



Menu april 2009

Mousse van gerookte makreel met rode biet, yoghurt en pistache

*

Taartje van Ierse zalm

*

Met gorgonzola gevulde gefrituurde risottoballetjes met gegrilde groenten en een saus van tomaat en dragonolie

*

Lamskoteletjes onder een broodkorstje met kruiden, een zuiders sausje en een witloftaartje

*

Mille-feuille met marmelade, muntijs, en citrus salade



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Mousse van gerookte makreel met rode biet, yoghurt en Pistache

Ingrediënten:

Mousse:

400 g Gerookte makreel
1 dl Visbouillon
2 dl Geslagen room
3 bl Gelatine
0,5 dl Room
Cayenne peper
Zout

Puree van rode biet:

3 Rode bieten
2 el Frambozenazijn
1 el Hazelnootolie
2 el Rode port
Peper en zout
5 el Griekse yoghurt
3 el Gemalen pistachenoten

Bereiding:

1. **Bietenpuree:** Kook de bieten in ruim water.
2. Pel ze en maal ze fijn in de keukenmachine met de port, azijn en de olie.
3. Passeer eventueel de puree door een fijne zeef.
4. Breng op smaak met peper en zout.
5. **Makreelmousse:** Maal de makreel met de bouillon tot een fijne pasta in de keukenmachine.
6. Verwarm de ½ dl. room en los er de in koud water geweekte gelatine in op.
7. Voeg dit bij de makreelmousse.
8. Spatel er de geslagen room doorheen.
9. Breng de mousse op smaak met cayenne peper en zout.
10. Doe de mousse in een spuitzak met mond.

Presentatie:

1. Vul een ovaal amuseglaasje voor de helft met de makreelmousse.
2. Breng hier een dun laagje bietenpuree over.
3. Lepel er een beetje Griekse yoghurt bovenop en werk het geheel af met gemalen pistachenoten.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Taartje van Ierse zalm

Ingrediënten:

taartje

1 kg Ierse zalm filet
120 g Gehakte augurk
25 g Gesnipperde ui
30 g Kappertjes(afspoelen)
30 g Gesnipperde bieslook
30 g Gehakte peterselie
20 g Dijon mosterd
2 el Olijfolie
1 el Balsamico azijn

saus

2,5 dl Yoghurt
2,5 dl Crème fraîche
20 g Dijon mosterd
20 g Grove mosterd
1 Gesnipperde knoflookteen
1 potje Zalmeitjes
Tabasco
Peper en zout
Zeer fijne truffelolie
Plukjes gele frisee
Shiso purper

Bereiding:

1. Snijd de zalm met 2 messen tot tartaar.
2. Meng ragfijn gesneden augurk, ui, kappertjes en fijngehakte kruiden onder de tartaar.
3. Breng deze op smaak met mosterd, olie en azijn. Proef af en met zout en peper verfijnen.
4. Maak met 14 ringen tartaarzalm taartjes en zet deze koel weg.
5. **Saus:** Roer de yoghurt, crème fraîche, de beide mosterd soorten en de knoflook door elkaar. Breng de saus op smaak met tabasco, zout en peper.

Presentatie:

1. Maak midden op een koud bord een spiegeltje van de saus (dit moet iets groter zijn dan het taartje). Leg wat zalmeitjes in de saus
2. Leg er een taartje midden op.
3. Leg bovenop het taartje wat fijngesneden plukjes frisee en shiso purper.
4. Napeer om het geheel wat truffelolie.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Met gorgonzola gevulde gefrituurde risottoballetjes, gegrilde groenten en een saus van tomaat en dragonolie

Ingrediënten:

Risottoballetjes:

200 g Risottorijst
60 g Sjalot
350 ml Groentebouillon
40 g Parmezaanse kaas
30 g Pesto
120 g Gorgonzola

Garnituur:

2 st Rode paprika
1 st Venkel
1 st Courgette

Saus:

250 g Vleestomaten
1 tn Knoflook
30 g Sjalot
100 gr Gepelde tomaat (blik)
20 g Gedroogde tomaat
100 ml Room
50 g Crème fraîche
2 dl Groentebouillon
Peper en zout
3 tk Tijm

Olie:

½ bos Dragon
1 dl Arachideolie

Bereiding:

- 1. Risottoballetjes:** snijd de sjalotten en knoflook ragfijn. Fruit deze aan in olie zonder deze bruin te laten kleuren.
- 2.** Voeg risotto toe en fruit mee.
- 3.** Voeg een gedeelte van de groentebouillon toe. Blijf roeren tot alle bouillon is opgenomen en herhaal dit enkele malen. (duur ± 16 tot 18 min.)
- 4.** De lauwwarme risotto mengen met de pesto en parmezaanse kaas.
- 5.** De risotto wat laten afkoelen en opstijven. Gebruik daartoe de blast Chiller
- 6. Saus:** Snijd sjalotten en knoflook ragfijn en haal de tijm van de takjes.
- 7.** Snijd de gedroogde tomaat in kleine stukjes.
- 8.** Ontvel de vleestomaten en verwijder het zaad en de lijsten.
- 9.** Fruit sjalot, tijm, knoflook en gedroogde tomaten aan in olie.
- 10.** Voeg de vleestomaten toe en fruit even mee tot ze vocht gaan verliezen.
- 11.** Voeg nu de room, crème fraîche, blikje gevelde tomaten en zonedig de groente bouillon

toe. Dit samen garen en inkoken tot de juiste dikte.
12. De saus met de staafmixer fijnmaken en het geheel op smaak brengen met peper en zout.

13. Maken van risottoballetjes: Weeg een portie af van ongeveer 15 gr. per balletje. Druk hierin ongeveer 5 gr. gorgonzola en rol er een balletje van.

14. Maak er 2 per persoon. Rol de balletjes eerst door de bloem, dan door losgeklopt eiwit en paneer ze vervolgens. Frituur ze op 180°C voor uitserveren.

15. Olie: De dragon blaadjes blancheren en cutteren met de arachide olie. Dit even laten draaien en eventueel zeven.

16. Garnituren: De venkelknol in zijn geheel gaar koken in gezouten water. Als hij gaar is, de venkel in partjes snijden en deze grillen op een plaat.

17. De courgette in dunne plakjes (linten) snijden en grillen op een plaat.

18. De rode paprika schillen en konfijten in arachide olie, hierna grillen en in puntjes snijden.

Presentatie:

- 1. Voorbereiding voor presentatie:** Verwarm de oven op 180°C. (om de gefrituurde bitterballetjes in warm te houden).
- 2.** Verwarm de grill.
- 3.** Saus opwarmen.
- 4.** Frituur de bitterballetjes.
- 5.** Zet groenten onder de grill.
- 6.** Leg prikkers klaar en zet de dragon olie klaar.
- 7. Presentatie:** Steek 2 balletjes aan een prikker.
- 8.** Leg op het midden van het bord de prikker met 2 balletjes.
- 9.** Drapeer de saus hierom heen en leg op de saus de gegrilde groenten.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Lamskoteletjes onder een broodkorstje met kruiden, een zuiders sausje en een witloftaartje

Ingrediënten:

28 st Lamskoteletjes
400 gr Seizoensgroenten (bijv. peultjes en bospeentjes)

Groentetaartje:

10 st Witlofstronkjes
14 plak Bacon
¾ Krop groene kool
500 g Aardappelen
3 st Sjalotjes

Broodkorstje:

3 el Olijfolie
2 st Sjalotjes
2 tn Knoflook, geperst
3 dl Rode wijn
4 st Eidooiers
250 g Broodkruim
1½ tl Provençaalse kruiden
3 el Gehakte peterselie
Peper en zout

Saus:

500 g Mirepoix (selderij, wortel, ui)
Afsnijdsels van koteletjes
2 tn Knoflook
5 dl Rode wijn
6 dl Lamsfond
5 Tomaten in stukjes gesneden
Peper en zout
Cayenne peper

Bereiding:

1. **Saus:** Bak de mirepoix van de groenten, de afsnijdsels van de koteletjes en de knoflook mooi bruin aan in de boter.
2. Doe er de rode wijn, de bruine fond en de tomaten bij.
3. Laat het geheel zachtjes inkoken tot ongeveer de helft.
4. Zeef en breng op smaak met peper, zout en cayenne peper.
5. Broodkorstje: Laat de fijngesneden sjalotjes in de olijfolie sudderen, giet daar de rode wijn op en laat het geheel zo goed als droog koken.
6. Laat afkoelen. Voeg broodkruim, eidooiers, Provençaalse kruiden en peper en zout toe.
7. Roer alles goed door elkaar.
8. **Witloftaartjes:** Maak een stampotje van aardappelen, de geblancheerde kool, gefruit sjalotje en de helft van de bacon (gebakken en fijngesneden).

9. Droog de andere helft van de bacon in de oven op 100°C (als garnering van het witlofgebakje)
10. Beboter 14 ringen en bekleed ze met geblancheerde witlofblaadjes (rechttop en met de puntjes omhoog).
11. Vul ze op met de stampot en verwarm ze in een oven met war stoom voor het uitserveren.
12. **Koteletten:** Bak de lamsrack in zijn geheel aan tot het mooi rosé is en afgaren op 55° c in de oven.
13. Vlak voor het uitserveren de koteletten lossnijden. Beleg ze met een dun laagje broodkorst (op het laatste moment, anders wordt de korst vochtig) .
14. Leg ze op een beboterde bakplaat en laat de korst voor uit serveren bruinen onder de grill.
15. Roerbak de seizoensgroenten en verwarm de witlofgebakjes in de oven.

Presentatie:

1. Leg wat saus op de warme borden en leg hierop het vlees.
2. Zet het witloftaartje leg het samen met de geroerbakte groenten naast het vlees.
3. Garneer het witloftaartje met een knapperig gebakken stukje bacon.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Mille-feuille met marmelade, muntijs, en citrus salade

Ingrediënten:

Muntijs:

3 dl Room
40 g Kristalsuiker
10 g Vanille suiker
100 g Muntblaadjes
25 g Kristalsuiker
3 st Eigeel
500 g Volle yoghurt
5 el Marmelade

Mille-feuille:

7 pl Bladerdeeg
Bloem
200 g Bittere chocolade
1 st Eigeel

Salade:

5 st Handsinaasappelen
2 st Rode grapefruits
2 el Crème de menthe
4 el Grand marnier
2 el Fijngehakte munt

Garnering:

Muntblaadjes
Poedersuiker
2 dl Slagroom

Bereiding:

1. **Muntijs:** Breng de slagroom met de helft van de suiker, vanille suiker en de munt tegen de kook aan en roer tot de suiker is opgelost.
2. Zet de pan van het vuur en laat het mengsel een half uur trekken.
3. Klop met de andere helft van de suiker het eigeel tot een wit lint, voeg het sap van een halve citroen toe
4. Doe de room met de mint in een blender en maal het zeer fijn. Giet het mengsel door een fijne zeef terug in de pan. Verwarm het enigszins en voeg het eigeel toe. Meng alles goed en laat het mengsel au bain marie onder voortdurend roeren binden

Suikerstroop

5. Maak met 25 gram suiker en even veel water een klein suikerstroopje. Meng er de Yoghurt en de marmelade door. Draai in een blender fijn en voeg dit al roerend bij het room mengsel. Draai er ijs van in de ijsmachine.

6. **Mille-feuille:** De plakjes bladerdeeg ontdooien en diagonaal in vieren delen (driehoekjes)

7. Deze driehoekjes met een vork aan beide kanten inprikken zodat ze weinig rijzen
8. Er zijn 3 driehoekje per persoon nodig. Bestrijk de driehoekjes met eigeel en strooi op 14 driehoekjes wat suiker.
9. Alles afbakken in de oven op 160 graden tot ze mooi goudbruin en gaar zijn. Laat ze afkoelen en halveer ze met een broodmes
10. Smelt 200 gr. chocolade au bain marie en bestrijk de doorgesneden bladerdeegplakjes met chocolade. Gebruik daar voor een plastic spuitbus. Er wordt en torentje gemaakt van drie driehoekjes bladerdeeg met daar tussen twee bolletjes ijs. Het besuikerde driehoekje komt boven op te liggen. Bestrijk dit dus aan de binnenzijde met chocolade.
11. **Salade:** Schil de sinaasappelen en grapefruits (zonder wit) en snijd partjes vruchtvlies tussen de vliezen uit.
12. Meng ze met crème de menthe, grand marnier en de mint.
13. Laat een uurtje trekken en daarna boven een zeef laten uitlekken.
14. Klop 2 dl. slagroom met een beetje suiker stijf.

Presentatie:

1. Spuit op het bord een klein toetje slagroom en druk hier een mille-feuille (chocolade naar boven) in vast.
2. Leg hierop een bolletje ijs, druk een tweede driehoekje op het bolletje en leg daarop een iets kleiner bolletje ijs. Leg op het bovenste bolletje het besuikerde driehoekje
3. Leg naast het taartje wat fruitsalade en garner af met een plukje mint
4. Bestrooi het geheel met poedersuiker.

