



juni 2013

menu

amuse

Canneloni van komkommer met forelmousse

voorgerecht 1

Ravioli met geroosterde paprika, geitenkaas en rucola

voorgerecht 2

Zeebaars met gemarineerde venkel , venkelpuree en uienmoes

hoofdgerecht

Lamshaasje met kruidensaus en aardappelzakje

nagerecht

IJs van appel met vanillesaus, basilicum en suikerwerkje

wijnen

Buglioni / IL Disperato 2012

Domaine Fontanel / Cistes 2010

Aliaga / Moscatel 2010

Canneloni van komkommer met forelmousse



14 personen

Ingrediënten:

Gelei

- 2 st komkommer(½ l komkommersap)
- 6 g Agar agar(12 g per liter vocht)
- Zout

Forelmousse

- 300 g gerookte forel
- 4 el mayonaise (zie basisrecept en pernod mayonaise)
- 4 el room
- 1 st sjalot
- Peper en zout
- 1 st limoen

dressing

- 1 el suiker
- 1 tl mosterd
- 1 dl arachideolie
- 1 el witte wijnazijn

Pernodmayonaise

- 1 dl mayonaise (zie basisrecept en mayonaise voor de forelmousse)
- Scheutje pernod
- 1 el gembersiroop
- 1 el water

- 50 g gemengde salade
- 1 st Granny Smith



Bereiding:

1. **Gelei:** Pureer de komkommers in een blender en zeef daarna door een puntzeef zodat je een ½ liter sap overhoudt.
2. Breng het sap aan de kook en roer de agar agar er doorheen.
3. Laat dit al roerend oplossen en breng op smaak met wat zout.
4. Giet een dun laagje op een roestvrijstalen platte schaal en laat opstijven in de koeling.
5. Als de gelei koud is kun je er repen van ong 6 cm x 12 cm van snijden.
6. **Forelmousse:** Snipper het sjalotje zeer fijn.
7. Meng de forel met mayonaise in de keukenmachine tot een gladde massa, spatel de losgeklopte room erdoor en breng op smaak met peper, zout, gesnipperd sjalotje en wat limoensap.
8. Doe dit in een spuitzak en bewaar in de koeling.
9. **Dressing:** Meng alles met de staafmixer tot een homogene massa.
10. **Pernod mayonaise:** Maak mayonaise en breng op smaak met de gembersiroop, pernod en wat water.
11. Voor uitserveren reepjes gelei in de breedte bespuiten met een streepje mousse en daarna oprollen zodat je een cannelloni krijgt.
12. Snijd de appel in zeer kleine blokjes.

Presentatie:

1. Schik op een klein bordje wat gewassen en in dunne reepjes gesneden sla en besprenkel met wat dressing.
2. Leg hierop de cannelloni en werk af met een toefje forelmousse , pernod mayonaise en de appel.

Ravioli met geroosterde paprika, geitenkaas en rucola



14 personen

Ingrediënten:

Pasta

400 g bloem 00
4 st eieren
Eventueel olijfolie

Vulling

300 g zachte Bettine geitenkaas
1 st rode paprika
15 g rucola sla
20 g pijnboompitten
Zout en peper

125 g Parmezaanse kaas(aan een stuk)

200 g room
200 g crème fraîche
Peper en zout

14 st majoraan blaadjes ter garnering (zie hoofdgerecht)



Bereiding:

1. Maak de pasta volgens algemeen recept met de kitchen aid.
2. Verdeel de massa over 6 delen en draai er 6 plakken van, beginnend met de dikste stand en eindigend op stand 6.
3. **Vulling:** Verwarm de oven op 190 graden, leg de paprika's in een niet ingevette braadslee en schuif ze 20 tot 30 minuten in de oven tot de schil rondom geblakerd is en opspringt.
4. Leg ze in een kom en laat ze 10 minuten afgedekt met plasticfolie afkoelen.
5. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan tot ze goudbruin zijn.
6. Snijd de geitenkaas en rucola in kleine stukjes en meng dit met de afgekoelde pijnboompitjes.
7. Trek de velletjes van de paprika's en verwijder alle zaadlijsten en zaadjes en snijd de paprika in kleine blokjes en meng dit door de geitenkaasmassa.
8. **Ravioli:** Leg de pastastroken op de met bloem bestoven werkbank.
9. Leg een quenelle met een tussenruimte van 5 cm op de vellen in totaal 42 st.
10. Bestrijk met het losgeslagen eiwit het pastadeeg tussen de quenellen.
11. Leg hierover een lang gemaakte pastastrook. Herhaal dit tot je voldoende ravioli hebt.
12. Steek de ravioli uit met een stekertje met gekartelde rand van 5,5 cm en leg op een met bloem bestoven blad.
13. Maak er 3 pp dus 42 stuks voor 14 personen.
14. Kook voor uitserveren de ravioli in ruim kokend water, met een scheutje olijfolie en wat zout , in ongeveer 6 minuten gaar.
15. Verwarm de room met de crème fraîche en breng op smaak met peper en zout.
16. Rasp de Parmezaanse kaas.

Presentatie:

1. Leg in een diep bord 3 stuks ravioli.
2. Giet er wat warme room overheen en garneer met vers geraspte kaas en een plukje majoraan.

Zeebaars met gemarineerde venkel , venkelpuree en uienmoes



14 personen

Ingrediënten:

14 st zeebaarsfilets (70 g) met vel

Gemarineerde venkel

2 st venkel
1 el witte balsamico azijn
3 el olijfolie
Peper en zout

Venkelpuree

1 st venkel
750 g aardappels(kruimig)
Olijfolie
Boter

Uienmoes

3 st witte zoete ui
Peper en zout
½ st citroen(rasp)



Bereiding:

1. **Gemarineerde venkel:** Rasp de venkel met een grove rasp en laat marineren in een schaal met wat zout, peper, balsamico azijn en olijfolie, dek af met plastic folie.
2. **Puree:** Snijd de venkel in zeer kleine blokjes.(Bewaar het groen voor de garnering)
3. Schil de aardappels en kook ze gaar.
4. Smoor de venkel in een steelpan langzaam in boter en olijfolie beetgaar.
5. Maak een aardappelpuree met boter, nootmuskaat, peper en zout.
6. Meng dit met de gesmoorde blokjes venkel en het vocht waarin ze beetgaar zijn gemaakt. verwarm voor uitgifte)
7. **Uienmoes:** Snijd de zoete ui in stukken en kook in een beetje water met zout.
8. Blender tot moes als het water verdampt is en breng eventueel op smaak met zout, peper en een beetje citroenrasp.
9. Bestrooi de zeebaars met zout en peper.
Bak vlak voor uitgifte op de velkant. Laat de vis enkele minuten op medium warmte bakken tot het vel knapperig is.

Presentatie:

1. Neem een langwerpig bord en leg er de uitgelekte gemarineerde venkel op.
2. Schik de vis erop en schep een lepeltje uienmoes op de vis en garneer met wat venkelgroen.
3. Leg er een bolletje puree naast.

Lamshaasje met kruidensaus en aardappelzakje



14 personen

Ingrediënten:

1400 g lamshaasjes

Saus

1 l lamsfond
½ dl crème de cassis
2 dl rode wijn
2 el donkerbruine basterdsuiker
2 st sjalot
2 tn knoflook
4 tk tijm
3 tk rozemarijn
½ bs basilicum
3 tk mint
allesbinder

7 st tasty tom tomaten
1 tn knoflook
4 tk majoraan
4 st beschuit
Olijfolie, peper, zout

Aardappelzakje

14 st loempiavellen(19 x 19cm)
800 g puree-aardappels
180 g eierdooier
60 g boter
3 tk peterselie
1 st prei
Peper, zout, boter, nootmuskaat



Bereiding:

1. Braad het vlees rondom rosé aan vlak voor uitserveren. Breng op smaak met peper en zout en laat 10 min. rusten, afgedekt in aluminiumfolie.
2. **Saus:** Zet de fijngesneden sjalot en knoflook aan in de boter in een sauspan en blus af met de rode wijn, voeg dan de lamsfond toe. Breng aan de kook.
3. Voeg crème de cassis, bruine basterd en de kruiden met de stelen toe. Houd basilicumblaadjes apart voor later.
4. Laat de saus tot 1/3 inkoken en zeef de saus. Vlak voor uitserveren eventueel met allesbinder binden. Voeg een klontje boter toe voor de glans en wat fijngesneden basilicum.

hoofdgerecht

Lamshaasje met kruidensaus en aardappelzakje (vervolg)



14 personen

5. **Aardappelzakje:** Kook de aardappels gaar en knijp door de pureeknijper. Meng met de eierdooier en de boter en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Snijd de peterselie fijn en roer goed door de puree. De puree moet stevig en vrij droog blijven.
6. De prei blancheren en snijd 14 dunne repen uit de prei zo lang, dat je er het aardappelzakje mee kunt dichtbinden.
7. Leg met een ijsschep op ieder loempiavel een bol aardappelpuree en bind het geheel dicht met een preireepje. Zet de zakjes op een bakmatje en bak ze voor uitserveren lichtbruin en warm in een oven van 180 graden.
8. Snijd de tomaten horizontaal doormidden. Wrijf de beschuiten tot paneermeel en meng met geperste knoflook, fijngesneden majoraan, peper, zout en olijfolie. Bestrooi ieder tomaatje met dit mengsel en zet 10 à 15 minuten in de oven op 180 graden en plaats indien nodig onder de grill tot ze licht gekleurd zijn.
9. Trancheer de lamshaasjes vlak voor uitserveren.

Presentatie:

1. Leg op ieder warm bord een aardappelzakje en een tomaatje.
2. Leg daar enkele plakjes vlees naast en schep wat saus op en naast het vlees.

nagerecht

IJs van appel met vanillesaus, basilicum en suikerwerkje



14 personen

Ingrediënten:

Appelijs

6	st	granny Smith
1½	dl	water
200	g	suiker
2	el	citroensap
½	l	room
60	g	eidooier
15	ml	apfelkorn

Basilicum saus

1	dl	water
125	g	suiker
3	st	ijsklontjes
1	bs	basilicum

Vanillesaus

1½	dl	melk
1	dl	room
50	g	suiker
75	g	eidooier
1	st	vanillestokje

Krokantje

50	g	suiker
50	g	water
10	g	honing
10	g	sesamzaadjes

Geleiblokjes

1½	dl	apfelkorn
2	bl	gelatine
30	g	suiker



Bereiding:

1. **IJs:** Schil de appels en snijd in kleine blokjes, voeg suiker, water en citroensap toe en laat 20 minuten zachtjes koken.
2. Pureer met de staafmixer.
3. Meng losgeslagen eidooier met 1 dl room en roer dit au bain Marie door de warme appelpuree tot het begint te binden.
4. Klop de rest van de slagroom half stijf en meng dit door de afgekoelde appelmasa en voeg de apfelkorn toe .
5. Draai er ijs van in de ijsmachine.
6. **Basilicum saus:** Verhit het water met de suiker tot 112 graden.
7. Maal de ijsklontjes met de basilicum in de blender grof.
8. Voeg de siroop toe en draai tot een homogene massa en laat afkoelen.
9. **Vanillesaus:** Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden.
10. Zet de melk, room, vanillestokje met merg op een laag vuur en laat 15 minuten trekken.
11. Schraap het merg uit het stokje en voeg aan het roommengsel toe en verwijder het stokje.

nagerecht

IJs van appel met vanillesaus, basilicum en suikerwerkje (vervolg)



14 personen

12. Klop de eidooiers met suiker lichtgeel, voeg het roommengsel toe en verwarm onder voortdurend roeren tot 85 graden (NIET KOKEN) zodat de saus gebonden is.
13. **Krokantje:** Kook suiker, honing en water, laat 2 minuten indikken en meng de sesamzaadjes erdoor.
14. Stort het op een siliconenmatje en verdeel met een spatel, bak in 6 minuten af op 180 graden.
15. Breek er stukjes van en bewaar in een afgesloten doos.
16. **Geleiblokjes:** Week de gelatine in ruim koud water.
17. Verwarm de apfelkorn en roer de suiker erdoor en los de uitgeknepen gelatine erin op.
18. Giet de massa op een roestvrij stalen platte schaal.
19. Laat opstijven in de koeling en snijd er vlak voor uitserveren kleine blokjes van.

Presentatie:

1. Neem een rond koud bord en zet zigzag strepen van vanillesaus op het bord.
2. Leg in het midden een bolletje ijs.
3. Druppel er wat basilicumsaus omheen.
4. Garneer met blokjes geleï en wat krokantjes.