayonaise een groene kleur krijgt. Breng op smaak met peper en zout.
5. Meng de blokjes asperges en de blokjes gerookte paling met de zure room, peper, zout en de fijn gesnipperde 4 takjes dille. Dit gedeelte van het gerecht dient op kamertemperatuur geserveerd te worden.
6. Bak de gelakte paling om en om in een antiaanbakpan.

Presentatie:

1. Leg op ieder bordje een schepje asperge-paling salade.
2. Leg daar de gekaramelliseerde paling op.
3. Druppel de dillemayonaise op het bordje.

Tartaar van zeebaars met gepaneerde oester



14 personen

Ingrediënten:

700 g	zeebaarsfilets zonder huid en zeer vers
14 st	oesters
28 st	kleine groene aspergepunten (mini)
75 g	zeekraal
240 g	jonge Gouda kaas geraspt
340 g	sojaroom
2 st	lente-ui
1 st	sjalot
2 el	olijfolie extra vierge
½ st	citroen
2 st	ei
2 el	bloem
2 el	maïszetmeel
200 g	paneermeel
2 tk	dille
½ bs	bieslook
1/4 bk	radijsscheutjes



Bereiding:

1. Blancheer de aspergepunten en de zeekraal (ieder apart) kort en spoel af met ijswater.
2. Haal de oesters uit de schelp, bewaar het vocht en zeef dit. Zet de oesters 10 min in de vriezer.
3. Haal de bevroren oesters door de bloem, het maïsmeelpapje en rol door het paneermeel. Bewaar in de vriezer tot ze gefrituurd worden.
4. Warm de sojaroom met de geraspte kaas op. Goed mengen en op smaak brengen. Vlak voor uitserveren opwarmen.
5. Snijd tartaar van de zeebaars.
6. Meng de tartaar van zeebaars met de fijngesneden sjalot, de lenteui (naar smaak), de olijfolie en wat citroensap. Breng op smaak met peper uit de molen en zout. Zet koel weg en laat 15 minuten voor uitserveren op **kamertemperatuur** komen.
7. Roer de eieren los met het oestervocht, het maïszetmeel, peper en zout.
8. Vlak voor uitserveren: verhit de friteuse op 180 graden.
9. Bak de oesters goudbruin in de friteuse en laat uitlekken op keukenpapier.

Presentatie:

1. Leg op ieder bord een schepje zeebaarsstartaar.
2. Besprenkel de zeekraal en de aspergepunten met wat olijfolie en citroensap en leg wat zeekraal en 2 aspergepunten op de zeebaarsstartaar.
3. Werk af met wat plukjes dille, radijsscheuten en fijngesneden bieslook.
4. Schik de gefrituurde oester op de tartaar en schep wat warme kaasroom over de vis.

Noordzeegarnalen met puntpaprika en zeekraal



14 personen

Ingrediënten:

Garnaalgelei

500 g	garnaalkoppen
2 dl	witte wijn
1 dl	cognac
1 st	sjalot
2 tn	knoflook
1½ l	kippenbouillon
2 g	agar agar
	Olijfolie

Paprika-emulsie

6 st	rode puntpaprika's
1 dl	olijfolie
3 tn	knoflook
1,5 st	sjalot
6 dl	kippenbouillon
1,5 dl	room
4 g	agar agar
	Scheutje wodka

Zeekraalemulsie

100 g	zeekraal
1 el	sushiazijn
1/2 el	citroensap
30 g	eierdooier
1 dl	maïsolie

Mayonaise met piment d'espelette

30 g	eierdooier
1 el	natuur azijn
1/2 el	mosterd
2 dl	maïsolie
1/4 tl	piment d'espelette poeder

400 g	Hollandse garnalen
25 g	zeekraal

Ronde steker van 3cm doorsnee



Let op: Het gebruik van de blastchiller in dit gerecht is bedoeld om snel terug te kunnen koelen. De gelei van punt 1 t/m 5 mag echter niet bevroren raken. Laat alle onderdelen van het gerecht 15 minuten voor uitserveren op kamertemperatuur komen.

Noordzeegarnalen met puntpaprika en zeekraal (vervolg)



14 personen

Bereiding:

1. Garnaalgelei: Bak de garnaalkoppen in wat olie, voeg ui en knoflook toe. Blus met cognac en witte wijn. Kook in en voeg dan de kippenbouillon toe. Laat reduceren tot 1/3. Zeef het geheel.
2. Meng 5 dl van de reductie met 4 g agar agar en verwarm tot 100 graden. Laat ietsje afkoelen en stort het in een met huishoudfolie beklede platte metalen vorm. De vloeistof moet ongeveer 0,5 cm hoog zijn. Laat kort opstijven in de blastchiller en zet dan in de koeling.
3. Paprika-emulsie: Rooster de paprika's met wat olijfolie in de oven (220 graden) tot ze wat zwart zien. Doe ze in een schaal en dek af met huishoudfolie. Laat 10 minuten staan en haal dan het vel er af en de pitjes er uit. Snijd in stukjes.
4. Stoof de fijngesneden sjalot en knoflook en voeg de gesneden paprika toe, blus met de wodka en voeg de kippenbouillon en de room toe, laat 20 min. **zacht** stoven op de **doorkooktafel**. Pureer het geheel in de keukenmachine en wrijf door de bolzeef.
5. Meng 5 dl van de paprika-emulsie met 4g agar agar en verwarm tot 100 graden. Laat ietsje afkoelen en stort op de opgesteven garnalengelei. Laat kort (5 min) opstijven in de blastchiller en zet dan in de koeling.
6. Zeekraalemulsie: Alle ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn. Maak de zeekraal schoon en haal de harde stukjes er uit. Pureer de zeekraal tot een glad mengsel. Maak mayonaise van de sushiazijn, Citroensap, eierdooier en de maïsolie. Meng zoveel van de mayonaise door de gepureerde zeekraal tot er een zeekraalemulsie ontstaat en breng op smaak met peper en zout.
7. Mayonaise: Meng alle ingrediënten met uitzondering van de maïsolie en piment d'Espelette. Voeg dan de olie in een dun straaltje toe en maak een gladde mayonaise met de staafmixer. Voeg piment d'Espelette toe en breng op smaak met peper en zout.
8. Steek 14 rondjes uit de opgesteven gelei en snijd deze 1x doormidden.

Presentatie:

1. Gebruik de langwerpige bordjes, plaats 1 half rondje plat op het bord en de andere op zijn kant.
2. Maak 2 hoopjes garnaal op het bord en garneer met 2 toefjes mayonaise en enkele streepjes zeekraalemulsie.
3. Steek kleine takjes zeekraal in de emulsie.

Kalfslende met maïs bitterbal en asperge



14 personen

Ingrediënten:

1400 g	Kalfslende
	Ongezouten boter
	Peper en zout
42 st	witte asperges (niet te dik)
8 st	lente ui
220 g	kleine cantharellen (als die er niet zijn kleine kastanjechampignons)

Kalfsjus

5 dl	bruine kalfsfond (25 g op 5 dl water)
2 st	sjalot
5 st	Parijse champignons
2 tk	tijm
2 bl	laurier
4 tk	salie
1 dl	cognac
25 g	ongezouten boter
1 el	dragonazijn
	Allesbinder, peper, zout

Maïs bitterbal

12 bl	gelatine
800 g	maïs uit blik (blikgewicht)
100 g	parmezaan geraspt
120 g	eiwit
100 g	bloem
240 g	maïsmeel (beetje korrelig)



Begin met de maïs bitterbal! Zet het vlees tijdig in de oven!

Bereiding:

1. Let op 2 manieren om het vlees te bereiden.
 1. Braad de kalfslende rondom aan in ongezouten boter. Kruid met peper en zout en zet in de oven. Kerntemperatuur 58 graden.
 2. RATIONAL: Plaats het vlees op een bakmatje op een bakplaat in de Rational. Druk op aan (1). Stel de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Stel de temperatuur (6) in op 65°C met knop (19). Druk op het rode vak (5) en druk op de druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet knippen). Voeg 30% 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 de druppel 2 (deze moet niet meer knippen). Steek de temperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 58 graden met de draaiknop (19). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17). Laat het vlees afgedekt 10 minuten rusten voor uitserveren.
2. **Kalfsjus:** smelt een klont boter in de pan en zet de fijngesneden sjalotten en champignons aan. Laat 2 minuten stoven. Blus af met de cognac en voeg de kalfsfond, tijm en laurier toe. Laat 20 minuten sudderen. Voeg de salie toe en laat weer 20 minuten sudderen. Het vocht moet tot de helft gereduceerd zijn.
3. Zeef de kalfsjus en breng op smaak met de dragonazijn, klontje boter, peper en zout. Eventueel binden.

Kalfslende met maïs bitterbal en asperge (vervolg)



14 personen

4. **Maïs bitterbal:** Giet de maïs af en houd 100 g apart voor de afwerking.
5. Pureer de maïs en week de gelatine in ruim koud water.
6. Neem 2 dl van de maïspuree en verwarm, voeg er dan de parmezaan aan toe en zorg dat de massa warm genoeg blijft om er vervolgens de gelatine in op te lossen. Stort in een schaal en laat afkoelen in de blastchiller
7. **Let op!: De massa moet koud blijven.** Rol 14 kleine bolletjes van de opgesteven maïspuree. Rol ieder bolletje door het losgeslagen eiwit dat op smaak is gebracht met peper en zout. Rol dan door de bloem, weer door het eiwit en dan door het maïsmeel. Zet in de blastchiller tot ze bevroren zijn en dan in de vriezer tot uitserveren.
8. Schil de asperges en stoom ze gaar. Houd warm en dep ze goed droog met keukenpapier voor uitserveren.
9. Maak de lente uitjes en cantharellen schoon. Snijd de lente ui in stukjes van 3 cm en afhankelijk van de afmeting snijd de cantharel door in de lengte. Bak een aantal minuten in de boter en voeg er de maïskorrels op het laatst aan toe.
10. Frituur de maïs bitterballetjes op 175 graden goudbruin in 4 à 5 minuten.
11. Snijd het vlees in plakjes. Als de stukjes vlees erg breed zijn, snijd dan nog eens verticaal door zodat er 3 stukjes vlees p.p. zijn van ieder 5 x5 cm. Houd warm.
12. Verwarm de kalfsjus en doe in een knijpfles.

Presentatie:

1. Trek met de knijpfles met de kalfsjus 3 strepen diagonaal in het midden over de verwarmde borden. De strepen liggen 2 cm uit elkaar.
2. Leg op ieder bord in het midden 3 asperge naast elkaar.
3. Leg daar het vlees op en naast.
4. Leg bij het vlees een maïs bitterbal.
5. Garneer met stukjes lente ui en cantharel door die stuk voor stuk over de rest van de strepen te verdelen.

Panna cotta met rabarber en rabarber-gemberijs



14 personen

Ingrediënten:

Rabarber

- 5 st grote rabarberstengels
- 1 st vanillestokje
- 120 gr rietsuiker
- 1 st sinaasappel
- 2 el granaatappelsiroop

Panna cotta

- 1 l slagroom
- 9 st gelatine
- 100 g suiker
- 1 st vanillestokje

Ijs

- 7 st bolletjes stemgember
- 700 g rabarber
- 175 g basterdsuiker
- 0,5 dl water
- 225 g mascarpone
- 2,25 dl slagroom

- 14 st mintblaadjes voor garnering



Bereiding:

1. Rabarber: Schil de rabarber en snijd in stukjes van 1 cm. Bestrooi met de rietsuiker en laat een halfuur trekken.
2. Verwarm de rabarber met het sap van een uitgeperste sinaasappel en het opengesneden vanillestokje.
3. Voeg de granaatappelsiroop toe als de rabarber gaar is en laat afkoelen.
4. Panna cotta: Week de gelatine in ruim koud water. Breng de room met de suiker en het opengesneden vanillestokje aan de kook. Laat rustig 5 minuten trekken.
5. Verwijder het vanillestokje, schraap het merg eruit en voeg dit bij de room.
6. Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg bij de warme room. Klop goed met de garde tot de gelatine goed is opgelost.
7. Schenk de room in 14 ovale glaasjes tot 1,5 cm onder de rand. Zet in de koeling.
8. Rabarber-gemberijs: Breng de geschilde en in plakjes gesneden rabarber met de suiker en het water aan de kook en laat zachtjes gaar worden.
9. Pureer en laat afkoelen in de blastchiller.
10. Snijd de gember in stukjes en meng met de mascarpone en de room. Roer deze massa door de afgekoelde rabarberpuree en draai er ijs van in de ijsmachine.

Presentatie:

1. Zet een glaasje met panna cotta op een bordje en schep er wat rabarber op.
2. Schep een bolletje rabarber-gemberijs in een steelpannetje en plaats dit naast het glaasje.
3. Garneer met een mintblaadje.