



**april 2012**

**menu**

*amuse*

Tapas van lamsfilet met zongedroogde tomaatjes en olijven

*voorgerecht*

Parade van scampi's

*tussengerecht*

Lauwwarme groentesalade met huisgerookte forel  
en mierikswortelsaus

*hoofdgerecht*

In abdijbier gesmoorde kalkoenfilet, gevulde courgette  
en gefrituurde schorseneren met een pureetje

*nagerecht*

Trio van mango

**wijnen**

Weingut Prechtl / Grüner Veltliner 'Ried Längen' 2011

Bodegas Bretón / Loriñon Reserva 2006

Il Falchetto / Moscato d`Asti 2011

amuse

# Tapas van lamsfilet met zongedroogde tomaatjes en olijven



14 personen

## Ingrediënten:

350 gr Lamsfilet  
Zout en zwarte peper

### Tortilla

300 gr Polenta (maïsmee, verkrijgbaar in natuurvoedingswinkels)  
6 dl Volle melk (lauw)  
4 st Eieren  
2 el Olijfolie  
Zout

### Tapenade

150 gr Olijven (groen) zonder pit  
100 gr Zongedroogde tomaten ( op olie)  
1 dl Olijfolie  
½ bs Peterselie  
4 tk Tijm  
Zout

1 kr Eikenbladsla  
14 st Olijven met piment  
14 st half zongedroogde tomaatjes

14 st Decoratieve prikkers



## Bereiding:

1. **Vlees:** Vries het vlees licht aan en snijd op de snijmachine dunne plakken tot carpaccio dikte. Breng op smaak met peper en zout.
2. **Tortilla:** Meng het maïsmee met wat zout in een kom.
3. Maak een kuiltje in het maïsmee en breek daarin de eieren.
4. Voeg twee eetlepels olijfolie toe.
5. Voeg de lauwe melk erbij en meng alles goed door elkaar.
6. Bak 7 dunne tortilla's en laat afkoelen.
7. **Tapenade:** Hak de olijven, zongedroogde tomaten op olie, peterselie en tijm in de keukenmachine zeer fijn.
8. Voeg in een dunne straal de olijfolie toe tot een smeelige massa.
9. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
10. **Afwerking:** Smeer op iedere tortilla een laagje van de tapenade. Leg dunne plakjes lamsfilet hier bovenop. Rol de tortilla strak op.

## Presentatie:

1. Snijd de tortilla in 28 plakjes van ongeveer 2 cm.
2. Prik 2 stukjes op een decoratieve prikker en eindig met een olijf en een zongedroogd tomaatje.
3. Leg wat eikenbladsla op platte bordjes. Besprenkel met wat druppels olie van de zongedroogde tomaatjes.
4. Leg hierop het spiesje.

voorgerecht

## Parade van scampi's



14 personen

### Ingrediënten:

#### *scampi in een jasje*

- 14 st Scampi met schaal en kop
- Pankomeel
- Peper en zout
- Licht geklopt eiwit
  
- 2 dl mayonaise ( zie basisrecept)
- 1 tl truffelolie
- 1 tl truffelpasta

#### *Gefrituurde risottobal met scampi*

- 150 gr risottorijst
- 1 el olijfolie
- ¾ dl witte wijn
- 3¾ dl visbouillon
- 20 gr ei (losgeklopt)
- 1 st sjalot
- 100 gr mozzarella (staaf)
- 7 st scampi met schaal en kop
- 2 tl fijngesneden dragon
- Peper en zout
- eiwit
- Paneermeel
  
- 14 st dragontakjes om te frituren



#### *scampisoepje*

- 250 g dop( afval schalen en koppen van de scampi's)
- 2 el olijfolie
- 1 st grote ui
- ½ st prei
- 1 dl droge witte wijn
- 0,3 dl cognac
- 50 gr tomatenpuree
- 1½ l visbouillon (poeder)om op smaak te brengen
- ½ el kreeftenfond
- 1 dl slagroom
- ½ el zoete ketjap
- ½ el zoute ketjap

## Parade van scampi's (vervolg)



14 personen

### Bereiding:

1. **scampi in een jasje.** Maak de scampi's schoon maar laat het staartsegment zitten en verwijder het darmkanaal.
2. Rol ze door het geklopte eiwit en daarna door het pankomeel.
3. Frituur voor uitserveren op 180 graden.
4. Meng voor de truffelmayonaise alle bestanddelen door elkaar.
5. **Soepje.** Verhit de olie in een pan en bak de fijngesneden ui, prei en het scampiafval gedurende een paar minuten.
6. Roer de tomatenpuree erdoor en blus af met wijn, cognac, visbouillon en kreeftenfond.
7. Laat dit op een laag vuur langzaam inkoken tot ong. 1 liter.
8. Zeef de bouillon door een grove zeef en houd warm.
9. Roer de beide ketjapsoorten door de lobbige geslagen room.
10. Vlak voor opdienen in een amusekopje uitserveren met een schepje ketjaproom.
11. **Risottobal.** Fruit de sjalot zachtjes in de olijfolie en roer er daarna de risotto doorheen.
12. Voeg de witte wijn toe en laat langzaam opnemen.
13. Voeg de hete visbouillon in *een* keer toe en laat circa 20 minuten zachtjes koken op een laag vuur onder regelmatig roeren tot alle bouillon is opgenomen en de risottorijst gaar maar nog stevig is.
14. Hak het scampivlees in kleine stukjes en zet **even** aan in de olijfolie.
15. Voeg 20 gr losgeklopt ei, de in blokjes gesneden mozzarella, het scampivlees en twee theelepels fijn gesneden dragon toe aan de warme risotto en breng eventueel op smaak met peper en zout.
16. Zet even in de snelvriezer en maak er 14 mooie balletjes van ong. 40 gr.
17. Wentel ze eerst door de bloem, daarna losgeklopt eiwit en vervolgens door het paneermeel en daarna nog een keer door het eiwit en paneermeel.
18. Plaats ze voor het frituren nog even in de snelvriezer en Frituur op 180°C (circa 5 minuten).
19. Frituur de takjes dragon voor de garnering.

### Presentatie:

1. Neem een groot bord en zet er een amuseglasje op met een laagje truffelmayonaise erin zet hierin de scampi met het staartje naar boven.
2. Gebruik voor het soepje een amusekopje.
3. Leg de risottobal in het midden van het bordje met een gefrituurd dragonblaadje.

tussengerecht

# Lauwarme groentesalade met huisgerookte forel en mierikswortelsaus



14 personen

## Ingrediënten:

### Groentesalade

250 gr	Broccoli
150 gr	Bospeen
150 gr	Doperwtten, diepvries
300 gr	Vastkokend aardappels

14 st	Forelfilets ( 80 g pp)
	Fleur de sel

### Mierikswortelsaus

1 el	Mierikswortel, geraspt
4 el	Mayonaise (zelf maken)
1 dl	Geslagen slagroom

### Garnering

42 st	Mini trostomaatjes
	Olijfolie en balsamico azijn
	Amandelschaafsel



## Bereiding:

1. **Groentesalade.** Schil de aardappels en kook ze beetgaar en snijd er kleine blokjes van.
2. Snijd de wortels met behulp van een kartelmesje in dunne plakjes.
3. Maak van de broccoli kleine roosjes en stoom de groenten beetgaar in de Rational (100°C. 100% vocht)
4. Voor opdienen alle groenten mengen, lauwwarm maken en op smaak brengen met een beetje mierikswortelsaus.
5. Zet de mini trostomaatjes in een ovenschaal, giet hierover mooie olijfolie en een scheutje aceto balsamico.
6. Bestrooi dit licht met peper en zout en zet 1 uur in de oven op 100 graden.
7. **Gerookte forel.** Strooi een afgestreken eetlepel rookmot in het midden van het oventje.
8. Rook in ong. 8 minuten gaar. Als de rook komt, de temperatuur temperen. Laat ze langzaam garen bij een niet te hoge temperatuur, dit komt de smaak ten goede.
9. Gaar af in de oven op 150 graden.
10. Haal voor uitserveren het vel eraf.
11. Houd lauwwarm in de folie tot uitserveren in de warmhoudkast.
12. **Saus.** Meng de bestanddelen luchtig door elkaar.
13. Bruineer het amandelschaafsel in een droge koekenpan.

## Presentatie:

1. Plaats in het midden van het bord een ring en vul met de groentesalade.
2. Leg hierop een stukje gerookte forel met wat fleur de sel.
3. Garneer af met de tomaatjes en wat kleine toefjes mierikswortelsaus.
4. Leg op de forel wat geschaafde amandeltjes.

hoofdgerecht

# In abdijbier gesmoorde kalkoenfilet, gevulde courgette en gefrituurde schorseneren met een pureetje



14 personen

## Ingrediënten:

1400 gr	Kalkoenfilet aan een stuk
250 gr	Mirepoix (Wortel, Ui, Selderij brunoise snijden)
150 gr	Gerookt ontbijtspek (kleine blokjes)
	Boter
2 fl	Abdijbier, la Trappe dubbel
2½ dl	Gevogeltesfond

### Gevulde courgette

3 st	Courgette
	Groentebouillon

### Vulling

½ st	Ui
½ st	Rode paprika
½ st	Aubergine
2 st	Tomaten
2 el	Olijfolie
1 tl	Provençalse kruiden
	Peper en zout

### Puree

500 gr	Knolselderij
500 g	bloemige aardappel
	Boter
	Peper en zout

### Gefrituurde schorseneren

4 st	Schorseneren
------	--------------



## Bereiding:

1. **Vlees.** Bak de filet mooi bruin aan in de boter en voeg de mirepoix en spekblokjes toe.
2. Doe alles in de stoofpan met deksel en giet het verwarmde bier en de fond erover .
3. Laat het vlees zacht smoren tot de kalkoen gaar is op de doorkookplaat.( kerntemp. 80 graden)
4. Neem het vlees uit de pan en laat rusten in de aluminiumfolie in de warmhoudkast.
5. Laat het vocht tot de helft inkoken. Zeef en bind eventueel met allesbinder.
6. **Courgette.** Snijd de courgette in 14 stukken van 3cm en hol uit met een parissienneboor zodat ze gevuld kunnen worden.
7. Plaats ze in de stoomoven gedurende 5 minuten.
8. Houd ze warm tot uitserveren.
9. **Ratatouille.** Ontdoe de paprika, tomaat en aubergine van zaadlijsten en snijd in zeer kleine blokjes( brunoise).
10. Snijd een ui fijn, verwarm de olijfolie en laat langzaam alles groenten garen.
11. Schep alles voorzichtig om en voeg de kruiden toe.
12. Vul de courgette voor uitserveren met de ratatouille.
13. **Puree.** Snijd de 2 bestanddelen van de puree in gelijke stukken en doe ze samen in een pan met water en wat zout.
14. Kook volledig gaar.

*hoofdgerecht*

## **In abdijbier gesmoorde kalkoenfilet, gevulde courgette en gefrituurde schorseneren met een pureetje (vervolg)**



14 personen

15. Giet af en voeg de boter toe en maak met de pureeknijper een mooie puree en breng op smaak.
16. **Schorseneren.** Schil de schorseneren en schaaft er lange slierten van.
17. Frituur ze op 180 graden en rol ze rondom een steel van pollepel zodat er een mooie spiraalvorm ontstaat en bestrooi ze met zout.
18. Trancheer de kalkoen voor uitserveren.

### **Presentatie:**

1. Leg een dun laagje puree in een grote ring.
2. Leg hierop een paar plakjes kalkoenfilet.
3. Zet hiernaast een courgette met ratatouille.
4. Garneer met gefrituurde schorseneren en de saus.

nagerecht

## Trio van mango



14 personen

### Ingrediënten:

#### *Marshmallow van mango met cantuccinikruim*

75 g	Cantuccini
35 g	Fijne suiker
0,1 dl	Water
65 g	Mangocoulis
3 st	Gelatineblaadjes
120 g	Eiwitten
25 g	Fijne suiker

#### *Mangomousse en rum-karamelsaus en mangokrokantje*

2,5 dl	Slagroom
90 g	Eiwitten
1 dl	Mangocoulis
80 g	Suiker
2 bl	Gelatine

#### *Rum-karamelsaus*

150 g	Suiker
1,2 dl	water
0,4 dl	Rum, bruin

#### *Krokantje*

75 g	Mangocoulis
10 g	Suiker
10 g	Unique glass
0,6 g	Gelespessa (klein beetje)

#### *pannacota met mangogelei*

6 dl	Room
4,5 bl	Gelatine
50 g	Suiker
30 g	Vanillesuiker

#### *Mangogelei*

150 g	Mangocoulis
120 g	Glucose
2 bl	Gelatine



### Bereiding:

1. **Marshmallow.** Maal de cantuccini zeer fijn in de keukenmachine.
2. Meng suiker en water en kook tot een lichte siroop.
3. Voeg de mangocoulis en de in koud water geweekte en uitgeknepen gelatine toe en laat afkoelen.
4. Klop de eiwitten met suiker op tot een vast schuim in de Kitchen-Aid.
5. voeg de siroop beetje bij beetje toe en zorg dat het niet zakt.
6. Stort de massa in een cakeblik bekleed met bakpapier en laat opstijven in de snelvriezer zodat het in 14 vierkante blokjes uitgesneden kunnen worden.
7. Paneer de blokjes rondom met de cantuccinikruim.



## Trio van mango (vervolg)



14 personen

8. **Mangomousse.** Sla de room lobbig, verwarm de coulis en los hierin de suiker en de geweekte gelatine op en laat afkoelen.
9. Meng dit met de room.
10. Klop de eiwitten tot schuim in de kitchen-aid en spatel dit door het mengsel.
11. **Saus.** Karameliseer de suiker, haal de pan van het vuur en voeg voorzichtig het hete water en de rum toe.
12. Vul een glaasje met mousse en laat deze opstijven in de koeling. Giet er voor uitserveren een dun karamellaagje overheen.
13. **Krokantje.** Verhit de mangocoulis met de suiker en voeg unique glass toe.
14. Kook alles door en voeg gelespessa toe zodat de massa goed uitsmeerbaar is.
15. De afgekoelde massa dun uitstrijken op een siliconenmatje en laat drogen in de oven op 70 graden gedurende ongeveer 90 minuten. Breek voor uitserveren in stukjes om te garneren.
16. **Pannacotta met gelei.** Week de gelatine in koud water. Breng de slagroom aan de kook met suiker en vanillesuiker. Geweekte gelatine uitknijpen en oplossen in het warme mengsel.
17. Stort dit in siliconen savarinvormpjes en laat even in de snelvriezer opstijven en bewaar daarna in de koeling.
18. **Gelei.** Verwarm de coulis met de glucose en voeg de geweekte gelatine toe.
19. Laat afkoelen.
20. Haal de pannacotta uit de vormpjes (als dit niet lukt, nog even in de snelvriezer plaatsen) en vul de holtes met de gelei.

### Presentatie:

1. Neem een bord en plaats hierop de marshmallow.
2. Zet de pannacotta en het glaasje mousse ernaast.
3. Garneer het glaasje af met een mangokrokantje.