



MENU Mei 2004
G.H. de Vries

- * Scampi en bacon avec sauce rémoulade *
- * Terrine d'asperges et de gambas *
- * Crème de volaille froide aux îles flottantes *
- * Rouget en croûte de fromage sur son lit d'épinards *
- * Tournedos d'agneau au risotto et aux asperges *
- * Nougat aux fruits confits et a la sauce d'oranges *

Scampi en bacon avec sauce rémoulade 15 pers.

Garnalen in ontbijtspek met remouladesaus

BENODIGDHEDEN:

30 rauwe garnalen(16/20)
15 plakjes vers ontbijtspek
15 blaadjes salie
1 krop krulsla
olijfolie
arachideolie

VOOR DE MAYONAISE:

50 gr eidooier(van gerecht3)
3 tl mosterd, fijne Dyon
zout en peper
3 dl olijfolie
4 tl wijnazijn

VOOR DE

REMOULADESAUS:

mayonaise
gekookte artisjokbodems (2
kleine blikjes)
2 sjalotjes
citroensap (naar smaak)
1 dl olijfolie
1/4 bosje dragon
1/4 bosje kervel
1/4 bosje peterselie
3 el kappertjes
8 eieren
4 tomaten

UITSERVEREN:

De garnalen: pel de garnalen (geef de pantsers aan de makers van gerecht 2) en haal het darmkanaal op de rugzijde eruit, leg er een half blaadje salie op en wikkel de garnaal in een half reepje vers spek. Bak 1 minuut in een mengsel van boter en arachideolie.(vlak voor het uitserveren)

Maak de mayonaise door in een schaalje de eidooier, mosterd, zout en peper naar smaak tot een glad mengsel te roeren met de mixer. Mix er druppel voor druppel de olijfolie door tot het mengsel dikker wordt en de rest in een klein straaltje. Roer de azijn al roerend beetje bij beetje door het mengsel tot het volledig door de mayonaise is opgenomen.

Kook de eieren hard.

Snij de voorgekookte artisjokbodems in kleine blokjes. Hierbij komt 1 el fijngesneden dragon, 1 el fijngesneden kervel en 1 el fijn gesneden peterselie. Voeg de mayonaise, een gehakte sjalot, naar smaak een beetje citroensap toe. Meng dit alles en voeg olijfolie toe tot er een mooie saus ontstaat. Prak 4 eieren fijn en roer deze door de remoulade, evenals de kappertjes. Pel de overige eieren en scheidt het wit van het geel. Snij het wit in heel kleine blokjes en prak het geel heel fijn. Hou wit en geel apart.

Ontvel de tomaten en maak van de afgekoelde tomaten concassé.

De vinaigrette: maak een vinaigrette van 3 delen olijfolie, een deel arachideolie en een deel citroensap.

Leg in het midden van het bord een cirkeltje remouladesaus. Drapeer daarom heen wat fijn geplukte krulsla. Nappeer de vinaigrette over de sla. Leg op de saus schuin gesneden langoustines en wat flintertjes eiwit. Bepoeder de borden met het fijne eigeel.Decoreer verder met wat tomatenconcassé.

Terrine d'asperges et de gambas 15 pers.

Terrine van asperges en gamba's

BENODIGDHEDEN:

9 witte asperges AA1
3 dl droge witte Wijn
2 stukjes foelie
14 blaadjes gelatine
15 rauwe garnalen(16/20)
0.5 dl zonnebloemolie
300 gr wilde spinazie
3 dl room
30 sprietjes bieslook
cakevorm 25 cm.

De terrine: schil de asperges. Maak een fond van de schillen, witte wijn, 6 deciliter water, foelie en zout. Laat 20 minuten trekken. Zeef het vocht en laat de asperges erin garen (ca. 20 minuten).

Haal de asperges uit het vocht en laat uitlekken en bewaar ze in de koeling tussen theedoeken.

Laat aspergevocht reduceren tot 4 deciliter. Week intussen de gelatine 10 minuten in ruim koud water.

Knijp de gelatine goed uit en los op in de fond van het vuur af. Breng goed op smaak met zout en peper. Zet koel weg.

Pel de gamba's (bewaar de pantsers voor de saus). Je krijgt ook nog pantsers van de makers van gerecht 1. Ontdoe de gamba's van het darmkanaal en snij ze in de lengte door. Bak ze in de olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met zout en

peper.

Blancheer de spinaziebladeren enkele seconden in ruim kokend water en spoel ze meteen koud. Laat uitlekken op een theedoek.

Klop de room op en spatel door de aspergegelei.

Spoel de terrinevorm om en bekleed met plasticfolie. Bekleed met spinazie, laat de bladen flink overhangen. Doe eerst wat aspergegelei in de vorm, dan 3 asperges, dan 10 halve gamba's enz.

Vouw als de vorm gevuld is de bladen erover dicht en zet in de koudste koeling.

De saus: maak uien en prei schoon, was de prei. Snij de ui brunoise en de prei in dunne ringen. Spoel de pantsers goed schoon en hak deze fijn. Zet ze aan in wat olie.

Maak de knoflook schoon en snij er dunne plakjes van en frituur die ook in de olie, voeg de tomatenpuree toe. Laat even mee fruiten. Voeg ui en prei toe en fruit weer.

Flambeer met de cognac. Voeg wijn en fond toe en breng aan de kook. Laat alles 20 minuten trekken.

Zeef het geheel en laat inkoken tot 1 deciliter. Laat afkoelen.

Klop de room dik vloeibaar en roer er de ingekookte fond door. Breng op smaak met zout en peper.

Snijdt de terrine met een heet mes in plakken. Schep wat saus op een bord. Leg er een plak terrine in. Garneer met bieslook

VOOR DE SAUS:

100 gr uien
100 gr prei
gambapantsers (ook van gerecht 1)
1 teen knoflook
0.5 dl olijfolie
1 kl. blikje tomatenpuree
0.25 dl cognac
1 dl droge witte wijn
2 dl visfond
2 dl room

UITSERVEREN:

Crème de volaille froide aux îles flottantes 15 pers.

Koude kip-cremesoep met îles flottantes

BENODIGDHEDEN:

2 soepkip van 1 kg
2.5 l water
3 wortels
1 ui
4 kruidnagels
2 stengels bleekselderij
bouquet garni:
tijn, rozemarijn, peterselie
bladselderij
1 teen knoflook
250 ml slagroom
40 gr bloem
40 gr boter
100 gr eiwit
1 bosje waterkers
zout en peper

Spoel de kip af en maak schoon voor zover nodig.

Zet de kip met water, in grote stukken gesneden wortels, in vieren gesneden ui, kruidnagels, selderij en het bouquet garni, knoflook op laat dit drie(of langer) uur trekken. Neem de soepkip uit de bouillon, snij het vlees in blokjes en zet apart. Zeef de bouillon en proef of er nog wat aan moet worden toegevoegd. Laat koud worden en ontvetten.

Maak een roux van de boter en de bloem en giet beetje bij beetje de bouillon erbij. Laat dit geheel 20 minuten zachtjes koken. Roer de slagroom er door en laat dit nog eens 10 minuten zachtjes koken.

Laat de soep afkoelen tot kamertemperatuur.

Rits de blaadjes van de waterkers.

Was deze blaadjes en laat ze goed uitlekken.

Scheid de eiwitten van het eigeel(naar voorgerecht1).

Vlak voor het uitserveren!

Sla de eiwitten stijf in een ontvette schaal (met citroensap) en klop er tegelijkertijd wat zout door. Hierdoor wordt het eiwit nog wat stijver.

Schep de waterkersblaadjes er voorzichtig door.

Zet een pan met water op en laat dit koken.

Maak met twee lepels een sneeuwei en kook deze ongeveer 1 ½ minuut.

Keer het sneeuwei en kook dat nog eens 1 ½ minuut.

Laat ze in een vergiet uitlekken.

UITSERVEREN:

Verdeel in de (niet verwarmde) soepkommen de blokjes vlees en giet daar de koude (kamertemperatuur), goed op smaak gemaakte soep over.

Leg in elke kom een of twee îles flottantes(afhankelijk van grote) .

Rouget en croûte de fromage sur son lit d'épinards 15 pers.

Rode poon met een kaaskorstje op een bedje van spinazie en tomatenolie

Oven op 220°C

Warme borden

BENODIGDHEDEN:

8 rode poonfilets met vel
16 gedroogde tomaten
1 dl olijfolie
50 ml droge witte wijn
zeezout
kruim van 5 sneden casino
1/4 bosje peterselie
200 gr geraspte parmezaanse kaas
1,5 kg wilde spinazie
2 el boter
½ dl slagroom
2 rode uien
tempuradeeg(pakje)

BEREIDING:

Snij de gedroogde tomaten eerst in kleine stukjes. Pureer de tomaten samen met 1 dl olijfolie met de staafmixer en zet opzij.
Maak van de boterhammen zeer fijn broodkruim.
Rooster eventueel de boterhammen licht tegen het kruimen.
Was de spinazie en haal de grove stelen eraf.
Pel de uien en snij ze in heel dunne ringen.
Haal de ringen door wat aardappelmeel.
Leg de vis in een ovenschaal met de velzijde naar boven.
Schenk de wijn erover.
Bestrooi de vis met peper en zeezout(weinig).
Meng broodkruim met 1 el fijngesneden peterselie en 100 gr parmezaanse kaas en strooi dit mengsel over de vis. Sprenkel hierover 2 dl olijfolie.
Zet de schaal met vis ongeveer 10 minuten boven in de oven van 220°C.
Bak de spinazie in een ruime pan met boter met de slagroom, zout en peper en 100 gr parmezaanse kaas 2 tot 3 minuten op en hoog vuur tot de spinazie is geslonken.
Maak een beslag van tempuradeeg, haal hier de uiringen door en frituur de uienringen krokant in de wok met hete olijfolie.

Leg op elk (diep)bord een bergje spinazie.
Leg de vis erop (elke filet halveren).
Leg hierop wat gefrituurde uienringen.
Sprenkel kleine druppeltjes tomatenolie eromheen.

UITSERVEREN:

Tournedos d'agneau au risotto et aux asperges 15 pers.

Lamstournedos met tomatenrisotto en asperges

BENODIGDHEDEN:

2 lamszadels
2 eieren
2 takken rozemarijn
2 tenen knoflook
3 takjes tijm

VOOR DE SAUS:

1 ui
½ prei
½ winterwortel
¼ bosje peterselie
2 stengels bleekselderij
5 peperkorrels (geplet)
1 pot lamsfond
1 dl room
1/4 bosje rozemarijn
2 tenen knoflook
takjes tijm
1 blikje tomatenpuree

75 witte asperges
wat gehakte peterselie

Oven voorverwarmen op 200°C; Serviesgoed: 15 warme borden,

BEREIDING:

Fileer de lamszadel. Haal eerst de haasjes eraf. Ontbeen voorzichtig (vanaf de andere kant) verder, zorg dat de filets aan elkaar blijven zitten. Laat ook de vetrand zitten.
Maal de haasjes fijn in de Magimix. Voeg de eieren toe en roer goed door. Voeg eventueel beetje bij beetje de room toe zo dat er een farce ontstaat.
Hak de rozemarijn, knoflook en tijm fijn, vermeng met peper en zout en wrijf de filets ermee in. Bedek de binnenzijde met farce en rol beide tournedos in aluminiumfolie.
Laat de rollen garen in de oven tot een kerntemperatuur van 50°C (ca. 20 minuten).
Laat het vlees daarna ongeveer een kwartiertje rusten in de folie (op de warmhoudkast).
Botten van lamszadels in stukken hakken.
Voor de saus de botten flink aanzetten, in pan of hete oven.
Voeg daarna fijngesneden groenten, kruiden en de tomatenpuree toe.
Nog even flink aanzetten en daarna afblussen met 3 dl. Water en daarna een pot lamsfond toevoegen.
Laat 1 uur trekken.
Zeef, reduceer, breng op smaak met wat rode port en monteer eventueel. Dit naar eigen inzicht.

Schil de asperges; bewaar ze in een natte doek. Zet de schillen op met royaal water, zout en een klontje boter en laat 20 minuten trekken. Zeef het vocht. Breng de asperges in het vocht aan de kook. Leg het deksel op de pan en laat van het vuur af in ongeveer 20 minuten garen.
Snij de rollade in plakken, met de folie eromheen. Verwijder de folie op het bord. De farce zal dan minder losraken van de tournedos.
Serveer met vijf asperges en strooi wat gehakte peterselie over de asperges. Nappeer de saus over het vlees.

UITSERVEREN:

Nougat aux fruits confits et a la sauce d'oranges 15 pers.

Noga met gekonfijt fruit en sinaasappelsaus

BENODIGDHEDEN:

250 gr eiwit (8 stuk)
250 gr poedersuiker
5 dl room

De noga:

snij het gekonfijte fruit in heel kleine blokjes. (eventueel pitten verwijderen)
Hak de noten ook heel fijn. Klop de room stijf met 125 gr poedersuiker en zet deze in de koeling. Klop de eiwitten stijf in een ontvette schaal (met citroensap schoonmaken)

200 gr gemengd gekonfijt fruit
(tutti frutti)
200 gr gemengde noten
(ongezouten)
1 dl Dom Benedictine
2 sinaasappels
2 roze grapefruits

VOOR DE SAUS:

6 sinaasappels
150 ml room
15 gr boter
1 tl honing
scheutje Mandarine Napoleon
50 gr geschaafde amandelen
15 kleine ringen
50 gr suiker

UITSERVEREN:

15 frambozen of bramen
1/2 bosje mint

en zeef er de andere 125 gr poedersuiker over. Meng dit voorzichtig door elkaar. Voeg er het gekonfijte fruit, de noten en de Dom Benedictine aan toe en meng dit voorzichtig, maar wel grondig met een spatel. Voeg nu de geslagen room eraan toe en spatel ook dit er voorzichtig door. Maak er ijs van.

Let op: zorg ervoor dat het ijs nog redelijk smeerbaar is. Zet nu op een blad belegd met plasticfolie 15 ringen en verdeel de noga over deze ringen. Zet in de vriezer.

Schil de 2 sinaasappels en de 2 grapefruits en snij de partjes tussen de vliezen uit. Bruneer de amandelen in een tefalpan.

De saus: Pers de 6 sinaasappels uit en kook het sap met de suiker en de honing tot de helft in. Voeg er de Mandarine Napoleon aan toe. Laat dit mengsel wat afkoelen en meng er roerend de in stukjes gesneden boter door. Laat verder afkoelen. Meng daarna de stijf geslagen room er doorheen.

Haal de noga uit de vorm en leg deze uit het midden van het bord.

Nappeer wat saus aan de ene kant van de noga en leg wat schijfjes sinaasappel en grapefruit aan de andere kant. Decoreer met de framboos en een blaadje mint. Het is ook een leuk gezicht om de saus met behulp van een roomspuit en een vork wat verder te decoreren.

Versier de noga met wat geschaafde amandelen.