

Menu mei 2023

Heren 12

Jacques Janssen & Erwin Scholten van Agteren

Voorgerecht

Hollandse garnalen, avocado & yoghurt

Tussengerecht

Zeebaars in zoutkorst, ratatouille en couscous

Hoofdgerecht

Lamsrack, Voorjaarsgroente, Hasselback

Nagerecht

Rabarber tiramisu

Voorgerecht: Hollandse garnalen, avocado & yoghurt

Ingrediënten	Bereiding
Voor de hang-op 1 liter Griekse yoghurt Olijfolie (2 a 3 eetlepels) ½ citroen Zout en peper	Spoel een schone theedoek goed uit en wring al het water er uit. Giet in het midden van de theedoek de yoghurt. Laat de yoghurt zo veel als mogelijk uit lekken. Bewaar het uitlekvocht voor de yoghurt gelei. Optioneel kan men voorzichtig de theedoek met yoghurt dichtdraaien om zodoende het vocht er uit te wringen. Maak de hangop aan met olijfolie, eventueel wat citroensap, witte peper en zout naar smaak, doe in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de koeling.
De yoghurtgelei Uitlekvocht van yoghurt blaadjes gelatine zout naar smaak	Per 60 gram uitlekvocht wordt 1 gelatine blaadje gebruikt. Week de gelatine in koud water. Warm wat uitlekvocht op en los de geweekte gelatine er in op. Meng dit door de rest van het uitlekvocht. Bekleed een bakblik met keukenfolie en giet hierin het uitlekvocht zodat een laagje ontstaat van 1 centimeter dik. Laat stollen in de koeling.
Voor de avocadocurry 5 Avocado's (rijp) geklaarde boter 1 citroen snufje kerriepoeder	Snijd voor de avocadocurry het vruchtvlees in brunoise (max. 1 cm) en bak in porties kort en fel aan in een beetje geklaarde boter. Blus af met limoensap en voeg naar smaak weinig kerrie en zout toe. Bewaar in de koeling.
Voor de avocadocrème 2 avocado's (rijp) klein beetje room Witte wijn azijn 1 Limoen Peper zout	De avocado samen met een klein beetje room, wat sap van de limoen en klein beetje azijn fijnmalen in een kleine keukenmachine en breng op smaak met eventueel meer azijn, peper en zout. Draai tot een zalvige crème. Bewaar in een spuitzak.
Voor het Parmezaanpapier 150 gram Parmezaanse kaas 15 gram Bloem 1 gram Kerriepoeder	Rasp de Parmezaanse kaas zeer fijn en vermeng met de bloem en kerriepoeder. Verhit een pan (crepepan) met antiaanbaklaag zonder olie en strooi er dun het kaas/bloem mengsel in. Bak om matig vuur beide zijden mooi goudbruin. Laat afkoelen en snijd of breek in de gewenste vorm.
500 gram Hollandse garnalen extra verge olijfolie 1 limoen 1 bakje Zeebanaanantjes	Afwerking en uitserveren Vermeng de garnalen met klein scheutje neutrale extra verge olijfolie, rasp en sap van een limoen, voorzichtig zout en witte peper. De yoghurtgel in blokjes van max. 1 bij 1 cm snijden. Doe in een steekring (of rechthoek) een laagje avocadocurry, druk licht aan. Daarop 30 gram garnalen, druk licht aan. Spuit wat kleine toefjes aangemaakte hangop op de garnalen en een streepje hangop op het bord. Wat blokjes yoghurtgelei op het bord verdelen. Spuit een toef avocadocrème op het bord en steek er een stuk Parmezaan papier in. Garneer de hangop af met wat zeebanaanantjes.

Tussengerecht: Zeebaars in zoutkorst, ratatouille en couscous

Ingrediënten	Bereiding
Voor de visbouillon 1 kilo verse platvis graten / viskoppen ½ venkel 1 prei 1 stengel bleekselderij 2 grote uien 1 laurierblaadje 2 takjes tijm 10 zwarte peperkorrels 200 ml droge witte wijn Zout en peper	Spoel de graten schoon, verwijder de ogen en de kieuwen. Gebruik van de prei en de venkel alleen het witte gedeelte (anders wordt de bouillon groenig van kleur). Maak de groente schoon en snij rag fijn. Zet de graten licht aan in wat olijfolie. Voeg de groente en de kruiden toe. Blus af met de witte wijn en 1 liter water. Breng aan de kook en laat op laag vuur 15-20 minuten trekken. Giet af door een fijne zeef en druk voorzichtig uit. Kook de bouillon in tot 0,5 liter.
Voor de zeebaars 3 hele zeebaarzen (2,5 kg) (geschubd en van ingewanden ontdaan) 2 citroenen 12 takjes tijm 20 salieblaadjes 3 sjalotjes 2 laurierblaadjes 5 kilo zeezout 300 gram eiwit	Bekleed een ovenplaat met een laag zeezout (0,5-1 cm). Klop het eiwit luchtig op, meng tijdens het kloppen beetje voor beetje het zeezout er doorheen. Maak de sjalotten schoon en snij ze in dunne ringen. Snij de citroenen in dikke plakken. Kruid de zeebaars van binnen en van buiten met peper, vul de zeebaars met de sjalotten, citroenen, tijm, salie en ½ blaadje laurier. Leg de zeebaars los van elkaar met de buik op de ovenplaat met zout. Bekleed de vissen individueel met een laag zout-eiwitmengsel (minstens 1 cm dikte).
Voor de ratatouille 3 rode paprika's 2 aubergine 2 courgette 8 sjalotten 3 tenen knoflook 1 kilo rijpe tomaten 50 gram zwarte olijven 50 gram kappertjes 50 gram pijnboompitjes paar druppels tabasco	Gaar de zeebaars 30 minuten voor uitserveren in een oven van 180 °C Snij de paprika's in de lengte doormidden en verwijder zaadlijsten en steel, grill de paprika onder de salamander tot er zwarte blaren op staan. Doe de paprika dan in een plastic zak en laat 20 minuten afkoelen. Trek de vellen van de paprika en snij in reepjes en zet apart. Pliceer (ontvel) de tomaten, snij doormidden en verwijder het tomatenzaad. (bewaar het tomatenzaad) Snij de tomaat en aubergine in kleine blokjes. Snipper de ui en de knoflook en fruit deze aan in olijfolie. Voeg de blokjes aubergine en blokjes tomaat toe. Onder cartouche (rondje bakpapier als soort deksel) op sudderplaat gaar smoren. Indien noodzakelijk wat (gezeefd) sap van de tomatenzaadjes en/of visbouillon toevoegen.
	Snij de courgette in de lengte tot plakken van 1 cm dik. Bestrijk met wat olijfolie, breng op smaak met peper en zout en grill in een pan aan beide zijde een ruitpatroon. Snij de plakken in gelijke stukken.



Voor de cous-cous 400 gram cous-sous zelf getrokken visbouillon	Warm vlak voor uitserveren de paprika en de courgetstukjes op in de ratatouille. Spoel de kappertjes schoon met water (ontzuren) en knijp goed uit. Snij de zwarte olijven in plakjes. Pijnboompitten licht roosteren en vlak voor uitserveren samen met de kappertjes en plakjes olijven door de ratatouille mengen. Breng de 0,5 liter visbouillon aan de kook. Bereid de cous-cous volgens de verpakking met de visbouillon. Breng op smaak. (indien te weinig vocht van de bouillon, aanvullen met water) Afwerking en uitserveren: Breek de zoutkorst weg, trek de rugvin weg, verwijder de huid en haal de zeebaars filets van de graat en maak 16 porties. Controleer goed of er geen zoutkorst op de filet is achter gebleven. Schep in een steekring wat cous-cous, druk wat aan. Schep hierop wat ratatouille, druk wat aan. Haal de steekring weg. Schik hierop een stuk zeebaars.
---	---

Hoofdgerecht: Lamsrack, Voorjaarsgroente, Hasselback

Voorbereiding: Ingrediënten Voor de saus: snelkookpan 1 kilo lamsschenkel 2 stengels bleekselderij 100 gram wortel 1 prei 2 uien 300 ml witte wijn 1 laurierblaadje 5 takjes tijm 10 peperkorrels Zout en peper Voor de Hasselback aardappelen: 16 aardappelen (vastkokend) (±zelfde grootte) 20 tenen knoflook 250 gram roomboter olijfolie	<i>vul de sous vide met warm water en stel in op 55°C</i> Bereiding Snij de groenten fijn. Snij het vlees van het bot. Bak het vlees en de botten in een snelkookpan bruin aan, blus af met wat witte wijn. Schraap alle aanbaksels los en laat het vocht verdampen. Bak nogmaals aan, voeg de groente toe en blus af met wat witte wijn, schraap aanbaksels los. Voeg de kruiden en 1 liter water toe, sluit af met de deksel en laat voor tenminste 1 uur trekken. De temperatuur goed afstellen, gebruik warmhoudplaat. Voorkom dat de pan stoom (te veel) afblaast, dan is de druk te hoog. Haal na de bereidingstijd de druk van de pan. Zeef de bouillon, druk voorzichtig uit, ontvet de bouillon. Kook de bouillon langzaam in tot circa 200 ml. Zet apart tot uitserveren. (tip: de bouillon in de saus/soepdispenser schenken, het vet laten opdrijven en dan bouillon onder het vet weg laten lopen of de ontvet-kan gebruiken). Maak de knoflook schoon en halveer de tenen knoflook. Schil de aardappelen en snij de aardappelen in de lengte door midden. Leg een aardappel helft met de platte kant naar beneden tussen twee dunne snijplanken en maak met een scherp mes rechte inkepingen in de aardappel, ongeveer 3 mm van elkaar af, maar snij de aardappelen niet helemaal door (de dunne snijplanken houden het mes tegen). Onderwater zetten om verkleuring te voorkomen. Bekleed een ovenschaal (met opstaande randen) met bakpapier en leg hierop de de aardappelen. Besmeer de aardappels royaal met roomboter en breng op smaak met zout. Elke 10 minuten de aardappelen instrijken met het braadvocht uit de oven schaal en dan meteen weer terug in de oven. Na 30 minuten de knoflooktenen over de schaal verdelen. Circa 80 minuten in de oven op 160°C bakken (afhankelijk van de grootte van de aardappel). Controleer de garing. Zodra gaar uit de oven. 15 min voor uitserveren weer opwarmen.
--	---

Voor de Lamsrack 4 Lamsracks, frenched (totaal minimaal 32 koteletten) peper	Snij vet weg. Kruid de lamsrack met peper en zout. Bekleed de botkant met dubbel gevouwen aluminiumfolie (om te voorkomen dat deze de kookzak lek prikken). Vacumeer de lamsracks individueel in een kookzak. Gaar de lamsrack in de sousvide op 55°C. Vlak voor uitserveren de lamsrack uit sous vide halen.
Voor de kruidenkorst 10 sneden witbrood 1 bosje basilicum 1 bosje bladpeterselie 12 takjes tijm 50 gram Parmezaanse kaas 200 gram zachte boter zout en peper	Snij de korsten van het brood. Pluk de blaadjes van de kruiden. Hak in de magimix de kruiden samen met wat brood tot fijn kruim. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe. Prak in een kom het kruim door de boter en voeg een beetje zout en peper toe. Er ontstaat een nogal dik en compact soort deeg. Leg het tussen twee stukken bakpapier. Rol het kruidendeeg uit tot een rechthoek zo groot als de bovenkant van het lamsrack en bewaar in de vriezer.
Voor de groente 1 romanesco 200 gram haricots verts 1 bosjes groene asperges 1250 gram verse tuinbonen	Maak de groente schoon. Snij van de romanesco mooie roosjes en kook in gezouten water tot beetgaar (circa 3 minuten, afhankelijk van de grootte). Giet af en laat uitgespreid afkoelen. Maak de haricots verts schoon en kook in gezouten water tot beetgaar (circa 2 minuten, afhankelijk van de dikte). Giet af en laat uitgespreid afkoelen. Breek de houtige onderkant van de asperges. Kook in gezouten water tot beetgaar (circa 2minuten). Giet af en laat uitgespreid afkoelen. Snij de afgekoelde asperges schuin in drieën. De tuinbonen doppen en kook in gezouten water tot beetgaar (circa 2 minuten, afhankelijk van de dikte). Giet af en laat uitgespreid afkoelen. Dan de tuinbonen ‘dubbel doppen’. Glaceer op matig vuur de groente in wat roomboter. regelmatig omschudden, van het vuur warm houden.
Voor het lamsoor 1-2 bakjes lamsoor	Was het lamsoor en bewaar in de koeling. Vlak voor uitserveren het lamsoor op laag vuur gaar smoren in wat roomboter. Afwerking en uitserveren: Warm de grill / salamander voor. Bestrijk de gare aardappelen met knoflookboter en warm op in de oven. Warm de ingekookte bouillon op en haal van het vuur. Monteer de tot een saus door er koude blokjes roomboter heen te kloppen. Van het vuur warm houden.

	Haal het vlees uit de sous-vide, dep droog en sauteer in <u>loei hete pan</u> (max 30 seconden per zijde). Verwijder voorzichtig het bovenste vel bakpapier en leg de kruidenkorst op de gesauteerde lamsrack. Druk aan zodat het hecht en trek dan het tweede vel bakpapier eraf. Grill onder de ‘salamander’ tot de kruidenkorst krokant is geworden. Blijf er bij staan! OPMAAK Trancheer de lamsrack en leg 2 koteletjes in het midden van het bord. Zout na met wat Maldon zout. Dresseer de groente op het bord, verdeel de Hasselbackaardappelen en serveer wat saus bij het vlees. Garneer met gesmoorde lamsoor.
--	--

Nagerecht: Rabarber tiramisu

Ingrediënten	Bereiding
Voor de Tiramisu 4 eierdooiers 2 eiwitten 100 gr suiker 500 gr mascarpone 1,5 à 2 dl crème de cassis 1 kg rabarber 100 gr suiker 1 (pers)sinaasappel 1 stokje kaneel 100 ml water maïzena Voor de lange vingers 5 eiwitten (M) 75 gram fijne kristalsuiker snuf zout 5 eidooiers (M) 80 gram fijne kristalsuiker 125 gram bloem 25 gram maïzena Extra nodig; fijne kristalsuiker 1 klein doosjes aardbeien bosje munt	Snijdt rabarber in stukken en kook ze met het water en het sap van de sinaasappel en het kaneelstokje tot moes in ca. 15 minuten. Breng de compote op smaak met de suiker en bind de compote met 1 el maïzena. Klop de eiwitten stijf. Klop de eierdooiers met suiker tot bleke, schuimige massa. Laat het mengsel vervolgens in volume toenemen door au bain marie te blijven kloppen. Laat afkoelen. Spatel de mascarpone los en roer door het afgekoelde eimengsel. Spatel daarna de eiwitten zachtjes door het mengsel. Besprenkel de lange vingers met de likeur. Bouw de tiramisu op door afwisselend een laag lange vingers, compote, ei / mascarpone mengsel in schaaltes te scheppen. Maak 2 gelijke lagen en eindig met het mascarpone mengsel. Zet in de koelkast om op te stijven. Receptuur is voor ongeveer 60 stuks. Klop de eiwitten in een vetvrije kom samen met suiker (60 gram) en zout tot er stijve pieken ontstaan. In een andere kom klop je de eidooiers met de overige suiker (65 gram) tot het een licht en luchtig mengsel is. Voeg het eidooiermengsel toe aan de stijfgeklopte eiwitten en spatel dit rustig en voorzichtig door elkaar. Als het bijna egaal van kleur is zeef je de bloem en maïzena in 3-4 delen bij het mengsel. Steeds als het bloemmengsel bijna is opgenomen voeg je weer wat meer toe. Blijf rustig en voorzichtig spatelen, je wilt dat het mengsel zo luchtig mogelijk blijft. Doe een gladde spuitmond met een opening van zo'n 10 mm in een spuitzak en schep het beslag in de zak. Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat de lange vingers, maak ze zo'n 8 – 10 cm lang. Houd er rekening mee dat ze nog iets zullen uitzetten in de oven, zorg voor voldoende tussenruimte. Strooi de fijne kristalsuiker over de lange vingers. Bak de lange vingers in 10-12 minuten op 190 °C (boven- en onder warmte). Afwerking en uitserveren: Garneer met aardbeien en fijngesneden blaadjes munt