



**Menu**                    **September 2011**  
**Naam chef**        **Wim Smit**

**Salade van Noordzeekrab, citroenkletskopjes en een pikante gazpacho**

**Heilbot afgelakt met zwarte olijfolie, jus van bospeentjes en cress**

**Parelhoen in prosciutto, balsamico bietjes, vijgenpuree en boutje met honingkruim**

**Pyramide van nougatineparfait met een compote van rood fruit**

**Salade van Noordzeekrab, citroenkletskopjes en een pikante gazpacho**

**15 personen**

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding</b>
<p>Citroenkletskopjes</p> <p>125 gram brunoise van citroenschil                  225 gram witte basterdsuiker                  140 gram bloem                  120 gram gesmolten boter                  60 gram (citraen-) water</p>	<p>Blancheer de fijngesneden citroenschil. Laat het vocht afkoelen en houdt 60 gram apart. Doe alle ingrediënten in de blender en draai er een gladde massa van. Stort de massa en laat 30 minuten rusten.</p> <p>Smeer het beslag zeer dun uit op een siliconenmatje en bak gedurende 10 minuten in een oven van 170 graden. Steek vervolgens 30 kletskoppen uit het nog warme deeg met een scherpe ring met een diameter van 5,5 cm en laat op een koud werkblad de kletskoppen krokant worden. Aangezien het deeg snel hard wordt, kan dit beter in delen worden gebakken (3 x 10 of 2 x 15 kletskoppen)</p>
<p>Salade van Noordzeekrab</p> <p>1,5 kg poten van de koningskrab</p>	<p>Stoom de poten gedurende 6 minuten en laat afkoelen. Kraak met een wildschaar of de botte kant van een zwaar mes de poten aan een kant. Haal met een vork of kreeftenpen het vlees uit de poot. Men houdt ongeveer 1000 gram krabvlees over. Controleer al het witte vlees op membranen en stukjes schelp.</p>
<p>Mayonaise</p> <p>2 eieren                  2 el franse mosterd                  ½ el citroensap                  3 dl zonnebloemolie</p>	<p>Meng de eieren, mosterd, olie met wat zout en peper en klop met een garde tot een homogene massa is verkregen. Voeg druppelsgewijs de olie toe.</p>



4 takjes platte  
peterselie  
7 takjes kervel  
7 takjes dragon  
3 takjes koriander  
15 stengels bieslook  
100 gram crème  
fraîche

#### Eierflensjes

6 eieren  
60 gram room  
peper en zout

#### Gazpacho (saus)

750 gram pomodori  
500 gram gepelde  
tomaat uit blik (+  
vocht)  
4 dl kreeftenfond  
2 kleine uien  
1 rode paprika  
1 komkommer  
1 mespunt piment  
1 mespunt  
gemberpoeder  
3 el sherryazijn  
3 el sesamolie  
2 el hoisinsaus  
2 el sojasaus  
2 el limoensap  
3 druppels tabasco

#### Opmaak

rode en groene cress  
125 gram crème  
fraîche

Snijd de kruiden ragfijn en vermeng met de mayonaise en de crème fraîche. Pluk het krabvlees uit elkaar en voeg de kruidenmayonaise toe.

Klop de eieren met de room los en bak er 8 dunne flensjes van. Steek met een scherpe steker 30 rondjes met een diameter van 5,5 cm uit de flensjes en zet koel weg.

Was de pomodori, snijd het vel kruislings in, blancheer kort in kokend water en verwijder het vel. Snijd de ontvelde pomodori in 4 stukken en verwijder de kern en de pitjes.

Snipper de uien en paprika.

Verwijder de schil en kern van de komkommer. Snijd van de komkommer brunoise.

Doe alle ingrediënten in de magimix en draai tot een gladde saus. Zeef de saus en breng op smaak met peper en zout.

Klop de crème fraîche op en doe in een spuitzak.

Maak in het midden van het bord met behulp van de bolle kant van een lepel een spiegel van de saus.

Zet een open ring met een diameter van 6 cm in het midden van het bord en schep hierin een 2 cm dikke laag krabsalade. Dek af met eerst een flensje en dan een kletskop. Schep hier bovenop weer een laag krabsalade, dek af met een flensje en een kletskop. Verwijder de ring. Spuit per bord 8 stipjes crème fraîche in de saus. Zet er een mooie pluk cress bovenop.



**Heilbot afgelakt met zwarte olijfolie, jus van bospeentjes en appelcress**

**15 personen**

<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding:</b>
<p>Olijfolie</p> <p>300 gram gedroogde zwarte olijven (zonder pit)</p> <p>1,5 dl olijfolie</p> <p>15 heilbotfilets met vel à 80 gram</p> <p>Olijfolie</p> <p>20 gram roomboter</p> <p>500 ml bospeensap</p> <p>koude boter</p>	<p>Droog de zwarte olijven gedurende 2-3 uur in een oven van 70 graden Celsius. Zorg dat de olijven helemaal droog zijn. Draai de olijven met de olijfolie in de keukenmachine tot een mooie coulis (evt passeren door een zeef)</p> <p>Verwarm de olijfolie en roomboter en bak de heilbotfilets op velzijde in 3 pannen. Breng op de juiste gaarheid. Ontdoe na het bakken de heilbotfilet van het vel m.b.v. een pincet. Peper de filets en breng voorzichtig een beetje zeezout op. (niet teveel want de zwarte olijfolie heeft ook zijn zout).</p> <p>Kook het bospeensap tot de helft in. Monteer de saus voor het uitserveren met klontjes koude boter. De saus mag niet meer koken.</p>



15 bospeentjes 30 (kleine) groene asperges	Kook de schoongemaakte bospeen en asperges beetgaar (al dente) en snijd in stukjes van ongeveer 5 cm. Glaceer de groenten in warme olijfolie en voeg tijdens het glaceren een beetje peper en zout toe.
50 gram pandan rijst Arachideolie om te frituren	Breng de rijst in een pan met ruim kokend water en laat deze 10 minuten doorkoken. Giet de rijst af en laat de rijst nog 10 minuten staan met de deksel op de pan. Droog het vervolgens in een oven van 70 graden Celcius. Frituur het daarna in een zeer hete wokpan van 230 graden Celcius. Op deze wijze ontstaat gepofte rijst; een krokantje bij het gerecht.
Opmaak  Groene en appel cress	Trek met een kwast een streep van de zwarte olijfolie op het bord. Leg de heilbotfilet in het midden op de zwarte streep, lak de bovenzijde van de filet met weinig zwarte olijfolie en dresseer de groenten er omheen, alsmede de cress. Leg een paar stukjes gepofte rijst op de filets en druppel wat jus van bospeentjes rond het gerecht.



**Parelhoen in prosciutto, balsamico bietjes, vijgenpuree en boutje met honingkruim**

**15 personen**



<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding:</b>
<p>Parelhoen</p> <p>8 parelhoen 15 dunne plakjes prosciutto 15 blaadjes salie 2 takjes rozemarijn</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Snijd de boutjes van de parelhoen. Gebruik deze bouten voor het konfijten (zie hieronder). Snijd de parelhoen filets los van het karkas en verwijder de huid. Gebruik 3-4 karkassen voor de saus. Droog de borsten en wrijf in met peper. Leg een blaadje salie op de borst en wikkel er een dun plakje prosciutto omheen. Bak ze op niet hoog vuur in ongeveer 10 minuten gaar in een beetje boter en de rozemarijn.</p>
<p>Gevogeltesaus</p> <p>3-4 karkassen en overgebleven vlees olijfolie 2 uien 1 prei ½ wortel 2 tenen knoflook 3 stengels bleekselderij 1 blikje tomatenpuree 10 takjes tijm 0,3 liter rode wijn 2 liter water 100 gram koude roomboter.</p>	<p>Botten en overgebleven vlees aanbakken in olijfolie. Maak de groenten schoon, snijd ze klein en voeg dit samen met de tomatenpuree toe aan de botten. Blus dit af met de wijn en voeg daarna 2 liter water en de tijm toe. Laat 2 uur trekken en schuim regelmatig af. De saus zeven en inkoken tot 0,7 liter. Breng op smaak met zout en peper. Monteer de saus met koude boter.</p>
<p>Boutje met honingkruid</p> <p>15 parelhoen boutjes 100 gram panko 40 gram honing 100 gram zachte boter peper en zout 1 blik ganzenvet van 1 liter</p>	<p>Maak het onderste deel van de parelhoenbouten schoon van huid en pezen. Konfijt de boutjes gedurende 1,5 uur in het ganzenvet en dep ze goed droog. Tijdens het konfijten mag het vet niet koken. Bestrooi met peper en zout en zet koel weg. Zeef het ganzenvet na gebruik, giet terug in blik en zet in de koelkast voor de groep van de volgende avond (vet wordt 2 maal gebruikt). Meng de panko met de honing en de boter en bestrijk hiermee de koude boutjes. Zet wederom koel weg en zet ze vlak voor het uitserveren onder de grill en gratineer tot ze goudbruin zijn.</p>
<p>Vijgenpuree</p> <p>8 verse vijgen 8 gekonfijte vijgen 1 el rode wijnzijn 2 el rode port</p>	<p>Schil de verse vijgen en breng zachtjes aan de kook in de port. Voeg de gekonfijte vijgen, azijn, zout en peper toe en pureer in de blender tot een homogene massa. Zet koel weg.</p>





peper en zout  Balsamico bietjes  15 rode (wilde) bietjes 40 ml oude aceto balsamico 20 gram boter  Opmaak	Kook de bietjes in gezouten water beetgaar (15 minuten). Laat ze afkoelen en schil ze. Met behulp van een pommes parisienne steker bolletjes uitsteken. Stoof ze vlak voor het uitserveren in de boter en balsamico. Let op dat de bietjes niet verbranden.  Trancheer (niet geheel doorsnijden) de filets in 1 cm dikke plakken en plaats deze waaivormig op het bord. Laat wat saus rond de filet lopen. Plaats een bolletje vijgenpuree (m.b.v. de ijschep), de bietjes en het boutje daarnaast.
--	---



**Pyramide van nougatineparfait met een compote van rood fruit**  
**15 personen**

<b>Ingrediënten:</b>  Nougatineparfait  600 ml slagroom 75 gram suiker 300 ml water	<b>Bereiding:</b>  Klop de slagroom lobbig en zet meteen in de koelkast. Kook de suiker, honing en het water tot een lichtbruine siroop. Klop het eiwit luchtig en stijf in een goed ontvette
---	---



120 gram honing eiwit van 5 eieren 65 gram gehakte nougat 50 gram gehakte bigareaux kersen 50 gram gehakte pistache noten 1 cake pyramidevorm (siliconen)	kom. Giet de afgekoelde suikersiroop in een dun straaltje er voorzichtig bij en klop de massa (koud) met de mixer in de laagste stand. Schep de nougat, kersen en noten erdoor en spatel daarna de lobbige slagroom door het mengsel. Verdeel de parfait over de pyramidevorm en dek af met een 3 mm dun (op maat gesneden) plakje cake. Zet meteen in de diepvries en laat 3 uur opstijven.
Compote van rood fruit	
250 gram rode bessen 250 gram bosaardbeien 250 gram frambozen 4 el calvados 140 gram suiker	Verwarm de calvados en suiker op een laag vuur tot de suiker gesmolten is. Voeg daarna het gewassen fruit toe en zorg ervoor dat het fruit niet kapot kookt. Laat van het vuur af nog even doortrekken.
Nougat-galettes	
150 gram geschaafde amandelen 260 gram kristalsuiker 200 gram glucosestroop arachideolie	Leg de amandelen op een bakplaat en bak ze lichtbruin in een oven van 180 graden. Kook de kristalsuiker en de glucosesiroop op een matig vuur lichtbruin. Roer er van het vuur af de nog warme amandelen doorheen. Bestrijk 2 vellen vetvrij papier met arachideolie. Leg 1 vel op de werktafel en giet er de warme nougat op en bedek met het andere vel papier. Rol met een deegroller nu snel de nougat dun uit en snijd als de nog nog warm is 15 mooie driehoeken uit. Verkruimel de resten van de galettes.
Opmaak	Stort de parfait voorzichtig en plaats midden op het bord. Schep de compote en wat (galette-)kruimels rondom de parfait en steek de nougat galette schuin in de parfait.

