



Receptuur bestemd voor 12 personen

**GALANTINE VAN KWARTEL, KREEFT EN
ASPERGES MET EEN
LINDEBLOESEMDRESSING EN
LINDEBLOESEMOLIE**

*

**GEVOGELTEBOUILLON MET GEVULDE
KOMKOMMER**

*

TARBOT MET ANSJOVISMOUSSELINE

*

**TOURNEDOS VAN LAM MET ASPERGES EN
EEN PARMEZAANKLETSKOPJE**

*

**BAVAROISE VAN APPEL MET TARTE TATIN
SORBET EN KOUDE SABAYON**



Receptuur bestemd voor 12 personen

Voorgerecht

Galantine van Kwartel, Kreeft en Asperges met een Lindebloesem dressing en –olie.

Ingrediënten

Court bouillon:

2 stg	bleekselderij
1 st	Grote winterwortel
1 st	Prei
2 st	Uien
1 tn	Knoflook
20 st	Peperkorrels gekneusd
2 bl	Laurier
1 tak	Tijm
1 tak	Rozemarijn
5 st	Jeneverbessen gekneusd

Snij alle groenten grof en breng deze met vier liter water aan de kook voeg er de kruiden bij en laat alles een kwartier zachtjes trekken. Laat de pan even goed door koken en doe er dan de kreeft in. Per 100 gram gewicht +2 is kooktijd (dus 650 gram = 6,5+2 minuten kooktijd). Haal de kreeft met een schuimspaan uit de pan en laat deze even onder de koude kraan schrikken. Bewaar de groentebouillon.

Breek de scharen van de kreeft, kraak ze en haal het vlees er uit. De kleine delen met een kreeftenvork. Halveer de kreeft in de lengte door deze met een stevig mes eerst van achter de kop naar de staart door te splijten en dan van achter de kop naar voren. Neem de kreeftenhelften bij de staart en sop ze schoon in de groente bouillon. Haal de staarten uit de pantsers en snijdt evenals het vlees uit de scharen in kleine stukjes. Leg de stukjes op een bord en dek ze af met folie zodat ze niet uitdrogen.

Ingrediënten

18 st	Groene asperges (dun)
18 st	Witte asperges (dun)
250 gr	Maïskipilet
1	st Kreeft
6 st	Kwartels
75 gr	Geklaarde boter
	Varkensnet

Ontbeen de kwartels. (Zie bijlage.)

Kook de groene en witte asperges afzonderlijk beetgaar en laat ze afkoelen. Snijd 6 groene en 6 witte asperges in kleine stukjes. Pureer de maïskip met een losgeklopt ei en wat room tot een gladde farce. Meng de farce van maïskip met het in stukjes gesneden kreeftenvlees en de aspergestukjes en breng het mengsel op smaak met peper en zout.

Vul de ontbeende kwartels met de farce. Haal de boutjes eraf. Breng de gevulde kwartels terug in hun oorspronkelijke vorm en pak ze in in varkensnet.

Braad de kwartels in de geklaarde boter licht aan en laat vervolgens de kwartels in de steamer/oven in ca. 15 minuten verder gaar worden. Laat de kwartels afkoelen. Voorverwarmen en bakken op 135°C met 30% vocht toegevoegd in de bereidingsruimte. Bak de afgesneden boutjes.

Snij de kwartel in dunne plakjes.

Glaceer vlak voor het uitserveren de asperges in de wok.

Ingrediënten

dressing:

2 dl	Gevogeltebouillon
2 el	Slagroom
1 el	Gedroogde lindebloesem
1 el	Lindebloesemhoning
2 el	Crème fraîche
1 tl	Mosterd
	Peper en zout
	Citroensap

Verwarm de gevogeltebouillon samen met de lindebloesem, neem de pan van het vuur en laat het vocht 15 minuten trekken. Zeef de bouillon en roer er de crème fraîche, room en lindebloesemhoning door. Laat de dressing verder afkoelen.

Ingrediënten

	Waterkers
	Veldsla
1 dl	Lindebloesemolie

Presentatie

Verdeel de kwartelplakjes en de gehalveerde asperges (ca. 12 cm) over de borden en leg op ieder bord een pootje. Sprengel de dressing en lindebloesemolie over de asperges en garneer de borden met waterkers en veldsla.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Soepen

Gevogeltebouillon met Gevulde Komkommer

Ingrediënten

Bouillon:

2 kg	Kippenvleugels
3 l	Water
2 st	Preien
1	Wortel
2 tn	Knoflook
½ bos	Peterselie
3 bl	Foelie
1 el	Tijm
10 st	Witte peperkorrels
½ dl	Droge sherry
	Zout, peper

Doe de in stukken gesneden kippenvleugeltjes in een grote koekenpan en sauteer ze in wat boter. Breng ze vervolgens met het water over in de pan en breng aan de kook. Schuim het regelmatig af. Snijd prei en wortel klein en doe bij de soep. Voeg geplette knoflook toe. Snij de peterseliestelen grof en bewaar de kroontjes van de peterselie voor de groene boter. Voeg peterseliestelen, tijm, foelie en geplette peperkorrels toe. Laat gedurende 60 minuten trekken. Zeef de bouillon door een neteldoek en breng de soep op smaak met sherry, zout en peper.

Ingrediënten

Garnering:

200 gr	Kipfilet
2 st	Komkommers
½ st	Ei (losgeklopt)
3 el	Room
	Zout, peper
3 el	Kervel gehakt

Snij de uiteinden van de komkommer en steek met een appelboor de zaadlijsten eruit. Trek met de citroentrekker strepen uit de komkommer en kruid de buitenzijde met peper en zout. Pureer de kipfilet met het losgeklopt ei, de room en peper en zout. Vul hiermee de uitgeholde komkommerstukken, wikkel ze in plasticfolie, sluit de uiteinden goed af en pocheer ze 15 minuten in wat bouillon en laat ze daarna in de bouillon afkoelen. Verwijder daarna de folie en snij de gevulde komkommer in dunne schijfjes. (3 per persoon)

Ingrediënten

Broodjes:

7 gr	Gedroogde gist
1 tl	Suiker
500 gr	Bloem gezeefd
10 gr	Zout
3¼ dl	Water

Breng de ingrediënten voor broodjes op kamertemperatuur. Meng het gist met een eetlepel lauw water en de suiker en roer het goed door. Doe de gezeefde bloem met het zout in de keukenmachine

Mei 2006

en laat het zachtjes draaien. Voeg het water toe. Niet alles tegelijk. Voeg vervolgens de gist toe. Laat alles goed mengen. Het deeg mag niet te slap worden. Als het deeg klaar is uit de machine halen en opbollen. Zet het op een warme plaats (max. 25°C) weg en laat gedurende 30 minuten rusten. Verdeel in stukjes van ca 50 gr. Bol deze stukjes op en leg er een schone theedoek over. Laat ze rijzen. Bestrijk de gevormde broodjes met een paar druppels water en losgeklopte eierdooier. Leg de broodjes op een met boter ingevet bakblik en bak ze vervolgens in de Combi oven in ca. 10 tot 12 minuten mooi goudbruin af. (Voorverwarmen op droge hitte 250°C, vervolgens laden en temp terugbrengen naar 225°C. In het begin wat water in de bereidingsruimte toevoegen.)

Groene boter:

125 gr	Zachte boter
1 el	Waterkers
1 el	Bieslook
1 el	Peterselie
1 el	Dragon
1 el	Kervel

Haal de blaadjes van de stelen en was deze. Breng een beetje water aan de kook en laat de blaadjes en de bieslook hierin 30 sec. meekoken. Haal de kruiden eruit en laat ze afkoelen. Neem de kruiden tussen de vingers en knijp zo het vocht eruit. Hak de kruiden fijn en roer ze door de zachte boter. Deze moet smeugig worden. Kruid de boter verder met wat zout en peper. Smit een toefje boter in 12 kleine stenen bakjes en laat de boter iets opstijven in de koeling.

Presentatie:

Leg in elk bord 3 schijfjes gevulde komkommer en giet de hete bouillon er over. Garneer met wat fijngesneden kervel. Serveer uit met een gebakken broodje en een bakje groene boter p.p.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Tussengerecht

Tarbot met Ansjovisboter

Ingrediënten:

4 st	Roseval aardappelen
25 g	Ansjovis (½ blikje)
2 el	Gesnipperde sjalot
	Arachideolie
150 g	Boter
45 g	Eigeel
350 g	Shii-take
3 el	Gesneden sjalot
15 bl	Basilicum
1 bos	Peterselie
	Zonnebloemolie
12 st	Tarbotfilet à 75 gram
8 el	Truffelolie
8 el	Peterseliecoulis
3 dl	Kalfsfond

Krokante aardappel:

Was de aardappelen en droog ze goed. Niet schillen. Snijd vliedunne plakjes van de aardappel op de snijmachine in stand 8. Let op: niet spoelen! Door het aardappelvocht en vrijkomend zetmeel blijven ze vanzelf aan elkaar plakken. Leg de plakjes dakpansgewijs half op elkaar op een bakmatje op een bakplaat in een cirkel van 11 cm doorsnee. Bestrijk de aardappelrozetten met olie. Bak ze af in een oven op 160° C tot ze mooi lichtbruin zijn. Voeg na het bakken naar smaak zout toe.

Ansjovisboter:

Ontzout eventueel de ansjovis (in een beetje melk) naar eigen smaak. Pureer de ansjovis. Zet de 3 eetlepels gesnipperde sjalotjes aan met enkele druppels arachideolie en laat ze daarna afkoelen. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is en roer de boter, sjalot, ansjovis en het eigeel luchtig op. Oprollen in plastic folie in een smalle rol en tot gebruik in de vriezer leggen.

Paddestoelen:

Snijd de paddestoelen in kleine blokjes. Zet de sjalotsnippers aan in wat arachideolie zonder te kleuren en bak hierin snel en op **hoog** vuur de paddestoelen. Laat ze daarna uitlekken op een zeef en meng er vlak voor het gebruik de fijngesneden basilicum en een paar druppels truffelolie door.

Peterseliecoulis:

Pureer de geblancheerde peterselie in de vijzel. Druk de gepureerde peterselie door een fijne zeef en vang het peterseliesap op. Sla met een garde enkele lepels zonnebloemolie door het peterseliesap opdat het licht bindt. Voeg op het laatst een paar druppeltjes citroensap toe.

Ingekookte kalfsfond:

Kook de kalfsfond sterk in zodat 10 eetlepels ingekookte kalfsfond over blijft. Dik eventueel aan met een weinig allesbinder.

Vis (à la minute):

Gril de tarbotfilets op grillplaten heel kort aan de velzijde en leg ze op een licht beboterde ovenplateau met de gegrilde zijde naar boven. Paddestoelen op de vis verdelen. Laat de vis onder de salamander vlak voor het uitserveren gaar worden.

Presentatie

Leg het aardappelrondje midden op het bord. Leg hierop de vis. Doe op elk stuk vis een dun plakje ansjovisboter. Besprenkel de borden rondom de vis in ronde omgaande bewegingen met achtereenvolgend de truffelolie, peterseliecoulis en ingekookte kalfsfond.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Hoofdgerecht

Tournedos van Lam met Asperges en een Parmezaans Klets kopje.

Ingrediënten

1200 g Lamsfilet
Varkensnet
800 g Aardappelen
Notenolie
100 g Boter
1 bos Waterkers
1 kg Witte asperges
4 Schorseneren
Frituurolie
Peper en zout

Puree:

Schil de aardappelen en bewaar de schillen. Kook de geschilde aardappelen gaar, druk ze door de pureeknijper en breng de puree op smaak met een flinke klont boter, notenolie, peper en zout. Snijd de waterkers fijn en meng de waterkers door de puree. Vul een spuitzak met de puree. Vlak voor het uitserveren een 3-tal minuten verwarmen in de magnetron. Schil de asperges en kook ze beetgaar. Houd ze warm.

Pesto:

1 tn Knoflook
25 g Pijnboompitten
25 g Basilicum
2 el Parmezaanse kaas
0,75 dl Olijfolij

Maak de pesto door de (met knoflookpers uitgeperste) knoflook, pijnboompitten, basilicumblaadjes fijn te malen in de vijzel. Roer er de geraspte kaas door en klof beetje bij beetje de olijfolie erbij. Maak op smaak met zout. Smeer de lamsfilets dun in met de pesto.

Klets koppen:

1 el Tijmblaadjes
1 el Rozemarijnblad
100 gr Parmezaanse kaas (vers geraspt)

Snijd de tijm en rozemarijn fijn en meng met de parmezaanse kaas. Schep rondjes van het kaasmengsel op een met bakpapier belegde bakplaat en bak de klets koppen in de op 195°C voorverwarmde oven in ca. 6 minuten goudbruin.

Maak de aardappelschillen goed schoon en frituur ze in hete frituurolie. Maak de schorseneren schoon. Snij er met een dunschiller mooie dunne plakjes van en frituur deze. Bak de lamsfilet in hete boter rondom mooi rosé.

Saus:

2 Sjalotjes
2 dl Rode wijn
4 dl Lamsfond
50 g boter
3 el platte peterselie, gehakt

Snipper de sjalotjes en fruit ze in een klein klontje glazig. Voeg de wijn en lamsfond toe en kook het vocht in tot de gewenste dikte. Zeef de saus en breng op smaak met port, peterselie en zout. Klop op het laatste moment de in klontjes verdeelde resterende koude boter door de hete saus.

Presentatie

Spuut de puree op de warme borden en leg hier de, eventueel bijgesneden, asperges tegenaan. Leg de lam tournedos op de puree. Spuit een dopje puree op de klets koppen en zet hier een stukje aardappelschil op vast. Schep de saus over de tournedos en plaats de klets kop op het vlees. Garneer af met de een schorseneerschijf.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht

Bavaroise van Appel met Tarte Tatin, Sorbet en Koude sabayon.

Ingrediënten

Tarte Tatin:

6 st	Appels (Elstar)
250 gr	Suiker
1 dl	Calvados
7 pl	Bladerdeeg

Schil de appels en snijd ze in dunne plakjes. Besprenkel de appelstukjes met Calvados. Laat de appels minimaal een kwartier marinieren. Vet de vorm in. Karameliseer de suiker langzaam in een pan totdat hij goudbruin is. Giet de karamel in de vorm. Bedek de karamel dakpansgewijs met appelpartjes.

Leg de plakjes bladerdeeg op elkaar op het met bloem bestoven aanrecht en rol het uit tot een plak, die de vorm ruim bedekt. Leg het bladerdeeg op de appeltjes, snij ruim af en vouw de rand naar binnen, zodat het bladerdeeg de appeltjes geheel bedekt.

Bak dit af in een voorverwarmde oven van 200° in ongeveer 50 minuten. Het deeg moet mooi bruin zijn en gaar. Haal de vorm uit de oven en laat ze ongeveer 5 minuten afkoelen en daarna op het taartrooster. Zet iets onder het rooster om het vocht op te vangen.

Koude sabayon:

5 dl	Room
3	Eidooiers
15 gr	Suiker
10 cl	Zoete witte wijn
10 cl	Calvados

Kook de room in tot 0,35 liter. Roer de eidooiers met de zoete witte wijn, de suiker en de calvados tot een gladde massa. Klop de massa au bain marie stijf; meng de room door de eimassa en koel snel terug.

Bavaroise:

1.4 dl	Eigeel
35 gr	Suiker
1.4 dl	Eiwit
35 gr	Suiker
4 dl	Gesuikerde room
200 gr	Mascarpone
1	Vanillestokje
8 bl	Gelatine
1 st	Kaneelstokje
0,6 dl	Calvados

klop het eigeel met de suiker au bain marie luchtig. Verwijder het merg uit het vanillesokje. Verwarm de calvados met de vanillemerg en het kaneelstokje. Week de gelatine in koud water en los de gelatine op in de warme calvados. Klop het eiwit samen met de suiker stijf in de machine. Klop de room tot yoghurt dikte. Meng de calvadosmassa met de eigeel massa; spatel de room erdoor, vervolgens de mascarpone en als laatste de eiwitten. Maak de stalen vormpjes nat en vul ze met de bavaroise. Bewaar in de koeling.

Appelsorbet:

5 st	Groene appels
150 gr	Suiker
1,5 dl	Calvados
40 gr	Glucosestroop
2½ dl	Water
14 bl	Munt

Schil de appels. Verwijder klokhuizen en snijd ze in stukken. Kook de appels in water tot ze zacht zijn (niet kapot) en giet het water af. Pureer de appels tot een fijne coulis, indien nodig door een fijne zeef drukken. Kook de suiker, Calvados, glucosestroop en water tot de suiker is opgelost en daarna afkoelen. Voeg de appelcoulis toe. Draai de compositie in de ijsmachine.

Presentatie:

Plaats de bavaroise aan een zijde van het bord. Overgiet de bavaroise met de sabayon. Plaats de Tarte Tatin aan de andere zijde en leg de appelsorbet hier boven op. Garneer met een blaadje munt.





Receptuur bestemd voor 12 personen

