



--+

**Menu juni 2014**

**aaa**

**Gevulde Scampi  
Tempura garnaal**

**A + B**

**aaa**

**Tartaar van bio rund**

**A + C**

**aaa**

**Zwezerik met palingpuree**

**A + B**

**aaa**

**Sorbet van aardbeien**

**A + B**

**aaa**

**Lamshaas met asperges en pommes parisienne**

**A + B + C**

**aaa**

**Sabayon /chocolade mousse  
Gevulde frambozen**

**A + B + C**

**aaa**



## Gevulde scampi & tempura garnaal

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>14 gamba's (rauw) 14 satéprikkers</p> <p><b>Truffelolie:</b> 4 eidooiers 1 tl mosterd (Dijon) 3 teentjes knoflook 1 el rode wijn azijn 1 dl maisolie 1 dl olijfolie 1 1/2 el truffeltappenade 0,7 dl melk</p> <p><b>Tempurabeslag:</b> <b>125 gr tempurabloem</b> 0,8 dl spa rood 1 dl bier</p> <p>75 gr panko</p> <p>300 gr aardappelen (kruimig) 75 gr boter 1 el limoensap 1 tl saffraan draadjes</p> <p>14 scampi's (maat 13/15) rauw</p> <p>75 gr boter</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Tempura Garnaal</b> Zet 14 amuse glaasjes klaar. Maak de gamba's schoon (pellen en darmkanaal verwijderen). Prik de gamba's op een satéprikker.</p> <p><b>Truffelolie:</b> Mix de dooiers met de mosterd, de geperste knoflook en azijn. Voeg al kloppend beetje bij beetje de oliën toe. Breng op smaak met truffel tappenade. Klop vervolgens melk door de saus en maak verder op smaak met zout en peper.</p> <p>Doe de saus in een doseerflacon, zodat deze vervolgens makkelijk in een glaasjes te spuiten is en vul de glaasjes tot 1/3. Zet de glaasjes in de koeling.</p> <p><b>Tempurabeslag:</b> Verwarm de frituurpan op 170°C. Let op; bier en spa rood moeten ijskoud zijn. Voeg alle ingrediënten samen en kloppend zonder al te veel bewegingen een beslag. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Haal de gamba's door het tempurabeslag en vervolgens door de panko. Frituur ze tot goudbruin.</p> <p><b>Gevulde Scampi</b> Kook de aardappelen gaar. Verwarm boter en limoensap. Los hier de saffraan in op. Pureer de aardappelen met een pureeknijper. Meng de puree met het boter mengsel en breng op smaak met peper en zout. Doe het geheel in een spuitzak.</p> <p>Maak de scampi schoon. Leg de scampi per 7 met beperkte tussenruimte tussen twee vellen folie. Sla de scampi plat zodat een rechthoek van scampi ontstaat. Herhaal dit met de overige 7 scampi. Haal het bovenste vel folie van de scampi af en spuit een dikke baan van de puree over de lengte van de scampirechthoek. Rol deze op als sushi en knoop het folie lucht en waterdicht. Verpak de rol in aluminiumfolie. Herhaal dit met de andere rol. Stoom de rollen ca. 7 minuten. Koel ze terug in de koeling</p> <p>Laat de boter al roerende in een steelpan licht kleuren en breng op smaak met zeezout.</p> <p><b>Presentatie:</b> Zet de glaasjes op een bord en hang daarover de tempura garnaal. . Snijd de scampi rollen in plakken en serveer met wat gebruide boter.</p>
---	--



## Tartaar van bio rund met wilde rucola en aardappel

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p><b>Steak tartare:</b> 875 gr maas-, rijn- en ijsselrund Peper en zout 7 sjalotjes, gesnipperd 7 augurkjes, in blokjes gesneden 3 ½ el kappertjes 1,75 dl olijfolie 1 ½ tl mosterd 8 el mayonaise</p> <p><b>Aardappelmousseline:</b> 800 gr Zeeuwse aardappelen 200 gr room 100 gr olijfolie 4 el boter</p> <p>20 ml olijfolie 100 gr jonge rucolascheuten</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p><b>Steak tartare:</b> Snijd en hak het vlees fijn. Kruid met peper en zout, voeg de sjalot, dobbelsteentjes toe. Breng verder op smaak met olijfolie, mosterd en mayonaise.</p> <p><b>Aardappelmousseline:</b> Kook de aardappelen gaar en draai door de pureeknijper of stamp tot een fijne puree en breng deze op smaak met peper en zout. Breng de room, olijfolie en boter langzaam op temperatuur, totdat de boter is gesmolten. Vermeng de gestampte aardappelen op smaak met room, olijfolie en boter. klop de mousseline met een vork een beetje luchtig en duw dan door de zeef.</p> <p><b>Presentatie:</b> Weeg de totale massa tartare en verdeel deze over 14 porties. Plaats de steak tartare in een ronde vorm. Leg hem op een bord en werk af met een streep, verwarmde aardappelmousseline, extra olijfolie, rucola scheuten en gehakte rucola.</p>
--	---



## Zwezerik met palingpuree

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>550 gr hart zwezerik Zout Bloem Walnotenolie geklaarde boter</p> <p><b>Groente garnituur:</b></p> <p>1 mei raapje 2 winter wortels 1 courgette Boter</p> <p><b>Puree:</b></p> <p>300 gr afkokende aardappels 15 gr boter 0,75 dl melk 0,75 dl koksroom Zout, peper en nootmuskaat 50 gr gerookte palingfilet</p> <p><b>Dragonsaus:</b></p> <p>3 dl gevogelte bouillon 3 dl koksroom 5 takjes dragon 2 el tuinbonen (diepvries) eerst proeven daarna ev. Peper zout</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Spoel de zwezerik gedurende 15 minuten onder koud water. Breng ruim water met 12 gr zout per liter aan de kook. Laat hierin de zwezerik 5 minuten zachtjes koken en daarna in het vocht afkoelen. zet de pan in schaal met ijswater; zet een kleinere pan in de zwezerikpan om druk uit te oefen op de zwezerik. Pel er nu het buitenste vlies en het vet af. Verdeel in 14 porties en leg deze gedurende 10 minuten in de bloem. Hierdoor wordt de zwezerik krokanter tijdens het bakken. Klop het overtollige bloem eraf en bak, kort voor het uitserveren de zwezerik plakjes in geklaarde boter krokant en bruin. Besprenkel na het bakken de zwezerik met walnotenolie.</p> <p><b>Groente garnituur:</b></p> <p>Schil het mei raapje en de wortels en steek hier met de kleinste pommes parisiennes voor kleine bolletjes uit. Doe dit ook met de ongeschilde courgette. Kook de bolletjes ieder afzonderlijk, beetgaar in water met wat zout. Stoof ze, kort voor het uitserveren, in wat boter en breng op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Puree:</b></p> <p>Kook de geschilde aardappelen in water met zout gaar. Maak met behulp van melk, room en boter een smeuïge puree. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Snijd de palingfilet in kleine doperwtjes en meng deze door de puree.</p> <p><b>Dragonsaus:</b></p> <p>Voor de saus de blaadjes van de dragontakjes plukken en fijn snijden. Doe de dragonsteeltjes in de bouillon, breng deze aan de kook en laat daarna 5 minuten zachtjes trekken. Zeef de stelen eruit en voeg de room toe. Kook de saus zachtjes in en voeg de gare tuinbonen toe. Pureer de saus met de staafmixer en druk de massa door een zeef. De saus kan schuimig geserveerd worden door ze net voor het opdienen met de staafmixer op te kloppen. Breng op smaak en roer er de dragonblaadjes door.</p> <p><b>Presentatie:</b></p> <p>Spuit wat puree in het midden van het warme bord, en leg er een plakje zwezerik tegenaan en plaats hierlangs het groentegarnituur. Nappeer het vlees met de saus.</p>
---	---



## Sorbet van aardbeien en Aceto balsamico-azijn

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
500 gr aardbeien	<p>Zet 14 ijscoupes in de vriezer.</p> <p>Was de aardbeien (bewaar de kroontjes) en pureer ze in de keukenmachine.</p>
2 el aceto balsamicoazijn 3 sinaasappelen, het sap 125 gr fijne suiker	<p>Doe dan de aceto balsamicoazijn bij de aardbeienmassa.</p> <p>Pers de sinaasappelen uit. Los op een matig vuur de suiker in het sinaasappelsap op.</p> <p>Vermeng het sinaasappelsap met de aardbeienmoes en laat afkoelen.</p>
1 eiwit, stijf geklopt 2 el strawberry likeur	<p>Draai tegen het uitserveren van de aardbeienmassa in de sorbetière een mooi, stevig sorbetijs.</p> <p>Voeg halverwege de draaitijd de strawberry likeur en het stijfgeklopte eiwit toe.</p>
14 krakelingen	<p><b>Presentatie:</b></p> <p>Doe een bolletje sorbetijs in de koude coupes leg daarop de krakeling en vervolgens een kleiner bolletje ijs garneer die met een kroontje van de aardbei.</p>



## Lamstournedos met pommes parisienne, asperges en saus bearnaise

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>200 gr mager lamsschouder 60 gr ijsblokjes 4 gr zout</p>	<p><b>Farce:</b> Het magere lamsvlees ontdoen van vet en zenen, in dobbelsteen snijden en tussen plastic in de vriezer leggen. Zodra deze aan gevroren zijn, in de keukenmachine fijnmalen, daarna 1 voor 1 de ijsblokjes toevoegen, het moet geheel opgenomen worden door het vlees, als laatste het zout toevoegen en nog enkele minuten laten draaien tot een pasta achtig geheel.</p>
<p>1 kg lamshaasjes bindtouw</p>	<p>De haasjes ontdoen van het blauwe vlies. maak pakketjes van 4 x 4 haasjes en begin met het eerste haasje op de vlieskant op de werkbank te leggen; bestrooi met peper en smeer de bovenliggende kant in met een dun laagje farce, sla het dunne gedeelte om zodat je een zelfde dikte haasje krijgt. Smeer nu het zichtbare gedeelte ook in en plak nu de haasjes met de farcekant aan elkaar en zet dit vast met enkele touwtjes. (niet te strak) Ga door met de andere tot je totaal 4 staven hebt. Bak de tournedo's snel aan in de geklaarde boter en zet afgedekt weg.  Voor het uitserveren in een oven plaatsen van 65°C en op kerntemperatuur laten komen tot 56 °. Ongeveer 1,5 uur. Voor de presentatie de tournedo in vieren snijden.</p>
<p><b>Pommes parisienne:</b> 2 kg patat aardappelen</p>	<p>Schil de aardappelen en boor met de pommes parisienne boor (maat 20) 45 mooie ronde bolletjes; even wassen en opzetten in gezouten water. Aan de kook brengen, 1 minuut laten koken, afgieten en uitstorten op een platte schaal; af laten koelen.</p>
<p>Geklaarde boter om te bakken</p>	<p>Bak de aardappeltjes in de geklaarde boter op een medium vuur tot ze gaar en goudbruin zijn; licht bestrooien met zout.</p>
<p>Gehakte peterselie</p>	<p>Bestrooi de aardappeltjes met de gehakte peterselie.</p>
<p><b>Asperges:</b> 28 AA asperges</p>	<p><b>Asperges:</b> Schil de asperges en snijd de onderkant eraf, tot alle asperges even lang zijn. Zet de schillen en de afgesneden onderkanten op met gezouten water, breng aan de kook en laat dit 20 minuten trekken. Giet de schillen af en vang de bouillon op en zet deze weer op in een ruime pan waar de asperges in passen. Breng de bouillon aan de kook en begin met de dikste asperges in de bouillon te doen, zodra dit weer kookt voeg dan de volgende dikte toe, zodra dit weer kookt de laatste toevoegen, als dit weer kookt de warmtebron weghalen en de</p>



**Bearnaise saus Castric:**

1 ½ dl droge witte wijn  
 1 ½ dl dragonazijn  
 5 gr gekneusde witte peperkorrels  
 70 gr gesnipperde sjalotjes  
 2 el gehakte kervel  
 2 laurier blaadjes

110 gr eidooier

300 gr geklaarde boter  
 1 el zeer fijn gehakte kervel  
 1 el zeer fijn gehakte dragon  
 Cayennepeper, zout en citroensap

asperges in dat vocht aflaten koelen.  
 Vlak voor het serveren weer opwarmen.

**Bearnaise saus Castric:**

Deze ingrediënten 2/3 inkoken, zeven en af laten koelen tot 70 °C.

De eidooier met 2 lepels water losroeren aan de castric toevoegen en al kloppend au bain-marie verwarmen tot de saus bind.

De warme boter al roerend in een klein straaltje toevoegen, let op de saus schift erg snel, als de boter toegevoegd is een eetlepel zeer fijn gehakte kervel en dragon toevoegen. Op smaak maken met cayennepeper, zout en citroensap.

**Presentatie:**

Plaats op een warm bord een lamstournedos, leg daarnaast twee asperges en 3 aardappelbolletjes, nappier over de helft van de lengte richting op de asperge, de saus, en als laatste over de aardappeltjes een snuf peterselie.

De rest van de saus op tafel zetten.



## Sabayon, chocolademousse, gevulde frambozen

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>6 eidooiers 0.8 dl marsala 100 gr suiker 5 dl slagroom</p> <p><b>Chocolademousse (puur):</b> 210 gr chocolade (puur) 0.8 dl slagroom 80 gr suiker 150 gr eiwitten</p> <p><b>Chocolade mousse (wit):</b> 40 gr chocolade (wit) 0.15 dl slagroom 15 gr suiker 1 eiwit van 1 ei</p> <p><b>Gevulde frambozen:</b> 2 bakjes frambozen</p> <p>langevingers</p>	<p><b>Bereidingswijze:</b></p> <p>Doe de eidooiers, marsala en de suiker in een roestvrijstalen kom en klop tot alles goed gemengd is. Klop het mengsel au-bain-marie tot een glad, luchtig mengsel. Haal de kom van de warmtebron en klop het mengsel koud. Klop in een andere kom de slagroom lobbijg en spatel dit voorzichtig door het afgekoelde mengsel. Schep het in coupes en zet het in de koeling,</p> <p><b>Chocolademousse (puur):</b> Smelt de chocolade au-bain-marie. Klop de eiwitten met de suiker totdat ze zo stijf zijn dat je de kom ondersteboven kunt houden. Klop de room stijf. Meng de eiwitten luchtig met de chocolade, voeg al spatelend de geslagen room toe. Zet dit mengsel tot gebruik in de koelkast.</p> <p>Voor de bereiding zie de chocolademousse puur.</p> <p><b>Presentatie:</b></p> <p>Doe de chocolade mousse en de sabayon in spuitzakken en spuit dit in laagjes in een klein wijnglas. Vul de frambozen met de witte chocolademousse en decoreer deze op de gevulde coupes.</p> <p>geef hierbij de langevinger.</p>
---	--





Foto's van de recepten







## Wijnbeschrijving

