



mei 2012

menu

amuse

Aspergemousse met zalm

voorgerecht

Terrine van gerookte meerval

tussengerecht

Duet van kreeft en asperges in een romig soepje

hoofdgerecht

Gepersilleerde lamskroon met botergroente, meirapenpuree,
tijmsaus en pesto

nagerecht

Meringuesandwich met aardbeien

wijnen

Domaine Guy Moulinier / Viognier 2011

Domaine Montrose / Le Salamandre 2009

Il Falchetto / Brachetto d'Acqui 2011

amuse

Aspergemousse met zalm



14 personen

Ingrediënten:

300 g	Witte asperges
4 bl	Gelatine
2 dl	Slagroom
7 pl	Gerookte zalm
1 pot	Lompviseitjes (zwart)
14 pluk	Dille



Bereiding:

1. Kook de asperges in gezouten water gaar en bewaar het kookvocht.
2. Pureer de asperges.
3. Week de gelatine in ruim koud water.
4. Verwarm $\frac{1}{2}$ dl van het overgebleven kookvocht en los daar de uitgeknepen gelatine in op.
5. Roer dit door het aspergemengsel. Breng eventueel op smaak met een snufje groentebouillonpoeder.
6. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
7. Klop de slagroom mooi lobbig en spatel dit door het aspergemengsel.
8. Snijd de zalm in reepjes en leg onder in een glaasje.
9. Lepel de aspergemousse erop en laat opstijven in de koeling.

Presentatie:

1. Versier de glaasjes met wat lompviseitjes en een takje dille.
2. Presenteer op een klein schoteltje.

voorgerecht

Terrine van gerookte meerval



14 personen

Ingrediënten:

Terrine

700 g Gerookte meervalfilet (ongesneden)
5 dl Visaspic (kant en klaar ISPC)

10 bl Gelatine
1 dl Visbouillon
2 dl Slagroom, geklopt
Peper, zout

1 pot Zalmeitjes (50g)
100 g Groene asperges (korenaar)

Visvelouté

25 g Boter
25 g Bloem
2 dl Visbouillon

Garnituur

1 bak Alfalfa
1 bak Tuinkers

Saus

1 dl Witte wijn
2 dl Visfond
2 st Sjalotten
2 el Grove mosterd
2 bl Laurier
1 tk tijm
Peperkorrels
125 g Crème fraîche
Zout, peper, gembernat



Bereiding:

1. Vries de meervalfilet licht aan en snijd 400g in mooie dunne plakken op de snijmachine. Bewaar de restanten voor punt 5.
2. Smelt de aspic en giet in een terrinevorm. Zet deze vorm in de blast chiller tot er een dunne laag aspic in ontstaat. Kantel de vorm zodat alle kanten bekleed zijn met een dun laagje aspic. Giet de rest van de aspic eruit en bewaar voor punt 8.
3. Bekleed de terrine met de plakken meervalfilet (bewaar voldoende plakken voor de bovenkant).
4. Maak voor de **visvelouté** een roux van de boter en de bloem. Bind hiermee de visbouillon tot sausdikte. Breng op smaak en laat afkoelen.
5. Maal de restanten meervalfilet samen met de koude **visvelouté** fijn in de foodprocessor. Daarna door een grove bolzeef wrijven.
6. Klop de slagroom lobbij en bewaar bij kamertemperatuur.
7. Verwarm 1 dl visbouillon en los de geweekte gelatine hierin op. Laat iets afkoelen. Spatel de geklopte slagroom en de gelatineoplossing bij punt 5. Breng op smaak.
8. De groene asperges kort blancheren, afkoelen en droog deppen.
9. Leg een dunne laag mousse in de terrine. Leg daarop een laag groene asperges en daarna weer een laagje mousse en daarop in het midden de zalmeitjes.

voorgerecht

Terrine van gerookte meerval (vervolg)



14 personen

De terrine verder afvullen met mousse en bedekken met dunne plakken meerval. Giet er als laatste een dunne laag aspic op.

10. Zet de vorm in de koeling om te laten opstijven.
11. Hak de sjalotjes fijn. Smelt een klontje boter en fruit hierin de sjalotjes glazig.
12. Voeg de wijn toe, de visfond, enkele peperkorrels, 2 laurierblaadjes en een takje tijm. Roer er 2 eetlepels mosterd door en laat het geheel tot de helft inkoken.
13. Zeef de saus en voeg de crème fraîche toe. Bind eventueel met allesbinder. Breng op smaak met zout, peper en gembernat.
14. Voor uitgifte de terrine kort in warm water houden en storten. Daarna terug in de koeling.
15. De terrine in plakken snijden met een elektrisch mes.

Presentatie:

1. Tegen de rand van het bord een beetje alfalfa leggen en daarop wat tuinkers.
2. Leg er 1 plakje van de meervalterrine tegenaan.
3. Garneer af met de saus.

Duet van kreeft en asperges in een romig soepje

14 personen



Ingrediënten:

5 st	Kleine kreeften
	Groente voor de bouillon (1 ui, 1 winterwortel en bosje selderij)
28 st	Witte asperges niet te dik
100 g	Dunne groene asperges (korenaar)
400 g	Dorada filet(zonder vel)
90 g	Eiwit
2 dl	Slagroom

Soepje

2 l	Visfumet(met aspergevocht aangemaakt i.p.v. water)
2 dl	Slagroom
100 g	Postelein



Bereiding:

DEZE BEREIDING IS NIET GEMAKKELIJK, LEES HET EERST HELEMAAL GOED DOOR ALVORENS AAN DE BEREIDING TE BEGINNEN!!

1. Kook de kreeften in kokend water in 8 minuten, laat ze afkoelen en trek de staarten eraf. Ontdoe ze van het pantser en snijd het vlees in dunne plakjes. Haal de scharen leeg en bewaar die voor garnering. Halveer de grootste scharen zodat er voldoende is. Haal de rest van de poten leeg met een kreeftenvorkje en meng die stukjes later door het dorade mengsel.
2. Schil en kook de witte asperges beetgaar in gezouten water. Bewaar het kookvocht.
3. Snijd de asperges in stukken van 4 cm(de hoogte van de kleinste ring). Snijd de stukjes in de lengte in tweeën.
4. Plaats de 14 kleinste ringen (ong. 5 cm doorsnee) in een ovenbak met open gaatjes uit de Rational.
5. Bekleed ze met de halve asperges (snijvlak tegen de ring).Bekleed om en om dus stukje aspergepunt en een stukje zonder punt)
6. Snijd de rest van de witte asperges in kleine stukjes.
7. Kook de groene asperges in gezouten water.
8. Controleer de dorade filet op graatjes, snijd ze in stukjes en pureer ze met het eiwit, de slagroom, peper en zout. Meng de stukjes uit de kreeftenpoten door het mengsel.
9. Bedek de bodem van de ringen met een laagje plakjes van de kreeftenstaarten.
10. Spuit daarop een laagje doradevulling in de aspergeringen. Gebruik de gladde spuitmond zonder kartels.
11. Leg daarop plakjes kreeft en wat aspergesnippers, dan weer een laagje doradevulling.
12. Meng voor het soepje de visbouillon met het asperge kookvocht en laat inkoken tot ongeveer 1,5 l tot je een mooi smakelijk soepje hebt. Voeg de room toe.
13. Meng de postelein door de soep.
14. Smaak af met peper en zout en bind eventueel met allesbinder.
15. Zet 10 minuten voor uitserveren de aspergeringen in de Rational bij 100 graden en 80% luchtvochtigheid, controleer of ze mooi stevig en gaar zijn.

Presentatie

1. Zet een aspergering midden in een warm bord en verwijder de ring.
2. Lepel er wat soep omheen.
3. Garneer het taartje met 1 groene asperge en een mooi stukje kreeft.

hoofdgerecht

Gepersilleerde lamskroon met botergroente, meirapenpuree, tijmjus en pesto



14 personen

Ingrediënten:

3 st Lamskroon (2 koteletjes pp)
3 tn Knoflook

Saus

5 tk Tijm
4 bl Laurier
2 dl Witte wijn
6 dl Lamsfond
Honing naar smaak

Persillade

5 sn Witbrood
1/2 bs Peterselie
2 st Sjalot
3 el Mosterd

Pesto

50 g Pijnboompitten
60 g Basilicum blaadjes
3 tn Knoflook
50 g Geraspte parmezaan
125 ml Olijfolie

Botergroente

28 st Mini worteltjes
14 st Mini venkel

Meirapenpuree

800 g Meirapen
40 g Boter
1 dl Slagroom

9 st Middelgrote vastkokende aardappelen



Bereiding:

1. Begin met de pesto. Maal alle ingrediënten, behalve de olijfolie, in de keukenmachine fijn.
2. Giet de olie er langzaam bij.
3. Smaak af met peper en zout en bewaar in de koeling.
4. Maak de groenten schoon en kook ze elk apart beetgaar in gezouten water. Spoel onder koud stromend water en laat uitlekken.
5. Schil de meirapen voor de puree en snijd ze in blokjes.
6. Smelt de boter in een pan en voeg de raapblokjes toe. Laat al roerend op het vuur stoven tot ze licht goudgeel zijn.
7. Zet het vuur lager en voeg de room toe. Zet het deksel op de pan en laat zachtjes stoven tot de raapjes gaar zijn.
8. Pureer het mengsel en wrijf het eventueel door een zeef. Smaak af met peper en zout.
9. Maak de lamskroon schoon en steek er plakjes knoflook in.

hoofdgerecht

Gepersilleerde lamskroon met botergroente, meirapenpuree, tijmjus en pesto (vervolg)



14 personen

10. Laat voor de saus alles langzaam inkoken tot de helft. Voeg als laatste de honing toe.
11. Braad het vlees aan in hete boter. Kruid met peper en zout.
12. Voeg wat braadvocht bij de saus en zeef de saus.
13. **Persillade.** Hak de peterselie fijn. Droog het brood onder de salamander.
14. Snipper de sjalot, smelt een klont boter in een pan en laat de sjalot uitzweten. Maal het brood en peterselie fijn in de keukenmachine. Voeg dit bij de sjalotjes en kruid met peper en zout en mosterd naar smaak. Roer tot er een mooie massa ontstaat.
15. Breng een laag persillade aan op de lamskronen en leg ze op een ovenplaat.
16. Schil de aardappelen en snijd ze in schijven van 3mm dik. Steek daaruit rondjes met een steker. Spoel de aardappelschijfjes en maak ze goed droog.
17. Zet het vlees in de oven op 200 graden gedurende ongeveer 10 minuten. Laat onder aluminiumfolie rusten vooraleer het aan te snijden.
18. Verwarm de groenten elk apart in wat boter.
19. Verwarm de meirapenpuree.
20. Frituur de aardappelrondjes eerst op 140 graden en daarna direct op 180 graden. Laat uitlekken op keukenpapier en houd warm.
21. Verwarm de jus voor uitserveren.

Presentatie:

1. Schik de meirapenpuree in het midden van een warm bord.
2. Schik aan de ene kant de groenten en leg de koteletjes tegen de puree aan.
3. Sprengel wat pesto op het bord en nappeer het vlees met wat saus.
4. Leg er 3 plakjes aardappel bij.

Meringuesandwich met aardbeien



14 personen

Ingrediënten:

750 g	Aardbeiencoulis
160 g	Suiker
2 el	Citroensap
60 g	Eiwit

Meringue

180 g	Eiwit
325 g	Suiker

14 st	Grote aardbeien met kroontje
	Poedersuiker
	Aardbeiencoulis



Bereiding:

1. Meng de aardbeiencoulis met 80g suiker en 2 el citroensap.
2. Klop 60g eiwit stijf en voeg de rest van de suiker toe.
3. Meng er geleidelijk en al roerend de aardbeiencoulis door en draai er ijs van.
4. Verwarm de oven op 150 graden.
5. Beleg ovenplaten met bakpapier waarop 28 vierkanten van 8cm zijn getekend. **N.B.** Leg het bakpapier omgekeerd op de ovenplaten zodat de lijnen aan de onderkant zitten maar nog wel zichtbaar zijn.
6. Klop het eiwit voor de meringue op en voeg direct 50g suiker toe. Klop verder en voeg dan geleidelijk de rest van de suiker toe tot het schuim stijf en glanzend is.
7. Spreid de meringue uit over de vierkanten.
8. Bak gedurende 30 minuten op 150 graden.
9. Verlaag de oventemperatuur tot 120 graden en bak nog eens 20 minuten.
10. Zet de oven uit en laat de meringue in de oven afkoelen met de deur op een kier.
11. Snij voor uitserveren de meringue horizontaal doormidden.

Presentatie:

1. Bestuif de borden met poedersuiker.
2. Leg op elk bord een plak meringue in het midden.
3. Verdeel daarop het aardbeienijs en leg er een tweede plak bovenop.
4. Leg er weer wat ijs op en daarop de mooie bovenkant van de meringue. Je krijgt dus drie lagen.
5. Garneer met een mooie aardbei.
6. Bestrooi alles nog met wat poedersuiker en een paar druppels aardbeiencoulis.