



Menu maart 2011

Rosbief met peterselie pesto en een gefrituurde eierdooier

Heldere langoustinebouillon met een schuim van Leffe blond.

Drie bereidingen van (wilde) zeebaars

Gebraden kalfsribstuk met een soufflé van venkel en truffel
met een saus van roze pepertjes en Parmezaanse kaas

Crumble met appel-espuma

Millefeuille van chocolade en karamelsaus
met Sambuca en kardemon

Wijnen

Rosbief met peterselie pesto en een gefrituurde eierdooier

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1000 gr rosbeef
(zo gelijk mogelijk aan een stuk)
klont boter

1 potje pickles (te koop bij Turkse winkels)
8 el picklesmayonaise
(½ mayonaise + ½ pickles)

VOOR DE PESTO:

½ bos platte peterselie
1 teen knoflook
1 el geroosterde pijnboompitjes
1,5 dl olijfolie

VOOR DE EIENEN:

15 echt verse eieren (bewaar in koelkast)
4 el bloem
4 losgeklopte eiwitten met een druppel olie
panko

VOOR DE SALADE:

3 el zure uitjes
3 el kleine kappertjes
3 el gehakte peterselie
3 el tomaat
3 el fijngehakte sjalot

VOOR GARNERING:

rucolasla
Parmezaanse kaas

BEREIDING:

Kleur het vlees in een braadslee met boter aan.

Laat 25 minuten verder braden in een voorverwarmde oven van 240°C.

Laat de rosbeef afkoelen.

Trek de blaadjes en steeltjes van de platte peterselie, leg in een hoge kom, voeg de geroosterde pijnboompitjes, knoflook, wat peper en grof zeezout toe. Giet er de olijfolie bij en mix met de staafmixer tot pesto.

Ontvel en verwijder de zaadjes van de tomaat. Snij in kleine brunoise, meng uitjes, kappertjes, gehakte peterselie, de tomaatbrunoise, sjalot en de 8 el picklesmayonaise.

Snijd het vlees met de snijmachine in dunne plakjes, leg er per persoon 4, 6 of 8 bijna dakpansgewijs naast elkaar. Snijd de zijkanten eraf, vouw onderlangs weg, zodat een mooie rechthoekige vorm overblijft.

Strijk telkens een eetlepel peterselie pesto uit over platte rechthoekige of vierkante borden.

Snijd de pickles eventueel wat kleiner en meng met mayonaise.

Schik het vlees erop, breng een dikke streep van de groente garnituur aan op het vlees en laat er nog wat picklesmayonaise naast druipen, maar wel op het vlees.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

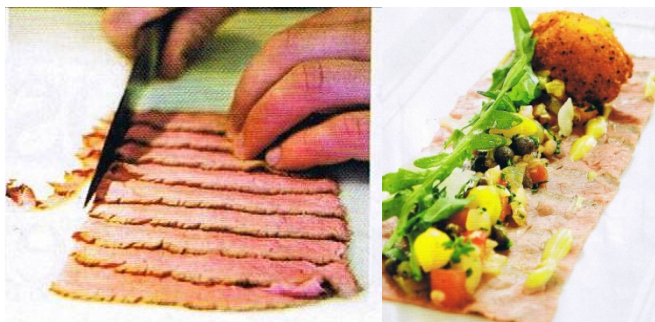
Scheid zeer voorzichtig het wit van de dooiers van de eieren met behulp van een eiersplitser. Strooi met een zeefje bloem over elke dooier zonder te breken

Haal de dooiers daarna door het losgeklopte eiwit en draai dan door de panko.

Frituur de dooiers gedurende 30 seconden in de frituurolie van 180°C.

Leg de dooiers op het vlees, werk af met wat schilvers parmezaan en wat blaadjes rucolasla.

Eet smakelijk (PvD, AvE, EvS, HvdH, HL)



Def_Am2011-03-01

Heldere langoustinebouillon met een schuim van Leffe blond.

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

30 (verse) langoustines
1 dl olijfolie
125 gr wortelen
2 preien
2 uien
2 knoflooktenen
4 tomaten
1 el tomatenpuree
2 takjes tijm
2 takjes basilicum
2 dl witte wijn
2 dl Leffe blond
3 l visbouillon
scheutje cognac
2 dl room
0,5 dl Leffe blond
½ bosje dille



BEREIDING:

Kook de langoustines in een ruime hoeveelheid visbouillon in ca. 6 minuten gaar.

Bewaar het kookvocht, pel de wat afgekoelde langoustines, leg op een bord, dek af met plasticfolie en zet in de koeling.

Maak de wortelen, prei en uien schoon en snij ui en wortelen klein, de prei in ringen en neem netto 100 gram wortel, 100 gram ui en 100 gram preiringen, kneus de knoflooktenen en snij de tomaten in grove stukken.

Hak de langoustineschalen in stukken.

Bak de schalen, de groenten en kruiden, behalve de tomaten, de dille en de puree, in de wok of grote pan in de olie tot de groenten gekleurd zijn.

Voeg tomaten en 1 eetlepel tomatenpuree toe.

Flambeer met cognac en blus het geheel met de witte wijn en 2 dl Leffe blond.

Voeg visbouillon, o.a. gemaakt van kookvocht, toe en laat op zacht vuur 1,5 uur trekken.

Passeer de soep door een puntzeef, druk goed uit.

Snijd de dille heel fijn.

Klop de slagroom op met peper en zout en de 0,5 dl Leffe en voeg op het laatst de dille toe.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Warm de staartjes in een klein beetje van de bouillon op. Leg het vlees in een diep bord en schep aan tafel de kokende bouillon erover. Versier aan tafel met een schepje van de dilleroom.

Drie bereidingen van (wilde) zeebaars

1E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Uitserveren: 21.00 uur

Om deze totaal hoeveelheid filets te verkrijgen hebben we 4 kg zeebaars nodig.

30 groene aspergetips

2 pastinaken

½ kilo aardappelen

6 dl melk

peper en zout

BENODIGDHEDEN VOOR DE TARTAAR:

600 gr zeebaarsfilet met vel (geschubd)

150 gr crème fraîche

1½ Granny Smith appel

tuinkers

½ krop friseesla

peper en zout

rood pepertje

VOOR DE ROULEAU:

500 gr zeebaarsfilet

1 grote venkel

4 sinaasappels (sap van)

15 draadjes saffraan

9 kleine tomaatjes (Tasty Tom)

15 grote bladeren spinazie

peper en zout

VOOR DE DROOGGEBAKKEN ZEEBAARS:

750 gr zeebaarsfilet met vel (geschubd)

150 gr Lamsoren

BEREIDING:

De tartaar: Ontvel de zeebaars voor de tartaar en de *rouleau*, verdeel de huiden in gelijke zeer lange repen van ca. 1 centimeter breed, vet de buitenkant van metalen ringen van 7 cm diameter in en doe de repen vel eromheen, laat de huid op de gevormde ringen in een oven van 80°C ca. 2 uur drogen, haal er (voorzichtig) terwijl ze nog warm zijn af.

Snij het vlees van de zeebaars tot tartaar.

Schil de appels en snijd in net zulke fijne blokjes als de tartaar, verwijder de zaadjes van het rode pepertje, snijd ook zeef fijn en meng met tartaar en appel met de crème fraîche. Knip met een schaar het groen van de tuinkers en meng dit er ook door. Breng op smaak met zout en een beetje peper. Zet weg tot gebruik

De gebakken zeebaars: Ontdoe de lamsoren van de steeltjes en was ze.

Blancheer de aspergetips en koel direct terug in koud water.

Schil de pastinaak en aardappels, snij in blokjes en kook in de melk met wat zout, gaar.

Haal uit de melk en pureer met een klein beetje kookmelk. Breng op smaak met peper en zout, zet de groenten en puree weg tot gebruik.

Kijk de vis na op graatjes, verwijder deze en portioneer in 15 gelijke stukken, zet in de koeling tot ½ uur voor gebruik

De rouleau: Schaaf, of snij de venkel in zeer dunne plakjes en stooft deze beetgaar in het sinaasappelsap met saffraan en zout.

Ontdoe de spinaziebladeren van de dikke nerf en steel en blancheer zeer kort en koel direct.

Ontvel de tomaatjes, kwarteer, verwijder de zaadjes en snij in reepjes.

Verwijder de huid van de zeebaars, geef indien nodig aan de makers van de tartaar, snijd de zeebaars in dunne lange plakken, zoals sashimi, en breng op smaak met peper en zout.

Leg 3 stukken huishoudfolie van ca. 20 x 20 op de werkplek. Verdeel over de stukken folie in een vierkant de dun gesneden zeebaars.

Leg de spinaziebladeren erop en vervolgens de gestoofde venkel.

Leg in het midden de tomaatreepjes en rol met de folie de zeebaars op tot een stevige rol. Knoop de zijkanten dicht en zet tot gebruik in de koeling.

Zie vervolg op 2^e pagina

Vervolg van 3 bereidingen van wilde zeebaars

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Werk vanaf nu met (hulp)groepjes van 2 personen.

Neem vierkante borden en presenteer diagonaal, zet als eerste de ring van huid bovenin op het bord en lepel de tartaar erin. Werk af met een plukje schoongemaakte friseesla.

Warm de pastinaakpuree op, stoof de lamsoren in wat boter en een beetje water heel kort tot ze mooi groen zijn en warm de aspergetips op.

Zout de zeebaars en bak op de huid in wat olie op een zacht vuur, totdat de vis gaar is en de huid mooi krokant.

Stoom in ca. 17 minuten de rouleau gaar.

Maak naast de tartaar een bedje van puree, hierop de asperges en lamsoren en bovenop, met de huidkant naar boven de zeebaars.

Verwijder de huishoudfolie van de inmiddels gegaarde rouleau, snijd plakken van 1 cm. dikte en plaats rechtop staand naast de zeebaars.

Eet smakelijk (PvD, AvE, EvS, HvdH, HL)

Def_Am2011-03-03



Gebraden kalfsribstuk met een soufflé van venkel en truffel met een saus van roze pepertjes en Parmezaanse kaas

(van Edwin Kats)

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven voorverwarmen op 140° en 160°C

Uitserveren: 21.45 uur

BENODIGDHEDEN:

Voor het ribstuk

1,5 kg kalfsribstuk zonder bot
olijfolie
100 gram boter
4 grote aubergines
2 laurierblaadjes
4 takjes tijm
2 takjes rozemarijn
2 knoflookteentjes
olijfolie
peper en zout

200 gr room

32 gr truffeljus

120 gr melk

1 venkel

1 steranijs

scheutje Pastis (Pernod, Ricard o.i.d.)

40 gr puree van zomertruffel

32 gr kookvocht venkel

4 eieren (gesplitst)

½ liter kippenbouillon

VOOR DE SOUFFLÉ:

15 ramaquinbakjes
40 gram zachte boter
60 gr. geraspte Parmezaanse kaas
56 gr boter
64 gr bloem

VOOR DE SAUS:

30 gr merg (uit mergpijpjes)

100 gr sjalot (netto)

70 gr witte wijn

0,5 liter blanke kalfsfond

2,5 dl room

70 gr geraspte Parmezaanse kaas

6 gr roze pepertjes

BEREIDING:

De soufflés: Snij de venkel klein en kook in kippenbouillon met een steranijs en een klein scheutje Pernod gaar.

Giet af, bewaar het kookvocht en pureer de gekookte venkel en laat goed uitlekken.

Smeer de vormpjes zorgvuldig in met 40 gram zachte boter en bestrooi met 60 gram kaas.

Smelt de 56 gram boter en meng met bloem, room, truffeljus, melk, 160 gram venkelpuree, 40 gram truffelpuree en 32 gram venkelkookvocht, verwarm dit licht, haal van het vuur en meng met de 4 eierdooiers.

Sla de eiwitten op met wat zout en meng dit door de *appareil* (het gemaakte mengsel).

Vul de vormpjes tot net onder de rand en bak ze op het laatst *au bain-Marie* gedurende 45 minuten in een voorverwarmde oven van 140°C.

Stort de soufflés als ze gaar en goed gerezen zijn.

De aubergines: Halveer de aubergines in de lengte, snij ze overlangs in. Pluk de tijm- en rozemarijnblaadjes van de takjes, mix met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout.

Werk de laurier, tijm, rozemarijn, knoflook en olijfolie in de inkepingen.

Wikkel de aubergines in aluminiumfolie en pof in 40 minuten in een oven van 140°C gaar.

Wat af laten koelen, schil verwijderen, het vruchtvlies in stukken hakken of snijden en uit laten lekken op keukenpapier. Zet weg tot gebruik,

De saus: Laat het merg op een laag vuur smelten.

Fruit de schoongemaakte en kleingesneden sjalotjes aan, voeg de wijn toe en laat inkoken.

Voeg blanke kalfsfond, room en 4 gram roze pepertjes toe en laat alles op een zacht vuur reduceren tot 4 dl.

Zeef de saus en mix vlak voor het uitserveren met een staafmixer de kaas erdoor. Warm de saus hierna niet meer.

Vervolg op pagina 2

Vervolg van gebraden kalfsribstuk

Het kalfsribstuk: Haal het kalfsribstuk ruim van te voren (1 uur) uit de koeling.

Verhit 1 à 2 pannen met olijfolie en schroei het vlees aan alle kanten dicht. Voeg op het laatst de boter toe en bak het vlees nog even aan.

Laat het vlees in een op 160°C voorverwarmde oven in een (voorverwarmde) ovenvaste schaal in ca. 20 à 25 minuten verder garen, kerntemperatuur 56°C.

Laat na bereiding ca. 10 minuten op een warme plaats rusten.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Warm de auberginepuree even door en maak er quenelles van. Dresseer deze samen met de gare soufflés boven aan het bord.

Ontdoe het vlees evt. van het bot en snij in plakken. Leg het vlees onder de soufflés en lepel de saus eromheen.

Garneer met wat schilfertjes roze peper.

Eet smakelijk (PvD, AvE, EvS, HvdH, HL)

Def_Am2011-03-04



Crumble met appel-espuma

PRE-DESSERT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 1 à 2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Voorverwarmde oven van 160°C

Uitserveren: 22.15 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE ESPUMA

3 blaadjes gelatine
4 Granny Smith appels
6 dl appelsap
2 dl calvados
kiddie + 1 gaspatroon
puntzeef en zeefdoek

VOOR DE CRUMBLE:

4 Granny Smith appels
200 gr fijne kristalsuiker
100 gr boter
100 gr amandelen
100 gr bloem
amuseglaasjes



BEREIDING:

Begin met de espuma.

De espuma: Laat de gelatine minimaal 10 minuten in koud water weken.

Schil de 4 appels, snijd in parten, verwijder de klokhuizen en kook zachtjes gaar in calvados en appelsap, let op dat het niet te veel inkookt, voeg anders nog wat appelsap toe.

Draai de appels met het kookvocht in 10 minuten in de keukenmachine tot een fijne puree.

Bekleed de (punt)zeef met zeefdoek en passeer.

Voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe en roer tot het is opgelost. Giet alles in de kiddie, draai dicht en plaats een gaspatroon, laat leeglopen, verwijder patroon. Houd de kiddie ondersteboven en schud flink, zet zo lang mogelijk weg in de koelkast.

De crumble: Schil de andere 4 appels, snijd in vieren, verwijder de klokhuizen en snijd de partjes doormidden.

Maak een karamel met 100 gram suiker en 2 eetlepels water en bak in de karamel de in achten gesneden appelpartjes.

Maal de amandelen, laat de boter smelten en schep er de gemalen amandelen, bloem en de rest van de suiker door tot een kruimig deeg.

Schep het kruimeldeeg uit over een met bakpapier beklede bakplaat. Zet in de oven tot het kruimeldeeg mooi goudbruin is.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Doe de in karamel gebakken appels in de amuse/dessertglaasjes. Haal de kiddie uit de koeling, houd ondersteboven en schud even stevig. Spuit de appel-espuma over de appels en strooi het kruim er over.

Millefeuille van chocolade en karamelsaus met sambuca en kardemon

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE MOUSSE

100 gr heelei

27 gr eierdooier

35 gr suiker

200 gr extra pure chocolade

5 dl room

VOOR DE SAUS:

100 gr suiker

1 dl espresso

1 dl Sambuca

2 dl water

5 gr kardemon

1 mespunt vanillesuiker

VOOR DE GALETTES:

250 gram pure chocolade



BEREIDING:

De galettes: Smelt de 250 gram chocolade *au bain-Marie* tot ongeveer 30°C, dus op zeer lage temperatuur laten smelten.

Strijk de gesmolten chocolade op een vel vetvrij paper of plasticfolie ca. 2 mm dik uit en vries kort in.

De mousse: Smelt de 200 gram chocolade en klop de slagroom lobbij (yoghurtdikte).

Klop heelei, dooier en suiker *au bain-Marie* en laat al kloppend tot ca. 50 à 55 graden warm worden.

Klop dit geheel vervolgens koud en voeg de gesmolten chocolade toe.

Spatel voorzichtig de geslagen room erdoor en laat in de koeling opstijven.

De saus: Laat de suiker met 1 eetlepel water licht karamelliseren en blus af (voorzichtig) met espresso, Sambuca en water.

Voeg kardemon en vanillesuiker toe en laat lichtjes inkoken. Let op warm is deze saus dunner dan koud, dus laat niet teveel inkoken.

Zeef de saus.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Breek de chocolade in de gewenste vormen, schep een bolletje mousse op een dessertbord, plaats hierop een stuk chocolade en hierop weer een bolletje mousse enz. Serveer met de saus eromheen of erlangs.

Wijnen

Rosé wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Provence
Domein / Château:	Château Barbeiranne
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Grenache, Syrah en Cinsault
Serveertemperatuur:	In tegenstelling tot het op de fles geadviseerde: tussen 12 en 15°C.
Commentaar wijncie.:	In de Provence, bij het Massief des Maures, ligt dit château met 35 ha wijngaarden. De licht roze kleur van deze wijn is kenmerkend voor rosé wijnen uit genoemde streek; de Fransen noemen dit "Couleur Saumon". De ingetogenheid van deze licht gehouden wijn met tonen van appel en (lichte) kruiden is, naar de mening van de wijncommissie, een uitstekende begeleider van het voorgerecht met de rosbeef.

Witte wijn	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Rueda
Domein / Château:	Marqués de Riscal
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Verdejo
Serveertemperatuur:	Tussen 8 en 10°C. De wijncie beveelt 10°C. aan.
Commentaar wijncie.:	Door de ligging van dit gebied (noordwest Spanje en tamelijk hoog) heeft dit gebied een uitgesproken oceaanklimaat en is daardoor fris, wat goed te proeven is. Tonen van citrusfruit, bloesem en venkel zijn goed aanwezig. De wijn is krachtig door houtoplage. De zeebaars zal zich er wel bij voelen. Het château heeft een 5-sterren hotel, ontworpen door de beroemde, nu 82-jarige architect Frank Owen Gehry. Deze architect is beter bekend als de geestelijke vader van het Guggenheim museum te Bilbao.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côtes du Roussillon
Domein / Château:	Domaine de Montner
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Carignan (70%), Grenache, Cinsault en Syrah
Serveertemperatuur:	18 à 19° C.
Commentaar wijncie.:	Deze Côtes du Roussillon heeft de toevoeging "village" wat staat voor een betere kwaliteit van de wijn met strengere eisen v.w.b. opbrengst per ha. In het hart van Frans Catalonië ligt het dorpje Tuchan naast de Mont Tauch. Tegen de hellingen van deze berg ligt het wijng gebied van het Domaine de Montner. Deze Roussillon Village is een wat lichtere, zachte wijn, goed passend bij het lichte kalfsvlees. Toch heeft deze wijn genoeg "body" om in de mond te blijven "hangen". U zult smaken van kersen, cassis en kruiden ontdekken.

Kookschema maart 2011

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	1	2	3	–	4
II	7	8	9	10	11	11
III	–	15	16	17	–	18
IV	21	22	23	24	–	25

