



**juli 2013**

**menu**

*amuse*

Tartaar van tonijn met à la minute gebakken oester, geserveerd met een oester mayonaise en gearneerd met een geplisseerd cerise tomaat

*voorgerecht 1*

Taartje van bladerdeeg met zalmforel en spek,  
vergezeld door een tomatenchutney

*voorgerecht 2*

Carpaccio van gele bietjes met krokant gebakken rode mulfilet,  
gearneerd met pistachenootjes

*hoofdgerecht*

Friander kalfsvlees met drie soorten kruidenboter,  
gevulde pomodori tomaat, gegrilde courgette en aubergine

*nagerecht*

Aardbeien- rabarbergout met rabarber- en gemberijs

*wijnen*

Cantina di Terlano (Terlan) / Terlaner 2012

Ottella / Rosso Alto Mincio 2012

Bott Frères / Gewurztraminer `Réserve Personelle` 2011

amuse

# Tartaar van tonijn met à la minute gebakken oester, geserveerd met een oestermayonaise en gegarneerd met een geplisseerde cerisetomaat



15 personen

## 1 Het maken van de tartaar

### Ingrediënten:

- 600 gr. tonijn
- 2 stuks sjalot
- 1 tenen knoflook
- citroen
- 0,25 bosje bieslook
- 0,5 dl notenolie of zonnebloem olie
- Olijfolie
- Zout en peper

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Vries de tonijn aan, zodat er een fijne tartaar gesneden kan worden.
3. Snipper de sjalot zeer fijn.
4. Hak het knoflook zeer fijn.
5. Knijp de citroen uit met de hand.
6. Snijd de bieslook zeer fijn.
7. Snijd nu de half bevroren tonijn in zeer fijne blokjes tartaar.
8. Meng de sjalot, knoflook, sap van de citroen, bieslook en notenolie met de tonijn.
9. Meng het geheel goed en breng op smaak met olijfolie, peper en zout.
10. Bewaar in de koeling tot serveren.

## 2 Het openen van de oesters

### Ingrediënten:

- 15 stuks oesters

### Bereidingswijze:

1. Zet de oesters klaar.
2. Neem een keukendoek en leg opgevouwen op de werkbank.
3. Leg hier een oester in met de bolle kant naar beneden.
4. Steek met een oestermes de oester open.
5. Bewaar het vocht in een afgesloten bakje in de koelkast.
6. Droog de oesters goed tussen keukenpapier (voorzichtig) en bewaar in de koelkast.

amuse

## Tartaar van tonijn met à la minute gebakken oester, geserveerd met een oestermayonaise en gegarneerd met een geplisseerde cerisetomaat (vervolg)



15 personen

### 3 Het maken van oestermayonaise

#### Ingrediënten:

- 30 g dragonazijn
- 3 stuks eidooier
- 1 theelepel mosterd
- 6 stuks oesters
- 1 theelepel poedersuiker
- 3,5 dl zonnebloemolie
- vocht van de oesters
- peper

#### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar
2. Doe de dragonazijn, eidooier en de mosterd in een klein bekken
3. Doe hierbij de oesters en de poedersuiker.
4. Pak de staafmixer en mix dit geheel glad.
5. Voeg nu druppelsgewijs de zonnebloemolie toe.
6. Voeg nu naar smaak en dikte het oestervocht toe.
7. Breng eventueel nog op smaak met peper.

### 4 Het plisseren van de cerisetomaatjes

#### Ingrediënten:

- 15 stuks cerisetomaatjes
- peper/zeezout

#### Bereidingswijze:

1. Pliceer de cerisetomaatjes (zeer kort).
2. Laat het velletje aan het tomaatje zitten en zet sierlijk omhoog.
3. Strooi wat zeezout op de tomaat en wat peper.
4. Bewaar in de koeling tot uitgifte.

### 5 Het opmaken, garneren en serveren

#### Bereidingswijze:

1. Spuit lijntjes mayonaise op het bord, met behulp van een spuitflesje.
2. Dresseer de tonijntartaar op het bord en het cerisetomaatje.
3. Bak de oesters in olijfolie, peper ze na met zwarte peper en dresseer op het bord.
4. Maak af met een takje bieslook. Serveer direct.

voorgerecht 1

# Taartje van bladerdeeg met zalmforel en spek begeleid met een fijne tomatenchutney



15 personen

## 1 Het maken van de tomatenchutney

### Ingrediënten:

- 1,5 kg roma tomaten
- 3 sjalotten
- 3 teentjes knoflook
- 1 eetl tomatenpuree
- 1 eetl suiker
- 1 theel paprikapoeder
- 1/2 bos dragon
- 4 bl verse laurier
- 3 takjes tijm
- balsamicoazijn
- olijfolie

### Bereidingswijze:

- 1 Plisseer de tomaten en verwijder de zaadlijsten, droog de tomaten op een doek
- 2 Snipper de sjalotten en wrijf de knoflook fijn.
- 3 Verwarm de olijfolie en voeg de gedroogde tomaten toe samen met de sjalotten, knoflook, laurier, tijm en tomatenpuree en laat onder een deksel 1/2 uur stoven op laag vuur.
- 4 Verwijder de deksel en laat het vocht verdampen (ongeveer 15 min.).
- 5 Voeg de suiker en paprikapoeder toe, vervolgens de gesneden dragon.
- 6 Breng op smaak met balsamicoazijn
- 7 Laat de chutney afkoelen in de koeling.

## 2 Het maken van de Bladerdeeg taartjes

### Ingrediënten:

- 15 rondjes van 4 cm (inprikken)
- Eigeel
- zeezout

### Bereidingswijze:

- 1 Steek uit het bladerdeeg rondjes van 4 cm, inprikken en bestrijken met eigeel en licht bestrooien met zeezout.
- 2 Bak af in de oven op 180°C in ongeveer 15 min.
- 3 Bewaren tot doorgeven.

## Taartje van bladerdeeg met zalmforel en spek begeleid met een fijne tomatenchutney (vervolg)



15 personen

### 3 Het maken van de Gefrituurde groenten

#### Ingrediënten:

- 2 st prei (wit)
- 1 winterpeen
- 1/4 knolselderij

#### Bereidingswijze:

- 1 Schil de groenten en snijd ze op de machine in zeer dunne plakjes (1 à 2 mm).
- 2 Snijd ze vervolgens in zeer fijne julienne (1 mm x 4 cm).
- 3 Frituur de groenten kort in olie op 170°C knapperig, bewaar op keukenpapier en bestrooi licht met zout.

### 4 Het bereiden van de zalmforel

#### Ingrediënten:

- zalmforelfilet 15 x 60 gr
- 15 plakjes lichtgerookt ontbijtspek
- 200 gr. Parmezaanse kaas

#### Bereidingswijze:

- 1 Dep de vis droog
- 2 Pak de vis rondom in met de speklapjes. De vis kun je beter à la minute bakken.
- 3 Schaaf de kaas in dunne plakjes.

### 5 Het opmaken, garneren en serveren

#### Ingrediënten:

- ½ dl olijfolie
- ½ dl balsamicoazijn
- olijfolie
- 200 gr. appelkappertjes

#### Bereidingswijze:

- 1 Bak de zalmforel in een tefalpan in olie krokant en leg op een plateau.
- 2 Leg eerst de bladerdeeg rondjes midden op het bord, vervolgens de chutney erop leggen en daarop de Parmezaanse kaas.
- 3 Leg de zalmforel op de kaas.
- 4 Verdeel de gefrituurde groenten langs de zalmforel.
- 5 Besprenkel het bord met olijfolie en balsamicoazijn.
- 6 Verdeel de appelkappertjes over het bord.

# Carpaccio van gele of rode bietjes met krokant gebakken rode mulfilet, gegarneerd met pistachenootjes



15 personen

## 1 Het koken en snijden van de bietjes

### Ingrediënten:

- gele of rode afgekookte bietjes

### Bereidingswijze:

- 1 Snijd dunne plakjes van de bietjes, eventueel op de snijmachine.
- 2 Leg de plakjes tot gebruik in de koelkast op een plateau.

## 2 Het maken van de dressing

### Ingrediënten:

- 2 teentjes knoflook
- st. gember van 5cm
- 2 sjalotjes
- ½ rode paprika
- 2 stengels lente ui
- 1 dl. Aceto Balsamico
- 1 dl. olie

### Bereidingswijze:

- 1 Snijd de knoflook, gember, sjalotjes, paprika en lente uitjes fijn.
- 2 Maak een mengsel van de Aceto Balsamico en de olie en voeg de gesneden ingrediënten toe.
- 3 Breng de dressing op smaak met zout en gemalen peper.

## 3 Het bakken van de rode mulfilet en de oesterzwammen

### Ingrediënten:

- 15 rode mulfilet, 70 gram per stuk
- (olijf)olie
- 15 hele oesterzwammen

### Bereidingswijze:

1. Bak de rode mul in de olie, mooi bruin, gaar.
2. Bak de oesterzwammen (heel) in een beetje olie.

## 4 Het opmaken, garneren en serveren

### Ingrediënten:

- 80 gr. pistachenoten

### Bereidingswijze:

1. Nappeer de dressing over de bietjes en leg de rode mul erop.
2. Garneer met de gebakken oesterzwammen. ( 1 per persoon )
3. Snijd de pistachenoten fijn en strooi deze over het gerecht.

hoofdgerecht

# Friander kalfsvlees met drie soorten kruidenboter, gevulde pomodori tomaat, gegrilde courgette, aubergine en groene asperges



15 personen

## 1 Het bakken van het kalfsvlees

### Ingrediënten:

- 30x60 gr. kalfshaas
- peper en zout
- boter

### Bereidingswijze:

1. Peper en zout de kalfsmedaillons en bak ze mooi bruin aan, niet te hard. Ze moeten van binnen nog rosé blijven.
2. Zet weg tot uitgifte, het vlees kan nu rusten.
3. Voor het doorgeven de kalfsmedaillons in de oven op 200 graden verwarmen, de medaillons kunnen ook à la minute gebakken worden.

## 2 Het maken van de sjalottenboter

### Ingrediënten:

- 200 gram zachte roomboter
- sjalotten
- ½ klein knoflookteentje
- ½ dl rode wijn
- peper en zout

### Bereidingswijze:

1. Snipper de sjalotten zeer fijn.
2. Pers de knoflook.
3. Uitjes samen met de knoflook aanfruiten in 50 gram boter.
4. Blussen met rode wijn en langzaam de uitjes gaar maken.
5. Klop de boter in de machine wit en voeg het afgekoelde ui mengsel erdoor.
6. Op smaak brengen met peper en zout.

## 3 Het maken van Café de Paris boter

### Ingrediënten:

- 200 gr. zachte boter
- blikje ansjovisfilet
- 10 gr. kerriepoeder
- 10 gr. paprikapoeder
- gr. kappertjes
- ½ teentje knoflook fijngeknepen
- tl. mosterd
- 1 ½ theelepel gedroogde marjolein, basilicum en tijm
- scheutje cognac

### Bereidingswijze:

1. Klop de boter in de machine wit.
2. Maak de ansjovis, knoflook en kappertjes fijn met de staafmixer, gebruik bakje met mes.
3. Meng alle ingrediënten met de boter en breng op smaak met de cognac

Algemeen: Vul de boters apart in een spuitzak en spuit op de drie gaten bordjes van iedere boter een mooie rozet. Garneer met wat groen.

hoofdgerecht

## **Friander kalfsvlees met drie soorten kruidenboter, gevulde pomodori tomaat, gegrilde courgette, aubergine en groene asperges (vervolg)**



15 personen

### **4 Het maken van Pomodori gevuld met rijst**

#### **Ingrediënten:**

- 15 pomodori tomaten
- ¼ bos oregano
- ¼ bos mint
- 200 gr. arborio rijst
- liter gevogelte bouillon
- olijfolie
- peper en zout

#### **Bereidingswijze:**

1. Tomaten plisseren en kapje eraf snijden.
2. Tomaten uithollen boven een zeef, sap bewaren.
3. Rijst aanfruiten in olie en tomaten vocht toevoegen en langzaam garen door telkens wat bouillon toe te voegen.
4. Kruiden fijnsnijden en naar smaak aan de rijst toevoegen, vervolgens afsmaken met peper en zout.
5. Tomaten vullen en wegzetten tot uitgifte.

### **5 Het maken van gegrilde courgette en aubergine**

#### **Ingrediënten:**

- 2 courgettes
- 1 aubergine
- olijfolie
- 10 takjes tijm
- 10 blaadjes salie
- peper en zout

#### **Bereidingswijze:**

1. Snijd de courgette en de aubergine in plakken op de machine van een ½ cm.
2. Meng de groenten ongeveer 30 minuten in de olijf olie, fijngesneden salie en tijm.
3. De groenten kunnen gegrild worden en doorgesneden worden(in breedte).
4. Zet weg tot uitgifte.



hoofdgerecht

## **Friander kalfsvlees met drie soorten kruidenboter, gevulde pomodori tomaat, gegrilde courgette, aubergine en groene asperges (vervolg)**



15 personen

### **6 Het maken van groene asperges**

#### **Ingrediënten:**

- 2 bos groene asperges

#### **Bereidingswijze:**

1. Snij schuin de kont van de asperges af en kook ze beetgaar in water met wat zout. Spoel koud. Verwarm in pan met wat water, boter en nootmuskaat vlak voor uitgifte.

### **7 Het opmaken, garneren en serveren**

#### **Ingrediënten:**

- 100 gram onion sprouts

#### **Bereidingswijze:**

1. Zet de tomaat midden op het bord en leg de kalfsmedaillons hier tegen aan.
2. Leg de courgette links van de tomaat en de aubergine rechts.
3. Leg 2 groene asperges schuin van links naar rechts over het geheel.
4. Garneer rondom de creatie met onion sprouts.
5. Serveer samen met het bordje met de drie boters.

nagerecht

# Aardbeien- rabarber ragout met rabarber- en gemberijs



15 personen

## 1 Het maken van de aardbeien-rabarberragout

### Ingrediënten:

- 600 gr. rabarber
- 10 gr. verse geraspte gember
- vanille stokje
- 250 gr. suiker
- 1 1/2 dl water
- 1/2 tl kaneel
- poedersuiker
- citroen
- Grand Marnier
- aardbeienlikeur
- 600 gr. aardbeien ( 150 gr. en 450 gr.)

### Bereidingswijze:

1. Maak de rabarber en de aardbeien schoon.
2. Snijd de rabarber in stukken van 1 cm. en in een schaal leggen voor in de oven (als de rabarber te breed is ook in de lengte doorsnijden).
3. Kook de suiker met water tot 118 graden C en giet over de rabarber, voeg vervolgens vanille, kaneel en gember toe.
4. Afdekken met alu. folie en in de oven op 160 graden in ongeveer 20 minuten garen.
5. Laat de stukjes rabarber uitlekken in een zeef en bewaar het vocht. Verwijder het vanille en kaneelstokje.
6. Het vocht van de rabarber laten inkoken tot een stroopje.
7. 150 gr. aardbeien pureren en op smaak brengen met poedersuiker, citroensap en een beetje Grand Marnier.
8. De rest van de aardbeien doorsnijden en aan maken met de aardbeienlikeur.

## 2 Het maken van het rabarberijs

### Ingrediënten:

- 500 gr. rabarber
- tl geraspte gember
- 250 gr. suiker
- 6dl. room

### Bereidingswijze:

1. Laat de gember smaak afgeven aan 2 dl water.
2. Maak de rabarber schoon en snijd in stukken.
3. Kook de rabarber gaar in 2 dl gezeefd gemberwater en de suiker.
4. Blender de rabarber en wrijf door een zeef.
5. Room toevoegen en laten afkoelen in de koeling.
6. Opdraaien in de ijsmachine tot een stevig ijs.
7. Als het ijs klaar is in een bak doen en in de diepvries bewaren tot uitgifte.

nagerecht

## Aardbeien- rabarber ragout met rabarber- en gemberijs (vervolg)



15 personen

### 3 Het maken van gemberijs

#### Ingrediënten:

- 2 eidooiers
- 125 gr. suiker
- dl room
- dl melk
- 50 gr.stemgember

#### Bereidingswijze:

1. Klop de dooiers met de suiker in de machine tot een lint.
2. Melk en room koken, wat af laten koelen en aan de eidooiermassa toevoegen( evt. door een zeef passeren, ivm klontjes).
3. De gesneden gemberknippertjes aan de compositie toevoegen.
4. Opdraaien in de ijsmachine tot een stevig ijs.
5. IJs in een bak doen en bewaren in de diepvries tot uitgifte.

### 4 Het maken van de amandelkoekjes

#### Ingrediënten:

- 2 eieren
- 150 gr. suiker
- 2 tl. vanille suiker
- 100 gr. geschaafde amandelen
- 50gr. bloem
- 2 eetl. water

#### Bereidingswijze:

1. Klop de eieren met het water los.
2. Voeg de suiker, de vanillesuiker en amandelen toe en roer het geheel zorgvuldig door.
3. Zeef de bloem en spatel luchtig door het eimengsel.
4. Laat het beslag 30 minuten rusten.
5. Schep kleine hoopjes beslag op de bakmat met ovenplaat. Houd tussen de hoopjes een royale tussenruimten, en strijk met de bolle kant van de lepel de massa uit tot een dunne ronde plak.
6. Bak de amandelkoekjes af in de oven op 180 graden C tot ze goudbruin zijn. (ongeveer 10-15 minuten).
7. Schep de amandelkoekjes met een paletmes van de bakplaat en laat ze een gebogen vorm krijgen door ze op een fles of deegrol te leggen.( is voor later).
8. Laat afkoelen voor serveren!!

*nagerecht*

## **Aardbeien- rabarber ragout met rabarber- en gemberijs (vervolg)**



15 personen

### **5 Het opmaken, garneren en serveren**

#### **Ingrediënten:**

- strooibusje cacaopoeder
- vorkje

#### **Bereidingswijze:**

1. Verdeel de rabarber en de aardbeien over diepe koude borden.
2. Verdeel de aardbeiensaus over de borden ( niet te veel).
3. Plaats een bolletje gemberijs op het geheel, leg hierop het amandelkoekje en schep hier een bolletje rabarberijs in.
4. Schep een lepeltje ingekookt rabarbervocht over het bovenste ijsbolletje.
5. Maak met cacaopoeder busje een versiering van een vorkje op de rand van het bord.