

Menu april 2014

Jacques Janssen
DouZement
Groep 12

Gerookte zalm, forel en truffel

Foie gras, langoustine en veldsla

Spoorn

Lamsrack en lamsfilet met voorjaarsgroenten

Époisses, dadel en amandel

Gerookte zalm, forel en truffel

Voorgerecht voor 16 personen

INGREDIENTEN: De zalm en forel: 450 gr zalmzijde 450 gr forelfilet 2 el gehakte bieslook 2 el gehakte platte peterselie De zwarte olijvenpasta: 75 gr zwarte olijven 1 teentje knoflook 2l kappertjes citroensap 40 ml olijfolie De geitenkaas: 250 gr Franse geitenkaas olijfolie 1 citroen sap naar smaak De toast: 9 plakken wit casinobrood Garnering: 75 gram rucola 2 bakjes Lemon Cress 4 tl truffelpasta	BEREIDING: Verwarm de rookoven op laag vuur met 3 eetlepels rookmot totdat het hout begint te roken. Leg de forel met huid naar beneden, sluit het deksel en laat zachtjes roken tot de vis gaar is. (ca. 5 minuten). Haal de forel uit de rookoven en laat koud worden. Rook daarna de zalm met 5 eetlepels rookmot gedurende 8 minuten. Verwijder de zalm uit de rookoven en laat koud worden. Verwijder het vel van de vis en hak de vis als tartaar. Snipper peterselie en bieslook, voeg toe aan de tartaar. Breng op smaak met Himalayazout en peper. Meng voor de zwarte olijvenpasta alle ingrediënten in de keukenmachine. Voeg zout en peper toe. Snijd de kaas in 16 gelijke stukken. Marineer ze in de olie en wat citroensap, totdat de kaas zacht is. Snijd m.b.v. een steker 16 rondjes à 5,5 cm. uit het brood en rooster de rondjes onder de salamander. AFWERKING EN UITSERVEREN: Meng de zalmforeltartaar met de truffelpasta, 2 volle eetlepels olijvenpasta, peterselie en bieslook en breng op smaak. Verdeel de zalmtartaar over de borden met behulp van een rechthoekige steker. Bedek met wat Lemoncress. Leg op elk bord een paar rucolabladeren en plaats daarop het schijfje geitenkaas. Druppel een beetje van de marinade van de geitenkaas ernaast. Leg een toast naast de tartaar.
--	--



Foie gras, langoustine en veldsla

Tussengerecht voor 16 personen

INGREDIENTEN:

Het foccacia deeg:

240 ml lauw water
5 gram suiker
25 ml olijfolie
35 gram verse gist
250 gram grana duro 00
250 gram patentbloem
5 gram bakpoeder
12 gram zout

BEREIDING:

Meng het water, de suiker, olijfolie en de verse gist door elkaar.
Meng de grana duro, de patentbloem en het bakpoeder door elkaar, zeef het bloemmengsel.
Voeg het bloemmengsel en het zout toe aan het water-gistmengsel en kneed tot een soepel deeg.
Laat het in de stoomoven op 32 °C met 30 % vocht 45 minuten rijzen tot het volume verdubbeld is.
Sla het deeg met de vuist in, vorm een grote platte lap en leg deze op een met olijfolie ingevette bakplaat.
Laat dit weer in de stoomoven op 32 °C met 30 % vocht 30 minuten rijzen.

Verwarm een stille oven voor op 200 °C.

Druk met de vingertoppen kuiltjes in het deeg.
Bestrijk het deeg met olijfolie en bestrooi het deeg met zeezout.
Bak de focaccia in 30 minuten goudbruin.

De hazelnootcrème: 150 gr hazelnoten 50 ml gevogeltebouillon 3 eidooiers 20 ml druivenpit olie 15 ml olijfolie	Maal de hazelnoten heel fijn in een keukenmachine en houd 50 gram apart voor de garnering. Maak een sabayon, au bain-marie, van de eidooiers met 50 ml gevogeltebouillon. Monteer het mengsel met de druivenpit- en olijfolie tot het een mooie crème vormt.
Het foie gras en langoustine: 250 gr ganzenlever 16 langoustines olijfolie Fleur de sel	Vries de foie gras licht in. Steek de focaccia uit met een ronde steker (10 cm). Snijd het foie gras in dunne plakjes m.b.v. de snijmachine (stand 3). Beleg de focaccia met de rauwe lever en breng op smaak met fleur de sel. Bak vlak voor het uitserveren de schoongemaakte langoustines kort in olijfolie en leg ze op de lever.
Gemarineerde champignons: 20 champignons 2 dl. olijfolie 1 citroen	Snijd de champignons heel dun en kruid ze met peper, zout. Marineer ze in de olijfolie en citroensap naar smaak.
Garnering: 75 gr. veldsla	AFWERKING EN UITSERVEREN: Leg de belegde focaccia op een bord en werk af met veldsla, hazelnootschaafsel en gemarineerde champignons, en spuit er puntjes hazelnootcrème omheen



Spoom

Tussengerecht voor 16 personen

Ingrediënten:

1,5 dl water
150 gram suiker

3/4 liter grapefruitsap sap
225 ml Campari
16 rode cocktailkersen
16 mintblaadjes

2 flessen Prosecco

Uitserveren

16 champagneflûtes

Bereiding:

Maak eerst de suikersiroop door 150 gr. suiker in 1,5 dl. water aan de kook te brengen. Roer tot de suiker volledig is opgelost.

Laat afkoelen in de koeling!
Het grapefruitsap met de afgekoelde suikersiroop en de Campari vermengen en in de ijsmachine doen.

Het geheel draaien tot het gaat kristalliseren. Daarna overdoen in een grote kom en in de vriezer zetten tot gebruik.

Elke champagneflûte vullen met 2 kleine bolletjes van het ijsmengsel, aanvullen met Prosecco.

Garneer met een rode kers op de rand van het glas en een mintblaadje.

	(Eventueel de rand van het glas besuikeren: 1 eiwit loskloppen, daarvan een klein laagje op een schoteltje gieten, het glas dompelen en dan in een bord met fijne suiker dopen) AFWERKING EN PRESENTATIE: Serveer de champagneflûtes met een ijslepel op een klein bordje.
--	---

Lamsrack en lamsfilet met voorjaarsgroenten

Hoofdgerecht voor 16 personen

INGREDIENTEN: <i>2 lamsracks à 8 koteletjes</i> <i>750 g lamsfilet</i> <i>zout, peper</i> <i>6 el olie</i> <i>50 g boter</i> <i>4 el Dijon mosterd</i> <i>3 el platte peterselie</i> <i>3 el bieslook</i> <i>4 el paneermeel</i> <i>4 vellen filodeeg (1/2 pak)</i> <i>1 bos worteltjes</i> <i>2 groene courgettes</i> <i>2 gele courgettes</i> <i>4 meiraapjes</i> <i>1 bosje groene asperges (500 gram)</i> <i>1 potje kalfsfond</i> <i>Dijonmosterd</i> <i>ca. 100 g boter (voor de groenten en om te monteren)</i> <i>1-2 tl maïzena</i>	BEREIDING: Lamsracks en lamsfilet: Halveer de lamsracks. Verhit olie en wat boter en bak de lamsfilet en de lamsracks snel bruin. Neem ze uit de pan en leg ze in ovenschalen. Bestrooi ze met peper en zout en wrijf ze in met mosterd. Hak de peterselie en de bieslook, meng met het paneermeel en strooi over het vlees. Dek de ovenschaal met aluminiumfolie. Zet de lamsfilet in de warmhoudkast en bak deze zo nodig vlak voor het uitserveren nog 4 minuten in een oven van 160 °C. Het filodeeg: Laat het filodeeg ontdooien. Steek uit elk vel 4 rondjes. Vouw elk rondje in vieren en snijd er een puntje af zodat in het midden een rondje ontstaat. Bak de rondjes in olie lichtbruin en laat ze op keukenpapier uitlekken. De groenten: Schil de worteltjes en snijd ze schuin in 3 stukken. Draai met een meloenboortje balletjes uit de courgettes. Schil de raapjes en snijd ze in partjes. Schil de asperges voor tweederde deel. Stoom de groenten in de stoomoven op 100°C met 100 % vocht ongeveer 7 minuten. Spoel af met koud water. De jus: Breng het kalfsfond in een sauspan aan de kook. Breng met wat mosterd, zout en peper op smaak. Klop er 50 g koude boter in klontjes door en bind desgewenst met gladgeroerde maïzena.
---	---

8 vastkokende aardappelen
48 blaadjes salie

Snijdt in de lengte fijne plakken (3 per persoon) van de aardappel met behulp van de mandoline of de snijmachine (3 mm dik). Snijdt 4 inkepingen in de aardappel en weef daar de salieblaadjes doorheen. Frituur de plakken aardappel de eerste keer op 140 °C en vlak voor het uitserveren op 160 °C krokant. Breng op smaak met zout.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snijd de lamsfilet in plakken en snijd de koteletjes.

Verwarm alle groenten met een klontje boter. Breng met zout en peper op smaak.

Schep groenten in het midden van de borden. Schik er het vlees op. Schuif het rondje deeg om het botje van het koteletje. Lepel wat saus om het gerecht en serveer.



Epoisses, dadel en amandel

Nagerecht voor 16 personen

INGREDIENTEN: De Époisses: 600 gr Époisses kaas Silicone vorm met 32 kleine halve bollen Dadels: 16 verse dadels Medjoul, 1 pp $\frac{1}{2}$ l appelsap 30 gr Sosa vegetal siliconenvormen (kleine bollen) De aardappeluitlek: 500 gr Nicola aardappels $\frac{1}{2}$ teentje knoflook 1 sjalotje 1 blaadje laurier 1 tl karwijzaad 1,5 dl kippenbouillon 2 eetlepels olijfolie De anijswijn: 5 dl spätase 3 stuks steranijs 1½ gr lecithine Garnering: 50 gr amandelschaafsel licht roosteren Benodigdheden: siliconenvormen (kleine bollen)	BEREIDING: Snij de korst van de kaas en laat de Époisses in een ovenschaal uitlekken in een op 50°C voorverwarmde oven. Spuit de zuivere kaas in de silicone vorm en plaats die na afkoeling in de vriezer. Ontpit de dadels en draai die als een snoepje rond in een stukje huishoudfolie. Breng appelsap met het vegetal aan de kook. Laat iets geleren. Haal de kaas na stolling uit de vormpjes, steek aan de bovenkant een houten prikker en haal de bolletjes 3x door de licht verwarmde appelgelei. zodat de gelei geheel om de kaasbolletjes zit. Zet koud weg. Schil de aardappels. Fruit in wat boter gesnipperde sjalot aan met knoflook en karwijzaad. Voeg de geschildde aardappel, laurier, peper, zout en water (aardappels moeten geheel onder water staan) toe, en laat het samen 20 minuten koken. Passeer het door een zeef, BEWAAR het vocht! De aardappelen worden niet meer gebruikt. Meng 2,5 dl van het aardappelvocht met 1,5 dl kippenbouillon en olijfolie en breng op smaak. Laat de witte wijn met de steranijs trekken op een laag vuur. Verwijder de steranijs. Voeg de lecithine toe. Klop met een mixer goed door. AFWERKING EN UITSERVEREN: Plaats de époisses bolletjes even terug in de oven op 40 - 50°C, waardoor de kaas binnen in de gelei weer smelt. Schuim de anijswijn op met een staafmixer. Herhaal dit om opnieuw schuim te maken. Bedek de bodem van het diepe bord met 2 eetlepels aardappelkookvocht. Leg de kaasbolletjes en het dadelbolletje (zonder huishoudfolie) in het bord, en bestrooi ze met wat geroosterd amandelschaafsel. Leg er een lepel wijschuim bij.
---	---



SOCIÉTÉ DES GOURMETS EURÉGIONALE

Secretariat: Postbus 1027, 7500 BA Enschede

