



**MENU Oktober 2009**  
**Rene de Jong**

**Tapas van lamsfilet met zongedroogde tomaatjes en olijven**

**Rouleau van kip met krab in gelei van gerookte paprika**

**Bospaddestoelensoep, gedroogde copa di parma en basilicumcoulis**

**Eendenborst met lavendel-honingsaus, rode en witte kool en aardappelkroketjes**

**Koffieparfait met syllabub**

**Tapas van lamsfilet met zongedroogde tomaatjes en olijven**

**15 pers**

**Ingrediënten:**

Voor de tortilla(wrap):  
150 gr  
polenta(maismeel),  
3 dl melk,  
zout,  
2 eieren,  
2cl olijfolie.

Voor de vulling:  
150 gr olijven,  
100 gr zongedroogde  
tomaten (potje op olie),  
1dl olijfolie,  
zout,  
20gr peterselie,  
10gr tijm,  
2 teentjes knoflook.

350 gr lamsfilet,  
1 teentje knoflook,  
zout en zwarte peper

eikenbladsla  
1 pot olijven met piment

**Lamsfilet**

Met de hand snijden (3mm) en met mes uitdrukken. Tussen folie verder platmaken tot carpaccio dikte.

Marineren met knoflookpulp, zout en zwarte peper.

Maak een **tortillabeslag** en bak hiervan kleine pannenkoekjes.

Maak van de olijven, zongedroogde tomaten, olijfolie, zout peterselie, tijm en knoflook met een staafmixer een puree/tapenade.

Smeer op iedere tortilla een laagje van de tapenade, snijd dunne plakjes lamsfilet en leg deze er boven op. Rol deze tortilla strak op. Snijd de tortilla in plakjes van circa 1,5 cm en steek hier een prikker met groene olijf in.

**Opmaak:** op langwerpige platte bordjes drie stukjes tortilla per persoon op een bedje van eikenblad sla leggen, met wat druppels olie van de zongedroogde tomaten.

**Rouleau van kip met krab in gelei van gerookte paprika****15 pers.****Ingrediënten:**

100 gr groene kruidenmosterd,  
80 gr suiker en een paar druppels soja saus.

400 gr krabvlees (vacuum verpakt),  
1 granny Smith,  
80 gr crème fraiche,  
30 gr bieslook,  
1 witte ui,  
2kilo rode paprika (8 grote rode),  
20 gr agar agar.

8 filets maiskipfilet

16 sneetjes focaccia met rozemarijn

Olijfolie, 16 stuks spaghetti.

Gemengde sla

**Bereiding:**

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Meng de mosterd met de suiker en sojasaus tot een gladde emulsie.

Meng de krab, met de appel (in kleine blokjes gesneden), de fijn gesneden bieslook, en de crème fraiche. De uien fijn snijden en 20 seconden in kokend water blancheren, en onder koud stromend water laten afkoelen. De ui goed laten uitlekken en door het krabmengsel mengen.

Bak de paprika's 15 minuten in de oven, laat ze iets afkoelen en verwijder het vel en de zaadjes. Rook de paprika's gedurende 10 minuten. Pureer de rode paprika in een blender, meng er de agar-agar door en breng op smaak met zout.. Breng de paprikapuree aan de kook en strijk het uit in een dunne laag op een met olie ingevet bakpapier. Laat minimaal 5 minuten opstijven.

Plet de kipfilets tussen 2 laagjes plasticfolie, zodat ze 2x zo groot worden. Bestrooi de kipfilet met peper, zout en paprikapoeder en rol ze op. Wikkel ze in plasticfolie en draai het folie stevig vast. Verwarm een pan met water tot 70 graden. Leg de kiprolletjes hierin en gaar ze in 15 minuten.

Bak de sneetjes focaccia in een beetje olijfolie goudbruin.

Frituur de spaghetti stengels.

Snijd van de paprikagelei repen van 10 cm lang en 4cm breed, verdeel de krabsalade erover en rol ze op.

Snijd de kipfilet rolletjes in 15/16 gelijke stukjes.

**Opmaak:** Groot plat bord: links een rolletje kipfilet met daarin de spaghettistengel, ernaast het focacciabroodje met daarop de het krab/papikarolletje en daarnaast 3 druppels van de mosterd emulsie in verschillende grootte.

Een plukje sla toevoegen

**Bospaddestoelensoep, gedroogde copa di parma en basilicumcoulis****15 pers.****Ingrediënten:**

2,5 liter bouillon  
paddenstoelenbouillon (thuismaken)

250 gr gedroogde boleten,  
400 gr ui,  
2 fijngesneden venkels  
1 ½ teentje knoflook,  
1 kilo fijngesneden champignons,  
2 laurierblaadjes,  
5 rijpe tomaten,  
6 geplette peperkorrels,  
4 takjes tijm,  
1 dl sojasaus,  
olijfolie

150gr copa di parma  
125gr basilicum,  
2 ansjovisjes en  
2 teentjes knoflook,  
1,5dl maiskiemolie

Laat de boleten met de uien, knoflook en champignons aanzweten, voeg water en de overige ingrediënten toe, Laat op een laag vuur nog even meefruiten. Voeg 3 liter water toe en laat op een laag pitje circa 4 uur trekken, pureer en passeer door een zeef (met doek) en laat inkoken tot 2,5 liter.

**De basilicumcoulis:** Snij de knoflokteentjes heel klein en fruit ze zachtjes in een scheutje olie. Doe de knoflook met de basilicum en de ansjovisjes in de blender en voeg langzaam de olie toe. Wanneer het een mooie vaste emulsie is geworden overgieten in een steelpannetje en voorzichtig even verwarmen. Wegzetten.

**Copa di parma:** Oven voorverwarmen op 160 graden, de plakjes copa di parma naast elkaar op een bakplaat leggen en in ca. 15-20 minuten drogen.

De soep verwarmen, de resterend 2dl slagroom in kidde (zonder suiker) en de copa in stukjes breken.

**Opmaak:** Kopjes voorverwarmen.

In ieder kopje een lepel soep scheppen daarop een laagje stijf geklopte slagroom, daarop weer een lepeltje basilicumcoulis en tenslotte de verkruimelde copa.



## MENU Oktober 2009 Rene de Jong

### Eendenborst met lavendel-honingsaus, rode en witte kool en aardappelkroketjes 15 pers.

**Ingrediënten:**

15 wilde eendenborsten

**Voor de saus:**

1 liter vleesfond,  
300ml rode tafelwijn,  
4 eetlepels honing,  
10 takjes lavendel,  
klontjes koude boter.  
(De wijn van het menu  
gebruiken bij de saus)

**Voor de rode en witte  
kool: De kool heel fijn  
snijden met de  
snijmachine**

1 kilo rode en 1 kilo witte  
kool fijngesneden,  
8 eetl boter,  
3 uien,  
4 tl. karweizaad,  
3 el. rode wijnazijn,  
5 theelepels suiker,  
3 eetlepels witte wijn  
azijn.

**Voor de kroketjes:**

1 kilo bintjes  
4 eierdooiers,  
40 gr boter,  
peper, zout en  
nootmuskaat  
Bloem,  
4 eiwitten, en  
paneermeel

**Bereiding:**

**Begin met de saus:** Kook de fond met de wijn en de honing in tot de helft en doe de laatste minuten de lavendel erbij. Giet de saus door en zeef en zet apart.

**De groente:** Gebruik 2 pannen en smelt in elk 1 el boter. Fruit in beide pannen de helft van de ui. Voeg aan de ene pan de rode kool met karweizaad, de rode wijnazijn, de helft van de suiker, peper en zout toe. Voeg aan de andere pan de witte kool met de witte wijnazijn, de rest van de suiker peper en zout en smoor beide koolsoorten 10-12 min knapperig gaar.

**De kroketjes:** Was de aardappelen en kook ze in de schil gaar in gezouten water. Laat de aardappelen iets afkoelen, pel ze en druk de aardappelen door een pureeknijper. Voeg boter en de eierdooiers toe. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Maak van de puree langwerpige rolletjes (heel goed te doen met bakpapier) en laat het koud worden. Neem 4 diepe borden, vul er 1 met een dikke laag bloem, doe de eiwitten in het 2<sup>de</sup> diepe bord en klop het licht schuimig. Doe in de volgende 2 borden een goede laag paneermeel.

Snij van de rollen puree klein kroketjes, rol die door de de bloem, daarna door het eiwit en als laatste 2x maal door de paneermeel. Laten rusten tot gebruik.

Verwarm de frituurolie op tot 180 graden.

Bak niet teveel kroketjes tegelijk. Laten uitlekken op keukenpapier.

**Eendenborst:** Laat de eendenborst op kamertemperatuur komen. Dep ze droog. Snij in het vel een ruitmotief. Bestrooi de vleeskant met peper en zout. Verhit een koekenpan, leg de borst op de velkant 4 minuten in de pan en bak het vel goudbruin en krokant.

Keer de filets en bak ze op de vleeskant nog 3 min. Leg de eenborst nog 7 a 8 min in een voorverwarmde oven op 160 graden.

Verwarm de saus op een laag vuur en voeg de koude boter toe

**Opmaak:** Leg links op het bord een laagje witte kool met daarop een laagje rode kool (losjes niet via een ring) Snijd de eendenborstfilets in mooie plakjes en leg op het bord met saus, vul aan met  $\frac{3}{4}$  kroketjes per persoon.

## Koffieparfait met syllabub

15 pers.

### Ingrediënten:

#### Kapsel:

5 eieren splitsen,  
5 eiwitten  
5 eidooiers,  
170 gr suiker,  
15gr maïzena,  
210 gr bloem.

#### Syllabub:

2 citroenen,  
2el cognac,  
4el sherry,  
150gr witte  
bastardsuiker,  
½ liter slagroom,  
nootmuskaat naar  
smaak.

#### Koffieparfait:

250 gr suiker,  
1,2dl zeer sterke koffie  
(6 el Nescafe)  
10 eidooiers,  
6 dl slagroom en  
150 gr chocolade  
boontjes.

Ringen 6 cm hoog

### Begin met het kapsel en de parfait

**Kapsel:** de eiwitten met de suiker rustig kloppen in de keukenmachine. Als de eiwitten stijf zijn de eidooiers toevoegen. De gezeefde maïzena en bloem erdoor spatelen. Het mengsel dun uitsmeren op bakfolie, of bakmatje. Afbakken op 210 graden gedurende ongeveer 10 minuten.

#### Syllabub:

Zestes van de citroenen halen. Citroenen uitpersen en het sap zeven. Alle ingrediënten, **behalve** de slagroom, mengen en afgedekt zo lang mogelijk laten staan. De slagroom lobbig kloppen. Vlak voor het uitserveren het gezeefde vocht door de slagroom roeren.

#### Parfait:

Kook de koffie met de suiker in tot ongeveer 1/3  
Doe de eidooiers in de keukenmachine en giet er al kloppend langzaam het koffie extract bij. Blijf kloppen tot het mengsel volledig afgekoeld is. Klop de slagroom stijf en meng met het koffiemengsel.

Leg een plakje kapsel onder in een metalen ring (ringen voorcoelen) en giet er de parfait op, zet in de vriezer.

**Opmaak:** Schik de parfait in een diep koel bord, lepel de syllabub er omheen en garneer met koffieboontjes