

## Maandmenu



februari 2009

Steak tartare met lauwwarme gelei van Westmalle, geroosterde langoustine en trappistenmayonaise

\*\*\*\*\*

Aardappelpreisoep met gerookte schelvis en kwarteleitjes

\*\*\*\*\*

Buideltje met garnalen en coquilles Saint Jacques

\*\*\*\*\*

Torentje met lamshaas en portsaus

\*\*\*\*\*

Meringues met gepocheerde ananas

\*\*\*\*\*

Cappuccino, espresso, koffie, thee

# Steak tartare met lauwarme gelei van Westmalle, geroosterde langoustine en trappistenmayonaise

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vis:</b>			
Langoustine	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Girollen (paddenstoelen)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Groene pepers (gemalen)			
<b>Tartaar:</b>			
Kalfsbiefstuk	200 gram	500 gram	1000 gram
Sjalotjes (gesnipperd)	20 gram	50 gram	100 gram
Citroensap	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels
Olijfolie	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Zout en peper			
<b>Gelei:</b>			
Westmalle trippel	2 dl	5 dl	1 l
Agar-agar	1 gram	2,5 gram	5 gram
Groene pepers (gemalen)			
Honing			
Citroenschil (geraspt)			
Zout			
<b>Mayonaise:</b>			
Eidooiers	7.5 gram	15 gram	30 gram
Witte wijnazijn	10 ml	20 ml	40 ml
Citroensap	0.5 theelepel	1.25 theelepel	2,5 theelepels
Mosterd	0.5 theelepel	1.25 theelepel	2,5 theelepels
Maisolie	0.9 dl	2.25 dl	4,5 dl
Westmalle dubbel	0,4 dl	1 dl	2 dl
Cayenne peper			

## Materiaal:

warme borden	snijplank	mes	bekken
garde	koekenpan	citroenrasp	stekker (5 cm Ø)
gastronoombak	cocktailprikkers		

## Vorbereiding:

### Tartaar:

- Snipper de sjalotjes. Snijd het vlees heel fijn brunoise. Meng de sjalotjes door het vlees. Maak het vlees aan met de olijfolie en citroensap en breng het op smaak met zout en peper.
- Laat het 15 minuten intrekken en proef het nog eens en breng het zo nodig op smaak.

Zie blad 2

## **Steak tartare met lauwwarme gelei van Westmalle, geroosterde langoustine en trappistenmayonaise (vervolg)**

### **Vorbereiding: (vervolg)**

#### **Gelei:**

- Kook de Westmalle trippel en laat dit tot 1/3 inkoken.
- Roer de agar-agar met een paar druppels water goed los en roer dit met een garde door de warme Westmalle trippel; kook het mengsel nog 2 minuten door.
- Rasp de citroen.
- Laat het afkoelen en voeg de groene peper, citroenrasp, honing en zout toe.
- Stort het mengsel in een lage gastrooombak en laat het opstijven.

#### **Mayonaise:**

- Kook de Westmalle dubbel en laat dit tot 1/3 inkoken. Laat het afkoelen.
- Meng in een kom de Westmalle dubbel, eidooiers, azijn, citroensap, mosterd en de cayennepeper. Roer dit met een garde tot een gladde massa.
- Voeg al kloppend de olie druppelsgewijs toe. Breng het op smaak met zout en peper.

### **Bereidingswijze:**

#### **Langoustine en paddenstoelen:**

- Pel de langoustine, haal de kop eraf en verwijder het darmkanaal.
- Steek een cocktailprikker over de lengte door de langoustines.
- Kruid de langoustines met zout en peper en bak ze gaar.
- Snijd de girollen in dunne plakjes en bak ze kort aan beide zijden in dezelfde pan.

#### **Serveren:**

- Zet een steker op ieder bord en vul die met de tartaar. Steek per persoon een rondje uit de gelei en 2 reepjes van 1,5 x 5 cm.
- Leg het rondje op de tartaar en de reepjes links ernaast.
- Leg aan de rechterkant de langoustines en de plakjes girollen en nappeer de mayonaise.

## Aardappelpreisoep met gerookte schelvis en kwarteleitjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vis:</b>			
Schelvisfilet	250 gram	500 gram	1000 gram
<b>Soep:</b>			
Melk	4 dl	1 l	2 l
Kippenbouillon	4 dl	1 l	2 l
Prei (dunne)	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Aardappels	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Boter	80 gram	200 gram	400 gram
Visbouillonpoeder			
Zout en peper			
<b>Vulling:</b>			
Aardappels	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Prei	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Bieslook	0,1 bosje	0,25 bosje	0.5 bosje
Kervel	0,1 bosje	0,25 bosje	0.5 bosje
<b>Garnering:</b>			
Kervel	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Kwartelei	4 stuks	10 stuks	20 stuks

### Materiaal:

warme borden	snijplank	koksmes	bekken
steker (5 cm Ø)	zeef	rookoven	staafmixer
Kookpannen			

### Vorbereiding:

#### Vis:

- Bestrooi de vis met zout en peper.
- Rook de vis 5 à 6 minuten in een rookoven.
- Haal het vel van de schelvisfilet.

#### Soep:

- Pocheer de vis circa 5 minuten in de kippenbouillon met de melk.
- Haal de vis uit de bouillon. Laat dit afkoelen en snijd het in kleine stukjes voor later.
- Snijd de prei in ringen en de aardappels in kleine plakjes. Zet dit aan in wat boter en laat die circa 10 minuten garen.
- Giet de bouillon erop en laat het aan de kook komen.
- Mix het geheel met een metalen staafmixer fijn en zeef het.
- Breng het op smaak met zout, peper en visbouillonpoeder.

Zie blad 2

## **Aardappelpreisoep met gerookte schelvis en kwarteleitjes (vervolg)**

### **Bereidingswijze:**

#### **Vulling:**

- Kook de aardappels en snijd ze in plakjes.
- Snijd de prei in dunne ringetjes en smoor ze even.
- Snijd de bieslook en de kervel fijn.
- Meng de aardappels, prei en kruiden met de vis en breng dit op smaak met visbouillonpoeder.
- Houd het warm.

#### **Kwarteleitjes:**

- Kook water in een pan.
- Pocheer de kwarteleitjes; vet een sauslepel in met olie , zet die in het kokende water en laat het kwarteleitje erin glijden. Laat dit 1 minuut koken.

#### **Serveren:**

- Zet een steker op het bord en vul dit met het vis-aardappelmengsel.
- Leg er een kwarteleitje bovenop.
- Verwarm de soep en schuim die nog even op met de staafmixer.
- Schep de soep op de borden en garneer met een takje kervel.

## Buideltje met garnalen en coquilles Saint Jacques

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vis:</b>			
Scampi	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Coquilles Saint Jacques	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<b>Buideltje:</b>			
Rijstpapier	4 vellen	10 vellen	20 vellen
<b>Vulling:</b>			
Sjalotten (gesnipperd)	25 gram	60 gram	120 gram
Winterwortel	80 gram	200 gram	400 gram
Eiwit			
<b>Saus:</b>			
Wijn (wit)	0,8 dl	2 dl	4 dl
Visfond	0,8 dl	2 dl	4 dl
Room culinair	1 dl	2,5 dl	5 dl
Dille	0,1 bosje	0.25 bosje	0.5 bosjes
Saffraan	4 draadjes	10 draadjes	20 draadjes
Citroensap			
Zout en peper			
<b>Garnering:</b>			
Courgette	0,2 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Wortel	0,2 stuk	0,5 stuk	1 stuk

### Materiaal:

warme borden	snijplank	koksmes	bekken
bolletjessteker	Kookpan	kwastje	bakje

### Vorbereiding:

#### Buideltje:

- Pel de scampi, verwijder het darmkanaal en snijd ze in blokjes. Snijd ook de coquilles in kleine blokjes.
- Snipper de sjalotten en snijd de wortel julienne.
- Fruit de sjalotjes even aan en ook de wortel en meng ze samen.
- Hak de dille fijn.

#### Garnering:

- Steek met een bolletjessteker bolletjes uit de wortel en de courgette. Blancheer ze in water met zout. Laat ze afkoelen en zet weg voor later.

Zie blad 2

## **Buideltje met garnalen en coquilles Saint Jacques (vervolg)**

### **Vorbereiding: (vervolg)**

#### **Saus:**

- Kook de wijn met de saffraan voor de helft in. Voeg de visfond toe en laat dit weer tot de helft inkoken.
- Voeg de room culinair toe en laat dit inkoken tot sausdikte. Breng de saus met zout, peper en citroensap op smaak.

### **Bereidingswijze:**

#### **Buideltje:**

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Klop het eiwit los.
- Week de rijstvellen in ruim water
- Wacht tot de vellen soepel genoeg zijn om te verwerken (circa 4 minuten).
- Leg als eerste wat wortel erop, vervolgens de Coquilles Saint Jacques, garnalen en dille.
- Vouw de vellen dicht als een buideltje en bestrijk ze met eiwit.
- Laat ze circa 10 minuten in de oven bakken.

#### **Serveren:**

- Zet de buideltjes op de borden en nappeer de saus eromheen.
- Garneer met de bolletjes courgette en wortel.

## Torentje met lamshaas en portsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vlees:</b>			
Lamshaas	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<b>Puree:</b>			
Knolselderij	160 gram	400 gram	800 gram
Aardappels	120 gram	600 gram	1200 gram
Truffelolie	scheutje	scheut	scheut
Boter			
Room culinair			
Zout en peper			
<b>Saus:</b>			
Port (rode)	0,5 dl	2,5 dl	5 dl
Lamsbouillon	0,5 dl	2,5 dl	5 dl
Sjalotten	10 gram	40 gram	80 gram
Boter	10 gram	20 gram	40 gram
Room culinair	scheutje	scheut	scheut
Zout en peper			
<b>Groente:</b>			
Paddenstoelen assortiment	200 gram	400 gram	800 gram
Peultjes	100 gram	200 gram	400 gram

### Materiaal:

warme borden	snijplank	koksmes	bekken
grilpan	steker (6 cm Ø)	paddenstoelenborstel	pureeknijper

### Vorbereiding:

#### Puree:

- Schil de knolselderij en snijd hem in stukken. Schil de aardappels.
- Kook de knolselderij en de aardappels afzonderlijk tot ze gaar zijn.

#### Saus:

- Maak de sjalotten schoon, hak ze fijn en zet ze in boter aan.
- Voeg de port en de bouillon toe en kook het vocht in tot de gewenste dikte.
- Zeef de saus.
- Voeg de room culinair toe en breng de saus op smaak met zout en peper.

Zie blad 2



## **Torentje met lamshaas en portsaus (vervolg)**

### **Vorbereiding: (vervolg)**

#### **Groente:**

- Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in stukjes.
- Blancheer de peultjes beetgaar in water met zout.

#### **Bereidingswijze:**

##### **Puree:**

- Pureer de gekookte aardappels, voeg een klontje boter en een scheutje room toe.
- Pureer ook de knolselderij, op smaak maken met peper, zout en een klontje boter.
- Meng de helft van de aardappelpuree met de gekookte knolselderij en breng dit op smaak met nootmuskaat, zout en peper.
- Voeg de truffelolie bij de rest van de puree toe en breng dit op smaak.

##### **Vlees:**

- Bestrooi de lamshaasjes met zout en peper en rooster ze in een grillpan met wat boter.
- Laat het enkele minuten rusten en snijd de haasjes een keer schuin door.

##### **Groente:**

- Bak de paddenstoelen in een pan met boter. Breng ze op smaak met zout en peper.
- Stoof de peultjes heel kort in een pan met wat boter en suiker.

##### **Serveren:**

- Schep een laag knolselderijpuree in een steker. Daarna een laag paddenstoelen en daarna een laag truffelaardappelpuree.
- Haal de steker weg en bedek de bovenkant met peultjes. Leg het in tweeën gesneden lamshaasjes erbovenop.
- Nappeer de portsaus eromheen.

## Meringues met gepocheerde ananas

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Meringues:</i>			
Eiwitten	60 gram	150 gram	300 gram
Rietsuiker	125 gram	315 gram	630 gram
<i>Ananas:</i>			
Ananas	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Vanillestokje	0,5 stokje	1 stokje	2 stokjes
Citroenschil	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Suiker	60 gram	125 gram	250 gram
Water	1 dl	3 dl	6 dl
<i>Mousse:</i>			
Mascarpone	140 gram	350 gram	700 gram
Yoghurt (Griekse)	120 gram	300 gram	600 gram
Poedersuiker			
<i>Garnering:</i>			
Passievruchten	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Poedersuiker			

### Materiaal:

Koude borden	Garde	bakpapier	steker (2 cm Ø)

### Vorbereiding:

#### Meringues:

- Verwarm de oven voor op 100 °C.
- Sla de eiwitten stijf en voeg de suiker per lepel toe. Houd iets van de suiker apart.
- Schep het eiwit in cirkels van 10 cm Ø en 0,5 cm hoog op bakpapier (2 per persoon).
- Strijk de meringue met een natte lepel plat en bestooi ze met de rest van de suiker.
- Bak ze circa 1,5 uur in de oven.

#### Ananas:

- Breng water aan de kook in een diepe ovenbak.
- Voeg de suiker, het vanillestokje en de citroenschil toe.
- Schil de ananas en snijd het vruchtvlees in schijven van 1 cm dik. Verwijder de kern met een stekertje.
- Pocheer de ananas circa 15 minuten op een laag vuur in de siroop.
- Laat de ananas in de siroop afkoelen.

Zie blad 2

## **Meringues met gepocheerde ananas (vervolg)**

### **Mousse:**

- Meng de mascarpone, yoghurt en de poedersuiker.
- Haal het vruchtvlees uit de passievruchten.

### **Serveren:**

- Leg een meringue midden op het bord.
- Leg hierop een plak ananas, een lepel mousse en het passievruchtvlees.
- Leg hierop de tweede meringue en bestrooi het geheel met poedersuiker.



1 Steak tartare met warme gelei van Westmalle



2 Aardappel/preisoep met gerookte schelvis



3 Buideltje met garnalen en coquilles st. Jacques



4 Torentje van lamshaas in portsaus



5 Meringues met gepocheerde ananas

