



MENU Mei 2010
G.H. de Vries

Eimimosa met asperge-espuma

Lauwwarme salade met asperges, tuinbonen en shii- take

Aspergesoep met gebakken gamba en kervel

Teryaki van struisvogel met Japanse noedels en avocadowasabimayonaise

Taartje van mascaronemousse met aardbeien

Eimimosa met asperge-espuma

15 pers.

Ingrediënten:

Asperge-espuma:

100 gr Ui
250 gr Groene asperges
1 tl Dijonmosterd
1 Eidooyer
1 el Olijfolie
1,5 dl Slagroom
Zout en peper

Eimimosa:

8 st Eieren
4 el Mayonaise
½ Citroen sap van
2 st groene asperge(garnering)

Bereiding:



Asperge-espuma. Pel de uien en snipper fijn. Snijd de houtige uiteinden van de asperges af. Breng een pan met gezouten water aan de kook. Doe er de asperges en gesnipperde ui in en laat 15 minuten zachtjes koken. Let op: Houd 2 asperges achter voor de garnering! Giet af in een zeef en laat de asperges schrikken onder de koude kraan. Draai de asperges en ui in een keukenmachine fijn, samen met de mosterd, eidooier en olijfolie. Schep er de slagroom door en passeer door een zeef. Breng op smaak met zout en peper. Giet in een sifon. Houd de sifon ondersteboven en breng de twee gaspatronen aan. Schud de sifon daarna stevig. Zet de sifon een tijdje in de koeling. Eiermimosa. Kook de eieren hard. Pel ze en scheid de dooiers van het eiwit. Hak beide grof. Meng de dooier met de mayonaise en het sap van de citroenen (massa blijft korrelig). Doe de massa in een spuitzak en leg in de koeling. Snijd de 2 beetbaar gekookte asperges in kleine stukjes.

Presentatie: Neem 15 ovale glaasjes. Doe in laagjes in de glaasjes: grof gehakt eiwit, asperge-espuma, eidooier met mayonaise, asperge-espuma, en tot slot aspergestukjes en grof gehakt eiwit.

Lauwarme salade van zeetong met tuinbonen, asperges en shii-take

15 personen

Ingrediënten:

30 st Zeetongfilet van 70 gram
30 st Witte asperges AA
2 kg Tuinbonen verse
125 g Rucola sla
2 st Sjalotjes
300 g Shiitake
2 el Goede balsamicoazijn
12 el Extra vierge olijfolie
3 el Xeresazijn
Peper en zout



Bereiding:

Schil de asperges van net onder de kopjes tot de voet en snijd de onderste harde stukjes eraf. Kook de asperges beetgaar in ongeveer 6 minuten in gezouten water. Dop de tuinbonen en kook ze 2 minuten. Bonen van velletje ontdoen (dubbel doppen) en uit laten lekken. Snijd de asperges in stukjes van 2,5 cm. Houd de aspergepuntjes apart. Maak een dressing van balsamico azijn, xeresazijn en olijfolie. Snipper de sjalotjes en laat zachtjes aanstoven in boter. Voeg de shiitake toe en vervolgens de asperges en tuinboontjes en laat zachtjes opwarmen. Kruid met peper en zout. Aspergepuntjes op een schaal onder aluminiumfolie opwarmen onder de salamander. Haal de zeetongfilets *vlak voor het bakken* door de bloem en bak ze mooi bruin in de roomboter. Bestrooi met peper en zout.

Presentatie: Schik de asperges, shiitake en tuinboontjes als een bergje in het midden op de borden. Schik er een zeetongfilet op en werk af met enkele blaadjes rucola. Doe de dressing in een spuitflesje en garneer hiermee de salade af.

Wijnbeschrijving maand mei 1^e en 2^e gerecht

Viognier de la Chavalieri 2009. Wit, vin de Pays d'Oc. Wijnhuis Laroche, Languedoc/Roussillon Frankrijk. Druif 100% Viognier. Alcoholpercentage 13% De viognierdruif is een niet veel voorkomend ras, voor witte wijn. De druiven zijn klein, hebben een diepe kleur en produceren gouden volle wijnen. In smaak en geur treft men abrikozen, perzik en bloemen. Dit druivenras komt oorspronkelijk uit het noordelijk Rhône gebied. Michel Laroche is wereldwijd bekend als de innovatieve producent van topwijnen in Chablis en tegenwoordig ook van wijnen in de Languedoc en Chili. Deze Viognier is één van de cépagewijnen die Laroche in het Franse zuiden maakt. Van de viognierdruif worden in de noord-Rhône uitzonderlijk geurige wijnen gemaakt die jaren kunnen ouderen. Deze Viognier uit het zuiden is ook heel geurig maar bedoeld om jong van te genieten. De wijn is fonkelend lichtgeel en geurt naar perzik, ananas, hyacint en zoete meloen. In de mond valt zijn frisse fruitigheid op. Een evenwichtige, aromatische wijn met een opwekkende afdronk. Een geurig, fris aperitief en een elegante begeleider van lichte (lunch)gerechten. Ligging wijngaard Viognier is een lastige druif. Hij kan uitstekend veel zon verdragen, maar heeft ook koelte nodig om te voorkomen dat hij te log, te dik en te uitgesproken wordt. Michel Laroche heeft zijn viognier in de Languedoc op hellingen met een noordelijke expositie aangeplant zodat ze wel zon maar niet te veel warmte krijgen. Het resultaat is een frisse, elegante, evenwichtige Viognier. Wijn/spijs suggesties Door zijn uitgesproken florale tonen wordt een Viognier terecht bij gerechten met oosterse specerijen aangeraden. Laroche's Viognier is ook aromatisch maar op een mooie, bescheiden wijze waardoor hij bij verfijnd gekruide gerechten het best tot zijn recht komt. Serveer temperatuur 10-12°C Leverancier: Henri Bloem Enschede

Wijn voor Hoofdgerecht

'Montigl' Pinot Nero DOC Riserva 2006. Rood. Wijnhuis Kellerei Cantina Terlan, Sud-Tirol Italië
Druif 100% Pinot Noir, Alcoholpercentage 13,5% In de Terlan regio is deze producent al gevestigd sinds 1893. Het is tegenwoordig een coöperatie van meer dan 100 wijnboeren uit de directe omgeving (150 HA ca 1.2 mln fles/jaar). Met deze aantallen is het een kleine coöperatie in de regio! Wijnmaker Rudi Kofler maakt 50% rood en 50% witte wijnen in de moderne kelder, deze dragen alle het DOC label (Denominazione di Origine Controllata).

In de kelders bevindt zich een unieke wijnverzameling van ca. 12000 flessen (van 1955 tot nu). Een collectie van deze soort

en omvang is uniek en hiervan is er geen ander in Italië. Serveer temperatuur 16-18°C

Leverancier: Henri Bloem Enschede

Aspergesoep met gamba en kervel

15 personen

Ingrediënten:

2 kg Witte (soep)asperges
2 st Sjalotjes
30 g Boter
1 dl Witte vermout
3 ltr. runderbouillon
2 bak Groene aspergetips
2 dl Slagroom
Zout en peper
30 st Gepelde Gamba's
1 bs Kervel



Sjalotje pellen en snipperen. Met dunschiller asperges schillen van vlak onder kopje naar beneden, houtachtige uiteinden eraf snijden.

Asperges tot aan kopjes in stukjes van 1 cm snijden, kopjes apart houden. In pan boter smelten en sjalotjes zachtjes fruiten met de aspergestukjes. Na een paar minuten de vermout erover schenken en verwarmen tot het vocht verdampt is. Dan 3 liter runderbouillon toevoegen. Dit alles ca 5 minuten laten koken. Intussen de aspergekopjes en groene tips in 5 minuten beetgaar koken. In zeef afspoelen in koud water en laten uitlekken. De aspergestukjes met de bouillon in de blender doen, slagroom toevoegen en tot een gladde massa pureren. Soep terug doen in de pan en opnieuw verwarmen en op smaak brengen. De gepelde gamba's kruiden en bakken. Eventueel de soep passeren door een zeef (optioneel)

Presentatie: Soep in kleine diepe bordjes scheppen en van groene aspergetips en aspergepunten in het midden een bergje maken. Daarboven op de garnalen met een toefje kervel.

Basisrecept: Runderbouillon

1 kilo runderbotten
500 gram soepvlees
2 prei
2 winterwortels
2 ui met schil
15 takjes bladselderij
3 laurierbladeren
1 takje tijm
1 tak rozemarijn
enkele stukjes foelie
versgemalen zwarte peper
4 liter water

Was alle groenten, en snijd ze in stukken. Doe de botten en het vlees in een soeppan. Breng het vlees en de botten met het koude water aan de kook. Schuim daarna goed af. Doe dan de groenten en kruiden erbij. Doe het deksel op de pan, en laat de bouillon vier uur op laag vuur sudderen. De bouillon hoeft niet te koken. Je kunt bouillon ook in een snelkookpan maken, dan is de bouillon na drie kwartier toe aan de volgende fase. Bedenk wel dat je een hogedrukpan maar tot een bepaald niveau mag vullen, en dat vlees en groenten óók volume in beslag nemen. Bovenstaande hoeveelheid past net in een grote 9-liter snelkookpan. Zeef de bouillon als hij voldoende is getrokken. Kook de bouillon nu in tot drie liter, en laat daarna snel afkoelen.

Teryaki van struisvogel met japanse noedels en avocadowasabimayonaise

15 pers.

Ingrediënten:

2 kg Struisvogelfilet
2 st Rijpe avocado
1 el Wasabi, voorzichtig scherp van smaak
2 dl Druivenpitolie
2 st Ei
2 st Limoenen(sap)
500 gr Japanse noedels
3 dl Teryakisaus
3 st Lente-uitjes
20 g Verse gember

Bereiding:



Marineer de struisvogelfilet, aan een stuk, in de teryakisaus, dek af en laat min. 30 minuten staan, draai het vlees af en toe om. Pel de avocado en verwijder de pit. Pureer avocado met het ei, limoensap en de wasabi (begin met een ½ eetlepel!!) en voeg geleidelijk de druivenpitolie toe onder voortdurend mixen. Breng op smaak met peper en zout. Schil de gember en snijd in heel fijne julienne. Kook de noedels gaar. Lauwwarm serveren. Neem de filet uit de marinade en bak de filet in z'n geheel in zeer weinig olie. Let op: door de zoete marinade kan het vlees snel aanbranden. Wikkel het vlees in de aluminiumfolie en laat het even rusten in de warmhoudkast. Meng ondertussen de lauwwarme noedels met 4 eetlepels avocadowasabimayonaise (punt 3). Snijd de filet in mooie dunne plakjes. **Presentatie:** Schik de noedelsalade op het bord en verdeel er de plakjes filet over. Werk af met overgebleven avocadowasabimayonaise, de gemberjulienne en wat fijngesnipperde lente uitjes. Dien lauwwarm op.

Taartje van mascarponemousse met aardbeien

15 personen

Ingrediënten:

biscuitdeeg

5 st Eieren- gesplitst
150 g Suiker
60 g Bloem
40 g Maïzena
1 kg Aardbeien
Triple sec Zuiddam
Poedersuiker
2 dl Slagroom
bos Muntblaadjes

Afdekgelei:

3 dl Aardbeiensap
1½ dl Water
3 el Suiker
9 g Gelatine

mascarponemousse

9 g Gelatine
90 g Water
120 g Suiker
250 g Mascarpone
1 st Sap van citroen
3 st Eiwitten
45 g Suiker



Bereiding:

Biscuitdeeg. Ei-dooiers en suiker au bain marie loskloppen en daarna koud kloppen. Bloem en maïzena zeven en dit onderspatelen bij het eigeel. Als laatste de stijf geslagen eiwitten er luchtig doorheen spatelen. Dit uitgieten op een bakplaat met bakpapier en afbakken op 180 graden in een voorverwarmde oven. Het biscuit is goed als het lichtbruin van kleur is en als je er op drukt moet het terugveren.

Afdekgelei. Breng sap met water en suiker aan de kook en los hierin de vooraf geweekte gelatine in op.

Neem metalen vormpjes. Leg hierin een rondje van het biscuitdeeg onderin en besprenkel met Triplesec.

Halveer een aantal aardbeien en zet deze rechtop langs de kant. Ze mogen niet boven de vorm uitsteken. Schik vervolgens wat aardbeistukjes op de biscuitbodem.

Vul verder af met het mascarponemengsel en laat nog wat ruimte over voor de afdeklaag. Plaats de taartjes zonder afdeklaag in de snelvriezer. Giet de gelei over het taartje zodat er een mooi afdeklaagje ontstaat.

Mascarponemousse. Week de gelatine voor de mascarponemousse in koud water. Warm het water op en voeg 120gr suiker toe zodat er een stroop ontstaat. Los hier de uitgeknepen gelatine in op.

Klop dit mengsel zeer snel onder de mascarpone en voeg citroensap toe. Klop eiwitten met 45 g suiker stijf. Klop de room stijf en meng het onder het mascarponemengsel. Spatel het eiwit er luchtig onder.

Presentatie:

Plaats het taartje op een bord en garneer af met een stukje aardbei en een

4,5 dl Slagroom

muntblaadje. Strooi wat poedersuiker op het bord en leg er wat aardbeitjes en een toefje geslagen room naast.