



*Menu april 2013*

Gerookte zalm, forel en truffel

Foie gras, langoustine en rucola

Zacht gegaarde roodbaars, sojabonen en radijs

Lamshaas, tamarinde en ananas-chutney

Époisses, dadel en amandel

Chocoladetruffel en kardemom

Wijnen

# Gerookte zalm, forel en truffel

## VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.00 uur



## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE ZALM EN FOREL:

400 gr zalmzijde  
400 gr forelfilet  
5 tl truffelpasta  
2 el gehakte bieslook  
2 el gehakte platte peterselie

### VOOR DE ZWARTE OLIJVENPASTA:

75 gr zwarte olijven  
1 teentje knoflook  
2 l kappertjes  
citroensap  
40 ml olijfolie

### VOOR DE GEITENKAAS:

200 gr zachte Franse geitenkaas  
olijfolie  
citroen

### VOOR DE TOAST:

6 plakken wit casino-brood

### VOOR DE GARNERING:

rucola  
2 bakjes Lemon Cress

## BEREIDING:

**De zalm en forel:** Verwarm 2 rookovens op laag vuur met een beetje houtmot totdat het hout begint te roken. Leg zalm en forel met huid naar beneden, sluit deksel en laat zachtjes roken tot de vis gaar is. Let op de gaarheid (is afhankelijk van de dikte: de zalm duurt langer dan de forel). Verwijder de vis uit de rookoven en laat koud worden.

Verwijder vel en hak de vis als tartaar. Snipper peterselie en bieslook.

### De zwarte olijvenpasta:

Meng alle ingrediënten in de keukenmachine. Voeg zout en peper toe.

### De geitenkaas:

snijd de kaas in 16 gelijke stukken. Marineer ze in de olie en wat citroensap, totdat de kaas zacht is.

### De toast:

snij m.b.v. een steker 16 rondjes uit het brood en rooster.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Meng de zalmforeltartaar met de truffelpasta, een eetlepel olijvenpasta, peterselie en bieslook en breng op smaak.

Met behulp van de rechthoekige steker, leg op elk bord een blokje geitenkaas en plaats daar een paar rucolabladeren op.

Vul de steker vervolgens met het zalmforelmengsel en haal steker voorzichtig weg.

Bedek met wat Lemoncress. Druppel een beetje van de marinade van de geitenkaas ernaast. Leg een toast naast de tartaar.

# Foie gras, langoustine en rucola

## TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

Oven voorverwarmen: 180°C



### BENODIGDHEDEN:

#### VOOR HET FOCACCIADDEEG:

500 gr eiwitrijke bloem  
10 gr droge gist  
± 350 gr lauw water  
10 gr zeezout  
15 gr hardbroodpoeder  
10 gr suiker  
25 gr olijfolie

#### VOOR DE HAZELNOOTCRÈME:

150 gr hazelnoten  
1 dl gevogeltebouillon  
3 eidooiers  
20 ml druivenpitolie  
15 ml olijfolie

#### VOOR DE FOIE GRAS EN LANGOUSTINE:

200 gr ganzenlever  
20 langoustines  
olijfolie

#### VOOR DE GEMARINEERDE CHAMPIGNONS:

20 champignons  
olijfolie  
citroen

#### VOOR GARNERING:

rucola

### BEREIDING:

#### Het deeg:

Doe de bloem in een grote mengkom. Voeg er de gist en het water aan toe en draai het tot kruim.  
Voeg zout, poeder, suiker en olijfolie toe. Vermeng goed tot een zacht soepel deeg. Kneed nog 10 minuten krachtig door op een bebloemd werkvlak.  
Doe het deeg in een ingeoliede kom. Dek af met plasticfolie en laat 45 minuten rijzen op een droge plek, of tot het deeg verdubbeld is in volume.

Sla het deeg 5-10 minuten plat op een licht bebloemd werkvlak tot het zacht en soepel is. Rol het deeg vervolgens uit tot een ovaal en leg het op een ingeoliede bakplaat. Besprenkel met olijfolie en zout. Dek af met plasticfolie en laat 30 minuten rusten of tot het in volume verdubbeld is. Verwijder daarna de folie.

Met de vingertoppen putjes indrukken en nog 15 minuten in een warme omgeving laten rijzen (afgedekt, mag niet korsten).

30 minuten afbakken in de voorverwarmde oven op 180°C.

#### De hazelnootcrème:

Maal de hazelnoten fijn in een keukenmachine en houd 50 gram apart. Meng de rest met 50 ml van de gevogeltebouillon en de eidooiers. Monteer het mengsel met de druivenpit- en olijfolie tot het een mooie crème vormt. Als het te dik is, meng dan nog wat gevogeltebouillon erdoor.

#### De foie gras en langoustine:

Steek de focaccia uit met een ronde steker (10 cm). Snijd de foie gras in dunne plakjes m.b.v. de snijmachine (stand 3). Beleg de focaccia met de rauwe lever en breng op smaak. Bak de schoongemaakte langoustines kort in olijfolie en leg ze op de lever.

Snijd de champignons heel dun en kruid ze met peper, zout, olijfolie en citroensap naar smaak.

#### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg de belegde focaccia op een bord en werk af met rucola, hazelnootschaafsel en gemarineerde champignons, en spuit er puntjes hazelnootcrème omheen

# Zacht gegaarde roodbaars, sojabonen en radijs

## VISGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

Oven voorverwarmen: 80°C



## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE RADIJSSALADE:

- 1 bos lente-ui
- 4 wortels (geen winterwortel!)
- 1 bos radijs
- bak ijswater

### VOOR DE SINAASAPPELSAUS:

- 1 liter vers sinaasappelsap

### VOOR DE SOJABONEN:

- 1 zak diepgevroren sojabonen (220 gr)
- 2 tomaten

### VOOR DE ROODBAARS:

- 1 kilo roodbaarsfilet (met vel)
- boter

- 4 el beurre monté:
- 1 el water
- 4 el koude boter in stukjes

- 4 el koude boter in blokjes
- 1 el sojasaus (Kikkoman)

- 2 el bieslook
- olijfolie
- citroensap

## BEREIDING:

**De radijssalade:** Snijd lente-ui, wortels en radijs in zeer dunne julienne (1 ½ cm lang). Leg alle julienne in een bak met ijswater.

**De saus:** doe het sap in een sauspan en reduceer tot de helft (op zacht vuur).

**De sojabonen:** Indien nodig, ontvel de sojabonen. Leg ze daarvoor even in een pan met kokend water, spoel koud af en verwijder het vel. Blancheer ze daarna ongeveer 6 minuten (tot ze nog *bite* hebben). Leg ze in ijswater en giet af. Ontvel de tomaten en snijd in kleine brunoise.

### De roodbaars:

**Bereiding 1:** Ontgraat de baars en snijd de baars in 15 gelijke stukken. Bestrijk een ovenschaal met wat boter en leg de stukken vis met vel naar boven in schaal. Leg een anti-aanbakmat op de vis en daarbovenop een bakblik. Dit voorkomt dat de vis gaat "krullen". Zet de schaal 12-15 minuten (verwijder na 5 minuten het bovenste bakblik) in de voorverwarmde oven van 80°C, totdat de vis goed gegaard is.

**Alternatieve bereiding:** bak de vis in een pan op de velkant voor een krokanter geheel.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Vlak voor het opdienen:

Beurre monté: verwarm 1 eetlepel water tot kookpunt, verlaag de vlam en sla er zachtjes de stukjes boter door tot er een emulsie ontstaat. Doe de sojabonen en de brunoise tomaten in de beurre monté, en verwarm op laag vuur.

Verwarm de sinaasappelsaus en voeg de boter, al kloppend, stukje voor stukje toe (niet meer laten koken!) Voeg de sojasaus toe (naar smaak) en houd warm.

Leg wat sinaasappelsaus op het bord, leg daarop een eetlepel van de sojabonen-mix. Leg de roodbaars met het vel naar boven op de bonen. Druk het vocht uit de radijssalade, meng met bieslook, olijfolie en citroensap en leg wat salade op de vis.

# Lamshaas, tamarinde en ananas-chutney

## HOOFDGERECHT VLEES VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur



### BENODIGDHEDEN:

#### VOOR HET LAM:

- 1 kg lamshaasjes (1 Lams-haasje pp)
- 1 el five-spices
- 2 el zonnebloemolie

#### VOOR DE TAMARINDESAUS:

- 25 gr tamarindepasta
- 2 tl geraspte gember
- 2 tenen geplette knoflook
- 5 tl Thaise chilisaus (zoet)
- 4 tl suiker
- 1 el rijstazijn
- 250 ml kalfsfond
- 250 ml Lamsfond

#### VOOR DE ANANAS-CHUTNEY:

- 1 ananas
- 1 knoflookteen
- 20 gr geraspte gember
- 4 el rijstazijn
- 2 sjalotten
- 2 el rozijnen
- 1 dl zonnebloemolie
- 100 gr rietsuiker

#### VOOR DE GROENE KOOL:

- 1 kleine krop groene kool
- kom ijswater

### BEREIDING:

**Het lam:** Meng de five-spices met de olie, en smeer de lamshaasjes in. Laat zo lang mogelijk marinieren. Haal een uur voor het uitserveren uit de ijskast en dep schoon.

**De tamarindesaus:** Doe alle ingrediënten in een sauspan. Proef en voeg evt. wat tamarinde toe, pas op dat het niet zuur wordt. Breng aan de kook en laat zachtjes op laag vuur (zonder deksel) een uur trekken. Indien nodig wat water toevoegen.

**De chutney:** Ontvel en onthart de ananas en snij in kleine stukjes. Snij de knoflook fijn, rasp de gember. Snij de sjalotjes fijn, en bak ze glazig in een pan. Voeg alle andere ingrediënten toe en laat 1 ½ uur op het vuur zachtjes compoteren. Als de chutney te zuur is: voeg wat honing toe.

**De kool:** Snijd de kool in kleine reepjes en blancheer in kokend water (niet te lang, moet nog bite houden!)

#### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bak de lamshaasjes om en om snel op hoog vuur aan (geen olie in de pan, de marinade bevat al olie). Bepaal met de vingerproef (als bij een biefstuk) de gaarheid. Als het dikkere stukken zijn: de kerntemperatuur moet 52°C zijn.

Breng op smaak en wikkel 10 minuten in aluminiumfolie.

Verwarm de kool met wat boter in een pan.

Verwarm de ananas-chutney.

Verwarm de saus en bind indien nodig.

Trancheer de lamshaasjes, leg op een bord en leg wat kool en ananas-chutney er naast.


Drapeer met de tamarindesaus.

# Époisses, dadel en amandel

Zie de bereiding van Jonnie Boer: <http://chefsonline.tv/videos/detail/Epoisse/449>

## KAASGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen: 50°C



## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE ÉPOISSES:

400 gr Époisses kaas  
siliconevorm met 30 kleine  
halve bollen

16 verse dadels, 1 pp  
½ l appelsap  
30 gr Sosa vegetal (vegeta-  
risch geleermiddel) of 4  
gr agar-agarpoeder en 3  
gr gelatine

siliconenvormen (kleine bol-  
len)

### VOOR DE AARDAPPELUITLEK:

500 gr aardappels  
½ teentje knoflook  
1 sjalotje  
1 blaadje laurier  
1 tl karwijzaad  
1,5 dl kippenbouillon  
2 eetlepels olijfolie

### VOOR DE ANIJSWIJN:

5 dl witte wijn  
3 stuks steranijs  
1½ gr Lecithine

## GARNERING:

50 gr amandelschaafsel

## BENODIGDHEDEN

siliconenvormen (kleine bol-  
len)

## BEREIDING:

**De Époisses:** Snij de korst van de kaas en laat de Époisses in een ovenschaal uitlekken in een op 50°C voorverwarmde oven.

Spuit de zuivere kaas in de siliconevorm en plaats die na afkoeling in de vriezer.

Ontpit de dadels en draai die als een snoepje rond in een stukje huishoudfolie.

Breng appelsap met de vegetal aan de kook. Laat iets geleren. (Indien er geen vegetal is dan de agar-agar en de gelatine door de warme appelsap roeren en iets laten geleren).

Haal de kaas na stolling uit de vormpjes, steek aan de bovenkant een houten prikker en haal de bolletjes door de licht verwarmde appelgelei. zodat de gelei geheel om de kaasbolletjes zit. Zet koud weg.

### De aardappeluitlek:

Schil de aardappels. Fruit in wat boter gesnipperde sjalot aan met knoflook en karwijzaad.

Voeg de geschilde aardappel, laurier, peper, zout en water (aardappels moeten geheel onder water staan) toe, en laat het samen 20 minuten koken. Pas-seer het door een zeef, BEWAAR het vocht!

De aardappelen worden niet meer gebruikt.

Meng 2,5 dl van het aardappelvocht met 1,5 dl kippenbouillon en olijfolie en breng op smaak.

**De anijswijn:** Laat de witte wijn met de steranijs trekken op een laag vuur.

Verwijder de steranijs.

Voeg de lecithine toe. Klop met een mixer goed door.

## AFWERKING EN UITSERVEREN:

Plaats de époisses-bolletjes even terug in de oven op 40 - 50°C, waardoor de kaas binnen in de gelei weer smelt.

Schuim de anijswijn op met een staafmixer. Herhaal dit om opnieuw schuim te maken.

Bedek de bodem van het diepe bord met 2 eetlepels aardappelkookvocht. Leg de kaasbolletjes en het dadelbolletje (zonder huishoudfolie) in het bord, en bestrooi ze met wat amandelkruim. Leg er een lepel wijnschuim bij.

# Chocoladetruffels

Bij de koffie voor 15 personen  
Uitvoering : 2 personen  
Moeilijkheidsgraad: 🍴  
Uitserveren: 22.30 uur



## BENODIGDHEDEN:

### VOOR DE TRUFFELS MET KARDEMOM:

6 kardemomzaden  
200 gr witte chocolade  
100 ml slagroom  
15 gr boter  
15 gr poedersuiker

### VOOR DE TRUFFELS MET WHISKEY:

100 ml slagroom  
200 gr chocolade (min. 72% cacao)  
100 gr boter  
2 tl kaneel  
2 el whiskey  
cacao

## BEREIDING:

**De truffels met kardemom:** Stamp de kardemomzaadjes in een vijzel tot poeder.

Snijd 100 gram van de chocolade in kleine stukjes en doe ze in een kom met de kardemompoeier.

Verhit de helft van de room tot dit net begint te koken. Roer de warme room door de chocolade, blijf roeren tot het mengsel helemaal glad is. Voeg de andere helft van de room toe en klop met een handmixer tot het mengsel dikker wordt. Ga door tot de mixer een spoor trekt in het mengsel als je hem verwijdert. Zet 1-2 uur in de ijskast.

Zorg dat je handen goed koud zijn. Neem een volle theelepel van het mengsel en rol goed glad tussen je handen tot een balletje. Leg op een schaal en zet weer koud in de vriezer. Mocht het mengsel niet stevig genoeg zijn: pak twee lepels en vorm daarmee 16 quenelles.

Smelt de rest van de witte chocolade *au bain-marie*. Haal van de warmtebron en laat staan tot de chocolade is afgekoeld, maar nog wel vloeibaar.

Pak de koud geworden truffels en haal met twee vorken door de vloeibare chocolade tot ze volledig bedekt zijn.

Laat op een bakpapier liggen tot de chocolade hard is geworden. Bestrooi met wat poedersuiker.

**De truffels met whiskey:** Verwarm de slagroom in een steelpan en haal het van het vuur. Voeg 130 gram chocolade en boter toe en roer tot je een egaal mengsel krijgt. Voeg de kaneel en whiskey toe. Laat dit mengsel een paar uur in de koelkast opstijven. Roer af en toe los.

Rol van dit mengsel 16 truffels. Laat de truffels daarna ook weer even in de koelkast opstijven. Smelt de rest van de chocolade en doop de truffels hierin. Rol ze daarna door de cacao heen.

# Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Limoux
Domein / Château:	Domaines Astruc
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Chardonnay
Serveertemperatuur:	Serveren bij 10-12 °C.
Notitie wijncie.:	<p>Een échte Chardonnay, deze AOC Limoux. De kleur is mooi lichtgeel. Een fijne neus van tropisch en gedroogd fruit en iets nootachtigs. De smaak is tamelijk vol en heeft een goede structuur, met fruit, en tonen van vanille in de afdronk. Heerlijk bij vis en schelpdieren en bij foie gras. Daarom uitstekend passend bij de eerste drie gerechten.</p> <p>Wijngaarden in de buurt van Limoux bij Carcassonne. Jacques Astruc, 5<sup>e</sup> generatie wijnmaker van Astruc (sinds 1862), heeft deze succesvolle wijn gemaakt samen met Jean-Claude Mas van Domaines Paul Mas. Deze wijn vergist voor 30% op eikenhout en voor 70% op roestvrij staal gedurende 1 maand. Daarna gaat 25% op houten vaten tot de botteling in februari.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Puglia
Domein / Château:	Femar Vini / Epicuro
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Negroamaro (70%) en Cabernet Sauvignon (30%)
Serveertemperatuur:	Serveertemperatuur: 16-18 °C.
Notitie wijncie.:	<p>De wijn 'Nero' heeft een diepe rode kleur. Veel fruittonen van kersen tot pruimen. Zachte, vlezige en volle wijn. Warme en fluweelachtige smaak en een mooie lange afdronk en een geurig bouquet, waarin rozijnen, zoete specerijen, koffie en chocolade te ontdekken zijn. Heerlijk in combinatie met het lam.</p> <p>De filosofie van Femar Vini houdt een voortdurende zoektocht in naar de beste kwaliteitswijnen uit het zuiden van Italië. Een regio die vroeger bekend stond om veel eenvoudige wijnen, maar tegenwoordig met deze Nero en de vorig jaar zomer door ons gedronken Copertino heerlijke frisse en fruitige wijnen voortbrengt, die perfect aansluiten bij de smaak van de moderne consument.</p>

Dessert wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Rhône
Domein / Château:	Or Pur sélection
Jaar van productie:	-
Druivensoort(en):	100% Muscat à petits grains
Serveertemperatuur:	Lekker koud serveren, 6-7 °C.
Commentaar wijncie.:	<p>Deze Muscat de Beaufort heeft een lichte strogele kleur. Een geur van citrus en gekonfijt fruit. Het is een Vin Doux Naturel, een natuurlijk versterkte wijn, 15% alcohol. Mooi zoet maar minder restzoet dan andere dessertwijnen.</p> <p>Qua smaak een zacht, geconcentreerd aroma van honing, abrikoos, lychee en perzik, met een lange afdronk. Om heerlijk van te genieten bij de kaas met dadel en amandel en het chocoladedessert. 1 fles per avond.</p>



## Kookschema april 2013

	<b>Ma. Avond</b>	<b>Di. Avond</b>	<b>Wo. Avond</b>	<b>Do. Avond</b>	<b>Vrij. Middag</b>	<b>Vrij. Avond</b>
I	–	2	3	4	–	5
II	8	9	10	11	12	12
III	vk	16	17	18	–	19
IV	22	23	24	25	–	–

