



MENU Mei 2006 Les Pots au Feu

Gambarolletjes met asperges Cappuccino van asperges met gerookte forel en croutons Lamskoteletten met rozemarijn en aardappel-knoflookpuree met voorjaarsgroenten op bladerdeeg Aardbeienfantasie

Gambarolletjes met asperges

Ingrediënten:

Asperges:

60 witte asperges
sap van halve citroen
zout

Gambarolletjes:

45 gamba's (31/40)
1,5 kg zalm in plakjes
snijden
1 rode grapefruit

Gambasaus:

Schalen van de gamba's.
10 gamba's (31/40)
100 gram wortel
wit van een dunne prei
100 gram knolselderij
4 sjalotjes
2 knoflooktenen heel
1 rood pepertje
olijfolie
1 dl Noilly Prat
3 dl witte wijn

Mayonaise:

4 eigelen
1 el fijne mosterd
Sap van 1 citroen
Witte wijnazijn
Maiskiemolie
Zout naar smaak

Vinaigrette:

2 citroenen
6 – 8 dl olijfolie
2 el slagroom
zout en peper naar smaak

Opmaak:

8 takjes kervel

Bereiding: Begin met de gamba's schoon te maken i.v.m. de saus.

Zalm voor het aansnijden even goed aanvriezen !!

De asperges schillen, afsnijden op een lengte van 15 cm. De afsnijdsel gaan naar de soep !!

De rauwe garnalen voor de rolletjes zorgvuldig pellen, het ruggenmerg verwijderen en 2 minuten (in de oven 160C en 100% stoom) stomen zodat ze wat steviger worden.

Snijd de wortel, knolselderij en prei voor de saus aan stukken. Maak de 10 gamba's schoon, spoel alle schalen onder de kraan af en doe deze over in een braadslee met wat olijfolie. Leg de gesneden groenten met de gehalveerde sjalotten en geplette knoflooktenen hierop. Zet de braadslee in de oven (240C 20% ontvochtigen) en bruineer in ca 15 minuten.

Doe de massa in de Magimix en maal het grof. Doe de massa over in een pan en voeg 1 dl Noilly Prat, 3 dl witte wijn toe. Voeg net zo veel water toe dat de massa net onder staat. Snijd een rood pepertje, zonder zaadjes, en voeg deze toe. Breng het geheel op hoog vuur aan de kook, temper het vuur en laat het ca. 45 minuten trekken.

Druk de massa door een zeef en kook het opgevangen vocht in tot een dikke geconcentreerde saus. Koel de saus snel terug.

Maak (met de hand roeren in een grote kom) een mayonaise van 4 eigelen, citroensap, witte wijnazijn, fijne mosterd en maiskiemolie. Doe eigelen in de kom, roer deze met een grote garde los, voeg in een klein straaltje telkens wat olie toe en roer dit er goed door. Als de massa wat dik wordt kan de mosterd en een deel garnalensaus erdoor geroerd worden. Voeg naar smaak telkens garnalensaus, citroensap, witte wijnazijn en olie toe. Telkens goed roeren en proeven.

Op het laatst met de staafmixer de mayonaise nog even lobbijg kloppen.

De garnalen in de plakjes zalm rollen en met een cocktailprikker vast zetten.

Maak de vinaigrette; sap van 2 citroenen, 2 el slagroom en voldoende olijfolie met de staafmixer of blender opkloppen tot een frisure dressing. Op smaak maken met peper en zout.

De asperges 5 minuten met citroensap en wat zout koken. Koken gaat het makkelijkst in de grote pan, verdeeld over twee gaspitten. Als de asperges gaar zijn deze uit de pan halen en overdoen in een grote kom. Giet hierover direct de citroen vinaigrette en meng dit geheel goed.

De garnalenrolletjes 5 minuten in de rookoven leggen en daarna met wat grapefruitsap bedruppelen.

Kervelblaadjes van de takjes halen

Vier asperges waaiervormig op de borden schikken. Steeds tussen twee asperges in een gambarolletje leggen. De mayonaise/saus over de 'voetjes' van de asperges verdelen. Hierin een blaadje kervel



MENU Mei 2006 Les Pots au Feu

Cappuccino van asperges met gerookte forel en croutons

Ingrediënten:

Cappuccino:

2 kg witte asperges
8 dl runderbouillon (uit
concentraat maken)
8 dl slagroom
400 g gerookte forel
flinke tak roomse kervel
peper en zout

Bereiding:

1. Stop de rauwe asperges één voor één in een sapcentrifuge en vang het aspergevocht op (7 dl).
2. Breng de runderbouillon met het aspergevocht aan de kook. Passeer het kookvocht door een fijne zeef.
3. Voeg 5 dl slagroom toe en breng het geheel aan de kook.
4. Breng op smaak met zout en peper.
5. Snijd de gerookte forel brunoise.
6. Pluk de roomse kervel.
7. Klop 3 dl slagroom op loebig zodat deze straks in de soep blijft 'staan'

Broodcroutons:

4 sneetjes witbrood
olijfolie (10 eetlepels)

Snijd het witbrood (ontdaan van korst) in kleine dobbelsteentjes.
Besprenkel de dobbelsteentjes met olijfolie en droog de dobbelsteentjes (20% ontvochtigen) in de oven zodat ze goudbruin worden.

Opmaak:

15 soepglazen

Verwarm de glazen (ruim op tijd) voor in de warmhoudkast.
Verdeel de gerookte forel en de kervel in de voorverwarmde glazen.
Breng de soep aan de kook. Schuim met een staafmixer de soep op en verdeel over de glazen. Leg hierin een flinke lepel opgeklopte slagroom.
Leg de croutons op de soep en serveer direct.





MENU Mei 2006 Les Pots au Feu

Lamskoteletten met rozemarijn en aardappel-knoflookpuree met voorjaarsgroenten op bladerdeeg.

Ingrediënten

Lamskoteletten:

8 lamsracks van ieder 6 koteletjes
3 takjes verse rozemarijn
4 grote tenen knoflook
4 kleine uien
240 g roomboter
10 plakken vetspek (ca. 3 mm dik)
8 sneetjes witbrood
geklaarde boter (fles)

Saus

800 ml runderbouillon (uit concentraat)
100 ml rode wijn
2 sjalotten
2 el honing (naar smaak)
50 ml slagroom (eventueel)
zwarte peper vers gemalen naar smaak

Aardappel-knoflookpuree:

1 kg aardappelen
6 tenen knoflook
1,5 dl slagroom
125 g boter

Groenten:

4 kg verse tuinbonen
1 kg meiraapjes
150 g peultjes

Bladerdeeg:

2 pakjes bladerdeeg
2 eigeel

Uitserveren:

Bereiding

Verwarm de oven voor op 210 °C.

Leg de lamsracks op de snijplank met het bot naar boven. Maak kleine inkepingen tussen de botjes en vul de inkepingen met rozemarijn en de in dunne plakjes gesneden knoflook.

Smelt de boter in een pannetje. Fruit hierin de gesnipperde ui. Haal de pan van het vuur. Snijd het spek aan stukjes. Snijd de korstjes van het brood en snijd het brood in blokjes van 1 cm. Meng het spek en het brood door het uimengsel.

Bak de lamsracks kort aan in geklaarde boter (fles) en laat ze op een rooster afkoelen. Bewaar de pan met aanbaksel voor de saus (zie 7)

Zet de lamsracks rechtop waarbij de één de ander steunt doordat de botten met elkaar vervlochten zijn. Leg de vervlochten lamsracks met de holle kant naar boven op de werktafel. Schep de vulling in het midden. Bind een touw om de racks.

Doe de racks in een braadslee en braad in de oven tot de kerntemperatuur 55 °C is (let op gaart na!!). Laat het vlees 5 minuten rusten. Dek het af met alufolie en houd het warm bij 55 °C.

Verwijder het vet uit de braadslee en braadpan. Breng het braadvocht over in de braadpan die is gebruikt voor het bakken van de racks. Zet hierin de gesnipperde sjalot even aan. Voeg de rode wijn, de bouillon en de rozemarijn toe en kook tot de helft in.

Passeer het vocht door een zeef en breng op smaak met honing, peper en zout. Voeg de room er op het laatst bij (naar keuze). Zonodig iets binden met allesbinder of koude boter.

8. Schil en snijd de aardappels in stukken van 3 cm en kook ze gaar. Giet de aardappels af en pureer ze met de pureeknijper.

9. Voeg slagroom, uitgeperste knoflook en boter toe en meng goed.

10. Houd de puree warm.

1. De tuinbonen dubbel pellen en wassen. Koken in licht gezouten water. Afmaken met wat boter.

2. De meirapen schillen en wassen. In repen snijden en opzetten met weinig water en wat zout. Afmaken met boter en peper.

3. De peultjes schoonmaken en wassen. Koken met wat zout en suiker. Afmaken met boter en honing.

Snijd de ontdooide blaadjes in vier vierkantjes. Bestrijk ze met eigeel en leg ze in de voorverwarmde oven tot ze bruin en bros zijn.

Leg drie koteletten onderaan op het bord met een beetje vulling en wat saus. De puree uit de spuit links boven de koteletten.

Boven rechts op het bord de drie groenten elk op een stukje bladerdeeg. Bedek ze met een vierkantje bladerdeeg.

Warm opdienen.



MENU Mei 2006 Les Pots au Feu

Aardbeienfantasie

Ingrediënten

Gegratineerde aardbeien:

300 gr aardbeien
75 gr poedersuiker
28 gr citroensap
75 ml Mandarin Napoleon
75 gr bruine rietsuiker
8 eidooiers
40 gr fijne tafelsuiker
2 dl slagroom

Aardbeien-yoghurtijs:

270 gram Turkse yoghurt of
Danone.
75 gr poedersuiker
30 ml citroensap
230 gr aardbeien

Bereiding

Was de aardbeien, verwijder de steeltjes en snij in stukken.
Vermeng ze met de poedersuiker, citroensap en likeur. Laat uitlekken en gebruik het vocht voor de bavarois. Verdeel de aardbeien over 15 soufflé bakjes.
Klop de eidooiers met de 75 gram rietsuiker romig in de Kitchenaid ca. 15 min.
Voeg kokende room toe en klop au bain-marie tot een mooie binding ontstaat. Verdeel de massa over de bakjes.
Strooi vlak voor het opdienen de fijne tafelsuiker over de bakjes en kleur deze met de brander bruin

11. Klop de slagroom met de poedersuiker lobbijg.
12. Vermeng de yoghurt met het citroensap en de schoongemaakte en gepureerde aardbeien.
13. Voeg Grand Marnier toe en spatel de room door de massa.
14. Draai in de sorbetière tot ijs.

25 ml Grand Marnier
115 ml slagroom

Aardbeienbavarois:

300 gr aardbeien
75 gr kristalsuiker
70 ml aardbeienlikeur
5 eierdooiers
75 gr kristalsuiker
375 ml melk
8 blaadjes gelatine
380 ml slagroom
38 gr fijne tafelsuiker

Aardbeiensiroop

200 gram aardbeien
200 gram kristalsuiker
220 ml water

Uitserveren:

5 aardbeien, elke aardbei in
6 plakjes snijden

4. Bereid een stroop van 75 gr suiker en aardbeienlikeur.
5. Pureer de schoongemaakte aardbeien en vermeng deze met de stroop, voeg aardbeivocht toe (van de gegratineerde aardbeien).
6. Klop de eierdooiers met de 75 gram suiker schuimig. Breng melk aan de kook en voeg bij de dooiers.
7. Doe er nu de voorgeweekte en goed uitgeknepen gelatineblaadjes bij en laat die al roerende oplossen.
8. Laat licht afkoelen en voeg de massa bij de aardbeien puree.
9. Klop room met suiker stijf en spatel deze door het aardbeien mengsel en zet koud weg.

Was de aardbeien, ontdoe ze van de kroontjes. Snijd ze in stukjes en zet ze met de suiker en het water op. Kook de massa op en pureer het met de staafmixer. Kook de massa in tot een siroop.

Zet op een groot voorgekoeld bord het soufflébakje. Maak met de aardbeiensiroop een figuur op het bord. Leg een bolletje yoghurtijs en een quenelle bavarois naast het bakje. Garneer af met 2 plakjes aardbei..

