



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Menu mei 2011

**Garnaaltjes met mayonaiseschuim en een mini
aspergekroketje met mosterd-dillesaus**

Lams "rosbief" met een aspergebavarois en hollandaisesaus

Aspergebisque

**Rode tonijn met asperges, paprikacoulis en een schuim van
peterselie- aardappel**

**Aardbeien karamels met een sorbet van boerenyoghurt, basilicum en
een olijvenkoekje**

Amuse

Garnaaltjes met mayonaiseschuim en een mini aspergekroketje met Mosterd-dillesaus

Ingrediënten:

350 g Kleine garnaaltjes 2 st Patronen voor de kidde

Mayonaiseschuim

250 g Mayonaise
1 bl Gelatine 1 dl Melk

Aspergekroketje

500 g Asperges
125 g Bloem
125 g Boter
50 g Gekookte ham (mager) in plakjes
5 dl Aspergevocht
20 ml Kippenfond
90 g Eiwit (losgeklopt)
150 g Bloem (om te paneren)
250 g Paneermeel
1 bl Gelatine
Peper en zout

Mosterddillesaus

50 g Mayonaise
50 g Mosterd
35 g Dille
50 g Suiker

garnering ½ bs
Dille



Let op: De mayonaise zelf maken volgens het basisrecept. Totaal dan 300 gram mayonaise maken.

Bereiding:

1. **Mayonaiseschuim.** Laat de gelatine weken in ruim koud water.
2. Verwarm de melk en voeg hierin de geweekte gelatine toe. Laat afkoelen.
3. Vermeng de afgekoelde melk met de **250 gr** mayonaise en doe het geheel in een kidde.
4. Draai een voor een de patronen op de kidde en zet weg.
5. **Aspergekroketje.** Schil de asperges en snijd de onderkantjes er af. Snijd de asperges in kleine stukjes en kook ze in weinig water tot ze gaar zijn. Laat ze uitlekken in een zeef.
6. Kook de schillen en onderkantjes apart met niet teveel water en laat inkoken tot 5 dl.
7. Week de gelatine
8. Snijd de ham in kleine stukjes
9. Maak een roux door de boter te smelten en de bloem hier aan toe te voegen.
10. Voeg het warme aspergevocht toe en roer goed.
11. Voeg de aspergestukjes en fijngesneden ham toe en roer door.
12. Los de gelatine op in de kippenfond en voeg toe aan de massa, zonodig op smaak brengen met zout en peper.
13. Doe de ragout in een spuitzak met een ronde douille (spuitmondje) en spuit op bakpapier lange banen. Span er keukenfolie over en zet in de blast-chiller.
14. Klop voor het paneren van de kroketjes de eiwitten los. Zet bloem en paneermeel (apart) in schaaltes klaar.
15. Snijd de sterk afgekoelde roux in stukjes van ± 4 à 5 cm.
16. Haal deze eerst door de bloem, dan door het losgeklopte eiwit en dan door het paneermeel. Dan wéér door het eiwit en nogmaals door het paneermeel.
17. Laat de kroketjes op een schaal nog even goed aanvriezen.
18. Bak de kroketjes in de frituurpan op 180 graden.
19. **Mosterdillesaus.** Houd een paar kleine takjes dille apart voor de garnering en hak de rest fijn.
20. Roer voor de mosterd-dillesaus de mosterd, suiker, mayonaise en de fijngehakte dille door elkaar.

Presentatie:

1. Pak langwerpige bordjes.
2. Verdeel de garnaaltjes over de ovale glaasjes en spuit hierop met de kidde een toef mayonaiseschuim. Garneer met een klein takje dille en zet op het bordje.
3. Leg hiernaast het gefrituurde kroketje en garneer met een streepje mosterd-dillesaus op het bordje.

Voorgerecht

Lams-“rosbief” met een aspergebavarois en Hollandaise-saus

Ingrediënten:

700 g Lamsfilet
Peper en zout

Aspergebavarois

900 g Asperges
3¾ dl Room
10 bl Gelatine
Cayennepeper
Zeezout

Hollandaisesaus

250 g Boter
90 g Eidooiers
1½ el Water
½ st Citroen
witte peper en zout

Garnering

7 st Kwarteleitjes
1 ds Purpercress
1 ds Groene cress



Bereiding:

Info bereidingswijze. De hollandaisesaus wordt au bain marie gemaakt. Let op dat het vuur onder het water niet te hoog mag staan om te voorkomen dat de massa te warm wordt (schiften) en het water gaat pruttelen waardoor het dan in de massa komt.

1. **Lams “rosbief”.** Lamsfilet met keukenpapier droogdeppen. Braden, niet te gaar want de filet moet rosé blijven!
2. Wanneer lamsfilet gebraden is, deze in de koeling laten afkoelen.
3. Vlak voor het uitserveren de lamsfilet op de snijmachine in dunne plakjes snijden (rosbief).
4. Kook de kwarteleitjes
5. **Aspergebavarois.** Schil de asperges, snijd de kontjes eraf en kook ze gaar.
6. Haal de asperges uit het kookvocht en pureer ze fijn in de blender.
7. Passeer de massa door een zeef.
8. Week de gelatine in koud water.
9. Sla de room tot yoghurt dikte.
10. Doe een *klein beetje* room in een pannetje en verwarm dit om de geweekte gelatine erin op te lossen. Roer dit mengsel door de gepureerde asperges.
11. Spatel er voorzichtig de geklopte room door en breng op smaak met zout en cayennepeper.
12. Schep de bavarois in de vormpjes en laat opstijven in de blast-chiller en daarna in de koeling.

13. **Hollandaisesaus.** De boter smelten en afschuimen (klaren). Voorzichtig in een schaal gieten zodat het bezinsel in de pan achterblijft.
14. Au bain marie de eidooiers met een garde met 3 eetlepels water vermengen.
15. Met een garde zo lang kloppen tot een lichte en luchtige massa ontstaat.
16. Kloppen tot het schuim erg licht van kleur geworden is. Als de saus aan de garde blijft hangen is deze voldoende gebonden.
17. Al kloppend lepel voor lepel de gesmolten en afgekoelde boter toevoegen, en blijven roeren tot de boter is opgenomen. Dan pas de volgende lepel erbij gieten.
18. Op smaak brengen met peper, zout en citroensap.
19. Tot het opdienen kan de saus in een bak met warm water (40 graden) warm gehouden worden. Voor het uitserveren nog even kort, maar stevig doorkloppen.

Presentatie:

1. Stort de aspergebavarois in het midden van het bord.
2. Drapeer hier om heen de plakjes lamsrosbief.
3. Garneer de aspergebavarois met de rode en groene cress en in het midden een half gekookt kwarteleitje.
4. Druppel rondom de lamsrosbief de hollandaisesaus.

Aspergebisque

Ingrediënten:

750 g	Asperges
1½ tl	Zout
300 g	Gerookte palingfilet
40 g	Boter
55 g	Bloem
3 st	Sjalotjes
½ st	Sinaasappel
1½ dl	Room
45 g	Eidooier
	Peper en zout



Bereiding:

1. De asperges schillen, in stukjes snijden van 1 cm en gaar koken.
2. De asperges met kookvocht door een zeef gieten zodat het kookvocht bewaard blijft.
3. Het kookvocht terug in de pan doen en inkoken tot ca. 1½ liter.
4. De sjalotjes pellen en fijn snijden.
5. De sinaasappel persen en het sap zeven.
6. 150 gr palingfilets in stukjes snijden ter grootte van ± 1 cm en wegzetten.
7. Verhit 40 gr. boter in een soeppan en fruit de sjalotjes glazig en voeg de andere 150 gr kleingesneden palingfilet toe.
8. De bloem over de sjalotjes en palingfilet strooien en onder voortdurend roeren laten garen.
9. Het gezeefde aspergenat beetje bij beetje door de roux verwerken en een kwartiertje laten koken (wel geregeld blijven roeren i.v.m. aanbranden!) Zet daarna de pan op de doorkookplaat.
10. De soep voor het uitserveren zeven.
11. Het eigeel door de room roeren.
12. De liaison (eigeel+roommengsel) door de soep roeren tot deze licht gebonden is. De soep niet meer laten koken!!
13. De stukjes paling (150 gr) en aspergestukjes toevoegen.
14. De bisque op smaak brengen met peper en zout en wat sinaasappelsap.

Presentatie:

1. De bisque over de voorverwarmde kopjes verdelen.
2. Dien op.

Hoofdgerecht

Rode tonijn met asperges, paprikacoulis en een schuim van peterselie- aardappel

Ingrediënten:

1400 g Rode tonijn (moot, 1^e kwaliteit)
Druivenpitolie
20 g Fleur de sel

Paprikacoulis

2 st Ui (middel)
2 tn Knoflook
2 st Rode paprika
2 tk Tijm
2 st Laurierblad
2 dl Gevogeltefond

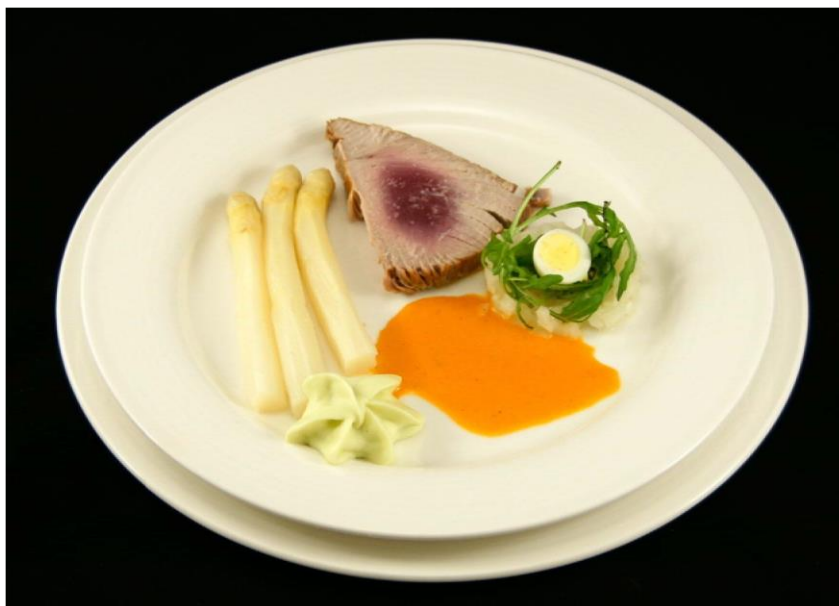
aardappelschuim

2 bs Platte peterselie
2 bs Krul peterselie
700 g Aardappelen
250 g Room
4 el Olijfolie Zout
Water
Ijsklontjes
Kidde & 2 patronen

42 st Witte asperges
14 st Kwarteleitjes
1 bs Rucola

vinaigrette

2 dl Olijfolie
2 st Citroen
Peper en zout



Bereiding:

Productinfo. Chlorofyl is het pigment dat groene planten hun kleur geeft. Chlorofyl stelt planten in staat licht te absorberen en met de daaruit verkregen energie kooldioxide en water om te zetten in koolhydraten, een proces dat fotosynthese wordt genoemd.

1. **Peterselie chlorofyl.** De bossen peterselie wassen en grof snijden.
2. De peterselie in de blender doen en vullen met koud water zodat de peterselie net niet onderstaat.
3. Alles goed fijn draaien. Daarna zeven door een kaasdoek en het peterselievocht opvangen in een pan.
4. Was de kaasdoek uit en leg deze klaar op de bolzeef.
5. De pan met het peterselievocht op een matig vuur zetten en onder voortdurend roeren langzaam tot 80°C brengen. (als er een schifting ontstaat de ijsklontjes bij het vocht doen en dan zeven door de kaasdoek).
6. Het opgevangen vocht is helder en in de kaasdoek zit de peterselie chlorofyl.
7. De peterselie chlorofyl van de kaasdoek schrapen en koel wegzetten.
8. Het heldere vocht mag weg.
9. **Aardappelschuim.** Schil de aardappelen en snijd in blokjes.
10. Breng de aardappelblokjes in een pan met koud water aan de kook en kook ze gaar.
11. Giet af en bewaar 2 dl kookvocht.
12. Pureer de aardappelblokjes met het vocht in een blender en voeg de room scheut voor scheut toe.
13. Voeg daarna 4 el olijfolie toe en draai tot een glad mengsel.
14. Meng de peterselie chlorofyl door de massa en smaak af met zout.
15. Roer de puree door een bolzeef en giet deze door een trechter in de kidde.
16. Draai de patronen een voor een op de kidde en zet hem au bain marie op $\pm 70^{\circ}\text{C}$.
17. **Paprikacoulis.** Maak de paprika schoon en snijd fijn.
18. De ui en knoflook snipperen en fruit deze in de olijfolie.
19. Zodra de ui goudgeel is, de tijm, laurierblaadjes en fijngesneden paprika toevoegen.
20. Giet er de gevogeltefond overheen en laat 20 minuten sudderen.
21. Daarna pureren en zeven.
22. **Asperges.** Schil de asperges en kook ze in gezouten water beetgaar. Laat ze uitlekken.
23. Snijd de asperges doormidden (2delen). Snijd het onderste gedeelte in fijne stukjes.
24. Maak een vinaigrette met de olijfolie en 50 ml citroensap. Afsmaken met peper en zout.
25. Meng de brunoise van asperges met de vinaigrette
26. Kook de kwarteleitjes.
27. **Tonijnbereiding.** Bestrooi de moot tonijn met zout en laat in hete druivenpitolie aan iedere kant 30 seconden bruineren.
28. Kruid met Fleur de Sel en zwarte peper.
29. Snijd de tonijn met het elektrische mes in schijfjes van 0,5 cm en smeer met een kwastje licht in met de citroenvinaigrette (gemaakt voor de aspergebrunoise)

Presentatie:

1. Serveer de in plakjes gesneden tonijn in het midden van het bord en bestrooi met Fleur de Sel.
2. Schik in een ring de aspergebrunoise rechts van de tonijn (dun laagje). Leg hierop het gekookte kwarteleitje (doormidden snijden) en een plukje rucola (decoratie).
3. Leg de aspergepunten aan de andere zijde van de tonijn en spuit op de onderkant een toef peterselie-aardappelschuim.
4. Trek onderaan over de breedte van het bord een streep paprikacoulis

Aardbeien karamels met een sorbet van boerenyoghurt, basilicum en een olijvenkoekje

Ingrediënten:

Sorbet:

1 l Boerenyoghurt
330 g Suiker 90 g Verse
basilicum

Olijvenkoekjes:

10 g Zwarte olijven
100 g Bloem
90 g Eiwit
120 g Poedersuiker
30 g Boter
10 g Olijfolie extra vierge

Aardbeien:

42 st Grote stevige superverse
aardbeien

s
350 g Isomalt



Satéprikker

Bereiding:

1. **Sorbet.** Meng de boerenyoghurt en de suiker.
2. Schep er de basilicumblaadjes door. Let op: houd 42 kleine basilicumblaadjes apart voor decoratie!!
3. Laat afgedekt trekken (zo lang mogelijk) in de koelkast.
4. Passeer de massa door een grove zeef en draai in de sorbetière tot ijs.
5. **Olijvenkoekjes.** Voeg aan het eiwit al roerend de poedersuiker toe.
6. Spatel de bloem erdoor.
7. Voeg de gesmolten boter en olijfolie toe.
8. Smeer het beslag uit op een bakmatje in cirkels van ca. 6 cm doorsnede (42 stuks).
9. Garneer met de zéér fijngesneden zwarte olijven.
10. Bak de koekjes ca, 4 minuten in een oven van 175°C.
11. Haal de bakplaat uit de oven. Druk met een vierkant uitsteekvormpje vierkantjes uit (4 cm).
12. Plaats de bakplaat terug in de oven en bak de koekjes goudbruin.
13. Bewaar de koekjes in een afgesloten doos, anders worden ze taai.
14. **Aardbeien karamels.** Was zo nodig de aardbeien. Verwijder het kroontje van de aardbei.
15. Snijd een klein stukje van het topje en de onderkant van de aardbeien recht af.
16. Smelt vlak voor het uitserveren de isomalt.
17. Haal van het vuur.
18. Prik de aardbei aan een satéprikker en haal de aardbeien door de isomalt. 19. Plaats daarna de aardbei direct op het bordje.

Presentatie:

1. Zet langwerpige borden klaar.
2. Zet de aardbeien direct na het karameliseren op de bordjes (3 per bordje).
3. Plaats op de aardbei een olijvenkoekje.
4. Schep met de kleinste ijsbolletjestang op ieder koekje een klein bolletje boerenyoghurtijs.
5. Garneer het middelste bolletje ijs af met een klein basilicumblaadje.