



Menu mei 2012

Tartaar van zalm met asperges

Ring van voorjaarsgroenten, kwartel met zeekraal
en een gebakken kwarteleitje

Met asperges gevulde kipfilet met kervelsaus

Lamsfilet in bladerdeeg met spinazie, rucola en tijmjus

Millefeuille van aardbeien en vanillevla met aardbeiengelei

Wijnen

Tartaar van zalm met asperges

1^E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE ASPERGES:

45 asperges
100 gr sjalotten (75 gr netto)
1 dl witte wijnazijn
sap van ½ limoen
rasp van limoen
1 dl visfond
1 dl kookvocht asperges
120 gr gepasteuriseerd eigeel
2 dl zonnebloemolie

VOOR DE ZALM:

900 gr verse zalm

VOOR GARNERING:

½ bosje kervel
De geraspte limoen van
hierboven

BEREIDING:

De asperges 1: Schil en kook de asperges op de bekende wijze (zie bijlage). Laat afkoelen en bewaar in het kookvocht.
Maak sjalotjes schoon, snijd klein en kook in een sauspan samen met de wijnazijn tot vocht geheel verdampt is.
Voeg visfond en 1 dl kookvocht van de asperges toe, breng aan de kook en haal door de zeef.
Doe eigeel en 1 dl van het zojuist gemaakte vocht in de kom van de Magimix, zet machine aan en druppel langzaam de olie erbij, zodat een licht gebonden saus ontstaat.
Breng op smaak, laat afkoelen. Bewaar afgedekt in koeling.

De zalm: Snij de zalm eerst in plakken deze weer in repen en dit weer in kleine blokjes, zodat een mooie tartaar ontstaat.

De asperges 2: Haal de asperges uit de koeling, snijd in 3 gelijke delen, leg de kopstukjes apart. Snij een deel van de 2 overgebleven stukken asperge in kleine blokjes van ca. een halve cm en snij het andere deel in een hele fijne julienne.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Maak 45 kleine plukjes kervel voor garnering.
Meng de zalm met de aspergeblokjes, breng op smaak.
Verdeel de julienne evt. in ringen in diepe, koude borden, verdeel hierop in het midden de tartaar, snijd de aspergekoppen in de lengte doormidden en leg deze met de platte kant naar onder rondom de tartaartjes.
Giet de saus eromheen en garneer met wat takjes kervel en geraspte limoen.

ASPERGES KOKEN



Breng een ruime hoeveelheid water aan de kook en voeg hieraan zoveel zout toe als voor het koken van aardappelen, “zo zout als de zee” zeggen koks.

Schil de asperges goed en doe de schillen in het zoute water, breng weer aan de kook en laat zo’n 5 minuten flink doorkoken.

Neem, met een schuimschaaf, de schillen uit de pan en leg de asperges in het kookwater, zorg dat ze ca. 3 cm. onder water staan, schep het overtollige water uit de pan.

Laat het water weer aan de kook komen, 3 min. laten koken, haal de pan van het vuur en de asperges in het kookvocht helemaal laten afkoelen.

Vlak voor gebruik de kontjes van de asperges afsnijden en opwarmen (de asperges dus) in een beetje kookvocht, daarna de asperges op de gebruikelijke manier serveren.

Dit is de uitleg van Henk Savelberg: alles wat in water wordt gekookt geeft smaak af aan het water, door afkoelen in het kookvocht wordt de smaak weer opgenomen, door het warm maken in een klein beetje van het kookvocht worden smaak en textuur precies goed.

Op deze manier is het dus mogelijk de asperges meteen na aankoop te koken wat de smaak ten goede komt.

GROENE ASPERGES KOKEN

Schil de asperges dun, kook ze 4 minuten in gezouten water, laat ze uitlekken en haal ze door een beetje gesmolten boter.

Ring van voorjaarsgroenten, kwartel met zeekraal en een gebakken kwarteleitje

Zo snel mogelijk mee beginnen!!!

2^E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad : ☹☹☹

Oven voorverwarmen op 190°C

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KWARTELS:

8 kwartels
400 gr zeekraal
boter

VOOR HET GROENTENGARNITUUR:

5 wortelen
6 stelen bleekselderij
250 gr peultjes

VOOR DE GELEI:

zonnebloemolie
18 blaadjes gelatine
1,5 liter
gevogeltebouillon

VOOR DE WATERKERSDRESSING:

1 bosje waterkers
2 dl room
2 el witte balsamico

VOOR DE KWARTELEITJES:

15 kwarteleitjes
boter

VOOR DE ZEEKRAAL:

200 gr zeekraal
frituur

VOOR DE AFWERKING:

15 metalen ringen
paprikapoeder

BEREIDING:

De kwartels: Kruid de kwartels, ook binnenin, met peper en zout en braad ze in boter in een hete koekenpan langs alle kanten bruin en zet ze ongeveer 7 minuten in de voorverwarmde oven. Laat afkoelen. Snijd het vlees van de afgekoelde kwartels en snijd in blokjes.

Het groentengarnituur: Maak de groenten schoon, schil de stengels bleekselderij en snijd alle groenten in kleine blokjes c.q. plakjes. Kook apart beetgaar en koel direct in ijskoud water.

De gelei: Week de gelatine minimaal 15 minuten in ruim, ijskoud, water. Breng ½ liter bouillon aan de kook, voeg daaraan de goed uitgeknepen gelatineblaadjes toe, meng, voeg de rest van de bouillon toe en meng goed. Giet een bodempje gelei in de, met olie ingevette, ringen en laat even opstijven. Zorg dat de gehele bodem bedekt is. Schik er het vlees en groenten over, giet weer wat gelei erover, laat koelen c.q. opstijven. Zet in de koeling om volledig op te stijven.

De waterkersdressing: Maak de waterkers schoon, blancheer in gezouten, kokend water en koel direct terug in ijskoud water, laat goed uitlekken, pureer met de azijn en de room in de blender en breng op smaak, doe in een spuitzak.

De kwarteleitjes: Bak de kwarteleitjes in een poffertjespan in wat boter, steek ze met een kleinere ring dan de geleiring uit.

De zeekraal: Frituur de zeekraal zeer kort en laat goed uitlekken op keukenpapier.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Haal de gelei uit de ringen door ze even in wat warm water te zetten, stort ze op de borden, strooi er wat zeekraal over en hierop het gebakken eitje.

Maak een halve cirkel met puntjes, drupjes waterkersdressing en strooi wat paprikapoeder op het bord.

Met asperges gevulde kipfilet met kervelsaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven voorverwarmen op 225°C

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE ASPERGES:

30 asperges

VOOR DE KIPFILET:

*8 maïskipfilets (enkel) van elk
150 gr van dezelfde grootte
gesmolten boter*

VOOR DE SAUS:

*60 gr boter
90 gr bloem
3 dl slagroom
2,5 dl droge witte wijn
3 dl vocht van asperges
½ bos kervel*

BEREIDING:

De asperges: Schil en kook de asperges op de bekende wijze (zie bijlage).

Snijd na het koken een stukje van de onderkant af, gebruik evt. ook de restjes van het vorige gerecht. Pureer deze met wat kookvocht, zeef en maak 6 dl puree.

De kipfilet: Verwijder de peesjes en de haasjes uit de kipfilet.

Leg een schone theedoek op een snijplank en leg hierop plasticfolie, leg een kipfilet hierop, dek weer af met folie en sla ze voorzichtig met bijl of koekenpan zachtjes zo plat als schnitzels.

Rol 2 asperges in een filetlapje, smeer in met gesmolten boter en leg ze naast elkaar in een beboterde ovenschaal.

Gaar in ca. 10 minuten in de voorverwarmde oven.

De saus: Smelt de boter, voeg bloem toe, laat 2 minuten garen.

Voeg slagroom, 4 dl puree en de witte wijn toe.

Proef en voeg evt. de rest van de aspergepuree toe en breng de saus op dikte naar smaak.

Roer er tot besluit de fijngehakte kervel door.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snijd de kipfilets in schuine stukjes en verdeel over de voorverwarmde borden.

Schep wat saus rondom en wat overgebleven kervelblaadjes.

Lamsfilet in bladerdeeg met spinazie, rucola en tijmjus

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven voorverwarmen op 200°C

Uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE LAMSFILETS:

*6 lamsfilets à 200 gram
boter en olie,*

VOOR DE SPINAZIE EN RUCOLA:

*1 kg spinazie
300 gr rucola
olie
2 teentjes knoflook
peper, zeezout, nootmuskaat*

VOOR DE TIJMJUS:

*4 sjalotten
4 teentjes knoflook
10 takjes tijm
4 dl witte wijn
5 dl lams- of kalfsjus*

VOOR DE PAKKETJES:

*8 plakjes bladerdeeg
40 gr eigeel
2 el koud water*

VOOR DE CHAMPIGNONS:

*750 gr kastanjechampignons
2 teentjes knoflook
armagnac om af te blussen*

BEREIDING:

De lamsfilets: Dep de filets goed droog, laat boter en olie heet worden en schroei de filets snel dicht, haal eruit en laat op een rooster direct op een koele plaats afkoelen. Zet vervolgens in de koelkast.

De spinazie en de rucola: Was spinazie en rucola, laat uitlekken. Verhit de olie in een grote pan doe de hele teentjes knoflook erbij en laat de spinazie/rucola (in gedeelten) aanstoven. Spreid de gestoofde groenten uit zodat ze snel kunnen afkoelen en verwijder de knoflookteentjes, pers de groenten goed uit en breng verder op smaak.

De tijmjus: Pel en snipper de sjalotjes, maak de knoflook schoon, bak aan in de boter tot de sjalotjes glazig zijn. Blus af met witte wijn en kook even door. Voeg lamsjus en tijm toe en laat zachtjes inkoken tot sausdikte.

De pakketjes: Laat de plakjes ontdooien. Maak twee stapeltjes van 4 plakjes bladerdeeg. Rol uit tot 2 grotere rechthoekige plakken. Verdeel de spinazie/rucola in tweeën en spreid over beide plakken bladerdeeg, schik de lamsfilets erop en wikkel het bladerdeeg stevig rond de filets. Leg de pakketjes op een met bakpapier of met een bakmatje beklede bakplaat en bestrijk met eigeel. Zet de filets in het midden van de oven en bak in ongeveer 15 minuten af. Laat even rusten.

De champignons: Maak schoon, snijd in 2 of 4 stukken (afhankelijk van de grootte), bak op stevig vuur gaar en pers knoflookteentjes erboven uit. Blus af met een scheutje armagnac en breng op smaak.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snijd het verpakte lamsvlees in gelijke delen, leg plat op voorverwarmde borden, leg de champignons erop en schenk er wat jus rondom.

Millefeuille van aardbeien en vanillevla met aardbeiengelei van Pascal Jalhay

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 à 3 personen

Oven voorverwarmen op 180°C

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE GELEI:

750 gr aardbeien

120 gr suiker

1 blaadje gelatine per

1½ dl aardbeiensap

BEREIDING:

De aardbeiengelei: Maak de aardbeien schoon en doe ze met een laagje water en suiker in een pan. Verwarm op laag vuur.

Laat de aardbeien in een zeef met passeerdoek boven een schaal uitlekken. (Evt. nog eerst pureren)

Meet het opgevangen sap en bereken hoeveel gelatine er nodig is. Op 800 ml sap 5 blaadjes gelatine.

Laat gelatine in koud water gedurende minimaal 15 minuten weken.

Verhit een deel van het aardbeiensap. Los de gelatine hierin op en roer de rest van het sap erdoor.

Maak op 15 borden spiegels van dit sap en laat opstijven.

VOOR DE CRÈME SUISSE

8 dl melk

320 gr fijne suiker

2 vanillestokjes

100 gr boter

60 gr bloem

8 eigelen (gebruik de eiwitten voor de koekjes!)

4 eieren

6 dl slagroom

De crème suisse (vanillevla): Verwarm de melk, suiker en het uitgeschaapte merg van het vanillestokje met het stokje en laat op laag vuur 20 minuten trekken. Verwijder stokje, laat de boter in de melk smelten. Roer de bloem met de eieren en de eigelen glad. Breng de melk weer aan de kook en giet deze al roerend bij het bloem/ei mengsel en blijf roeren tot een gladde massa. Giet het mengsel weer terug in de pan, zet op halfhoog vuur en laat de vla onder voortdurend roeren 5 minuten binden, laat beslist niet koken (anders kun je weer opnieuw beginnen), giet de vla over in een ondiepe schaal, dek af met plasticfolie en laat koud worden.

Klop op het laatst de slagroom lobbige en vouw door de vanillevla.

VOOR DE KOEKJES:

225 gr boter

40 gr vanillesuiker

190 gr poedersuiker

225 gr bloem

9 eiwitten (zie ook

eigelen bij de crème)

De koekjes: Smelt de boter, roer er de vanillesuiker, poedersuiker en de bloem door en meng tot een glad beslag. Roer de eiwitten los en roer ze door het boter-bloemmengsel. Laat dit mengsel 2 uur in de koelkast rusten. Neem daarna het beslag uit de koeling. Gebruik bakmatjes of bakpapier in 2 of meer bakplaten. Maak minimaal 45 bergjes van het beslag, strijk met de bolle kant van een lepel uit tot rondjes van 8 cm doorsnee en bak ze in de oven in 15 minuten goudbruin.

VOOR DE AFWERKING:

1 kg kleine aardbeien

1 tl garam masala

1 tl paprikapoeder

1 tl kaneel

1 tl ketoembar

poedersuiker

zeefje

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak de aardbeien schoon.

Maak een mengsel van de kruiden.

Leg rechts, half op het spiegeltje op de borden, een bergje vanillevla, leg er aardbeitjes rondom, vul op met de vanillevla.

Leg er een koekje op.

Herhaal dit 2 x en bestrooi het bovenste koekje met poedersuiker. Strooi daar met een zeefje de kruiden op.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Duitsland
Regio:	Pfalz
Domein / Château:	Weinhaus Steffen
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Grauburgunder
Serveertemperatuur:	12°C
Notitie wijncie.:	Bij dit asperge-menu een Duitse wijn uit de Pfalz. Duitse wijnen zitten in de lift. Er is veel geïnvesteerd om de kwaliteit te verhogen en om het stoffige imago van "goedkope zoete witte wijn" kwijt te raken. Deze Grauburgunder (equivalent van de Franse Pinot Gris en de Italiaanse Pinot Grigio) heeft een licht fris zuurtje en aroma's van mooi wit fruit als perzik, meloen en honing.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Rioja
Domein / Château:	Marqués de Riscal
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Tempranillo, Garnacha en Manzuelo
Serveertemperatuur:	16 – 18°C
Notitie wijncie.:	Het nieuwste product van het beroemde Rioja-huis Marqués de Riscal heet Próximo. Het is een wijn gemaakt van de druiven van jonge wijnstokken. Door de moderne vinificatie komen alle primaire fruitsmaken goed tot hun recht. De wijn heeft een stevige body en is een goede begeleider van ons hoofdgerecht met lamsvlees.

Kookschema mei 2012

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	vk	8	9	10	–	11
II	14	15	16	17	18	18
III	21 ma4	22	23	24	–	25
IV	21	29	30	31	–	1-6

