



MENU Juni 2008

Lide Jannink, Trix Vogelaar, Agnes de Witt, Mirjam Hobbelink

'Haring Klassiek' nieuwe stijl

Op de huid gebakken zeebaars filet met antiboise dressing

Lamsrack met kruidnagelen met lenteuitjes en anglaise saus

Grand dessert op basis van aardbeien

'Haring Klassiek' nieuwe stijl

15 pers.

Ingrediënten:

Poeder en crackers van
roggebrood

1 plak fries roggebrood,
2 loempiavellen

Rucolaolie

75 gr rucolaolie
2,5 dl olijfolie
zout

Sjalottenzalf

150 gr sjalotten
3 dl gevogelte-fond
50 gr boter
90 ml witte wijn

Appelcompote

2 elstar appels
200 ml appelsap
100 gr suiker
Glucose poeder

Kropsla soep

3 kroppen sla(spaanse)
700 ml volle melk
100 ml room

Haring en opmaak

12 schoongemaakte
haringen

uitserveren:

Bereiding:

Kruimel de plak roggebrood en droog in een oven van 120 graden in circa 1 uur tijd, maal het plakje tot een poeder in een keukenmachine. Wrijf het poeder door een grove bolzeef.

Maak crackers van 2 loempiavellen. Snijd de vellen tot rechthoeken van 2 x 10 cm. Bestrijk ze met olie, bestrooi ze met het poeder van roggebrood en zout. Bak in een oven tussen siliconenmatjes op 140 graden. Ongeveer 10 minuten.

Pluk en was de rucola. Droog de rucola in een slacentrifuge en draai er een coelis van in een keukenmachine. Passeer hem door een bolzeef. Breng op smaak met zout.

Snijd de schoongemaakte sjalotten in fijne ringen. Gaar de sjalotten met de overige ingrediënten in ca. 30 minuten. Breng op smaak met peper, zout en een mespuntje suiker. Draai dit op in de keukenmachine tot een gladde massa en wrijf deze door een bolzeef.

Kook appelsap en suiker op. Bind deze met glucose poeder. Snijd de geschilde appel in kleine blokjes. Voeg deze bij de afgekoelde appelgelei.

Verwijder de buitenste groene bladeren. Snijd de gele kernbladeren grof. Blancheer deze heel kort en koel ze met water. Draai de bladeren op in een blender met melk en room. Breng op smaak met peper en zout. Passeer door een zeef en zet koud weg.

Halveer de filets in de lengte.

Opmaak:

1 klein glas soep en 1 klein glas met 2 crackers bovenaan op groot bord plaatsen. Daaronder 3 x ¼ haringfilet . 2 strepen appelcompote met onderbreking tussen de filets, 1 streep sjalottenzalf boven en onder aan het bord. Daar onder en tussen de glazen eerst een streep eiwit en daarop 1 streep roggebroodpoeder strooien . De rucola olie tussen de onderbrekingen van de appelcompote druppelen en verder als garnering op het bord druppelen.

Op de huid gebakken zeebaars filet met antiboise dressing

15 pers.

Ingrediënten:

Dressing

12 ontvelde kleine roma
tomaten
3 sjalotten
3 teentjes knoflook
9 blaadjes basilicum
15 ml dragonazijn
15 ml aceto balsamico
di modena
150 ml gevogelte-fond
150 ml olijfolie virgine
peper en zout

Zeebaars

4 grote zeebaarzen
gefileerd met huid

Garnituur

voorjaarsgroenten:

1 ½ kilo witte asperges
500 gr peultjes
500 gr lamsoren

uitserveren:

Bereiding:

Snijd de tomaten in 4 parten. Verwijder de zaadlijsten en passeer deze door een zeef. Dit tomatensap wordt bij het afblussen van de dressing gebruikt. Snijd het tomatenvlees in blokjes, wordt gebruikt voor garnering. Hak de sjalot en knoflook fijn. Verwarm een deel van de olijfolie in de pan tot ongeveer 70 graden. Zweet de sjalot en knoflook hierin aan tot deze glazig zien. Blus af met dragonazijn, aceto balsamico, gevogeltefond en tomatensap en verwarm goed door. Haal van het vuur en voeg de rest van de olie toe. Breng de tomatenblokjes op smaak met zout en peper.

Ontschub de zeebaars zorgvuldig en verwijder indien nodig de buikrand. Snijd elke filet in tweeën. Kerf met een scherp mes dwars op de huid in. Dit om kromtrekken tijdens het bakken tegen te gaan. Bak de filets op de huidzijde zacht krokant in olie of geklaarde boter.

Bak de lamsoren in een scheut olijfolie met knoflook niet langer dan 1 minuut. Direct serveren. Geen zout toevoegen.

De peulen afhalen en wassen.

Opzetten met weinig kokend water tot ze beet gaar zijn.

Schil de asperges en was ze. Breng water aan de kook met de schillen. Haal de schillen eruit en kook vervolgens de geschilde asperges tot ze gaar zijn.

Opmaak:

Serveer de vis, velkant naar boven, op de gekookte voorjaarsgroente. Druppel wat licht verwarmde dressing op het gerecht. Garneer met fijngesneden basilicum en de tomatenblokjes.



MENU Juni 2008

Lide Jannink, Trix Vogelaar, Agnes de Witt, Mirjam Hobbelink

Lamsrack met kruidnagelen met lenteuitjes en anglaise saus

15 pers.

Ingrediënten:

Lamsracks

6 lamskronen a 750 gr elk
drie bollen gerookte
knoflook ca 45 teentjes
ca 50 kruidnagelen
fleur de sel

Bereiding:

Maak de lamsracks schoon en ontvet en ontvries ze, waarbij de 6 boteinden zichtbaar moeten blijven. Maak daarna met de punt van een mes 1 gaatje in elk kruispunt en steek daar een kruidnagel in. De lamsracks met peper en zout bestrooien.

Bak de lamsrack in half boter half olijfolie tot ze bruin zijn (niet te veel tegelijk braden). Leg de schoongemaakte knoflook tenen bij de lamsrack in de pan. Vervolgens de lamsracks op een bakplaat doen, kerntemperatuurvoeler in de dikste steken, oventemperatuur op 180 graden. Kerntemperatuur op 45 graden, direct uit de oven halen als deze temperatuur bereikt is. 5 minuten laten rusten buiten de oven. Aluminiumfolie eromheen en warm houden bij 55 graden (niet hoger!)

Afmaken:

Leg de racks enkele minuten voor het uitserveren op een bakplaat, met de 'deklaag' naar boven. Zet ze één minuut onder de grill tot ze knapperig worden.

De saus

2 potten lams-fond
60 ml droge witte wijn
30 ml worcestersaus
30 ml wijnazijn
4 sjalotten
olijfolie
1 bouquet garnie:
bestaande uit
6 takjes tijm, 12 takjes
peterselie,
12 takjes bladselderij, 2
blaadjes laurier.

Damp de lamsfond nog iets in tot 600 ml. Hak de sjalotten grof en zet ze aan in de olijfolie. Blus af met witte wijn, worcester saus, de fond en een scheutje azijn. Voeg water toe tot het net onder staat, voeg het bouquet garni toe. Laat zachtjes 30 minuten koken. Voeg indien nodig weer water toe, giet door een fijne puntzeef. Breng op smaak met zout en peper. Monteren met klontjes koude boter.

Garnituur

ca 45 lenteuitjes

Lente-ui a l'anglaise (d.w.z. kort in zout water gekookt)

Roseval aardappelen met kruidenkorst

15 roseval aardappelen
middelgroot
8 teentjes knoflook
8 sjalotjes
20 ml olijfolie (zonodig
aanpassen)
16 sneetjes witbrood
zonder korst
2 bosjes bladpeterselie
zout en peper

Was de aardappelen en kook ze 15 minuten in de schil tot bijna gaar. Snipper de knoflook en de sjalotjes. Maak hele kleine dobbelsteentjes van het witbrood. Hak de peterselie. Verwarm de olie in een pan, laat de knoflook en de sjalotjes glazig worden. Bak de dobbelsteentjes vervolgen rustig mee. Voeg peterselie, zout en peper toe. Snijd de gekookte aardappelen overlans doormidden en snijd aan de onderkant een plakje af zodat de helften kunnen staan. Zet de aardappelhelften in een bakplaat of ovenschaal en doe er een flinke schep brood/kruidenmengsel op. Zet de aardappelen ca 15 minuten in de oven op 200 graden (in de gaten houden: mag niet zwart worden; ander de temperatuur lager zetten)

Opmaak

Snijd de racks in plakken, Leg 2 stukken (3 bij kleine racks) op voorverwarmd bord, Giet er wat saus omheen en 3 teentjes knoflook (als de teentjes heel klein zijn wat meer, een stuk of 5 p.p.). Leg er drie lenteuitjes naast. Bestrooi met fleur de sel.

uitserveren:

Grand dessert op basis van aardbeien

15 pers.

Ingrediënten:

Bereiding:

1Aarbeien caramels met een sorbet

De Sorbet

1,5 l boerenyoghurt
500 gr suiker
100 gr verse basilicum
glucose

Meng de yoghurt en de suiker en de glucose, schep de basilicumblaadjes erdoor. Laat twee uur afgedekt trekken in de koelkast. Passeer de massa vervolgens door een grove zeef en draai tot ijs in een ijsmachine.

De olijvenkoekjes

5 gr zwarte olijven
50 gr bloem
45 gr eiwit
60 gr poedersuiker
15 gr boter
5 gr virgine olijfolie

Voeg aan het geklopte eiwit de poedersuiker toe. Spatel de bloem erdoor, en voeg als laatste gesmolten boter en olijfolie toe. Laat dit 15 minuten in de koelkast rusten. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Smeer het beslag uit in een groot vierkant. Garneer met gesneden zwarte olijven. Bak het ca 4 minuten in een voorverwarmde oven van 175 graden. Haal de bakplaat uit de oven en snijd 15 vierkantjes van 4x4 cm. Plaats ze terug in de oven en bak ze goudbruin.

De aardbeien caramels

-350 gr suiker
-130 ml water
-15 grote aardbeien

Breng de suiker met het water aan de kook. Haal de kroontjes van de aardbeien en snijd aan beide kanten een vlak af. Als de caramel goudkleurig is, de aardbeien met behulp van satéprikkers, kort voor het uitserveren, er doorheen halen
Leg de aardbeien op de borden met daarop een koekje en het ijs.

Opmaak:

Als de aardbeien door de caramel zijn gehaald daarop een koekje en daarop een bolletje ijs eventueel een blaadje basilicum daar boven op.

2. Roomkaasmousse

Mousse

600 gr monchou
375 ml boerenyoghurt
5 el heldere honing
15 gr suiker
2 eiwitten
500 gr aardbeien

Doe de monchou, de yoghurt en de honing in een kom en meng goed. Klop het eiwit tamelijk stijf en vermeng het met het kaasmengsel.

Zet hoge ringen met een diameter van 6 cm op een theedoek en verdeel het kaasmengsel daarover tot 1 cm onder de rand. Afvullen met schijfjes aardbeien tenminste 1 uur in de koeling laten uitlekken en opstijven.

3. Aardbeientaartjes met mascarpone en balsamico

De vulling

-750 gr aardbeien
-750 gr mascarpone
-2 vanillestokjes (merg)
-200 gr suiker
-20 ml balsamico azijn
-45 ml crème de cassis
-vers gemalen peper

Klop 100 gr suiker en het vanillemerg door de mascarpone. Zet het mengsel weg in de koeling tot gebruik. Schep de in schijfjes gesneden aardbeien om met de rest van de suiker, de balsamico, crème de cassis en de peper.

Verwarm de oven voor op 180 graden, steek rondjes met een diameter met 6,5 cm uit het filodeeg en bestrijk die met olie en bestrooi ze met poedersuiker. Bak ze af in de oven.

Opmaak:

Maak taartjes van elk 3 rondjes, beleg steeds een rondje met aardbeien en mascarpone. Stapel ze op elkaar en dek af met het derde rondje. Garneer met een halve aardbei.

De koekjes

-2 pakken filodeeg
-poedersuiker

Aardbeien wassen, ontstelen en met keukenmachine fijn pureren. Zeef en aromatiseer met een beetje grand marnier en een vleugje pernod.

4. aardbeien coulis

Coulis

250 gr aardbeien
pernod
grand marnier

uitserveren:

Uitserveren:

Links op het grote bord aardbeientaartje, in het midden de aardbeicaramel, rechts de roomkaasmousse. Dit alles in 1 lijn, onder en boven garneren met een rechte lijn aardbeien coulis.