



MENU Maart 2004 Henny de Weerd

- * Filets de loup de mer en papillote ***
- * Langue de veau à la sauce madère ***
- * Potage de céleri-rave au curry ***
- * Gigot d'agneau et sa sauce anglaise ***
- * Bavarois de yaourt à la pamplemousse et à la mandarine ***

Filets de loup de mer en papillote **15 pers.**
Zeebaarsfilets "en papillote"

BENODIGDHEDEN:

Oven voorwarmen 110°C
Servies: 15 warme bordjes
15 st zeebaarsfilet
3 st kleine uien
15 st steranijs
8 st laurierblaadjes
15 st kruidnagels
350 gr champignons
100 gr boter
15 vel wit bakpapier
30 x 30 cm

Verwijder het vel van de vis.

Leg het papier op het werkvlak en smeer het papier in het midden in met boter.
Veeg de champignons schoon met een borsteltje of met keukenpapier en snij ze in plakjes. Pel en snij de ui in zeer kleine blokjes. Leg de ui en de champignons op het papier en hierop de vis.
Verdeel de kruiden over de vis en vouw het papier dicht.
Zet de oven op 110°C en laat de vis 20 minuten garen.

UITSERVEREN:

Serveer de vis in het papier.

Langue de veau à la sauce madère **15 pers.**
Kalfstong met madairasaus

BENODIGDHEDEN:

2 kalfstongen à ± 1000 gr
 zout, peper
 2 st uien
 2 st winterwortels
 1/2 bosje peterselie
 2 st foelie
 1/2 bosje tijm
 2 st laurierblaadjes
 25 gr boter

Spoel de tongen af met koud water en schrap ze vervolgens af met een lapje met 2 el zout.

Fruit de gesneden soepgroenten enkele minuten in wat boter in een grote pan. Doe de tongen bij de groenten en zoveel water dat de tongen net onderstaan. Breng zachtjes bijna aan de kook en laat met deksel op de pan ongeveer 1 a 1 1/2 uur pocheren (de tong is gaar als de punt zacht aanvoelt en de botjes in het keelstuk loslaten).

Spoel de tong heel even onder de koude kraan af en pel het vel eraf. Verwijder het keelstuk en houd warm. Bouillon apart houden voor de soep!

VOOR DE SAUS:

Kalfsfondpoeder voor ¾ ltr
 fond
 3 st sjalotjes
 2 1/2 dl madaira
 150 gr koude boter
 zout, peper

De saus. Pel en snipper de sjalotjes fijn en fruit aan in een beetje boter. Maak er een roux van met 1 ½ el bloem.

Voeg beetje bij beetje de opgeloste kalfsfond toe en ten slotte de madera.

VOOR HET GARNITUUR:

250 gr gemengde wilde rijst
 400 gr broccoli

Kook de wilde rijst volgens de aanwijzingen op het pak.

Kook de broccoli al dente.

Snij de tongen in dunne plakken en leg op voorverwarmde borden. Monteer de saus met de koude boter en napper om de tongplakjes. Maak van de wilde rijst m.b.v. een kleine ijsbolletjestang balletjes en verdeel de broccoli in roosjes en leg ernaast.

UITSERVEREN:**Potage de céleri-rave au curry****15 pers.**

Kerrieknolselderijsoep

BENODIGDHEDEN:

Serviesgoed: 15 warme soepborden

Kalfsbouillon van voorgerecht (aanvullen tot ca 3 liter)

3 st sjalotjes
 2 st knolselderijen
 30 gr boter
 1 ½ el kerriepoeder
 zout, peper
 ½ bosje peterselie
 1 à 2 dl room
 stokbrood

Pel en snipper de sjalotjes. De selderijknollen in plakken snijden, schil en was de plakken en snij in blokjes.

Verhit in een soeppan de boter hierin de gesnipperde sjalotjes met het kerriepoeder ca. 2 minuten. Schep er de knolselderijblokjes doorheen. Voeg 1/4 l water toe en kook in 20 minuten gaar.

Hak 2 à 3 eetlepels peterselie.

Laat 5 minuten afkoelen en pureer met de staafmixer. Voeg de kalfsbouillon toe en passeer de soep door een zeef. Breng op smaak met zout peper en een scheut room.

UITSERVEREN:

Warm de soep zonodig nog even door en serveer op warme soepborden. Bestrooi met fijngehakte peterselie.

Serveer er stokbrood bij.

Gigot d'agneau et sa sauce anglaise**15 pers.**

Lamsbout met Engelse saus

BENODIGDHEDEN:

Oven voorwarmen op 175°
 15 warme borden,
 1 warme saucière
 2,5 kg lamsbout
 2 st sjalotjes
 1/2 bosje rozemarijn
 zout,peper

BEREIDING:

De lamsbout. Pel de sjalotjes en snij in dunne plakjes. Smeer het vlees in met een doorgesneden knoflookteentje, snij het op enkele plaatsen in en steek hierin kleine stukjes knoflook. Bestrijk het vlees met olie en leg het in de ingevette braadslee en duw de plakjes sjalot en een klont boter eronder. Giet een scheut olijfolie in de braadslee. Bestrooi de bovenkant met peper en zout en zet onafgedekt rond 20.00 uur midden in de oven. Braad tot een kerntemperatuur van 58°C (in max. 60 minuten). Let erop dat de pen van de thermometer niet tegen het bot aankomt. Bedruip de bout in

de oven minstens driemaal. Controleer de gaarheid met een vleespen. Haal de bout uit de oven en laat op een warme plaats in alufolie een half uur rusten. Bereid intussen zo kort mogelijk voor het uitserveren de volgende onderdelen van het gerecht.

VOOR DE SAUS:

2 el bloem
1 tl mosterdpoeder
2 pot lamsfond
5 el bessengelei
3 el worcestersaus
½ citroen
zout,peper
1 el honing

De saus. Roer 2 eetlepels vocht met bloem en mosterdpoeder tot een gladde pasta. Voeg beetje bij beetje het lamsfond toe en roer goed door. Doe er bessengelei, worcestersaus, citroensap, peper en zout bij en roer tot de gelei is opgelost. Laat op een zacht vuur ongeveer 15 minuten inkoken. Hou warm. Roer 1 el honing door de warme saus.

AARDAPPELGRATINS:

1 st knolselderij
1/2 kg bildstar
100 gr geraspte oude kaas

De gratins. Maak van knolselderij en aardappels(appart koken) met wat boter en melk een luchtige, niet te droge en niet te natte puree! Vet 15 soufflépotjes in en vul met puree, verdeel de kaas erover. Bruineer de gratins vlak voor het opdienen onder de hete grill.

VOOR DE PREI:

5 speren dunne prei
4 el olijfolie
4 tenen knoflook
3 el bouillon
1/2 bosje peterselie
zout, peper

De prei. Was de prei zeer zorgvuldig, droog ze af en snij ze in stukken van ongeveer 5 cm. Verwarm de olijfolie in een lage brede pan en smoor daarin op laag vuur de in plakjes gesneden knoflook tot de plakjes lichtgeel kleuren. Leg de stukken prei naast elkaar in de pan en smoor ze 3 minuten met de deksel op de pan.

Voeg bouillon en 2 eetl. middelfijn gesneden peterselie en zout naar smaak toe. Stooft de prei in gesloten pan beetgaar, de laatste 5 minuten zonder deksel, zodat het vocht kan inkoken.

UITSERVEREN:

Snij het warm gehouden lamsvlees in mooie plakken. Leg het op de voorverwarmde borden. Nappeer met de saus. Garneer met de rozemarijn. Zet een soufflépotje ernaast en een stukje prei. Zet de rest van de saus in een warme saucière op tafel.

Bavarois de yaourt à la pamplemousse et à la mandarine 15 pers.

Yoghurtbavarois met grapefruit en mandarijn

BENODIGDHEDEN:

Oven voorverwarmen 180°
1,5 l volle yoghurt
4 st grote sinaasappels
150 gr honing
10 blad gelatine
4 dl room
50 gr suiker
100 gr eiwitten
4 st rode grapefruits
4 st gele grapefruits

Bekleed een zeef met een stuk kaasdoek. Hang de zeef boven een kom en schenk de yoghurt erin. Laat de yoghurt uitlekken. Schraap af en toe met een spatel de yoghurt van de doek en roer om. Week de gelatineblaadjes 20 minuten in koud water. Schil de grapefruits en snij de partjes tussen de vliësjes uit, vang het sap op in een schaal. Pers de sinaasappels uit en verhit het sap samen met het opgevangen grapefruitsap en laat de goed uitgeknepen blaadjes gelatine van het vuur af hierin oplossen. Laat afkoelen en lobbig worden. Klop de room met de 150 gr honing op. Klop eiwitten stijf en voeg aan het eind al kloppend de 50 gr suiker toe. Schep de yoghurt uit de kaasdoek in een kom. Meng er de lobbige fruitsapgelei door. Spatel er dan de geslagen room door en ten slotte het eiwitschuim.

KAPSELPLAKKEN:

5 eieren, 125 gr suiker
125 gr patentbloem
50 gr. Boter
citroenrasp

De kapselplakken. Verwarm de eieren in een beslagkom in een warm-waterbad. Klop ei met suiker 10 minuten op hoge snelheid en 10 minuten op matige snelheid. Blijf kloppen tot het geheel is afgelooid. Spatel dan de bloem erdoor. Verdeel het beslag over twee beboterde taartbodenvormen en bak in circa 10 minuten af.

LEPELBISCUITS:

150 gr heelei
60 gr eidooier
200 gr suiker
30 gr citroenrasp
200 gr bloem

De lepelbiscuits. Beboter een bakplaat en bestuif met bloem. Doe eieren, eidooiers, suiker en citroenrasp in een kom en klop het mengsel au bain-marie tot de massa dik en schuimig is. Neem de kom uit het waterbad en blijf kloppen tot het mengsel volledig is afgekoeld. Spatel de gezeefde bloem snel en luchtig door het eimengsel en doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond. Spuit het beslag op de bakplaat in staafjes met een lengte die gelijk is aan de hoogte van de bavarois. Bak de biscuits af in 10 à 12 min. Laat afkoelen.

MANDARINEGELEI:

5 dl mandarijnsap
4 blad gelatine
0,5 dl Mandarine Napoleon
100 gr suiker

De mandarinegelei. Week de gelatine 20 minuten in koud water. Verwarm het mandarijnsap en los de suiker hierin op. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en laat iets afkoelen. Voeg nu de Mandarine Napoleon toe, roer door elkaar en laat lobbijg worden.

De opmaak . Snij de twee kapselplakken bij tot twee taartbodems met een kleinere diameter dan de flanringen. Leg de plakken op een taartkarton. Zet de flanringen eroverheen. Zet tussen plak en ring de lepelbiscuits rechtop. Giet de lobbige bavarois in de vorm en laat in de koeling iets opstijven.

UITSERVEREN:

Verdeel de grapefruitpartjes in een mooi patroon over de bavarois. Giet de lobbige mandarinegelei eroverheen en laat verder in de koeling opstijven.

Verwijder de flanringen met een draaiende beweging. Snij de bavaroises in punten en plaats deze op voorgekoelde bordjes. Serveer er een kopje espresso bij.