



Menu juli-augustus 2012

Gemarineerde tonijn, sojagelei en avocadotartaar

Garnalen in een weckfles

Gestoomde tarbot, shiitakes en aardappel

Kalfshaas, groene bonen en kumquat

Briemousse met portstroop

Tropisch fruit met yoghurtsorbet en een kletskep

Wijnen

Gemarineerde tonijn, sojagelei en avocadotartaar

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE SOJAGELEI:

- 1 dl sojasaus (Kikkoman)
- 4 dl water
- 3 gr agar-agar

VOOR DE TONIJN:

- 1 kg tonijnfilet
- 1 dl sojasaus (Kikkoman)
- 10 el sinaasappelsap (gebruik van 2^e gerecht)
- 5 el citroensap (gebruik van 2e gerecht)
- 5 el manderijnsap
- 4 el geraspte gember
- 1 tl suiker
- 1,5 dl zonnebloemolie
- 1,5 dl olijfolieolie

VOOR DE AVOCADOTARTAAR:

- 4 rijpe avocado's
- 1 limoen
- 6 el olijfolie
- suiker
- 10 gr sesamzaadjes

VOOR GARNERING:

- korianderblad
- bieslook

BEREIDING:

De sojagelei: Breng sojasaus en water aan de kook en voeg de agar-agar toe. Laat nog een minuutje doorkoken.

Stort het mengsel uit in één of meer platte schalen. Het mengsel moet ongeveer 1mm hoog zijn. Als het te dik is, wordt het taai. Zet weg in de koeling tot gebruik.

De tonijn: Meng alle ingrediënten (behalve de tonijn) tot een vinaigrette met de staafmixer. Breng op smaak.

Snij de tonijn in 15 gelijke stukken en plaats in de vinaigrette voor ongeveer een ½ uur. Verwijder de tonijn uit de vinaigrette en dep de stukken droog en schoon met keukenpapier.

Bewaar de vinaigrette.

De avocadotartaar: Schil avocado's, snij het vruchtvlees brunoise en besprenkel met limoensap, olijfolie, peper, zout en een beetje suiker.

Bewaar tot gebruik.

Verwarm sesamzaadjes zachtjes zonder olie in een koekenpan.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Plaats een stuk tonijn op elk bord en bedek met een gelijk plakje sojagelei. Garneer met koriander en bieslook.

Leg de avocadotartaar naast de tonijn met behulp van een middelgrote steker. Bedek met wat sesamzaadjes.

Lepel de vinaigrette rond de tonijn.

Garnalen in een weckfles

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

15 weckflessen (½ liter)
grote hoge braadslee
eetstokjes

VOOR DE GARNALEN:

60 grote rauwe garnalen
bosje dille
2 venkelknollen
bos Thaise basilicum
sinaasappelschil (zie ook 1^e
gerecht) van 2 sinaas-
appels
citroenschil (zie ook 1^e
gerecht) van 2 citroenen
4 el anijszaad

VOOR DE AIOLISAUS:

2 knoflookteentjes
60 gr eigeel
citroensap
1 tl Dijonmosterd
2 dl zonnebloemolie
2 dl olijfolie

VOOR HET ANIJSWATER:

2,5 dl pastis
1 l water
5 tl anijszaad

Thaise sweet chili saus (kant en klaar)

BEREIDING:

Kijk eerst welke braadslede(s) beschikbaar en hoog genoeg zijn. Er moeten 15 weckflessen in kunnen met ongeveer 10 cm hoog kokend water.

De garnalen 1:

Snijd de venkelknollen in stukken.
Onthoofd de garnalen en pel ze, de staart kun je eraan laten zitten.
Vul elke weckfles met 3 garnalen, 2 takjes dille, wat basilicum, wat venkelstukjes, 1 stukje sinaasappelschil, 1 stukje citroenschil en een theelepeltje anijszaad. Sluit de weckfles (vergeet de rubber ring niet) en zet koud weg in de koeling.
Laat zo lang als mogelijk marineren in de koeling.

De aioli: Wrijf de knoflookteentjes fijn in de vijzel, voeg een beetje grof zeezout toe. Klop het eigeel, voeg een beetje citroensap, mosterd en de knoflook toe. Klop beetje bij beetje de oliën toe, totdat een dikke mayonaise ontstaat. Breng op smaak.

Het anijswater: Breng pastis, water en anijszaad aan de kook, laat even zachtjes koken.

De garnalen 2: Haal de weckflessen uit de koeling.

Vul op het fornuis de braadslee met 5 cm kokend water.
Vul de weckflessen met het (gezeefde) anijswater (ongeveer 2 cm hoog) en sluit de weckflessen onmiddellijk.
Plaats ze in de braadslede(s) en laat zo 5 minuten koken.
Neem de weckflessen uit het water (pas op, is HEET).

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Plaats de nog dichte weckfles op een bord.
Zet de twee sausjes (Aioli en Thaise sweet chili) daarnaast en leg er eetstokjes/chopsticks bij.
Open allemaal tegelijk de weckflessen aan tafel.

Gestoomde tarbot, shiitakes en aardappel

HOOFDGERECHT VIS VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR HET AARDAPPELGARNITUUR:

5 aardappels
zonnebloemolie

VOOR DE SHIITAKES:

500 gr kleine shiitakes
2 sjalotten
4 el zonnebloemolie
25 blaadjes basilicum

VOOR DE ANSJOVISPASTA:

Blikje ansjovisfilets (50 gr)
melk
1 knoflookteentjes
1 el olijfolie, extra vergine
citroensap
versgemalen zwarte peper

VOOR DE TRUFFELSAUS:

1,5 dl ingekookte kalfsfond van
gerecht 4
1 el truffelolie

VOOR DE TARBOT:

15 tarbotfilets (met vel)
Een beetje venkel van gerecht 2
2 steranijssterren
2 Laurierbladeren
boter

BEREIDING:

Het aardappelgarnituur: Schil aardappels, (niet wassen of spoelen!) en snij in hele dunne schijven met de mandoline. Leg 5 schijven (3 in de breedte en 2 in de lengte) half overlappend op een stuk bakpapier, zodat je een soort rechthoek krijgt (het zetmeel zorgt ervoor dat de aardappels aan elkaar blijven plakken). Verwarm de olie in een klein koekenpannetje en frituur de rechthoeken (één per keer), totdat ze mooi knapperig zijn aan beide zijden. Laat drogen op een stuk keukenpapier. Maak op deze manier 15 stuks.

De shiitakes: Snipper de sjalotten. Snij de basilicum in reepjes. Borstel de paddenstoeltjes schoon en verwijder de steeltjes.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN:

Verwarm de olie in een koekenpan en bak de gesnipperde sjalotten zachtjes. Verhoog de vlam en bak de paddenstoelen mee voor ongeveer 5 minuten. Voeg de basilicum vlak voor het uitserveren toe. Breng op smaak.

De ansjovispasta: Laat de ansjovisfilets in een vergiet uit de olie lekken. Leg ze daarna in een kom met een beetje koude melk en laat de ansjovis gedurende 5 à 8 minuten ontzilten/ontzouten. Haal ze uit de melk, spoel ze af en dep droog met keukenpapier.

Doe de ansjovis, knoflook, 1 el citroensap en flink wat gemalen peper in een vijzel en plet het geheel tot een pasta. Roer er dan zoveel olijfolie door tot een smeùige massa ontstaat. De gewenste dikte beslist men zelf: het moet smeerbaar zijn. Een dunne laag geeft een subtieler resultaat.

De truffelsaus: bind (indien nodig) de ingekookte kalfsfond lichtjes en roer er kort voor het uitserveren de truffelolie door.

De tarbot: Zet de salamander aan. Parfumeer het kookwater met wat venkel, steranijs, laurierblad en peperkorrels. Leg bakpapier in de stoompan en prik daar kleine gaatjes in. Stoom de tarbotfilets in de stoompan totdat ze bijna gaar zijn. Niet helemaal gaar laten worden (ongeveer 6 minuten). Haal de filets uit de stoompan en leg ze op een bakplaat (vel naar beneden) die onder de salamander past. Breng op smaak. Smeer een theelepel ansjovispasta op elke filet en zet kort onder de salamander.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Plaats een filet op het bord, verwijder vel en bedek met een eetlepel shiitakes. Druppel wat truffelsaus erover (voorzichtig!) en lepel wat kalfsfond naast de filet. Bedek geheel met een aardappelrechthoek. Breng zo nodig op smaak.

Kalfshaas, groene bonen en kumquat

HOOFDGERECHT VLEES VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitserveren: 21.30 uur

Oven voorverwarmen: 90°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE KALFSHAAS:

1,5 kg kalfshaas
25 gr korianderzaad
10 gr nigella
10 gr piment
¼ gemalen nootmuskaat
zonnebloemolie
boter

VOOR DE ZOETZURE SAUS:

250 gr kumquats
15 gr rietsuikersiroop (Monin)
2,5 dl madera
2 plakken verse ananas
(gebruik van nagerecht)
1,5 l kalfsfond

VOOR DE GROENTE:

½ bloemkool
1 dl melk
1 dl room
250 gr sugarsnaps
250 gr doperwtten (diepvries)
250 gr sojabonen (diepvries)
boter

BEREIDING:

Direct beginnen!

De kalfshaas 1: Verwarm in een droge pan de specerijen zachtjes totdat ze goed geuren. Vermaal ze in de koffiemolen. Zeef en neem 1 eetlepel van het specerijenmengsel en meng met 2 el olie en strijk daar de kalfshaas mee in. Bewaar de rest van de specerijen en zet het vlees koel weg. Haal de kalfshaas 1 uur voor het braden uit de koeling en wrijf schoon.

De zoetzure saus: Blancheer de kumquats 4 keer en laat afkoelen. Snijd de kumquats en de ananas in gelijke stukken. Vang het sap op. Kook kumquats, ananas, het sap, de helft van de siroop, madera en ½ theelepel van het specerijenmengsel langzaam in tot de helft. Pas op dat de ananas niet zuur wordt. Laat geheel koud worden. Verwarm de kalfsfond in een sauspan en kook in tot de helft.

De groente 1: Snijd de bloemkool in roosjes en kook in zout water met melk gaar. Giet af, pureer in keukenmachine met wat room en boter. Bewaar. Blancheer sugarsnaps, doperwtten en sojabonen afzonderlijk in gezouten water, giet af, plaats in ijswater en bewaar.

De kalfshaas 2: Braad de kalfshaas in braadslee rondom bruin in wat boter en olie aan op het vuur. Voorzie het van zout en peper. Zet de braadslee in de oven, stel kerntemperatuur in op 55°C en braad de haas langzaam. Draai tijdens de braadtijd het vlees af en toe en lak de bovenkant met de zoetzure saus. Verwijder kalfshaas uit de oven bij een kerntemperatuur van 55°C en verpak in aluminiumfolie gedurende 10 minuten. Blus de braadslee af met kalfsfond en zoetzure saus en laat inkoken. Zeef en kook wat in, in de sauspan. Voeg de stukjes kumquat toe en evt. een theelepel specerijenmengsel (eerst saus proeven, alleen toevoegen indien nodig) en verwarm. Breng op smaak.

De groente 2: Verwarm bloemkoolpuree met een beetje boter. Verwarm groene bonen even in wat boter. Breng op smaak.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Trancheer de kalfshaas en plaats op elk bord een stuk haas, wat bloemkoolpuree, groene bonen, kumquats en ananas. Verdeel de saus over de borden. Strooi een beetje specerijenmengsel over de saus en het vlees.

Briemousse met portstroop

KAASGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen: 175°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE BRIEMOUSSE:

½ kg brie van de mat

VOOR DE PORTSTROOP:

3 dl rode port

VOOR DE TOASTJES:

1 stokbrood

olijfolie

VOOR GARNERING:

veldsla

grof zeezout

szechuanpeper

BEREIDING:

De briemousse: Zorg dat de kaas zo koel mogelijk is!

Snij de korst zuinig van de brie. Snij de zachte kaas in dobbelsteentjes. Doe in een mengkom en klop met de handmixer tot een romige "mousse" ontstaat. Schraap regelmatig de zijanten. Zet in de koeling tot gebruik.

Gebruik een natte dessertlepel om quenelles te maken.

Grill de korsten onder de salamander tot goudbruin en krokant en gebruik ze als borrelhap.

De portstroop: Laat de port zeer zachtjes inkoken tot stroopdikte. Als het te hard gaat, zal de smaak te scherp worden. Laat afkoelen en doe het over in een doseerfles.

De toastjes: Snij het stokbrood in zeer dunne plakjes op de snijmachine. Kwast beide zijden van de plakjes licht in met olijfolie en bak goudbruin in een oven van 175°C.

Maak zo 30 toastjes.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Haal de mousse tijdig uit de koeling! Verwijder de worteltjes van de veldsla, was zorgvuldig en slinger droog. Maak aan met een beetje olijfolie.

Maak een paar strepen portstroop op een bord.

Leg twee quenelles brie op toast midden op het bord.

Leg een pluk veldsla naast de brie.

Maal er een draai szechuanpeper over en een paar vlokken zeezout.

Tropisch fruit met yoghurtsorbet en een klets kop

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 22.30 uur

Oven voorverwarmen: 180°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE YOGHURTSORBET:

0,6 dl water
4 el glucosestroop
300 gr suiker
5 dl volle yoghurt
15 tl citroensap (van eerste gerecht)
witte peper
4 tl oranjebloesemwater

VOOR HET TROPISCH FRUIT:

2 ananassen
1 mango
2 bananen
4 kiwi's
8 passievruchten

VOOR DE KLETSKOPPEN:

190 gr poedersuiker
35 gr maanzaad
60 gr sesamzaad
0,6 dl jus d'orange
60 gr bloem
45 gr boter

BEREIDING:

Zet champagnecoupes koud.

De yoghurtsorbet: Breng water, glucose en suiker aan de kook.

Laat afkoelen.

Voeg yoghurt, citroensap, een paar draaien van de pepermolen en het oranjebloesemwater toe.

Draai tot ijs.

Het tropisch fruit: Snij ananas (let op: bewaar twee schijven ananas voor het hoofdgerecht), mango, banaan en kiwi in blokjes van gelijke grootte.

Lepel de passievruchten uit.

Meng alles door elkaar en plaats in de koeling tot gebruik .

De kletskoppen: Laat de boter smelten, meng poedersuiker met bloem en zaden, voeg jus d'orange en gesmolten boter toe.

Laat afkoelen.

Maak 15 bolletjes beslag, druk dit plat op een siliconenmatje (m.b.v. een met olie ingesmeerde lepel) en bak ongeveer 7 minuten af in de oven.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Plaats een paar lepels fruit in de gekoelde champagnecoupes.

Plaats daarop een bolletje yoghurtsorbet en draai er een beetje peper over.

Serveer met een klets kop.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Spanje
Regio:	Rias Baixas
Domein / Château:	Candelilla Rosal
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Albarino, Caïno blanco en Loureira
Serveertemperatuur:	12°C
Notitie wijncie.:	We zochten een wijn die het goede midden zal houden tussen de drie visgerechten. Deze wijn uit Galicië voldoet daaraan. Een mooie wijn, met frisse tropische fruittonen. Een wijn die ook goed past in deze zomerse maanden. De drie gebruikte druivensoorten zijn voor onze begrippen vrij onbekend en heel typerend voor wijnen uit deze regio, vlak boven Portugal. De Caïno blanco is het witte neefje van de iets minder onbekende rode Caïno-druif.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Puglia (Apulië)
Domein / Château:	Masseria Trajone Copertino
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Negro Amaro, Malvasia Nera en Sangiovese
Serveertemperatuur:	17 à 18°C
Notitie wijncie.:	Een lekkere rode wijn die niet alleen het kalfsvlees goed kan begeleiden, maar ook zeker niet zal misstaan bij het kaasgerecht nadien. Een aangename wijn, met zachte tannines en een rijk en gul smaakpalet. Ook weer een blend, waarbij een grappige bijkomstigheid is dat de gebruikte Malvasia Nera het rode neefje is van de bekendere witte Malvasiadruif.

Kookschema juli-augustus 2012

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	3	4	5	–	6
II	9	10	11	12	13	13
III	–	21	22	23	–	24
IV	27	28	29	30	–	31

