



MENU April 2009 Albert ter Horst

Sandwich van gerookte zalm en selderij-aardappelkoekjes

15 pers.

Ingrediënten:

Pannenkoekjes:

550 g aardappelen
375 g knolselderij
2 sjalotjes (gesnipperd)
100 ml arachideolie
500 g gerookte zalm (plakjes)
1 krop lollo rosso
20 gram bloem
peper en zout

Dressing:

100 ml witte wijn (goede)
100 ml olijfolie (neutraal)
2 el bieslook (fijngesneden)
6 el crème fraîche
peper en zout

Garnering:

8 kerstomaatjes
1 bakjes tuinkers

Bereiding:

Pannenkoekjes:

Schil de aardappelen en de knolselderij, rasp ze en vermeng ze met het sjalotje, peper en zout. Voeg hier de bloem en wat melk aan toe om een lekker beslag te krijgen. Vorm er 45 dunne pannenkoekjes van en bak ze in een koekenpan in de olie aan beide zijden goudbruin, krokant en gaar, diameter 10 á 11 centimeter.

Dressing:

Meng de ingrediënten voor de dressing.

Serveren:

Leg op elk bord in het midden een pannenkoekje, hierop een plakje zalm, een blaadje sla en een lepeltje van de dressing en een pannenkoekje. Herhaal dit nog eenmaal. Dek af met een pannenkoekje.

Leg boven op het torentje een halve tomaat en garneer de toren en bord met tuinkers





MENU April 2009 Albert ter Horst

Groene aspergeroomsoep met serranoham

15 pers.

Ingrediënten:

1000 g groene asperges +
restanten van hoofdgerecht
6 sjalotjes
200 g gewone spinazie
50 g boter
3 l kalfsbouillon
3 dl room
peper, zout

Bereiding:

Soep. Gebruik de thuisgemaakte 2,5 liter krachtige kalfsbouillon. Snij de punten van de asperges er ter lengte van 3 cm af en kook deze in een beetje bouillon beetgaar. Zet de punten apart voor garnituur en giet de bouillon terug in de pan. Schil de asperges als de schil te stug is. Snij er de ondereindjes vanaf. Laat schillen en kontjes, ook van het hoofdgerecht, een half uur trekken in de bouillon. Passeer de bouillon. Was de spinazie en laat uitlekken.

Snij de rest van de groene asperges klein. Pel en snipper de sjalotjes. Laat 50 gr boter in een pan smelten, fruit hierin de sjalotjes. Fruit de gesneden asperges even mee. Fruit ten slotte ook de spinazie even mee.

Voeg een liter bouillon toe en kook alles in 25 minuten gaar.

Pureer de massa (Magimix, blender of staafmixer) en wrijf door een grove zeef.

Voeg de bouillon toe. Kruid met peper, zout. Passeer de soep nogmaals, voeg 3 dl room toe en breng aan de kook.

Voor het garnituur:

de groene aspergepunten
15 plakjes Serranoham
1 bosje paarse basilicum

Garnituur. Snij de ham in reepjes en bak op een laag vuur in eigen vet uit. Snij of hak de basilicum klein.

Afwerking en presentatie: Schep soep in de voorverwarmde soepborden. Leg in het midden een hoopje aspergepunten en daarop reepjes ham. Bestrooi met basilicum.



Ingrediënten kalfsbouillon:

2 kg kalfsbotten
1 kalfsknie
500 gr bouquet garni van prei, ui en wortel,
50 gr tomatenpuree,
kruiden (peterselie, selderij, een beetje rozemarijn, tijm en een blaadje laurier),
4 liter water

Dit thuis maken

1 Laat de botten en de kalfsknie ongeveer 30 minuten in de oven op een bakplaat met iets boter, bruin kleuren op 200 graden. Snijd het bouquet garni fijn en zet dit samen met botten, kalfsknie(en het sap/jus), de tomatenpuree en de kruiden op. Voeg water toe (moet uiteindelijk 3 liter bouillon worden). Laat dit minimaal 3 uur trekken, daarna passeren en afkoelen. Voor hergebruik het vetlaagje afscheppen.

0,5 liter kalfsbouillon moet naar het hoofdgerecht!



MENU April 2009 Albert ter Horst

Crème brulée van kalfslever

15 pers.

Ingrediënten:

150 g wittebrood zonder korsten
1,5 dl melk
600 g kalfslever
80 g eidooier
4 dl room
colorosozout (kleurzout)
zout en witte peper
15 salieblaadjes
boter om in te vetten
100 g rietsuiker
hobby-brander

Bereiding:



Verwarm een half uur voor gebruik de oven voor op: 140°C en zet een braadslede met een laagje heet water in de oven.

Crème brulée. Week het wittebrood voor in de melk. Draai dit samen met de in stukken gesneden kalfslever en eidooier in een blender tot een fijne, gladde massa.

Voeg room toe en breng het geheel op smaak met zout en witte peper.

Wrijf de massa door een zeef.

Verdeel over 15 met boter ingevette bakjes en dek deze, elk afzonderlijk, af met alufolie. Zet de bakjes nu in de hete bain-marie in de oven en laat in ± 20 minuten gaar worden, controleren of de brulée gaar is!

Frituur de salieblaadjes knapperig, bv. in de wok

Stort, net voor het uitserveren, de gare, lauwe crème op een stalen plaat.

Bestrooi de crème met rietsuiker en brand de suiker met een hobbybrander.

Doe dit twee maal.

Voor de portdressing:

20 g balsamicoazijn
20 g sjalottenazijn
60 g rode Port
20 g druivenpitolie
140 g arachideolie
15 g suiker
zout en witte peper naar smaak

Portdressing. Roer voor de dressing de azijnen en oliën goed door elkaar.

Laat de suiker caramelliseren, blus af met het mengsel en laat weer aan de kook komen. Laat de vloeistof geheel afkoelen. Monteer de dressing met behulp van een staafmixer en breng verder op smaak met zout en witte peper.

Garnering. Maak de rode krulsla schoon en slinger droog.

Schil de appels, snij in kleine blokjes. Bak ze even aan in wat boter en suiker beetgaar.

Rooster de pijnboompitten in een droge pan.

Snij het spek in blokjes en bak uit.

Afwerking en presentatie:

Plaats in het midden van het bord de crème, plaats daarop het gefrituurde salieblaadje en daaromheen de sla. Nappeer de sla met de portdressing. Verdeel daarover de geroosterde pijnboompitten, de appelblokjes en de uitgebakken spekjes.

Voor de garnering:

100 g rode krulsla
2 Granny Smith appels
boter en suiker
60 g pijnboompitten
100 g gerookt spek
scheutje Armagnac



MENU April 2009 Albert ter Horst

Gerookte lamsfilet met sinaasappel saus

15 pers.

Ingrediënten:

Gerookte Lamsfilet

1,5 kg lamfilet
0,2 liter kalfbouillon (van de soep)
4 cl cointreau = borrelglas

Bereiding:



Sinaasappelsaus:

6 perssinaasappelen
150 gram uien
3 eetlepels sinaasappelhoning
3 theelepels franse mosterd.
4 cl.cointreau. = borrelglas
150ml crème fraîche
2 teentjes knoflook.
Olie
3 takjes Tijm, 3 takjes rozemarijn.
Zout en peper naar smaak._

Bestrijk de lamsfilet met olie en rook de filet in een rookoven, circa 2 minuten. Snijd daarna de filets in kleine bieftjes van 50 gram per stuk (2.p.p.) Bak de filettjes vlak voor het opdienen 3 minuten aan beide kanten. Kruid ze met zout en peper, zet de filettjes daarna een paar minuten afgedekt weg om te rusten. Laat ze vooral niet doorgaren (doorslaan). Blus de bakpan met 4 cl. Cointreau en een scheutje kalfsbouillon (van de soep) Laat het geheel even opkoken en voeg dit na het zeven aan de sinaasappelsaus toe.

Groene asperges

75 mini groene asperges.

Pers de sinaasappelen uit. Schil en snipper de knoflook en snijd de uien fijn. Smoor de uien met de knoflook in een beetje olie, voeg daarna de honing en de mosterd toe. Laat het geheel zachtjes bakken. Blus het geheel af met de 4 cl cointreau en voeg daarna de sinaasappel sap , drie takjes tijm en drie takjes rozemarijn toe en laat alles zachtjes doorkoken, circa 20 minuten, haal hierna de tijm en de rozemarijn weer uit de saus.

Aardappelen

900 gram nieuwe krieltjes (indien te verkrijgen)
1 bosje peterselie. (fijngehakt)
50 gram boter.
Zout naar smaak

Pureer het geheel met een staafmixer. Bak de filettjes Voeg hieraan de jus van het bakken toe, zeef het geheel. Voeg aansluitend de crème fraîche toe en maak de saus op smaak.

Schil de asperges als de schil te stug is. Snij de ondereindjes er af. Kook de asperges met zout totdat deze beetbaar zijn. Afhankelijk van de grootte van de asperges maximaal 5 per persoon. Bij het rangschikken van de asperges op het bord even afstrijken met gesmolten boter, hierdoor oogt het geheel mooier op het bord.

Kook de krieltjes met wat zout.

Bestrooi deze met gehakte peterselie en voeg een stukje boter toe als de krieltjes op het bord liggen.

Opmaak:

Neem grote borden, maak een spiegelkje op het bord met de sinaasappelsaus. Leg vervolgens de lamsfiletbieftjes op het midden van het bord, leg daarbovenop de groene asperges en er omheen de krieltjes.



MENU April 2009 Albert ter Horst

Kaneelappel met frambozensorbet

15 pers.

Ingrediënten:

Sorbet

3,75 dl water
500 g suiker
5 dl frambozencoulis
20 gram stabilisator

Appel

2,5 liter water
25 g kaneel
5 stuks kaneelstaafjes (gebroken)
8 handappels (hard, breaburn)
1 citroen

Sabayon

9 stuks eierdooiers
2 dl sinaasappelsap
1 dl Grand Marnier
poedersuiker

Bereiding:

Sorbet

Doe het water en de suiker in een sauspan. Zet dit op een laag vuur en roer het tot een gladde massa. Voeg de gepureerde frambozen toe en meng het geheel goed door elkaar. Laat het mengsel afkoelen. Draai het in de ijsmachine. Daarna afgedekt in de vriezer opbergen.

Appel

Los de kaneel op in het water en voeg de gebroken kaneelstaafjes toe. Breng dit aan de kook in een grote pan waarop een vergiet past of in een stoompan. Schil de appels en snijd er aan de bovenkant en de onderkant een plakje af. Bewaar de schillen na ze besprenkeld te hebben met citroensap, Snij de appels, horizontaal, doormidden. Hol de appels uit met een Pommés parisiene boor. Maak de appelwanden zo dun mogelijk maar wel handelbaar. Besprenkel de binnenkant met citroensap. Zet de uitgeholde appels in het vergiet in de pan en sluit af met een deksel. Het kaneelwater moet net koken. De stoom zorgt ervoor dat de appels in circa 5 minuten beetgaar zijn.

Sabayon

Doe de eierdooiers, het sinaasappelsap en de Grand Marnier in een sauspan. Klop dit mengsel op een zacht vuur of au bain-marie op tot een mooie luchtige massa die nog net gietbaar is. Maak op smaak met wat poedersuiker. Houdt de sabayon warm.

Serveren:

Giet de warme sabayon als een spiegel op het voorverwarmde bord. Zet de nog lauwe appels op de spiegel en vul deze met het sorbetijs. Garneer met de bewaarde appelschil en een beetje poedersuiker

