



Menu Mei 2007 Marc Aeyelts Averink

Thema; Spaans / kleine gerechtjes

Gebakken Chorizo / Chorizo in Sherry

*

Lamskoteletjes met olijven

*

Asperges met twee sauzen en gepocheerd kwartel ei.

*

Schelpjes in amandelsaus

*

Banderilla met garnaal en asperge

*

Schol op een bedje van asperges met Cava Sabayon.

*

Crema Catalana met anijskoekjes

*

Koffie na met Pedro Ximénez Sherrytuffels

Wijnen :

Wijn voor de eerste 3 gerechten

Ovacion 2006 Verdejo – Viura Castlië – Léon - Spanje.

Ovacion in de provincie Rueda in het noordwesten van Spanje, naast de bovenkant van Portugal en aan de rivier de Duero is een heel belangrijk wittewijng gebied. De voornaamste druif is hier de Verdejo met naast deze hoofddruif de Viura, Sauvignon blanc en de Palomino. Rueda verdient een speciale vermelding want de overgang van oxidatief gerijpte wijnen op de fruitige wijnen van nu is spectaculair. Deze wijnen die nu alleen nog jong gedronken worden zouden toekomstig wel eens ontwikkelingspotentieel kunnen hebben (langer houdbaar). Vriendelijke wijn, eerder bloemig dan fruitig met een hoge extractwaarde (dichtheid) Koel te drinken. Lev. Gall & Gall

wijn voor de laatste 3 gerechten

Martin Codax Albarino 2006 Rias Baixas – Galicië – Spanje

Galicië ligt in het uiterste noordwesten van het Iberisch schiereiland (Spanje) .

De streek Rias Baixas, gelegen pal aan de Atlantische Oceaan is hét thuisland van de Albarinodruif met als centrum het gemoedelijke stadje Cambados. Dit is de topdruif van Galicië en dank zij deze druif werd de Rias Baixa een heerlijk fruitige cultwijn met naast elegantie een fijne zuurte. Ideale vis- en zeevruchtenwijn die ook jong gedronken moet worden. Naast deze wijn beschikt de firma nog over 3 topwijnen waaronder de sublieme Organistrum. Lev. Twentsch Wijnhuis - Vasse

Gebakken Chorizo / Chorizo in Sherry
Chorizo op 2 wijzen bereid/geserveerd

15 pers.

Ingrediënten:

Chorizo in sherry

350 gram chorizo
4 dl droge sherry
15 plukjes van een tak
peterselie
1 boerenbrood

Snijd de chorizo in 15 (of een veelvoud) gelijke plakken(3 mm.). Doe deze in een pan met de sherry en laat deze 15 minuten op een laag vuur stoven met de deksel op de pan. Laat deze afkoelen in de sherry tot gebruik.

Gebakken chorizo

350 gram chorizo
2 eetlepels gehakte
peterselie

Verwarm de oven voor op 240C. Snijd de chorizo in 15 (of een veelvoud) gelijke plakken(3 mm.) Leg ze op een bakrooster (en een lekbak onder in de oven!!) en deze de 8-10 minuten in de hete oven. Let op, ze moeten de oven uit als de rand knapperig begint te worden.

Alternatieve bereiding: bak ze in een droge Tefalpan.

Bestrooien met gehakte peterselie

uitserveren:

Opmaak

Op een klein bordje van beide gerechtjes een plakje/plakjes chorizo neerleggen. Afgarnen met de peterselie en een stuk boerenbrood.





Lamskoteletjes met olijven

15 pers.

Ingrediënten:

2 lamsracks met elk 8 koteletjes	<u>Bereiding</u> Snijd de vliezen van de racks. Snijd de koteletjes uit de racks, maak zonodig de botjes schoon
100 gram Panko/japans broodkruim	Bestrooi de lamskoteletjes met zout en zwarte peper. Hak de 6 takjes oregano fijn. Verdeel de gehakte oregano over de koteletjes. Doe de paneer op een plat bord en paneer het vlees rondom.
500 gram zwarte olijven op olie zonder pit (goede kwaliteit !)	Snijdt de olijven in vieren Pel en snipper de sjalotten. Pel de knoflooktenen en hak deze grof.
5 sjalotjes	Verhit de olijfolie in een hapjespan en fruit hierin de knoflook ca 1 minuut. Haal de knoflook uit de pan. Bak de koteletjes in het bakvet snel om en om bruin, ca 1 1/2 minuut per kant. Neem ze uit de pan en laat ze afkoelen op een bord.
6 takjes oregano	
2 dl Spaanse olijfolie	
4 tenen knoflook	
2 eetlepels citroensap	Haal het vet uit de pan, houd ½ eetlepel achter in de pan. Doe de olijven en de sjalotten in de pan en laat dit ca 10 minuten zachtjes fruiten. Breng het mengsel op smaak met citroensap, zout en peper.
vers gemalen zwarte peper	
takjes oregano voor garnering	

uitserveren:

Uitserveren.

Verwarm de oven op 160 graden voor. Verwarm 15 tapas schaaltes voor. Verdeel het lauwwarme olijmengsel over de schaaltes. Verwarm de koteletjes ca 5 minuten in de oven en verdeel deze over de schaaltes. Afgarnen met een takje oregano.



Menu Mei 2007
Marc Aeyelts Averink

Asperges met twee sauzen en kwartelei

15 pers.

Ingrediënten:

15 groene asperges
30 witte asperges
15 kwarteleitjes

Voor saus 1

100 ml mayonaise (zelf maken, zie receptuur)
250 ml zure room
2 eetlepel citroensap
1 eetlepel rasp van citroen
zwarte peper

Voor saus 2

2 groene paprika
1 à 2 rode Spaanse peper
2 kleine rode uien
4 knoflooktenen
5 takjes peterselie
2 harde gekookte eieren
3 eetlepels Spaanse olijfolie
1 eetlepel witte wijnazijn
zout en zwarte peper

2 kleine eidooiers of 1 grote
1 el Dijon mosterd
1 ½ dl olijfolie
ca. 2 tl witte wijnazijn
zout en vers gemalen witte peper

uitserveren:Bereiding

Schil de asperges, ook het onderste deel van de groene, en kook ze beetgaar in water met zout.

Giet de asperges af en houd ze warm. (de kopjes van de groene asperges gaan naar de banderilla)

Pocheer de kwarteleitjes of maak ze klaar in een poffertjes pan.

Saus 1

Klop alle ingrediënten goed door elkaar

Saus 2

Was de paprika en de peper, verwijder de zaden en zaadlijsten.

Pel de rode ui en de knoflook. Hak de paprika, ui, knoflook en de rode peper fijn.

Maak van de olie en azijn een dressing, maak deze op smaak met peper en zout. Meng de dressing door de gesneden ingrediënten.

Snijd de hardgekookte eieren in blokjes. Meng deze met deze met de gesneden ingrediënten.

Mayonaise voor ca. 1 ½ dl.

In een schaal de eidooier met de mosterd en peper en zout tot een homogeen mengsel kloppen, gebruik hiervoor een garde.

Klop de olie er door; druppel voor druppel tot het mengsel dikker wordt. De rest kan er in een dun straaltje bij. Voeg al kloppend beetje voor beetje de azijn toe tot deze volledig door de mayonaise is opgenomen.

Opmaak.

Maak op een voorverwarmd (lauwwarm) langwerpige bordje een presentatie van 1 groene en twee witte asperges (evt. inkorten). Het kwarteleitje in het midden erop. Saus 1 over de 'staartjes' van de asperges verdelen.

Saus 2 bij de koppen van de asperges verdelen.



Schelpjes in amandelsaus

15 pers.

Ingrediënten:

350 gram
amandelschaafsel
5 sneetjes oud witbrood
8 teentjes knoflook
9 takken peterselie
7 dl visfond (van de
schol)
7 draadjes saffraan
2 theelepels
paprikapoeder pikant
2 ½ kg verse mosselen
2 ½ dl crème fraîche
sap en rasp van 1 à 2
citroenen

Bereiding

Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan. Rooster het brood in een broodrooster of onder de salamander
Pel de knoflooktenen en pureer deze in de keukenmachine met het amandelschaafsel, brood (ontkorst) peterselie (van 5 takken), zout en peper. Alles pureren tot een fijne massa.

Breng in een grote pan de visfond aan de kook en kook hierin ca 3 minuten de gewassen schelpen.

Voeg de amandelpuree, saffraan, crème fraîche, paprikapoeder en het citroensap (naar smaak !) toe en laat het geheel op een laag vuur nog 5 minuten pruttelen.

uitserveren:

Hak de overgebleven peterselie fijn
Neem de schelpen voorzichtig uit de saus en houd deze warm. Breng de saus in de pan eventueel op smaak met zout en peper. Verdeel de schelpen over voorverwarmde schaaltes en nappeer deze met de amandelsaus. Afgarnen met wat citroenrasp en gehakte peterselie

Banderilla met garnaal en asperge

15 pers.

Ingrediënten:

15 groene

Lauwwarm serveren !!

Bereiding

aspergepunten (van het Pel de gamba's, laat de staart zitten ! Verwijder de darmpjes.
 aspergegerecht) Maak de visbouillon krachtig van smaak (inkoken/zout en peper zonodig
 8 hard gekookte eieren toevoegen)
 (kleine maat !!) Was de gamba's schoon en pocheer ze kort, maar gaar, in de visbouillon
 15 gamba's (ca 7 cm incl. staart) Pel de eieren en snijd aan de langsijden een klein plakje af. Halveer ze zodat
 er twee helften overblijven die goed blijven liggen.
 100 ml Aioli (zelf Schuif achtereenvolgens een gamba, een aspergepunt en een eihelft aan de
 maken, zie receptuur) prikker. Garneer met een lik aioli en een plukje peterselie.
 visbouillon (van de Nadien, een deel van de Aioli vermengen met de Creme Fraiche, dit is om de
 schol) eieren vast te zetten in het bakje.
 lange cocktailprikkers,
 ca 10 cm nodig
 1 tak peterselie
 2 el Creme Fraiche

Aioli voor ca. 1 1/2 dl.

2 kleine eidooiers of 1
 grote
 3 gestampte
 knoflookteentjes
 1 1/2 dl olijfolie
 ca. 2 tl witte wijnazijn
 1/2 tl grof zeezout
 vers gemalen witte
 peper

In een schaal de eidooier met de knoflook en peper tot een homogeen mengsel
 kloppen, gebruik hiervoor een garde.

Klop de olie er door; druppel voor druppel tot het mengsel dikker wordt. De rest
 kan er in een dun straaltje bij. Voeg al kloppend beetje voor beetje de azijn toe
 tot deze volledig door de mayonaise is opgenomen. Als laatste nog het zeezout
 toevoegen.

Uitserveren

Een klein likje aioli/creme fraiche op een klein schoteltje/schaaltje. Zet daar de
 banderilla op vast, lauwwarm serveren !

uitserveren:



Menu Mei 2007

Marc Aeyelts Averink

Schol op een bedje van asperges met Cava Sabayon.

15 pers.

Ingrediënten:

15 scholfilets, 1
scholfilet per persoon.
= 8 schollen maat 1
40 groene asperges
30 witte asperges
(schoon 1 cm dik)
150 gram Manchego
Manzao Curado
(Spaanse
schapenkaas) aan een
stuk
Roomboter
Gemalen zeezout
Bloem

*Op de kookavond is het de bedoeling dat de schol zelf schoongemaakt wordt.
De graten zijn nodig voor de visfond.*

Bereiding

Maak als eerste de visfond van de graten. Maak deze op de gebruikelijke manier (receptuur keuken) alleen geen wijn gebruiken in de fond. Verdeel de fond naar de makers van de schelpjes in amandelsaus en banderilla.

Kook voor dit gerecht ca 3 dl visfond sterk in zodat het een geconcentreerde smaak krijgt.

Maak de asperges schoon, ook de groene, en kook ze elk afzonderlijk gaar.

Houd ze warm tot gebruik

Voor de saus:

Cava Sabayon

14 eidooiers
30 gram poedersuiker
3 ½ dl Freixenet
Cordon Negro cava
70 ml ingekookt visfond

Klop de eidooiers met de helft van de poedersuiker in een hittebestendige kom tot het mengsel bleek is en schuimt. Zet de pan dan pas au bain marie op het vuur. Blijf voortdurend kloppen en voeg beetje bij beetje de Cava toe tot het mengsel dikker begint te worden. Blijf kloppen tot het mengsel dik genoeg is en strepen op het oppervlak achterlaat. Voeg nu de visfond naar smaak toe.
Eventueel nog wat poedersuiker naar smaak.

Vis bakken.

Vlak voor het uitserveren de vis bakken. De vis met bloem paneren.

In een grote koekenpan roomboter smelten en de vis hier in bakken. Op het laatst met gemalen zeezout even zouten.

uitserveren:

Uitserveren (warmhoud brug NIET gebruiken!):

Diepe warme borden gebruiken. Snijd de asperges in stukken van 6-8 cm.

Houdt deze warm.

Bak de vis.

Leg in het midden van het bord 4 à 5 stukjes groene asperges naast elkaar (1 cm tussenruimte). Verdeel in de tussenruimtes de witte aspergestukjes.

Klop de Sabayon nog even heel schuimig en doe deze tussen en om de

asperges (moeten net niet onder staan) Leg op de asperges de gebakken schol.

Op de schol een grote krul kaas.



Crema Catalana met anijskoekjes

15 pers.

Ingrediënten:

7 eetlepels maïzena
2 liter volle melk
15 eidooiers
300 gr tafelsuiker
150 gram kristalsuiker
de schil van 1 citroen in repen
de schil van 1 sinaasappel in repen
3 kaneelstokjes
15 dessertschaaltjes of kleine kommetjes
anijskoekjes
brander/ karamel ijzer

Bereidingswijze:

Roer de maïzena met 5 eetlepels melk los, roer er daarna de eidooiers erdoor en zet dit mengsel apart.
Snijd/hak de schillen in kleine stukjes
Breng de rest van de melk met 300 gram tafelsuiker, en de schillen aan de kook. Zet een bolzeef in de pan en doe hierin de drie kaneelstokjes (gebroken) en laat het op zacht vuur 25 minuten trekken. Verwijder de zeef met kaneelstokjes., de schillen blijven in de pan
Roer het hete melkmengsel langzaam door het maïzenamengsel.
Schenk het mengsel terug in de pan en laat het op zacht vuur koken tot de vla begint te borrelen.
Verdeel het mengsel over de schaaltes, strijk het met een natte lepel glad.
Dek de schaaltes af met plasticfolie en laat het 2 uur afkoelen (laatste ½ uur in de koelkast).

Maak ondertussen de anijskoekjes (zie receptuur).

Bereiding

Anijskoekjes

3 el gehakte hazelnoot
3 el anijszaad
1 el sesamzaad
120 gram bloem
1 theelepel kaneel
250 gram lichtbruine bastersuiker
150 gram zachte boter
rasp van 1 sinaasappel
zout

Verwarm de oven voor op 220 °C. Bekleed de bakplaat met bakpapier.
Doe de basterdsuiker met de kaneel en een snufje zout in de beslagkom en voeg de boter en het sinaasappelpers toe. Meng alles met de mixer goed door elkaar en voeg steeds een beetje bloem en wat noten/zaad toe. Meng alles tot een stevig deeg. Laat dit 15 minuten afgedekt rusten.
Vorm van het deeg kleine balletjes van ongeveer 2 cm groot. Leg de helft van de balletjes op de bakplaat en zorg dat ze ongeveer 8 cm van elkaar af liggen.
Druk de balletjes met een vochtige lepel iets plat.
Schuif de bakplaat in de oven en bak de balletjes in 6 minuten tot dunne bruine koekjes.

siliconenmatjes of
bakpapier
pannenkoekmes
deegroller

Nadat de koekjes uit de oven komen deze direct met een pannenkoek
opnemen en op een deegroller, bakje of eierdoos een grillige vorm geven.

Herhaal dit voor de 2^e (en/of 3e) serie.

uitserveren:

Verdeel de kristal suiker ruim over de schaaltes en laat die met een brander
of karamelijzer karameliseren. Breek de karamellaag aan een zijde en steek
hier een anijskoekje in.
Serveer de crème direct uit.

Koffie na met Pedro Ximénez Sherrytruffels

15 pers.

Ingrediënten:

150 gram zachte
roomboter
150 gram poedersuiker
150 gram pure chocolade
70 ml Pedro Ximénez
sherry
chocolade
vlokken/schaafsel (ca 80
gram)
spuitzak met grote
spuitmond (ca 18 mm)
huishoudfolie
bonbon vorkjes

Bereiding:

De boter moet op kamertemperatuur zijn. Deze schuimig kloppen. De
poedersuiker al kloppende langzaam toevoegen. De chocolade “au bain marie”
smelten en met het boter/suiker mengsel al kloppende vermengen. Sherry
toevoegen, goed doorkloppen en de massa goed terugkoelen in de koelkast.
Voor de chocoladevlokken de chocolade op kamertemperatuur laten komen en
op de schaaf (grof) boven een kom schaafsel maken.
Vul een spuitzak met ronde spuitmond met de creme. Spuit op plasticfolie een
lange streep en rol deze strak op in de folie. Leg deze minimaal nog een uur in
de koeling.

Maak van de compositie mooie truffels (niet met de handen aanraken maar
gebruik de bonbon vorkjes) en garneer deze af met het chocolade schaafsel.

Zet alvast koffie

uitserveren:

Ter afsluiting van de avond een kop koffie/espresso serveren met daarbij een
truffel en een glaasje Pedro Ximénez sherry (kamertemperatuur).