

MENU APRIL 2019


Lamstartaar | auberginepuree | piccalillyschuim | broodsoldaatje  
Zeeduivel | kokkeltjes | paprikacrème | waterkersrisotto | tuinbonen met spekjes  
Gevulde lamsbout | stampotje raapstelen | sjalotjus | vijgen-basilicumsaus  
Gestoofde rabarber | geitenkaassijs | obliekrul

Menusamenstelling: Wilma de Haas

*Het thema van het aprilmenu is lam. We gebruiken lamsfilet en lamsbout.  
En verse voorjaarsgroenten als raapsteeltjes, nieuwe oogst gele tomaten en rabarber.  
Alle produkten van eigen bodem  
Eet smakelijk!*

## Lamstartaar | auberginepuree | piccallillyschuim | broodsoldaatje

### Voorgerecht

Uitvoering: 2 personen  
 Moeilijkheidsgraad:   
 Uitserveren: 14.00 uur / 20.00 uur  
 Apparatuur: stoomoven op 120°C en oven 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Lamstartaar</b>                      3 superverse lamsfilets (ca. 225 gr per stuk)                      scheutje pastis                      1,5 el kappertjes                      2 sjalotten</p> <p>Kruidentolie:                      1,5 el venkelzaad                      1,5 el rozemarijnnaaldjes                      2 el roze peperbesjes                      peper en zout                      150 ml olijfolie extra vierge</p>	<p><i>Schrob allereerst de handen nog eens schoon: we verwerken rauw vlees en willen geen bacterieën van dubieuze herkomst als extraatje!</i></p> <p>Ontdoe de filets van eventuele vliezen en zenen. Snijd het vlees heel fijn (ca. 1/2cm). Let op dat het goed koud blijft!</p> <p>Maal de rozemarijn samen met het venkelzaad fijn in het bakje van de handmixer of in de koffiemolen. Kneus de peperbesjes en voeg toe aan het mengsel. Voeg de olijfolie toe en laat goed trekken. Zeef de olie. Snipper de sjalotten en kappertjes fijn in het bakje van de handmixer en meng – <i>naar smaak</i> – met de tartaar. Breng het vlees verder op smaak met een scheutje pastis, de kruidentolie, peper en zout.</p>
<p><b>Auberginepuree</b>                      1 grote aubergines                      kruidentolie (zie boven)                      enkele takjes muntblad                      kerrie                      zout                      klein teentje knoflook</p>	<p>Blaker de schil van de aubergines met de gasbrander. Haal het vruchtvlees uit de schil en snijd in kleine brunoise (1/2 cm). Doe de aubergineblokjes in een stoommand en besprenkel met de kruidentolie (zie boven).</p> <p>Stoom de aubergineblokjes in de stoommand in de stoomoven gedurende 2 minuten op 120°C. Misschien nog wat langer indien nog niet gaar.</p> <p>Pureer de aubergine en knoflookteen in het kleine bakje van de staafmixer.</p> <p>Breng hoger op smaak met fijngehakt muntblad, kerrie en een snufje zout.</p> <p>Doe de puree over in schaaltje, dek af en houd warm in de warmhoudkast.</p>
<p><b>Kwarteleitjes</b>                      1 kwarteleitje p.p.</p>	<p>Breng water aan de kook, doe de eitjes in de pan en kook <b>precies 2 minuten en 30 seconden</b>. Doe ze dan <u>onmiddellijk</u> in een bak ijskoud water. Hierdoor schrikt het ei en blijft de dooier mooi vloeibaar. Pel de eitjes en bewaar onder koud water tot de bordopmaak.</p>
<p><b>Picalillyschuim</b>                      160 g piccalilly                      slagroom                      20 gr pro espuma</p>	<p>Pureer de piccalilly in de blender en vul de hoeveelheid met slagroom aan tot 250 gr. Meng de espuma erdoor. Doe over in een kidde en zet onder druk met 2 gaspatronen.</p> <p>Zet weg tot de bordopmaak.</p>

<p><b>Broodsoldaatje</b>  enkele sneetjes briochebrood  roomboter</p>	<p>Verwarm de oven voor op 180°C.  Bekleed een ovenplaat met een bakmat.  Snijd enkele sneetjes brood in voldoende repen. Rol ze platter met de deegroller. Smelt roomboter en smeer de repen brood aan twee zijden in.  Bak in ca. 10 minuten goudbruin.  Laat afkoelen.</p>
<p><b>Presentatie</b>  frisee sla  olijfolie  2 cornichons (kleine maat) p.p.  toast</p>	<p>Lepel wat auberginepuree op het bord en veeg deze uit met de achterkant van een lepel. Verdeel de tartaar in 13 porties en zet met een ring een rondje tartaar op de auberginepuree veeg.  Zet het kwarteleitje op de tartaar en snijd in, zodat het eigeel gaat lopen.  Snijd de cornichons in fijne waaiertjes.  Maak het bord op met de sla, piccalillyschuim (kidde eerst even schudden) en 2 cornichons. Leg er een soldaatje bij.</p>

## Zeeduivel | kokkeltjes | paprikacreme | waterkersrisotto | tuinbonen met spekjes

### Tussengerecht

Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴  
Uitserveren: 14.30 uur / 20.30 uur  
Apparatuur: oven 220°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Tuinbonen met spekjes</b> 250 g magere spekblokjes 1,0 kg diepvries tuinbonen ½ bosje thijm	Smelt de spekblokjes uit tot lekker krokant. Zet weg tot eindbereiding. Kook de nog bevroren tuinboontjes beetgaar in ruim water met een half bosje thijm. Laat afkoelen en dubbeldop de tuinbonen. Zet weg tot eindbereiding.
<b>Limoenmayonaise</b> 45 g eiwit 40 g yoghurt 30 g limoensap 2 dl zonnebloemolie zout <i>TIP:</i> <i>Gebruik de staafmixer met opzetstukje met golfjes</i>	Meng de ingrediënten voor de mayonaise, behalve de olie, in een <u>smalle</u> maatbeker. Giet daarna de olie erop. Laat 5 à 10 minuten rusten zodat de temperatuur zo gelijk mogelijk wordt. Puls dan met een staafmixer enkele keren op een lage stand. Blend vervolgens 10 seconden op de hoogste stand. Trek de staafmixer langzaam met een cirkelende beweging omhoog. Breng de mayonaise op smaak met zout, en voeg eventueel nog limoensap toe. Doe over in een spuitfles. Zet weg tot de bordopmaak.
<b>Paprikacrème</b> 1 pot visfond flinke scheut nouilly prat 4 rode paprika's 1 grote ui eventueel scheutjes room	Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd alle paprika's in 4 delen en maak schoon. Druk de paprika's plat op een bakplaat en rooster ze onder de salamander tot ze zwart blakeren. Neem de paprika's voorzichtig uit de oven, stop ze 15 minuten in een plastic zak. Trek dan voorzichtig het vel eraf en snijd in stukjes. Snipper de ui en fruit aan, voeg de paprika toe en laat even bakken. Voeg dan de visfond en vermouthe toe. Laat de saus goed inkoken. Pureer in de blender. Breng op smaak met chilipeper en zout. Voeg room toe als de smaak te sterk is. Laat weer verder inkoken tot een puree. Laat afkoelen en doe over in een spuitflesje met grote tuit.
<b>Waterkersrisotto</b> 250 g risottorijst 4 sjalotten 60 ml olijfolie 2 potten groentebouillon 150 ml witte wijn 60 g Parmezaanse kaas 300 g waterkers	Snipper de sjalotten en zet aan in de olijfolie. Voeg de rijst toe, roer tot alle korrels glanzen. Voeg de witte wijn toe en laat de alcohol even verdampen. Voeg dan steeds een scheut bouillon toe, waarbij de vorige scheut steeds door de rijst moet zijn geabsorbeerd. Voeg de Parmezaanse kaas toe en laat versmelten.  Was de waterkers schoon en bewaar tot afwerking.

<p><b>Kokkeltjes</b>  1 netje kokkeltjes (1 kg)  1 kleine rode peper  1 teentje knoflook  enkele takjes verse peterselie  150 ml visbouillon (uit fles)  2 el olijfolie</p>	<p>Was de kokkels <u>enkele malen</u> goed onder stromende koud water. Gooi eventueel de kapotte of open kokkels (die niet dicht gaan na een tik ermee op het werkvlak) weg.  Hak de knoflook fijn. Verwijder de zadjes uit de rode peper en snijd in fijne ringetjes. Hak de peterselie grof. Fruit in de olijfolie de knoflook en rode peper aan. Voeg de kokkels toe en hussel dit goed door op middelhoog tot hoog vuur. Voeg na ongeveer 2 minuten de bouillon en de peterselie toe. Giet af zodra de kokkels allen open staan. Houd warm.</p>
<p><b>Zeeduivel</b>  900 g zeeduivelfilet  1 citroen  zwarte peper  takje rozemarijn</p> <p>Bereiden:  neutrale olie met een klontje roomboter</p>	<p>Borstel de citroen en rasp de schil.  Bestrooi de vis met citroenrasp en een mespunt versgemalen zwarte peper en fijngehakte rozemarijnnaaldjes. Portioneer de filet (13 stuks).  Bak de visfilets in een minuut goudbruin in olie met een klontje roomboter.  Zet de braadslede in de voorverwarmde oven (150°C) tot de vis nog iets glazig is en niet droog. (Er begint dan net iets eiwit te ontsnappen).</p>
<p><b>Eindbereiding</b>  enkele takjes thijm</p>	<p><u>Tuinbonen</u>: Verwarm de dubbelgedopte tuinbonen in een beetje heet water en breng de spekjes weer op temperatuur en giet af. Het vet wordt niet gebruikt. Meng tuinbonen en spekjes. Voeg nog wat thijm toe.</p> <p><u>Risotto</u>: schep de waterkers voorzichtig door de risotto.</p>
<p><b>Presentatie</b>  16 takjes waterkers</p>	<p>Maak met een serveerring een cirkel risotto op het hete bord.</p> <p>Leg hierop de zeeduivelfilet en druppel er wat bakvet over.  Leg een schepje tuinboontjes met spekjes aan weerszijden tegen de risotto aan.  Verdeel enkele kokkeltjes met schelp over het bordje.</p> <p>Schud de paprikacrème even goed.  Werk het gerecht af met dotjes paprikacreme en limoenmayonaise.  Decoreer met een takje waterkers.</p>

## Gevulde lamsbout | stampotje raapstelen | sjalotjus | vijgen-basilicumsaus

### Hoofdgerecht


Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴  
Uitserveren: 15.45 uur / 21.45 uur  
Apparatuur: oven 200°C (2x) en oven 180°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<p><b>Gevulde lamsbout</b> 60 g gedroogde pruimen 20 g krenten 2 el creme de cassis</p> <p>60 g amandelen 1,5 el muntblad (fijngesneden)</p> <p><u>Kruidenmengsel</u> 1½ el rozemarijnaaldjes 1½ el thijmblad ½ theel. korianderpoeder 1 theel. gemalen zwarte peper</p> <p>1 lamsbout van 1,2 kg zonder bot (opgerold en dichtgebonden, niet gekruid)</p> <p>bindtouw</p> <p>3 teentjes knoflook olijfolie</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200°C. Wel de in stukjes gesneden pruimen en krenten in de creme de cassis in een kommetje.</p> <p>Rooster de amandelen in een droge koekenpan, hak fijn en bestrooi met wat fijn zout. Meng met het fijngesneden muntblad.</p> <p>Meng in een kommetje de fijngesneden rozemarijn, thijm, koriander, en zwarte peper.</p> <p>Maak de lamsrollade los en rol uit op de vleesplank. Overmatig vet wegsnijden, dikke stukken opensnijden zodat het vlees egaal van dikte is en rechthoekig van vorm. Strooi de helft van de kruiden erover en verdeel het amandelmengsel gelijkmatig over de vleeslap. Rol het vlees op vanaf de korte kant. Bind op met het bindtouw (tussenruimte 2,5 cm). Snijd ieder knoflookteentje in 3 schijfjes. Bovenin het lamsvlees 9 sneetjes van ca. 2 cm maken. Stop in elk sneetje een knoflookschijfje. Smeer de rollade in met olijfolie en de 2<sup>e</sup> helft van het kruidenmengsel.</p> <p>De lamsrollade met de naad naar boven op een braadrekje in een braadslee leggen. Rooster de lamsrollade tot een kerntemperatuur van 65°C (medium-rare) is bereikt. Dit duurt ca. 45 minuten. Afdekken met alufolie en 15 minuten laten rusten.</p> <p>Warm houden.</p>

<p><b>Vijgen-basilicumsaus</b>  125 ml rode port  1 el balsamico azijn  5 el roomboter  2 verse vijgen  2 takjes basilicum</p>	<p>Was de vijgen en verwijder steeltje en kroontje. Snijd de vijgen in héél dunne plakjes en halveer.  Port op hoog vuur aan de kook brengen en tot de helft laten inkoken. Voeg de balsamico, boter en schijfjes vijg toe. Als de boter is gesmolten van het vuur halen en fijngesneden basilicumblad toevoegen.  Zet apart tot de bordopmaak.</p>
<p><b>Sjalotjus</b>  5 sjalotten  2 teentjes knoflook  arachideolie  1 pot lamsfond (350 ml)  300 ml witte wijn  olijfolie</p>	<p>Snijd de knoflook en sjalotten fijn en fruit in wat arachideolie.  Voeg de witte wijn toe en laat de alcohol verdampen. Kook in tot de helft. Voeg nu de lamsbouillon toe en laat de saus opnieuw inkoken.  Zet apart tot de bordopmaak.</p>
<p><b>Stamppotje raapstelen</b>  500 g raapstelen (4 bosjes)  500 g nieuwe oogst aardappelen (kruimig)  60 g roquefort  ½ bosje basilicum  ½ bosje peterselie  45 g roomboter  60 ml melk  rasp van 1 citroen  Dijon mosterd  peper en zout</p>	<p>Schil de aardappelen en kook in ca. 20 minuten gaar. Snijd de wortels van de raapstelen af en was goed schoon. Slinger ze droog met behulp van de slacentrifuge. Bewaar wat raapsteeltjesblad voor de garnering. Hak het raapsteelblad niet te fijn en de steeltjes in kleine stukjes.  Pureer de roquefort, basilicumblad en peterselieblad in de keukenmachine met een klein scheutje melk. Prak de aardappelen niet al te fijn met een vork en schep er het roquefortmengsel door.  Laat de roomboter zachtjes smelten. Zet dan het vuur hoog en doe de raapstelen erbij. Roerbak deze even heel kort en haal van het vuur.  Schep de aardappelen bij de raapsteeltjes en meng. Gebruik zonodig de resterende - gekookte - melk. Breng de stamppot op smaak met mosterd, peper en zout. Rasp een beetje citroen over de raapstelen stamppot.</p>
<p><b>Eindbereiding</b></p>	<p><u>Sjalotjus</u>: warm de jus op.   <u>Lamsrollade</u>: snijd de lamsrollade met een lang en scherp mes in voldoende plakken</p>
<p><b>Presentatie</b></p>	<p>Maak met een hoge serveerring met Ø10 cm een mooie portie stamppot. (Niet teveel aandrukken)  Maak een kuiltje in het midden en schenk daar een lepeltje sjalotjus in. Garneer met raapsteeltjesblad. Leg een plak rollade tegen de stamppot aan.  Verdeel wat van de vijgen-basilicumsaus rond het stamppotje en het vlees.  Serveer de rest van de jus apart in een juskom op tafel.</p>

## Gestoofde rabarber | geitenkaassijs | obliekrul

### Nagerecht

Uitvoering: 3 personen  
Moeilijkheidsgraad:   
Uitserveren: 22.30 uur  
Apparatuur: oven 195°C en oven 175°C

BENODIGDHEDEN:	BEREIDING:
<b>Geitenkaassijs</b> 400 ml slagroom 200 ml volle melk 60 g eigeel 40 g suiker 2 eetl ahornsiroop 100 g geitenkaas (bijv. charmeux chèvre van Bastiaansen, of een zachte Bettine Bouche)	Breng in een pan de slagroom en melk aan de kook. Klop de dooiers met de suiker en giet er geleidelijk het inmiddels afgekoelde roommengsel bij. Doe alles terug in de pan en laat al roerend op laag vuur garen tot het dik genoeg is om aan een lepel te blijven hangen. (De temperatuur mag niet boven de 84°C komen) Klop de siroop en de geitenkaas door de custard tot alles glad is. Passeer door een zeef boven een kom op een schaal ijswater. (Wat niet is opgelost niet in het ijsmengsel terugdoen). Draai het koele mengsel in de ijsmachine tot ijs. Zet in de diepvries tot 20 minuten voor gebruik.
<b>Gestoofde rabarber</b> 13 rabarberstengels scheutje vanille essence 3 kaneelstokjes 230 ml rode port 300 ml honing	Verwarm de oven voor op 195°C Schil de rabarber indien de buitenschil hard is, verwijder de uiteinden. Snijd de rabarber in stukjes van 6 cm. Leg ze naast elkaar in een ovenschaal. Voeg de kaneelstokjes, honing en essence naar smaak toe aan de port. Breng de port aan de kook en giet over de rabarberstukjes. Dek af met alufolie en laat in de oven 25 minuten stoven tot de rabarber zacht is. Scheep de rabarberstukjes over in een zeef. Schenk het vocht over in een brede lage pan en laat inkoken tot een lichte siroop. Leg de rabarber in de siroop, verwarm op middelhoog vuur tot de siroop om de rabarber glaceert. Houd warm.
<b>Obliekrullen</b> 1 vanillestokje 100 g zachte roomboter 100 g poedersuiker 60 g eiwit 90 g bloem	Verwarm de oven voor op 175°C Strijk het vanillestokje glad op de plank en halveer in de lengte. Schraap het merg eruit. Roer samen met roomboter en poedersuiker glad. Klop het eiwit los en voeg in 3 gedeelten toe. Voeg de bloem toe tot een mooi glad beslag. Doe het beslag over in een spuitzak met glad mondje. Spuit het beslag in slierten op een bakplaat en bak in ca. 8 minuten goudbruin. Vorm nu zo snel mogelijk mooie krullen van de nog warme slierten. Ze worden snel krokant.
<b>Presentatie</b> Enkele takjes munt.	Neem kleine bordjes. Verdeel de rabarberstukjes over de bordjes. Schenk er de warme portsiroop over. Zet er een quenelle geitenkaas ijs naast. Garneer met een obliekrul en een blaadje munt.



--	--