



**Menu April 2015
Peter Wilderink
Groupe Deux**

**Sandwich van tonijn en langoustines met chaud-froid van
gepocheerde oesters.**

**Tomaat met geitenkaas in tempurabeslag, met meiknol in
groentebouillon.**

Lamsrug in filodeeg met wittebonenpuree en garnituur.

Nogaparfait met passiesorbet en sinaasappelsalade.

Vg: Sandwich van tonijn en langoustines met chaud-froid van gepocheerde oesters.

Ingrediënten:

1 kilo visgraten
 1 ui
 1 prei, alleen het wit
 1 dl witte wijn
 2 takjes tijm
 1 laurierblaadjes
 2 takjes platte
 peterselie
 10 witte peperkorrels
 15 gr boter

chaud-froid

5 dl visbouillon
 5 dl room
 12 gelatine blaadjes
 (=27 gr.)
 32 Zeeuwse (Creuses)
 oesters

32 groene (grote)
 asperges
 100 gram bieslook
 2 dl Hojiblanca
 olijfolie
 1,6 kg gram tonijn
 (yellow aan een stuk)
 zeezout
 witte peper (molen)
 4 dl crème fraîche
 40 langoustines

Bereiding

Meteen mee beginnen.

Spoel de visgraten onder de koude kraan. Smoor de
 groenten kort in de boter, voeg de graten toe en laat deze
 even meegaren. Blus af met de witte wijn en voeg 2 liter
 water toe. Gekneusde peperkorrels en de kruiden
 toevoegen en 20 minuten doorkoken. Regelmatig
 afschuimen. Zeef de bouillon door een passeerdoek en
 kook in tot de gewenste hoeveelheid.

Breng de visbouillon aan de kook en voeg de room toe.
 Los in deze chaud-froidsaus de in water geweekte gelatine
 op. Steek de oesters open en neem ze uit de schelp.
 Bewaar het gezeefde oestervocht. Dompel de oesters heel
 kort (max 10 seconden) in kokend water, droog ze met een
 keukendoek en leg ze op een rekje. Bedek de oesters met
 de hangende – tegen stollen aan - chaud-froidsaus, zet de
 oesters in de koelkast en bedek ze nog een aantal keren
 met de saus zodat er een mooie gladde geleï ontstaat.

Kook de geschilde asperges, laat ze afkoelen.
 Houd 32 sprieten van de bieslook apart en pureer de
 resterende bieslook met olijfolie in de keukenmachine.
 Wrijf de puree door een fijne zeef.

Snijd de tonijn in 32 plakken van 8 x 3 x 0,5cm, strijk ze
 in met olijfolie en bestooi met zeezout en peper uit de
 molen.

Roer 1,6 dl oestervocht door de crème fraîche. **Snijd 24
 langoustines** tot tartaar en maak dit aan met 8 eetlepels
 crème fraîche.
 Bedek 16 plakken tonijn met de langoustinestartaar. Leg
 de andere 16 plakken op de tartaar. **Bak 16 langoustines**
 in olijfolie en dek de sandwich hiermee af.

Opmaak

Maak de asperges op maat en halveer ze over de lengte,
 (zo lang dat ze aan beide kanten uitsteken bij de tonijn).
 Verdeel de asperges over de borden. Leg hierop de
 tonijnsandwich. Steek onder iedere langoustine 2
 bieslooksprietjes. Leg de oester naast de asperge op een
 afgesneden stukje asperge. Warm de chaud-froidsaus op
 schep deze en de bieslookolie rond de asperges.



Tg: Tomaat met geitenkaas in tempurabeslag, met meiknol in groentebouillon.

<p>Ingrediënten:</p> <p>16 (grote) pomodori tomaten bosje tijm knoflook zout/peper</p> <p>250 gr spinazie 80 gr peterselie 250 gr waterkers ijswater 6 dl kippenbouillon koude boter 1 dl Ocal olijfolie</p> <p><u>Kippenbouillon:</u> 1 kg. soepkip 1 ui, 1 wortel 2 stengels bleekselderij 1 prei</p>	<p>Bereiding:</p> <p><u>Gedroogde tomaten: Direct mee beginnen</u> Ontvel de tomaten. Snijd ze in vieren en verwijder het zaad. Bestrijk een bakplaat (bakpapier) met olie, bestrooi de plaat licht met peper en zout en leg er de tomatenstukjes op. Hak de tijm zeer fijn, strooi de gehakte tijm over de tomaten en strooi er licht zout en peper over. Leg op elke tomaat een dun gesneden stukje knoflook. Droog de tomaten 2 uur in een oven van 150°C, de oven moet op een kier open staan.</p> <p><u>Groentesaus</u> Blancheer de gewassen spinazie, peterselie en waterkers en koel de groenten direct in ijswater. Pureer de groenten met de helft van de kippenbouillon. Wrijf de puree door een fijne zeef. Verwarm de rest van de kippenbouillon, voeg de puree toe en roer er 20 gram in klontjes gesneden boter door. **De kippenbouillon wordt thuis gemaakt</p> <p>Haal het vel en vet van de kip, zet op met 2 liter water en breng aan de kook. Voeg daarna de fijn gesneden groenten toe en laat 3 uur trekken. Zeef de bouillon en kook in tot 1,5 liter. <u>Er is 7 dl nodig voor het hoofdgerecht</u></p>
--	--

<p>2 laurierbladeren 10 peperkorrels 2 takjes tijm</p>	
<p>8 meiknollen boter</p>	<p>Snijd van de schoongemaakte meiknol 48 plakken van 1 cm dik en steek er 48 rondjes uit met een steker van 2 cm. Kook de meiknolletjes met weinig water gaar. Warm op het laatste moment de schijfjes op in boter om de groenten te glaceren.</p>
<p>300 gr verse geitenkaas (president) 64 partjes gedroogde tomaat 175 gr tempurameel 2 dl hele koude spa rood 32 topjes basilicum</p>	<p>Snijd de geitenkaas in 32 stukjes die ieder iets kleiner zijn dan de gedroogde partjes tomaat. Verdeel de kaas over 32 partjes tomaat en dek deze af met de resterende 32 stukjes tomaat. Druk de tomaatpartjes stevig tegen elkaar aan.</p> <p>Maak een beslag van tempurameel en de spa rood. Wentel de tomaat met geitenkaas door het tempurabeslag en frituur ze in olie van 180°C.</p>
<p>8 plakjes bladerdeeg 4 el olijfolie 4 tl gedroogde tijm 150 gr geraspte oude geitenkaas</p>	<p>Verwarm de oven voor op 200°C. Maak rechthoeken van 10 bij 20 cm door 4 x 2 plakjes bladerdeeg aan elkaar te plakken. Snijd van elke rechthoek 4 lange stroken. Draai de stroken tot spiralen en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Meng de olie met de gedroogde tijm en bestrijk de stengels hier dun mee. Bestrooi met de kaas. Bak de kaasstengels in ca. 20 min. goudbruin en krokant.</p>
<p>basilicumcress</p>	<p><u>Opmaak</u> Leg op ieder bord 3 rondjes meiknol en leg hierop de gefrituurde tomaat en daarop basilicumcress. Schep de groentesaus rondom en serveer de kaasstengel erbij.</p>



Hg: Lamsrug in filodeeg met wittebonenpuree en garnituur.

Ingrediënten:

600 gr broodkruim (2 boeren wit)

6 lamsracks (met 600 gr filet)

100 gr boter

40 gr gehakte basilicum

200 gr gehakte peterselie

16 gr gehakte tijm
vers vet spek aan een stuk

6 vellen filodeeg

8 eidooiers

Bereiding:

broodkruim

stevig wit brood, zoals boerenbrood. Snij de korsten van de sneden wit brood. Scheur of snij het eventueel in stukjes. Bak ze op een rooster circa 30 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven tot de sneden krokant zijn. Laat de stukjes afkoelen. Maal het brood fijn in een keukenmachine en wrijf eventueel dan de kruimels door een fijne zeef.

Vlees

Snijd de filets van de botten (bewaars de botten voor de saus). Bak de lamsrug kort rondom aan in de arachideolie. Laat de filets afkoelen in de koelkast. Kneed het broodkruim, de boter, gehakte basilicum, gehakte peterselie en de gehakte tijm door elkaar. Snijd 32 dunne plakken van het vet spek stand 8. Leg de plakken spek strak naast elkaar op het filodeeg en verdeel er het kruidenmengsel gelijkmatig over. Leg de lamsfilet onderaan op het spek en rol het geheel in een mooie rol. Druk de zijkanten aan. Bestrijk de rol met de eidooier. Leg de rollen op een bakplaat. Bedek tot gebruik met vochtige theedoek.



Lamssaus

lamsbotten
arachideolie
200 gr wortel
200 gr prei
200 gr knolselderij
2 uien
5 teentjes knoflook
8 dl kalfsfond
5 takjes tijm
5 takjes rozemarijn
boter

Ingrediënten:

Limabonempuree

600 gr limabonen (uit blik)
7 dl kippenbouillon
2 teentjes knoflook
1 takje tijm
30 gr boter

Garnituur

800 gr aardappel (bloemig)
eiwit
maïzena
arachideolie om te frituren

48 sugarsnaps
32 jonge worteltjes
8 kleine meiknolletjes
ijswater

Bak de filets 11 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C tot een kerntemperatuur van 50°C is bereikt. Laat het vlees 10 minuten rusten op 50°C.

Saus

Bak de lamsbotten licht aan in arachideolie, voeg de schoongemaakte en in stukken gesneden groente en knoflook toe. Verwijder het vet en giet de kalfsfond over de botten. Laat de fond zo lang mogelijk trekken. Passeer door een fijne zeef. Monteer met koude boter.

Bereiding:

Puree

Kook de bonen gaar in kippenfond met de teentjes knoflook en tijm. Giet de bonen af, pureer ze in de keukenmachine en werk er de boter door (en eventueel iets van de bouillon).

Pommes soufflées

Snij met de snijmachine (stand 1 mm) flinterdunne plakjes van 1 aardappel (je moet er bijna doorheen kunnen kijken). Dep ze een beetje droog. Smeer de helft van de plakjes in met licht losgeklopt eiwit en de andere helft met aardappelmeel.

Leg de plakjes met eiwit op de plakjes met aardappelmeel, druk ze goed tegen elkaar zodat er geen lucht meer tussen zit. Steek ze met een uitsteekring met een diameter van 3,5 cm uit. Frituur de aardappelplakjes op 180°C, bedruip met hulp van een lepel de aardappelplakjes voortdurend met hete olie. Zout ze. Frituur niet teveel in 1 keer. Maak er 48.

Kook de groenten van het garnituur (behalve de paddenstoelen) afzonderlijk af en koel ze in ijswater. Stoof de groenten even in de boter. Bak de paddenstoelen

48 mini shii-takes
2 courgettes
boter
arachideolie

in arachideolie.

Opmaak

Verdeel de bonenpuree (quenelles), paddenstoelen, de groenten en pommes soufflées over de borden.
Snijd de uiteinden van de lamsfilets en snijd de filets in 32 gelijke medaillons. Leg op ieder bord 2 medaillons.
Giet de saus rondom het vlees.



Ng: Nogaparfait met passiesorbet en sinaasappelsalade.

<p>Ingrediënten: <u>Nogagalettes</u> 100 gr geschaafde amandelen 200 gr kristalsuiker 160 gr glucosestroop arachideolie</p> <p><u>Passievruchtsorbet</u> 400 gr passievruchtcoulis 400 gr kristalsuiker 400 ml water sap van een twee citroenen</p> <p><u>Kapsel</u> 115 gr eidooier 70 gr suiker 100 gr eiwit 30 gr bloem 30 gr maïzena</p> <p><u>Nogaparfait</u> 5 dl slagroom 65 gr suiker 20 ml water 100 gr honing 130 gr eiwit 65 gr gehakte noga 65 gr bigarreaux kersen 65 gr pistache noten 65 gr macadamia noten</p>	<p>Bereiding: Meteen mee beginnen (maak de nogagalettes in 4 sessies van 4 keer 25 gram geschaafde amandelen 50 gram kristalsuiker 40 gram glucosestroop) Leg de amandelen op een bakplaat en bak ze lichtbruin in een oven van 180°C. Kook de kristalsuiker en glucosestroop op matig vuur lichtbruin. Roer er van het vuur af de nog warme amandelen door. Bestrijk 2 vellen vetvrij papier met arachideolie. Leg 1 vel op een bakplaat, giet er de warme noga op en bedek het met het andere vel. Rol met een deegroller de noga superdun +/- 2 mm uit. Steek 16 galettes uit de nog warme noga, met de ringen die ook gebruikt worden voor de nogaparfait. Gebruik de overgebleven noga voor de parfait.</p> <p>Doe de suiker en het water in een pan, breng het mengsel aan de kook en laat 2-3 minuten sudderen tot de suiker volledig is opgelost. Laat de siroop afkoelen. Meng de passievruchtcoulis met de suikersiroop en de sap van de citroen. Draai er in de ijsmachine sorbet van.</p> <p>Klop de eidooier met 45 gr suiker glad. Klop het eiwit met de resterende suiker heel stijf. Schep de eidooier en het eiwit luchtig door elkaar. Meng er de gezeefde bloem en de maïzena door. Bekleed een bakplaat met vetvrij papier, stort het beslag hierop en bak het beslag af in een voorverwarmde oven van 210°C (circa 5 tot 6 minuten).</p> <p>Steek met een ring van 7cm doorsnede 16 rondjes uit het kapsel. Leg deze vervolgens op de bodem van 16 ringen met dezelfde doorsnede. Klop de slagroom lobbig en houd de room apart in de koeling. Kook de suiker, het beetje water en de honing tot een lichtbruine siroop. Klop het eiwit luchtig stijf, giet de suikersiroop er al roerend bij en klop de massa koud. Hak het restant van de nogagalettes en schep deze met de gehakte bigarreaux kersen, gehakte pistache- en macadamia noten door. Spatel daarna de lobbige slagroom door het mengsel. Verdeel deze parfait over de met kapsel beklede ringen. Maak in het midden van de parfait een kuiltje en zet de ringen in de vriezer.</p>
--	--



Sinaasappelsalade

12 handsinaasappels
4 dl suikerstroop (van
2 dl water en 200 gram
suiker)
6 passievruchten
7 gr maïzena

Italiaans schuim

300 gr suiker
1,5 dl water
185 gr eiwit
45 gr poedersuiker

Schep daarna de sorbet in de kuiltjes van de bevroren parfait en strijk de ring af. Zet de ringen terug in de vriezer.

Schil de sinaasappels zo, dat er geen wit meer aan zit. Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Knijp het sap uit de overgebleven vliezen (+/- 5 dl). Snijd de partjes in de breedte doormidden. Laat de partjes uitlekken op een zeef en marineer ze in 4 dl suikersiroop.

Halveer de passievruchten, schep het vruchtvlees eruit en zeef het sap. Houd 2 eetlepels pitjes achter. Voeg de rest van de suikersiroop bij het passievruchtensap, plus 5 dl sinaasappelsap en breng deze saus aan de kook. Los de maïzena op in een eetlepel water en bind al roerend de saus af. Zeef de saus en laat hem afkoelen. Spoel de achtergehouden passievruchtpitjes af met water en voeg aan de saus toe.

Kook de suiker en het water tot 126°C. Klop het eiwit met de poedersuiker luchtig en stijf. Giet de hete suikersiroop al roerend bij het eiwit en klop het eiwit daarna koud (laat het in de kitchenaid goed lang doorkloppen zodat je een mooie gladde massa krijgt). Doe de massa in een spuitzak en leg koud weg.

Opmaak

Neem de parfaitringen uit de vriezer. Verwijder de parfait uit de ringen, leg ze op borden en decoreer de parfait met de nogalette en de sinaasappelsalade.

Spuut het Italiaans schuim met behulp van een spuitzak in een bol op de noga (eventueel bewerken met een spatel).

Brand er met een cremebrulée brander voorzichtig een bruin laagje op.

