

Menu juni 2019

Ginet Carleer

Witte asperges met Serranoham, ijs van chorizo en krokantje van Parmezaanse kaas

Kreeft met couscous van bloemkool, duinasperge en garnaalbitterbal

Morieljes met kippenhaasjes, crème van gerookte aardappel en Old Amsterdam

Clafoutis van rabarber met aardbeien

Algemene opmerking: Er zijn voor de bereidingen van diverse componenten ovens nodig. De **stoomoven** gebruiken voor de bereiding van de asperges van het voorgerecht.

Witte asperges met Serranoham, ijs van chorizo en krokantje van Parmezaanse kaas

Ingrediënten: Parfait van asperges: de uiteinden van 32 asperges 8 asperges AA water melk 150 ml room (per 200 gr puree) 4 gr gelatine (per 200 gr puree) peper, zout en nootmuskaat Gestoomde asperges: 16 asperges AA Gemarineerde asperges: 16 asperges AA 25 ml olijfolie 75 ml walnootolie 30 ml appelazijn peper en zout IJs van Chorizo: 125 gram (Burgos)chorizo 250 ml room 250 ml melk 13 gram glucose 20 gram suiker 75gram gepasteuriseerde eiwitten 50 gram prosorbet	Bereiding Direct mee beginnen: Kook de 32 uiteinden van de asperges (de uiteinden en resten van de asperges hieronder) en de 8 geschilde asperges gaar in half water, half melk. Giet af en pureer met behulp van de keukenmachine. Zeef de puree. Week de gelatine in koud water en voeg toe aan de warme puree. Laat afkoelen. Klop de slagroom tot yoghurtdikte en spatel deze door de aspergepuree. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe in een spuitzak. Vul een siliconenmatje met kleine bolvormige vormen (1 pp.) Leg zo snel mogelijk in de vriezer. Haal ze in bevroren toestand uit het siliconenmatje en serveer. Schil de asperges, snijd de uiteinden er af geef deze door voor de parfait. Stoom de asperges op 110°C met 100 % vocht in ca. 12 -15 minuten gaar. Gaarheid in de gaten houden. Koel ze af in ijswater. Schil de asperges, snijd de uiteinden er af, geef deze door aan de parfait. Snijd de asperges met een mandoline of een dunschiller in fijne linten over hun hele lengte. De resten kunnen naar de parfait Meng voor de marinade de overige ingrediënten met elkaar. Marineer de asperge-linten vlak voor het uitserveren in deze marinade (niet langer dan 15 minuten) Snijd de chorizo in kleine blokjes. Breng de melk met de room, de glucose, de suiker en de blokjes chorizo aan de kook. Laat van het vuur af ½ uur trekken. Zeef en laat op ijswater afkoelen. Voeg de licht opgeklopte eiwitten toe. Mix de prosorbet erdoor. Draai het mengsel af in de ijsmachine.
--	---

Krokantje van Parmezaanse kaas:
150 gram Parmezaanse kaas

Vinaigrette:
2 Granny Smith appels
1 dl olijfolie
25 ml walnootolie
40 ml appelazijn
peper en zout

Afwerking:
4 eieren
32 plakjes Serranoham

Uitserveren:
2 bakjes scarlet cress

Rasp de Parmezaanse kaas, Strooi de kaas op een siliconematje en bak ca 5 minuten in een voorverwarmde oven op 175 °C. Laat afkoelen en breek in stukken.

Snijd de appels met schil in heel kleine brunoise. Meng de appelbrunoise met de overige ingrediënten, breng op smaak met peper en zout.

Kook de eieren hard, koel meteen in ijswater. Pel en prak de eieren met een vork. Breng op smaak met peper en zout. Vorm roosjes van de plakjes Serranoham.

Leg een gestoomde asperge in het midden van een langwerpige bord.
Verdeel enkele linten gemarineerde asperges links en rechts van de gestoomde asperges.
Leg een bolletje parfait en een klein bolletje ijs van chorizo op de linten. Verdeel de appelvinaigrette over het gerecht.
Maak het gerecht af met 2 ham- roosjes, hardgekookt ei, het kaaskrokantje en de cress.



Kreeft met couscous van bloemkool, duinasperge en garnaalbitterbal

Ingrediënten: Garnaalbitterbal: Bouillon: zonnebloemolie 1 pak garnalenkoppen 75 gram ui 1 dl droge witte wijn water 5 gram verse tijm 3 blaadjes laurier Bloemkool: 1 bloemkool 75 ml olijfolie 20 ml chardonnay-azijn peper en zout 15 gr korianderblaadjes Salpicon: 150 gram roomboter 150 gram tarwebloem 5 dl garnalenbouillon. 3 eidooiers peper en zout 300 gram Hollandse garnalen peper en zout Om te paneren: bloem 150 ml eiwitten panko 1 ½ liter arachideolie om te frituren Kreeft. 5 rauwe kreeften heel zonder schaal (UHP) 1 zak ijsblokjes. Duinasperges: 2 bosjes duinasperges	Bereiding: Maak de ui schoon, snipper deze fijn. Kleur de garnalenkoppen samen met de ui lichtjes aan in zonnebloemolie. Blus af met de witte wijn, laat even verdampen. Zet de koppen dan volledig onder water, voeg de tijm en laurier toe en laat ongeveer 30 minuten sudderen. Zeef de bouillon en laat inkoken tot 5 dl Voor gebruik enigszins afkoelen. Snijd de roosjes van de bloemkool en draai ze kort met behulp van de keukenmachine tot couscous. Blancheer de couscous kort in gezouten water. Koel meteen af in ijswater en laat uitlekken in een zeef, tot al het water eruit is. Leg de couscous op een bakplaat die bedekt is met bakpapier en droog deze 30 minuten in een oven van 100 °C. De couscous mag niet bruin worden. Breng op smaak met olijfolie, chardonnay-azijn, peper en zout. Hak de korianderblaadjes fijn en meng deze door de couscous. Zo snel mogelijk mee beginnen. Maak een witte roux van de roomboter en tarwebloem. Laat de bloem goed garen. Voeg beetje bij beetje de ingekookte garnalenbouillon toe, daarna de eidooiers en de garnalen. Breng op smaak met peper en zout. Laat afkoelen en opstijven. Vorm van de salpicon 16 ballen ter grootte van een bitterbal. Paneer deze door ze eerst door bloem, daarna door opgeklopt eiwit en als laatste door de panko te rollen. Frituur de garnaalkroketten vlak voor het uitserveren op 175 °C goudbruin. (ongeveer 5 min.) Haal de kreeften uit de verpakking. Pocheer de staart 1,5 min., de scharen 1 minuut en de poten een halve minuut in heet gezouten water. Koel meteen af in ijswater. Portioneer elk lijf en het vlees uit de scharen in mooie kleine tranches. Bewaar in de koeling tot gebruik. Blancheer de duinasperges 2 minuten in gezouten water. Koel meteen af in ijswater. Leg een mooie streep bloemkoolcouscous in het midden van een
--	--

Uitserveren:
2 bakjes borage cress

leisteren bord. Verdeel daarop de tranches kreeft. Leg er speels een garnalenkroket bij. Maak het gerecht af met de duinasperges en de cress.



Morieljes met kippenhaasjes, crème van gerookte aardappel en Old Amsterdam

Ingrediënten:

Morieljes:

100 gram gedroogde morieljes (zo groot mogelijk)
75 gram roomboter

Crème van gerookte aardappel:

600 gram ratte-aardappelen
500 gram grof zout
2 ½ dl melk
150 gram roomboter
peper, zout, nootmuskaat
20 gr rookmot

Crème van Old Amsterdam:

250 ml melk
100 gram Old Amsterdam
4 gram agaragar
peper en zout

Krokantje van Old Amsterdam:

240 gram Old Amsterdam
280 gram eiwit

Saus van morieljes:

1 liter weekvocht van de morieljes
4 dl room
1 dl Madera
100 gram roomboter
peper en zout

Kippenhaasjes

Bereiding:

Indien mogelijk de steeltjes van de morieljes knippen, spoel de morieljes en week ze 1 ½ uur in 1,1 liter lauw water in een pan met een kleinere deksel zodat de morieljes onder water blijven. Haal de morieljes uit het vocht, zeef het weekvocht door een kaasdoek.(geef het door voor de saus)
Vlak voor het uitserveren de morieljes vullen met de crème van gerookte aardappel en kort bakken in een koekenpan met een klontje roomboter.

Was de aardappelen en pof ze 45 minuten op grof zout in een voorverwarmde oven op 180°C.
Rook ze daarna 20 minuten in de rookoven.
Pel de aardappelen, wrijf ze door een zeef en werk op met de warme melk en koude boter. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Doe in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast.

Breng de melk samen met de agaragar aan de kook en laat ongeveer 2 minuten doorkoken.
Mix de hete melk en de kaas met behulp van de staafmixer tot de kaas is gesmolten.
Breng op smaak met peper en zout.
Stort het mengsel in een bak en laat opstijven. Vlak voor het uitserveren het mengsel glad mixen met behulp van de staafmixer en in een spuitzak doen.

Rasp de kaas fijn. Meng met het eiwit.
Rol het kaasmengsel flinterdun uit tussen 2 vellen bakpapier op 2 bakplaten.
Bak ze 8 minuten in een oven op 170°C
Laat afkoelen en breek in stukken.

Kook het gezeefde weekvocht van de morieljes in tot de helft, voeg de room en de Madera toe en laat opnieuw tot de helft inkoken. Breng op smaak met peper en zout.
Werk vlak voor het uitserveren af met de koude roomboter.

Neem een platte schaal en smeer de bodem in met olijfolie. Strooi er peper en zout over. Leg de in een vergiet uitgelekte

1 ½ kilo kippenhaasjes 100 gram geklaarde boter Aardappelen: 48 verse krielaardappelen Afwerking: 300 gram bieslook 75 gram geklaarde boter 8 gram Knorr prim knoflook (art:299777) Uitserveren:	kippenhaasjes in deze schaal en kruid de bovenkant met peper en zout. Bak ze vlak voor het uitserveren in geklaarde boter. Borstel de krielaardappelen schoon, en kook ze met schil in 10 -12 min. gaar in gezouten water. Laat afkoelen in koud water. Pel van elke aardappel de helft. Snijd er met behulp van een appelboor en een mes een steeltje aan zodat de vorm van een paddenstoel ontstaat. Vlak voor het uitserveren in een klontje boter opwarmen. Smelt de boter in een pan, voeg de Knorr prim knoflook toe, meng goed door. Stoof daarin kort de bieslook. Verdeel de bieslook in het midden van een rond bord. Leg op de bieslook kruiselings 3 kippenhaasjes op elkaar. Leg er de aardappelen (3 pp) en de gevulde morieljes speels tussenin en omheen. Werk af met dotjes crème van Old Amsterdam. Steek her en der stukjes krokant van Old Amsterdam in het gerecht.
---	--



Clafoutis van rabarber met aardbeien.

Ingrediënten: Clafoutis: 4 eieren 150 gram amandelpoeder 245 gram suiker 45 gram bloem 265 gram melk 335 gram room 500 gram rabarber Jam van rabarber en aardbeien: 150 gram rabarber 250 gram aardbeien 1 vanillestokje 75 gram geleisuiker Licht gegaarde rabarber: 300 gram rabarber 100 ml bosbessensap 200 gram suiker 300 ml water 1 vanillestokje 4 cardamonpeulen Espuma van kwark: 200 gram Franse volle	Bereiding: Meteen beginnen met de clafoutis !!!! Voor de clafoutis rabarberstengels (zo smal mogelijk) van gelijke dikte nemen, evt. dikkere doormidden snijden. Mix met behulp van de handmixer één voor één de eieren met het amandelpoeder, de suiker en de bloem. Voeg, als er geen klonters meer in zitten, eerst de melk en dan de room toe. Verwarm de oven voor op 180°C. Wrijf de rabarber schoon met keukenpapier en snijd in gelijke stukjes van 1 ½ cm. Beboter 1 vierkante taartvorm, leg bakpapier op de bodem en vul deze met de stukjes rabarber. Giet er het deeg over en bak de clafoutis in 40 minuten gaar. Koel de clafoutis snel in de bakvorm en leg 45 minuten in de vriezer.(het invriezen is om de clafoutis makkelijker te kunnen snijden). Snijd de clafoutis nog in bevroren toestand in repen van 12 bij 4 cm. Laat rustig op kamertemperatuur ontdooien. Zijn de repen clafoutis bij het uitserveren nog niet helemaal ontdooit, zet deze dan even in een oven van 100 °C. Wrijf de rabarber schoon met keukenpapier en snijd in stukjes van 2 cm. Snijd de aardbeien klein. Meng de rabarber, aardbeien en geleisuiker met elkaar, voeg het merg van het vanillestokje toe en breng aan de kook. Laat 3 minuten doorkoken. Mix fijn met behulp van de staafmixer en laat afkoelen. Wrijf de rabarber schoon met keukenpapier. Snijd deze in de lengte op de mandoline en daarna met een mes in stukjes van 5 cm., elk stukje in hele fijne julienne. Leg deze in een hittebestendige bak. Maak een siroop van het bosbessensap, suiker en water. Voeg het merg uit het vanillestokje, het vanillestokje en de gekneusde zaden van de cardamonpeulen toe. Breng aan de kook. Als de suiker is opgelost, de kokende siroop eerst zeven. Na het zeven het vanillestokje weer terug doen bij het vocht en het kokende vocht op de rabarber gieten en in het vocht laten afkoelen op kamertemperatuur. Vlak voor het uitserveren het vanillestokje verwijderen. Meng alle ingrediënten met elkaar van een garde en giet in de kide. Steek er 3 gaspatronen op. Zet op de kop koel weg.
--	---

kwark 250 gram room 40 gram vanillesuiker Kletskop: 5 gram boter 115 gram suiker 55 gram bloem 1 sinaasappel (40 ml sap ervan) Afwerking: 250 gram verse aardbeien Uitserveren: 2 bakjes basilicum cress	Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de boter. Laat afkoelen. Meng de boter met de suiker en de bloem. Voeg het sinaasappelsap toe. Doe in een spuitzak. Spuit kleine bolletjes op een macaronmatje en bak de kletskoppen in 8 minuten goudgeel. Snijd de aardbeien in vieren en meng deze met de jam. Leg een stukje clafoutis uit het midden van een rond bord. Schik de aardbeien in jam en de rabarber-julienne ertegenaan. Spuit wat espuma naast de aardbeien, zet er een kletskop tegenaan. Maak het gerecht af met basilicum cress.
---	--

