



## Menu juni 2008

Haring in Frambozensaus

\*

Tartaar van gemarineerde kabeljauw, bavarois van komkommer,  
avocadomousse

\*

Gebakken rode mulfilet, aioli van zoete aardappel  
en gember

\*

Lamsfilet met kruidensaus,  
jonge bospeen, korenaarasperges en roseval  
aardappelen

\*

Aardbeien soufflé



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

## Haring in Frambozensaus

### **Ingrediënten:**

5 st. Haringen (10 filets)  
2 dl Slagroom  
200 gr Frambozen  
1 bosje Bieslook  
½ krop Eikenbladsla  
28 st Kappertjes

### **Bereiding:**

1. Klop de slagroom loebig en roer er de gepureerde frambozen door. Houd 28 frambozen achter voor de garnering.
2. Snijd van 2 of 3 filets, 14 stukjes van ongeveer 2 bij 2cm, de rest van de filets in zo lang mogelijke dunne repen, rol die op en zet in het midden een kappertje.

### **Presentatie:**

1. Leg op het bordje twee toefjes frambozensaus. Leg een mooi stukje eikenblad sla op de rand en daarop een stukje filet. Plaats de rolletjes, 2 stuks in de saus.
2. Garneer af met een bieslookspriet en een paar frambozen.



**Haring in Frambozensaus**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

## Tartaar van gemarineerde kabeljauw, bavarois van komkommer, Avocadomousse

### **Ingrediënten:**

*Tartaar van kabeljauw*

700 gr Kabeljauwfilet

3 st Sjalotten

2 dl Olijfolie

35 gr Gehakte bieslook

1 st Citroen

*Avocadomousse*

3 st Rijpe avocado's

1 st Citroen

*Komkommerbavarois*

4 dl Komkommersap (3  
komkommers)

1,3 dl Slagroom

8 bl Gelatine

*Basilicumolie*

1 bos Basilicum

1,5 dl Olijfolie

100 gr Rucola

### **Bereiding:**

1. Maak een marinade van de helft van de gesnipperde sjalot, 1 dl olijfolie, de helft van de gesnipperde bieslook en het sap van een 1/2 citroen.
2. Spoel de kabeljauwfilets met koud water en dep heel goed droog. Leg 1 tot 1,5 uur in de marinade.
3. Snijd de filets **heel fijn** met een scherp mes en meng dit met de resterende sjalot, olijfolie, bieslook en het sap van een 1/2 citroen. Smaak af met flink zeezout.
4. Avocadomousse. Pureer de avocado's met citroensap. Stop de pit terug in de mousse en zet weg in de koeling. (de pit zou verkleuring tegengaan)
5. Komkommerbavarois. Maak het sap door de komkommer te pureren met de blender. Passeer door een fijne zeef.
6. Verwarm het sap lauwwarm en los daar de geweekte gelatine in op. Laat het sap afkoelen en voeg de halfopgeklopte room toe. Breng stevig op smaak met zeezout en witte peper. Doe de massa in 14 metalen vormpjes (torentjes) en laat opstijven in de koeling/vriezer.

7. Basilicumolie. Dompel de basilicum ca.10 seconden in kokend water. Spel direct met ijswater en dep ze goed droog. Draai de geslonken basilicum met de olijfolie, peper, zout in de keukenmachine. (of staafmixer) Laat de olie uitlekken in een fijne zeef.

### **Presentatie:**

1. Neem de langwerpige bordjes. Plaats met behulp van een kleine ring of een ijslepel de kabeljauwtartaar links op het bordje.
2. Maak met behulp van twee lepels een quenelle van de avocadomousse en plaats die in het midden.
3. Haal de komkommerbavarois uit de vorm door de torentjes even in warm water te houden en plaats rechts op het bordje.
4. Garneer met een paar blaadjes rucola op de tartaar en de bavarois. Druppel wat basilicumolie in de lengte over het bord.



**Tartaar van gemarineerde kabeljauw**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

## Gebakken rode mulfilet, aioli van zoete aardappel en gember

### Ingrediënten:

14 st Filet van rode mul  
Olijfolie met citrus en  
citroengras (zie apart  
recept)  
1 bos Lente-uitjes  
Voor de aioli:  
100 g Gekonfijte gember (zie  
apart recept)  
500 g Zoete aardappel  
10 t Knoflook  
2 st Citroengras  
2 st Citroenen (sap van)  
½ dl Fruitige olijfolie  
1 st Steel van verse knoflook, fijn gesnipperd  
Selderiezout  
Zout en peper

### Bereiding:

1. De zoete aardappelen schillen en wassen en in niet te grote stukken snijden.
2. De stukken aardappel samen met de gehakte tenen knoflook en het in de helft gesneden citroengras even aanzetten in wat olijfolie.
3. ½ dl water toevoegen en wat zout.
4. De aardappelen met het deksel op de pan gaarkoken op een zacht vuur (niet laten verkleuren). Indien nodig wat water toevoegen.
5. Vet citroengras verwijderen en de aardappelen samen met de olijfolie zeer fijn mixen.
6. Op smaak brengen met selderiezout en peper.
7. De gekonfijte gember, het citroensap en de fijngesnipperde knoflooksteel toevoegen.
8. De rode mulfilets kruiden met peper en zout. De huid voorzichtig iets insnijden, anders gaat de filet krullen.
9. Ze in een anti aanbak pan op de huidkant bakken gedurende 2 á 3 minuten. De filets omdraaien en nog heel even bakken.

### Presentatie:

1. Op een warm bord een lepel aioli leggen.
2. Daarop de rode mulfilet, huidkant boven.
3. Een lijntje gesnipperde lente-uitjes op de vis als garnering.
4. Het bord afwerken met een fijn streepje met citrus en citroengras geperfumeerde olijfolie.

## Olijfolie geperfumeerd met citrus en citroengras

### Ingrediënten:

2 dl Olijfolie  
1,5 tak Citroengras  
2 st Sinaasappel  
½ st Citroen  
½ st Limoen  
1 tn Knoflook

### Bereiding:

1. Haal de zeste van de sinaasappel, de citroen en de limoen en blancheer deze elk apart gedurende 30 seconden.
2. Afkoelen in ijswater en goed droog maken.
3. Het citroengras zeer fijn snipperen.
4. De 3 zestes en het citroengras gedurende 1 minuut uitzweten in 0,5 dl olijfolie.
5. De rest van de olijfolie toevoegen en gedurende 3 á 4 minuten zachtjes verwarmen.
6. Gedurende minstens 3 uur laten afkoelen en door een zeef drukken.
7. Deze olie kan op een frisse, donkere plaats een hele tijd bewaard worden.

## Gekonfijte gember

### Ingrediënten:

100 g Geschilde verse gember  
1 dl Rijstazijn  
1 dl Mirin

### Bereiding:

1. De gember raspen.
2. In een pan met dikke bodem de gember, de rijstazijn en de mirin op zacht vuur laten reduceren tot er 1/4<sup>e</sup> van het vocht over is.
3. Laten afkoelen.



Gebakken rode mulfilet



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

## Lamsfilet met kruidensaus, jonge bospeen, korenaarasperges en Roseval Aardappelen

### **Ingrediënten:**

1400 g Lamsfilet

### **saus**

1 l Bruine lamsfond

2 dl Rode wijn

0,5 dl crème de cassis

75 g Sjalotten

1 tn knoflook

2 tak Tijm

3 tak Rozemarijn

50 g Roomboter

### **garnering**

42 st Korenaarasperges

42 st Jonge bospeentjes

42 st Roseval aardappelen (gelijke grootte en niet te groot)

### **Bereiding:**

1. Lamsfilet kruiden met peper en zout en rondom dichtschroeien en bruin kleuren. Het vlees moet vanbinnen roze blijven. Daarna enkele minuten laten rusten.

2. **Kruidensaus.** Sjalotten en knoflook aanfruitsen in de boter. Aflussen met de wijn, crème de cassis en de fond.

3. De rozemarijn wat fijner hakken en samen met de tijm en aan de saus toevoegen.

4. Dit laten inkoken tot de helft.

5. Daarna zeven. Eventueel licht binden met allesbinder en voor doorgifte monteren met de boter.

6. **Roseval aardappelen.** Snijd aan een kant het kapje van de aardappelen

7. Steek een appelboor tot op de helft in het kapje en snijd onder de hoed zoveel aardappel weg dat er een steel ontstaat. (soort paddestoel)

8. Kook de aardappels gaar in water met zout.

9. Zet ze op het bord en strijk het kapje in met wat gesmolten boter.

10. **Groente garnituur.** Gaar de korenaarasperges kort in kokend water en doe dit ook met de bospeentjes. Stoof ze eventueel na in een beetje boter en breng zondig op smaak. Als de bospeentjes aan de grote kant zijn maak er dan kleine stukjes van.

### **Presentatie:**

1. Leg in het midden van het bord de plakjes lamsfilet.

2. Schik de groenten en aardappelen rondom het vlees en nappeer licht met de saus.



**Lamsfilet met kruidensaus**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

## Aardbeien soufflé

### **Ingrediënten:**

2 st. Vanillestokjes  
5 dl Melk  
350 gr Suiker  
300 gr Eierdooier  
15 st Eiwitten  
100 gr Bloem  
50 gr Boter(voor het invetten)  
5 dl Mascarpone  
4 bak Aardbeien  
1 st Citroen  
200 gr Poedersuiker

### **Bereiding:**

1. Splijt de vanillestokjes en laat deze in de opgekookte melk geruime tijd trekken. Schraap ze leeg in de melk.
2. Klop de eierdooiers met 275 gr suiker op tot het mengsel als een lint van de garde loopt, voeg wat citroen toe.
3. Voeg de bloem toe en blijf nog even kloppen.
4. Breng de melk tegen de kook aan en doe de helft van de melk bij het eierdooier mengsel en vervolgens het hele mengsel bij de rest van de melk.
5. Laat het beslag nog even doorkoken en roer voortdurend met een garde. Zodra het stolt van het vuur nemen en blijven roeren. Laat afkoelen.
6. Pureer een gedeelte van de aardbeien en meng dit door de Mascarpone, voeg wat suiker toe en zet in de koeling. Halveer de rest van de aardbeien, besprenkel ze wat met citroen en poedersuiker en zet ze koud.
7. Beboter soufflébakjes en rol er de rest van de suiker door zodat de binnenkant geheel besuikerd is.
8. Klop de eiwitten niet te lang van te voren tot pieken.
9. Doe onder in de bakjes voorzichtig een 2 cm dik laagje van het mascarpone mengsel met behulp van een spuitzak.
10. Roer een gedeelte van het soufflébeslag door een gedeelte van de eiwitten en spatel er vervolgens alle eiwitten door; zodat een luchtige massa ontstaat. Vul de soufflé bakjes met behulp van een spuitzak met dit mengsel.

11. Draai met de duim de buitenste rand van het potje af en beboter dit licht.
12. Bak de soufflés in een voorverwarmde traditionele oven op 200 gr in ca 12 minuten af. Ze rijzen dan mooi boven de potjes uit.

### **Presentatie:**

1. Zet de potjes op een passend bordje en leg er wat aardbeien rond
2. bestrooi met poedersuiker en serveer direct uit



**Aardbeien soufflé**