



## MENU April 2004

### Damesgroep 4: Tant de Bruit

- \* Amuse-bouche en cuiller, Joes de morue en cr è me safran é e lard croquant \*
- \* Carpaccio de saumon d'Ecosse au basilic et au citron vert avec d'asperge rissolées \*
- \* Consomm é double de tomates à la provencale \*
- \* Degustation d'agneau de lait aux primeurs \*
- \* Parfait de bonbons au caramel et compôte aux fraises \*

#### **Amuse-bouche en cuiller, Joes de morue en cr è me safran é e lard croquant 15 pers.**

Amuse van kabeljauwloin in saffraanroom

##### **BENODIGDHEDEN:**

200 gram kabeljauwloin  
(dit is een stukje kabeljauw  
net achter de kop,  
kabeljauwhaas)  
15 blaadjes wilde bladspinazie  
100 tot 200 gram, de kleinste  
blaadjes gebruiken  
4 dl koksroom  
1 eetlepel mosterd  
4 sjalotjes  
2 pakjes saffraan-draadjes  
0,05 gram  
100 gram ontbijtspek  
zout en peper

##### **Bereiding:**

De blaadjes wilde spinazie wassen en ontnerven. Deze draperen op de bodem van de amuse-lepels. Vervolgens in een steelpannetje de room met fijngesneden sjalotjes, mosterd en de saffraan geleidelijk aan de kook brengen.  
Dit ongeveer twee minuten laten inkoken.  
Ondertussen het ontbijtspek in de oven op 180° C. op vetvrij papier mooi krokant laten bakken. Op keukenpapier laten uitdruipen.  
De kabeljauw, in reepjes gesneden, licht met peper en zout bestrooien en in de room een paar minuten laten garen.

##### **UITSERVEREN:**

Nu op de lepel met de spinazie een kleine portie vis scheppen en bedekken met een beetje saus. Garneren met een stukje gebakken spek en direct serveren.

#### **Carpaccio de saumon d'Ecosse au basilic et au citron vert avec d'asperge rissolées**

Carpaccio van wilde zalm met basilicum en limoen met roergebakken asperges. 15 pers.

##### **BENODIGDHEDEN:**

1800 gram zalmlende (het is  
misschien mogelijk de lende  
gesneden te bestellen)  
30 groene asperges  
3 limoenen  
3 dl extra vierge olijfolie  
5 bossen basilicum  
grof zeezout  
versgemalen peper  
lollo Rosso, lollobianco,  
eikenbladsla van alle drie een  
klein kropje  
en zelfgemaakte dressing voor  
over deze slasoorten (olie,  
azijn, mosterd, honing, peper  
en zout).

De zalmlende licht aanvriezen en daarna met een scherp mes of met de snijmachine dun snijden. De plakken op plasticfolie leggen, zodat een plakaat zalm ontstaat.  
Tijdens het aanvriezen van de zalm, de basilicum kleinsnijden, de limoenen uitpersen.  
Met een staafmixer basilicum, limoen en olijfolie puren.  
De zalm bestrooien met versgemalen peper en gemalen zeezout. Daarna besmeren met het basilicummengsel (een klein beetje overhouden om bij het serveren de borden mee te versieren). Met behulp van het plasticfolie de zalm strak oprollen en koel wegleggen. De zalm moet uiteindelijk in mooie dunne plakjes gesneden worden, dus ong. een uur voor het aansnijden de rol of rollen in de vriezer leggen.  
De slasoorten in ijswater opruisen.  
De asperges eventueel dun schillen en het uiteinde eraf snijden. Daarna de asperges kort beetbaar koken in water met wat zout en kort voor het serveren roerbakken.  
De zalm uit de vriezer nemen en met een scherp mes in plakjes van 3 mm dik snijden.

##### **UITSERVEREN:** Serveren op een groot bord.

De borden iets verwarmen en dun insmeren met dressing.  
De plakjes zalm aan de buitenkant van het bord in het rond leggen (ongeveer 6 plakjes per persoon). De plakjes bestrooien met versgemalen peper en iets zeezout. In het midden een klein roosje van de gemengde sla leggen. Wat dressing over de sla schenken. De asperges schuin over de sla leggen. Het bord garneren met enkele druppels van het overgebleven basilicummengsel en opdienen.

### **Consommé double de tomates à la provençale 15 pers.**

Een dubbelgetrokken tomatenbouillon met een Provençaals groentegarnituur

#### **BENODIGDHEDEN:**

##### **Bouillon:**

4 liter water  
1 kg runderpoulet  
1 kg runderschenkel  
2 potten gevogelte fond  
2 winterwortelen  
2 preien  
½ knolselderij  
2 grote uien +  
6 kruidnagels erin  
8 rijpe tomaten  
2 tenen knoflook  
4 laurierbladeren  
2 takjes tijm  
8 selderijstelen  
16 peperkorrels  
zout

Bereiding: Breng de schenkel en de poulet samen met 4 liter water aan de kook. Schuim de oppervlakte regelmatig af. Voeg de grof gesneden groenten de kruiden en het zout toe. Laat de bouillon minstens 4 uur zachtjes trekken. Regelmatig afschuimen. Zeef de bouillon door een natgemaakte doek en laat deze afkoelen. De bouillon moet dus voor aanvang van de kookavond gemaakt worden. In een ruime pan gieten en samen met de losgeklopte eiwitten (overgehouden van de parfait) aan de kook brengen. Regelmatig doorroeren. Door het stollen van de eiwitten zal de bouillon geklaard worden. De bouillon opnieuw zeven door de uitgespoelde doek. De potten fond toevoegen er moet in totaal nu bijna 3 liter bouillon zijn.

##### **Vulling:**

1 courgette  
1 aubergine  
2 grote tomaten  
½ gele + ½ rode + ½ groene  
paprika  
gehakte peterselie  
zout

Nu de grote tomaten ontvellen, in vieren snijden en de zaadjes verwijderen. De stukken in kleine blokjes snijden evenals de paprika's, courgette en de aubergine. Deze blokjes 2 minuten met water en iets zout koken, afgieten en laten schrikken met koud water.

##### **Opdienensoepp:**

Voor het opdienen de soep op smaak brengen.

#### **UITSERVEREN:**

Verdeel de vulling over de voorverwarmde soepkoppen en giet hier de hete bouillon over. Garneer met de peterselie.

### **Degustation d'agneau de lait aux primeurs 15 pers.**

Een proeverijtje van jong lamsvlees met voorjaarsgroente

#### **BENODIGDHEDEN:**

##### **Lamsragout:**

6 eetlepels olijfolie  
2 kilo lamsschenkels  
8 grof gesneden sjalotten  
2 grof gesneden wortels  
6 rijpe tomaten (in vieren)  
4 tenen gepelde knoflook  
20 zwarte peperkorrels  
8 takjes tijm  
8 takjes rozemarijn  
grof zeezout  
150 gram boter  
150 gram bloem  
1 pot kalfsfond  
peper en zout.

De lamsschenkels in een hoge pan met de olie fel aanbakken. Als het vlees goudbruin is, de sjalotten, wortels, tomaten en knoflook toevoegen. Voeg water toe tot de schenkels onder staan. Dan de 20 gestoten zwarte, peper-korrels, 8 takjes tijm, 8 takjes rozemarijn en 4 theelepels grof zeezout toevoegen. Deze fond minimaal 2 uur zachtjes laten trekken. Als het lamsvlees gaar is, uit de pan nemen en af laten koelen.

De fond zeven door een grove zeef en laten inkoken. Er is ongeveer 8 dl nodig voor de ragout, bovendien moet er 5 dl van de fond apart gehouden worden voor de aardappels.

De mooie stukken vlees van de schenkels snijden en in kleinere stukjes snijden. Laat in de pan: 150 gram boter smelten en voeg daar 150 gram bloem aan toe. Maak hiervan een roux. Meng de roux met een pot kalfsfond (380 cl.)

Voeg daarna de lamsfond toe en het vlees van de schenkels.

Indien nodig op smaak brengen met peper en zout.

##### **Pasteibakjes:**

4 pakjes bladerdeeg.

Het bladerdeeg ontdooien en licht uitrollen. Met de uitsteekvorm een bladerdeeg bakje maken (bodem met drie ringen, en evt. een dekseltje).

Plaats in een voorverwarmde oven van 180 graden en bak de bakjes in +/- 20 min. af.

##### **Lamsracks:**

Lamsrack met 30 ribbetjes (2 pp)  
250 gram boter  
3 eetlepels olie  
peper en zout

Ontdoe het lamsrack van overtollige peesjes en schraap de ribbetjes schoon met een scherp mesje. Vlees tot gebruik op kamertemp. bewaren.

Lamsrack met peper en zout bestrooien en in een braadpan rondom goudbruin en krokant (rosé) bakken.

Bewaar in folie of in een voorverwarmde oven (70 graden).

**Lamsfilet:**

1 kg lamsfilet  
10 eetlepels olijfolie  
5 takjes rozemarijn  
5 takjes salie  
5 takjes basilicum  
6 fijngesneden teentjes  
knoflook  
1 citroen  
versgemalen peper  
grof zeezout  
250 gram boter

Meng de olie met de gesneden kruiden en het sap van de citroen, breng op smaak met peper en zout. Hiermee de lamsfilet inwrijven en op kamertemp. ongeveer 2 uur laten marinieren. Af en toe omdraaien en met de marinade bedruipen.

Smelt in een braadpan 250 gram boter. Haal het vlees uit de marinade en wrijf af met wat keukenpapier. De filet aan alle kanten aanbraden in de hete boter. Reken op een braadtijd van ongeveer 15 minuten. Neem de filet uit de pan en houdt hem warm in folie.

(u kunt de filet ook tegelijk met de lamsracks braden, baktijd is even lang)

**voor de saus:** 1 pot kalfsfond  
en wat room

Uit de braadpan na het bakken het vet verwijderen en de pan aflussen met de kalfsfond, op smaak maken en wat room toevoegen.

**Aardappeligarnituur:**

15 kleine pommes primeur  
water  
zout  
roomboter  
500 cl lamsfond

Schil of boen de aardappelen en kook ze met wat water en zout tot ze bijna gaar zijn. Afgieten en weer opzetten met wat lamsfond en een klontje boter. Als ze gaar zijn in de fond laten afkoelen.

**Groentegarnituur:**

45 kleine worteltjes (vers)  
300 gram peultjes (3 pp)

De worteltjes met een dunschiller voorzichtig schillen, zonder het groene pluimpje te beschadigen en deze ook in koud water tot gebruik wegzetten.

De peultjes schoonmaken, ontnerven en wegzetten.

Kook de groente in water met zout en een klontje roomboter (beetgaar), afgieten en warm houden. Eventueel even in de magnetron.

**UITSERVEREN:**

Plakken snijden van de lamsfilet en deze in het midden van de warme borden dresser. De lamsracks ernaast leggen evenals het bladerdeegbakje gevuld met de lamsragout.

Aan de andere kant van het bord de aardappeltjes met de groenten.

**Parfait de bonbons au caramel et compôte aux fraises 15 pers.**

Een parfait van boterbabbelaars met een compôte van aardbeien.

**BENODIGDHEDEN:****Roomboterbabbelaars:**

500 gram suiker  
100 gram roomboter  
12 eetlepels water

Verwarm de suiker met het water net zolang tot een goudbruine massa ontstaat, roer er, van het vuur, vlieg de boter door en laat ze nog even doorkoken, tot het geheel glad is. Giet de massa op het met boter ingesmeerde granieten aanrechtblad (een beboterd bakblik kan ook) en strijk het zeer dun uit zodra de massa hard geworden is, kun je het gemakkelijk in stukken breken. Bewaar grote stukken, 2 pp., voor garnering, de rest fijn malen voor de parfait.

**Parfait:**

1,2 liter slagroom (1 liter voor de parfait, 2 dl voor de garnering)  
500 gram suiker  
300 gram boterbabbelaars  
8 eidooiers  
8 hele eieren  
3 dl aardbeienlikeur (voor de parfait)

Zet de diepe borden voor het dessert in de koeling. Klop 1 liter slagroom met 100 gram suiker bijna stijf. Dan de babbelaars (houd er 2 pp voor de garnering achter) goed fijnmalen in de keukenmachine en door dit mengsel mengen. Koel wegzetten.

Vervolgens in een r.v.s kom de eidooiers en de eieren met elkaar mengen (eiwitten bewaren voor het klaren van de soep). Voeg 200 gram suiker toe en klop au bain marie met de garde totdat het geheel begint te binden. Nu van het vuur nemen en de kom in koud water plaatsen. Het geheel koud kloppen. Vervolgens met een spatel deze massa voorzichtig met het slagroommengsel uit de koeling mengen en 3 dl aardbeienlikeur erdoor roeren. Het geheel in de ijsmachine scheppen en tot ijsdikte laten draaien. Daarna de massa in een grote kom doen en in de vriezer zetten. De slagroom voor de garnering met wat suiker stijfkloppen.

**Compôte/saus:**

2 dl aardbeienlikeur (voor de compôte)  
1 kg aardbeien (diepvries) en

Was de aardbeien voor de garnering en snijd ze doormidden inkl. Het groene hartje. De diepvriesaardbeien in een pan doen met daarop de 2 dl aardbeienlikeur en langzaam warm laten worden. Voeg 200 gram suiker toe, als de suiker is opgelost de

een doosje aardbeien voor de garnering  
muntblaadjes

aardbeien pureren met de staafmixer tot een dikke compote, die straks als saus geserveerd kan worden.

**UITSERVEREN:**

Maak een spiegel van de saus in een diep bord, leg in het midden twee ovale bollen parfait met daar bovenop twee stukken babbelaars en vervolgens de twee halve aardbeien, een toef slagroom en een blaadje mint.  
Serveer zo snel mogelijk uit.

**De Wijnen:**

**Vinas del Vero Blanco 2002 Somontano Barbastro (Aragon) – Spanje.**

Midden boven in Spanje, wat ten ZO van Rioja ligt het wijngebiedje Somontano. De wijnen van dit kleine DO (AC) hebben maar weinig gemeen met die van de andere kwaliteitsgebieden van Aragon. Dit hangt enerzijds samen met het klimaat, het is klimatologisch gezien de meest uitgebalanceerde DO van deze autonome regio, anderzijds speelt de kwaliteit van de wijngaarden en de gedrevenheid van de producenten een beslissende rol. Vinas del Vero met zijn 580 ha (6000.000 flessen) heeft veel succes met zijn zuivere wijnen die uitgerust zijn met een duidelijke vrucht en een goede structuur.

Gemaakt van de druiven Macabeo en Chardonnay is deze wijn met zijn bloemig en fruitig karakter een goede begeleider van vis en schaaldieren.

Lev. Olifant

**Perlhof Crescendo 2001 Ritterhof Weingut Tenuta Zuid Tirol – Italië.**

Tussen Bolzano en Ora ligt een bergterras boven het Adigedal ( Alto Adige ) dat wordt aangemerkt als het kwaliteitscentrum van wijnen in Zuid Tirol. De herkomstplaats van deze wijn is Kaltern, ht ligt ongeveer in het midden. Het is een combinatie van de druiven Vernatsch, Cabernet, Lagrein en Merlot. De Lagrein werd vroeger voor een rosé gebruikt en de z.g. Kretzer. De wijngaarden van Perlhof liggen aan de zonnige hellingen ten noorden van Bolzano. De grond is er steenachtig, droog en weinig vruchtbaar.

Desondanks lukt het Ritterhof toch een goede opbrengst te verkrijgen. De extractrijke en geconcentreerde druiven geven deze Cuvée body toch elegantie en een vol en harmonisch karakter

Lev.TWH