

Maandmenu



juni 2009

Scheermessen met sesamvinaigrette

Wachauer - Veltlinersoep

Geroosterde pladijs met gemarineerde komkommers, tuinkers en
knoflookmayonaise

Lamsrib met mosterd en kruizemuntsaus

Frambozen en crème van roomkaas op een krokante bodem met
mascarpone mousse en frambozenijs

Mokka

Scheermessen met sesamvinaigrette

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Scheermessen	12 stuks	60 stuks	60 stuks
Olijfolie	10 cl	25 cl	50 cl
Knoflook	2 teentjes	4 teentjes	8 teentjes
Wijn (witte)	1 dl	2 dl	4 dl
Sjalotjes	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Enoki's	100 gram	200 gram	400 gram
Bieslook	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Limoen (sap van)	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Zout en peper			
Crème:			
Avocado's (rijpe)	0.8 stuks	2 stuks	4 stuks
Limoen	0,2 stuk	0.5 stuk	1 stuks
Witte wijnazijn	0.8 eetlepels	2 eetlepels	4 eetlepels
Room	0.4 dl	1 dl	2 dl
Gelatine	0,6 blaadje	1.5 blaadjes	3 blaadjes
Zout en peper			
Sesampasta:			
Kikkererwten	0.6 eetlepel	1.5 eetlepels	3 eetlepels
Sesamzaad	20 gram	50 gram	100 gram
Sesamolie	0.8 eetlepels	2 eetlepels	4 eetlepels
Zout			
Garnering:			
Daikon-kers			

Materiaal:

koude borden	snijplank	mes	bekken
zeef	keukenmachine	staafmixer	spuitzak met glad spuitmondje

Vorbereiding:

Vis:

- Spoel de scheermessen schoon en kook ze in witte wijn tot ze open gaan en gaar zijn.
- Maak ze schoon, verwijder het darmzakje en de sluitspier en snijd ze in stukjes van circa 1 cm.
- Bewaar de schelpen.
- Hak de bieslook fijn.

Zie blad 2

Scheermessen met sesamvinaigrette (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Sesampasta:

- Meng alle ingrediënten en draai ze in de keukenmachine tot puree.

Crème:

- Week de gelatine in koud water.
- Haal de pit uit de avocado en schil ze. Maak de avocado fijn, voeg de witte wijn, azijn, limoensap, zout en peper toe.
- Verwarm de room een beetje en los de gelatine hierin op.
- Voeg de avocadopuree toe en druk alles door een fijne zeef.
- Schep de crème in een spuitzak en zet het koud weg.

Bereidingswijze:

Vis:

- Maak de sjalotjes schoon en hak de knoflook fijn. Maak de enoki's schoon.
- Stoof de sjalotjes, knoflook en de enoki's in wat olijfolie.
- Voeg 2/3 deel van de sesampasta toe en blus het af met het limoensap.
- Voeg de fijngesneden scheermessen toe en breng het op smaak met zout en peper.
- Schep de bieslook erdoorheen.

Serveren:

- Vul per persoon 3 schelpen met de scheermessenmassa en leg ze naast elkaar op een bord.
- Spuit achter elke schelp een streepje avocadocrème en schep een beetje sesampasta daar achter.
- Garneer het geheel met daikon-kers.

Wachauer - Veltlinersoep

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Soep:</i>			
Wijn (witte, Grüner Veltliner)	0,2 l	0,5 l	1 l
Kippenbouillon	0.5 l	1.2 l	2.4 l
Sjalotjes	40 gram	100 gram	200 gram
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Slagroom	0,2 l	0.5 l	1 l
Aardappelzetmeel	1 theelepel	2,5 theelepels	5 theelepels
Eidooiers	65 gram	160 gram	320 gram
Zout en witte peper			
<i>Soepstengels:</i>			
Bladerdeeg	2 plakken	4 plakken	8 plakken
Eidooiers	10 gram	20 gram	40 gram
Kaneel			
Zeezout			
Bloem			
<i>Garnering:</i>			
Bieslook			

Materiaal:

warme borden	mes	snijplank	grote pan
zeef	staafmixer	bakpapier	

Vorbereiding:

Soep:

- Maak de sjalotjes schoon en snijd ze fijn.
- Verwarm de boter, maar laat het niet bruin worden. Voeg de sjalotjes toe en laat ze glazig worden. Blus af met de wijn en laat het tot de helft reduceren.
- Voeg de kippenbouillon toe en laat dit circa 15 minuten zacht koken.
- Zeef de soep.

Soepstengels:

- Bestrooi de werkbank met bloem en leg twee plakken bladerdeeg op elkaar.
- Rol ze iets uit en snijd er repen van (circa 2 cm breed).
- Bestrijk ze met eidooier en bestrooi ze met kaneel en een beetje zeezout.
- Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Verwarm de oven voor op 180°C.

Garnering:

- Hak de bieslook fijn.

Zie blad 2

Wachauer - Veltlinersoep (vervolg)

Bereidingswijze:

Soep:

- Verwarm de soep.
- Meng de room, eidooiers en aardappelzetmeel en giet dit bij de soep. Let op, de soep mag niet koken, anders schift hij.
- Breng de soep op smaak.

Soepstengels:

- Zet de bakplaat met het bladerdeeg in de oven en bak de soepstengels in circa 10 minuten mooi goudbruin.

Serveren:

- Klop de soep met een staafmixer schuimig en schep ze op een bord.
- Bestrooi er wat bieslook over en serveer met een soepstengel.

Geroosterde pladijs met gemarineerde komkommer, tuinkers en knoflookmayonaise

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Pladijs	1 stuk	3 stuks	5 stuks
Olijfolie			
Zout en peper			
Komkommer:			
Komkommer	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Tuinkers	1 bakje	2 bakjes	4 bakjes
Citroensap			
Olijfolie			
Zout			
Knoflookmayonaise:			
Eidooiers	20 gram	50 gram	100 gram
Aardappels	50 gram	125 gram	250 gram
Knoflook	1 teentjes	2 teentjes	4 teentjes
Saffraan	4 draadjes	10 graadjes	20 draadjes
Zout en peper			
Garnering:			
Bieslook			

Materiaal:

warme borden	snijplank	koksmes	bekken
pureeknijper	dunschiller	garde	juliennesnijder

Vorbereiding:

Vis:

- Fileer de pladijs. Verwijder ook het vel.

Komkommer:

- Schil de komkommer en snijd hem julienne tot aan de zaadlijsten.
- Hak de tuinkers fijn.

Knoflookmayonaise:

- Hak de knoflook fijn.
- Verwarm een beetje olijfolie in een pan, voeg de saffraan en de knoflook toe.
- Laat dit 5 minuten trekken en laat het afkoelen.
- Schil de aardappels, kook ze gaar en pureer ze.

Zie blad 2

Geroosterde pladijs met gemarineerde komkommer, tuinkers en knoflookmayonaise (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Garnering:

- Hak de bieslook fijn.

Bereidingswijze:

Komkommer:

- Meng de reepjes komkommer met het citroensap, zout, gehakte tuinkers en de olijfolie en laat het marineren.

Knoflookmayonaise:

- Klop de eidooiers en het aardappelkruim door het olie-saffraanmengsel tot het een mooie mayonaise is.

Vis:

- Bestrooi de filets met zout en peper, vouw ze dubbel en bak ze in de boter bruin.

Serveren:

- Schep wat gemarineerde komkommer op een bord en leg hierop de pladijs.
- Schep wat knoflookmayonaise ernaast en bestrooi het geheel met bieslook.

Lamsrib met mosterd en kruizemuntsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Lamsribstuk:</i>			
Lamsribstuk	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Peterselie	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Mosterd	20 gram	40 gram	80 gram
Brood (wit, oud)	60 gram	120 gram	240 gram
Zout en peper			
<i>Lamsgehaktballetjes:</i>			
Lamsgehakt	120 gram	300 gram	600 gram
Winterwortel	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Somen	50 gram	100 gram	200 gram
Olie (plantaardige)			
Zout en peper			
<i>Kruizemuntsaus:</i>			
Lamsjus	1,5 dl	0,3 l	0,6 l
Wijn (wit, droog)	1 dl	2 dl	4 dl
Sherryazijn	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Honing	20 gram	50 gram	100 gram
Kruizemunt	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Zout en peper			
<i>Groente:</i>			
Courgette	60 gram	150 gram	300 gram
Shii-take	10 gram	25 gram	50 gram
<i>Aardappels:</i>			
Aardappels (Roseval)	250 gram	700 gram	1400 gram
Olijfolie	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Sjalotjes (klein)	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Knoflook	2 teentjes	4 teentjes	8 teentjes
Rozemarijntakjes			
Zeezout			
<i>Garnering:</i>			
Kruizemunt	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Materiaal:

warme borden	kookpan	snijplank	mes
zeef	keukenmachine	dunschiller	bolletjesboor
keukenpapier			

Zie blad 2

Lamsrib met mosterd en kruizemuntsaus (vervolg)

Vorbereiding:

Lamsribstuk:

- Snijd het lamsribstuk bij, pareer het en ontdoe het van verdere onregelmatigheden. Bewaar de afsnijdsels voor de saus.
- Bestrooi het lamsribstuk met zout en peper en bak ze kort bruin.
- Laat het afkoelen.
- Hak de peterselie fijn.
- Droog het brood even in de oven en maal het in de keukenmachine tot broodkruim. Meng de peterselie met het broodkruim.
- Besmeer het lamsribstuk met mosterd en haal het daarna door het peterselie/broodmengsel.
- Zet weg voor later.

Saus:

- Hak de kruizemunt fijn.
- Meng de lamsjus, wijn, sherryazijn, honing en de helft van de kruizemuntblaadjes. Voeg de afsnijdsels van het lamsribstuk toe. Laat het geheel circa 60 minuten trekken.

Aardappels:

- Was de aardappels en snijd ze in gelijke stukjes.
- Maak de sjalotjes schoon en snijd ze in stukjes.
- Hak de knoflook fijn.
- Verwarm de oven voor op 175°C.

Lamsgehaktballetjes:

- Was en schil de wortel.
- Steek bolletjes van 2,5 cm Ø uit de wortel (1 per persoon).
- Breng het lamsgehakt met zout en peper op smaak.
- Omwikkel elk wortelbolletje met lamsgehakt (goed aandrukken).
- Breek de somen in stukjes van 1 à 1,5 cm lengte.
- Wentel de lamsgehaktbolletjes door de somen (goed aandrukken).

Groente:

- Was de courgette en snijd hem brunoise.
- Maak de shii-take schoon en snijd ze ook brunoise.

Zie blad 3

Lamsrib met mosterd en kruisemuntsaus (vervolg)

Bereidingswijze:

Aardappels:

- Schep de aardappels met de olijfolie, sjalotjes, knoflook en takjes rozemarijn in een ovenschaal.
- Bak ze in circa 15 minuten gaar in de oven.
- Schep ze halverwege een keer om.
- Bestrooi vlak voor het serveren met zeezout.

Lamsgehaktballetjes:

- Verwarm plantaardige olie tot circa 175°C en frituur hierin de lamsgehaktballetjes goudbruin.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- Snijd met een puntig mesje een ruim kapje (bijna de helft) van het lamsgehaktballetje en wip het wortelbolletje eruit.

Groente:

- Laat de courgette en shii-take even garen in een pan zonder vet te gebruiken.
- Breng het op smaak met zout en peper.
- Vul de lamsgehaktbolletjes met de groente en warm ze even op in de oven.

Lamsribstuk:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Zet het lamsribstuk circa 10 minuten in de oven.

Saus:

- Zeef de saus, breng de saus op smaak en dikte; voeg de rest van de kruisemuntblaadjes toe.

Serveren:

- Snijd per persoon drie koteletjes van het lamsribstuk, leg die midden op het bord.
- Leg een lamsgehaktbolletje ernaast, napper de saus erom heen.
- Schep wat aardappeltjes op de andere kant van het bord en garneer met een kruisemunttakje.

Frambozen en roomkaascrème op krokante bodem met mascapone-frambozenijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Krokante bodem:</i>			
Notenpraline (zie recept)	50 gram	125 gram	250 gram
Chocolade (55% cacaobestanddeel)	16 gram	40 gram	80 gram
Verkruimelde wafels	16 gram	40 gram	80 gram
<i>Crème van roomkaas:</i>			
Eidooier	8 gram	20 gram	40 gram
Suiker	14 gram	35 gram	70 gram
Gelatine	0.6 blaadje	1.5 blaadjes	3 blaadjes
Roomkaas	50 gram	125 gram	250 gram
Slagroom	0.6 dl	1,5 dl	3,0 dl
<i>Frambozensorbet (Zie andere recept)</i>			
<i>Mascarponemousse (Zie andere recept)</i>			
<i>Frambozen</i>	<i>20 stuks</i>	<i>50 stuks</i>	<i>100 stuks</i>
<i>Garnering:</i>			
Chocolade wafelrolletjes	10 stuks	10 stuks	20 stuks
Amandelklets koppen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Frambozencoulis (zie recept)	4 eetlepels	10 eetlepels	20 eetlepels
Vanillesaus (zie recept)	1.2 eetlepel	3 eetlepel	6 eetlepels
Pepermuntblaadjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Materiaal:

Frambozen en roomkaascrème op krokante bodem met mascapone-frambozenijs (vervolg)

Vorbereiding:

Algemeen:

Aanbevolen werkvolgorde:

- **Frambozenorbet: zie bijlage**
- **Mascarponemousse: zie bijlage**
- **Notenpraline: zie bijlage**
- **Crème van roomkaas**
- **Krokante bodem**
- **Frambozencoulis: zie bijlage**
- **Vanillesaus: zie bijlage**

Bereidingswijze:

Krokante bodem:

- Chocolade au bain marie laten smelten.
- Notenpraline en de verkruimelde wafels erdoor mengen.
- De massa 5 mm dun op bakpapier uitstrijken.
- Laten afkoelen en rondjes ter grootte van de klets koppen uitsteken.

Crème van roomkaas:

- Eidooyer met de suiker au bain marie schuimig kloppen.
- De geweekte gelatine daarin oplossen.
- Verder kloppen totdat de massa koud is.
- De roomkaas erdoor mengen.
- De slagroom stijf kloppen en door het mengsel spatelen.

Serveren:

- De krokante bodem op een koud bord leggen.
- De kaascrème met behulp van een spuitzak met gladde spuitmond op de bodem spuiten.
- Frambozen erover verdelen.
- Een kletskop erop leggen.
- Daarop weer wat kaascrème spuiten.
- Een ovale bol frambozenorbet en een quenelle van mascarponemousse aan weerskanten ervan leggen.
- Garneren met chocolade wafel, frambozencoulis, vanillesaus en pepermuntblaadjes.

Frambozen en roomkaascrème op krokante bodem met mascarpone mousse en frambozenijs

Bijlage andere recepten

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Frambozenorbet:</i>			
Glucosestroop	20 gram	50 gram	100 gram
Suiker	46 gram	115 gram	230 gram
Water	0,46 dl	1,15 dl	2,30 dl
Frambozenpuree	200 gram	500 gram	1000 gram
<i>Mascarpone mousse:</i>			
Melk	1 dl	2,50 dl	5 dl
Slagroom	1 dl	2,5 dl	5 dl
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Vanille stokje	1 stuk	2 stuks	3 stuks
Eidooiers	0,48 dl	1,2 dl	2,4 dl
Suiker	20 gram	50 gram	100 gram
Mascarpone	100 gram	250 gram	500 gram
Gelatine	2,5 blaadjes	6 blaadjes	12 blaadjes
<i>Notenpraline (voor de krokante bodem)</i>			
Noten (amandelen, hazelnoot, pecannoten)	80 gram	200 gram	400 gram
Suiker	36 gram	90 gram	180 gram
<i>Frambozen coulis:</i>	0.1 liter	.025 liter	0.5 liter
Frambozenpuree (diepvries)	75 gram	187.5 gram	375 gram
Suiker	30 gram	75 gram	150 gram
Citroensap	0.1 stuk	0.25 stuk	0.5 stuk
Koudbindmiddel			
Frambozenlikeur	0.2 dl	0.5 dl	1dl
<i>vanillesaus:</i>			
Melk	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Slagroom	0,5dl	1,25 dl	2,5 dl
Vanillestokje	0.5 stuk	1 stuk	2 stuks
Suiker	20 gram	50 gram	100 gram
Eidooier	0,24 dl	0,6 dl	1,2 dl

Materiaal:

--	--	--	--

Frambozen en roomkaascrème op krokante bodem met mascarponemousse en frambozenijs

Bijlage andere recepten (vervolg)

Bereidingswijze:

Frambozenorbet:

- Glucosestroop, suiker en water aan de kook laten komen.
- De frambozenpuree erdoor roeren.
- Het mengsel laten afkoelen en er ijs van draaien.

Mascarponemousse:

- De gelatine in koud water weken
- De melk met de room, 100 gram suiker en vanillemerg aan de kook brengen.
- De eidooiers met de andere suiker au bain marie kloppen.
- Het melkmengsel erdoor roeren.
- Massa au bain marie laten binden en van het vuur halen.
- De geweekte gelatine in het mengsel oplossen.
- De mascarpone erdoor roeren.
- Het mengsel laten opstijven in de koelcel.

Notenpraline (voor de krokante bodem):

- De noten in de oven roosteren. 180°C ongeveer 10 minuten
- De suiker met een beetje water karameliseren; de noten erdoor roeren.
- De massa op bakpapier storten en laten afkoelen; vervolgens in de keukenmachine fijn malen. **PAS OP: de noten niet zo fijn malen dat de olie vrij komt, anders krijg je nooit een krokante bodem!!!!**

Frambozencoulis:

- Suiker toevoegen aan de ontdooide frambozenpuree
- en door een zeef wrijven.
- Op smaak brengen met likeur en citroensap
- Binden tot gewenste dikte met een koudbindmiddel.

Vanillesaus:

- Melk, room vanillemerg uit vanillestokje en de helft van de suiker
- Aan de kook laten brengen.
- Eidooiers met de rest van de suiker schuimig kloppen.
- De hete melk erdoor roeren en het mengsel weer in de pan gieten.
- Al roerend laten binden.
- De saus zeven in een roestvrijstalen kom en in een bak met ijswater laten afkoelen.
- Tot gebruik afgedekt in de koelkast laten staan.



1 Scheermessen met seamvinagrette.



2 Wacheuer Veltliner soep



3 Geroosterde pladijs met gemarineerde komkommer



4 Lamsribstuk met kruinemuntsaus



5 Frambozen en roomkaascrème en frambozensorbet

