

Maandmenu



December 2010

Gazpacho met olijventapanade en wit tomatenschuim

Gestreepte visterrine met mierikswortelmayonaise

Reebouillon met tortellini van jonge prei
en geroosterde oesterzwammen

Gebakken zeebaarsfilet met kappertjes

Hertensteak met cantharellen, boerenjongenssaus
en gefrituurde schorseneren

Parfait van vanille en gesuikerde amandelen,
ravioli van marsepein en Amarene kersen

Mokka

Gazpacho met olijventapanade en wit tomatenschuim

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Olijventapanade:</i>			
Sjalotje	0.5 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Olijfolie	0.4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Zwarte olijven	30 gram	75 gram	150 gram
Gedroogde tomaten	0,5 stuk	1,5 stuk	3 stuks
Gevogeltefond	0.1 dl	0,25 dl	0.5 dl
Zout			
Zwarte peper	Snufje	Snufje	Snufje
Chilipeper	Snufje	Snufje	Snufje
Suiker	Snufje	Snufje	Snufje
Aceto balsamico	Paar druppels	0,5 theelepel	1 theelepel
Rozemarijn	Enkele blaadjes	0,25 takje	0,5 takje
Tijm	0,25 takje	0,5 takje	1 takje
<i>Gazpacho:</i>			
Gele paprika's	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Vleestomaten (pink)	1 stuk	1,5 stuk	3 stuks
Komkommer	0.25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Knoflook	0.5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Basilicum	0.5 takje	1 takje	2 takjes
Zeezout			
Witte peper			
Citroensap	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Olijfolie (extra vergine)	0,5 eetlepel	1,5 eetlepel	3 eetlepels
Tabasco			
<i>Wit tomatenschuim:</i>			
Struiktomaten	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Basilicum	0,5 takje	1 takje	2 takjes
Zout			
Cayennepeper			
Zwarte peper			
Lecite	0.2 gram	0.5 gram	1 gram
Citroensap			
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Snijplank	Messen	Koekenpan	Litermaat
Keukenmachine	bekkens	Grove zeef	Staafmixer
Passeerdoek	Kleine amuse glaasjes		

Gazpacho met olijventapanade en wit tomatenschuim (vervolg)

Vorbereiding:

Tapanade:

- De sjalotjes klein snijden, rozemarijn en tijm fijn snijden.

Gazpacho:

- De paprika's wassen, zaden en zaadlijsten verwijderen en paprika's in grove stukken snijden.
- De tomaten wassen en de steelaanzet verwijderen.
- De tomaten in grove stukken snijden.
- De komkommer schillen en in dikke schijven snijden.

Bereidingswijze:

Tapanade:

- Het gesnipperde sjalotje in olijfolie aanbakken.
- De olijven en gedroogde tomaten toevoegen en gevogeltefond erbij gieten.
- Fijngehakte rozemarijn en tijm toevoegen.
- Met zout, peper, chilipeper en suiker kruiden en een paar minuten zachtjes laten koken.
- Het tapanademengsel in de keukenmachine fijn hakken.
- De aceto balsamico toevoegen.
- Het mengsel een uurtje in de koeling plaatsen.

Gazpacho:

- De paprika, tomaten en komkommerstukken met de knoflook en basilicum in de keukenmachine pureren.
- De puree door een grove zeef wrijven en met zout, peper, citroensap en olijfolie op smaak brengen.
- De gazpacho goed koud laten worden.

Wit tomatenschuim:

- De tomaten in de keukenmachine pureren.
- De basilicum klein snijden en door de puree roeren.
- De puree met zout, peper, cayennepeper en eventueel citroensap op smaak brengen.
- Het mengsel zeven; daarna nogmaals zeven door een met een natte passeerdoek beklede zeef.
- Het tomatensap opvangen; de passeerdoek uit wringen om alle sap op te vangen.
- Voor 10 personen is er 1,25 dl sap nodig.
- De lecite in een beetje opgewarmde tomatensap oplossen en aan de rest van het sap toevoegen.
- Het sap tot schuim kloppen.

Serveren:

- In de glaasjes wat tapanade scheppen.
- Daarop de gazpacho voorzichtig schenken.
- Het tomatenschuim er tot slot op scheppen.

Gestreepte visterrine met mierikswortelmayonaise

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Zonnebloemolie	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Zalmfilet zonder huid	225 gram	450 gram	900 gram
Tongschar filet	225 gram	450 gram	900 gram
Eiwitten	0.4 dl	1 stuks	2 dl
Room	0,75 dl	1,5 dl	3 dl
Vers bieslook (fijngehakt)	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Citroen	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Diepvries doperwten	66 gram	165 gram	330
Verse muntblaadjes gehakt	1 theelepels	2 theelepels	4 theelepels
Thaise vissaus	Paar druppels	Paar druppels	Paar druppels
Zout, peper, Geraspte nootmuskaat			
Mierikswortelsaus			
Geraspte mierikswortel (in pot)	19 gram	47 gram	94 gram
Mayonaise	0,3 dl	0.7 dl	1.4 dl
Crème fraîche	0,3 dl	0.7 dl	1.4 dl
Dille, fijngehakt	0,3 eetlepel	0.7 eetlepel	1.4 eetlepels
Peper			
Zout			
Garnering:			
Komkommer (in dunne plakjes)	0,2 stuk	0.5 stuk	1 stuks
Tuinkers	0,25 doosje	0,5 doosje	1 doosje
Bieslook	1/10 bosje	1/8 bosje	1/4 bosje
Dilletakjes	4 topjes	10 topjes	20 topjes

Materiaal:

Vorbereiding:

Terrine:

- Vet een bakblik of terrine met een inhoud van 1 liter in met olie.

Gestreepte visterrine met mierikswortelmayonaise (vervolg)

- Snijd de zalm in dunne plakjes
- Snijd deze en de tongscharfilet in lange dunne repen van 2,5 cm breed.
- Verwarm de oven op 200°C.

Bewerking terrine:

- Bekleed het bakblik of de terrine met hittebestendige aluminiumfolie; laat de folie ruim over de rand hangen en smeer de folie in met olie of boter
- Bekleed nu de vorm om en om met reepjes zalm en tongscharfilet.
- Laat de uiteinden over de rand hangen.
- Er moet ongeveer een derde van de zalm en de helft van de tongscharfilet overblijven.

Voorbereiding:

Terrine:

- Klop de eiwitten met een mespuntje zout stijf in een vetvrije kom.

Tongscharfilet:

- Pureer de overgehouden tongscharfilet met een derde deel van de room in de keukenmachine.
- Schep de puree in een kom, breng hem op smaak.
- Spatel twee derde van het eiwit erdoor en een derde deel van de room.
- Roer daar het bieslook door en wat nootmuskaat.
- Breng de puree op smaak met de vissaus, zout en peper.

Zalm filet:

- Pureer de resterende zalm en voeg citroensap toe.
- Spatel het resterende eiwit en de resterende room erdoor.
- Breng de puree op smaak met zout en peper.

Doperwten:

- Pureer de doperwten met de munt.
- Breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Bereidingswijze:

Terrine:

- Verdeel de doperwtenpuree over de bodem van de terrine, maak het glad.
- Schep hierop de helft van de puree van tongscharfilet strijk die glad.
- Schep het zalmmengsel erop en als laatste de rest van het tongscharmengsel.

Gestreepte visterrine (vervolg)

- Bedek het geheel met de overhangende filets; vervolgens met de krimpfolie.
- Maak een deksel van ingevet aluminiumfolie.
- Zet de terrine of bakblik in een braadslee en giet daar zo veel **kokend** water in dat het bakblik half onderstaat.
- Bak de terrine 20 tot 30 minuten in de oven totdat de mousse veerkrachtig aanvoelt. (kerntemperatuur 70°C)
- Verwijder de folie, leg een rooster op de terrine en draai die om.
- Zet de terrine omgekeerd op een geribbelde bakplaat om het vrijgekomen kooknat op te vangen.

Mierikswortelmayonaise:

- Meng de mayonaise met de geraspte mierikswortel en de crème fraîche.
- Roer de fijngehakte dille erdoor.
- Breng op smaak met peper, zout.

Afwerking:

- Draai het bakblik weer om.
- Laat de terrine nog 15 minuten in het blik staan.
- Keer de terrine om op een schaal en verwijderd voorzichtig het bakblik
- Plaats de terrine 45 minuten in de diepvries, zodat die goed afkoelt.

Serveren:

- Snijd de terrine in plakken.
- Maak een spiegel van mierikswortelmayonaise op de borden.
- Leg daarop de plakjes komkommer.
- Plaats in het midden daarvan een plak van de terrine.
- Garneer het gerecht met dille, tuinkers, sprietjes bieslook en wat druppels mierikswortelmayonaise.

Reebouillon met tortellini van jonge prei en geroosterde shiitake

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Reebouillon:	8 dl	2 liter	4 liter
Reeschenkel en reevlees afsnijdsels	2 kg	5 kg	10 kg
Gesneden ui	50 gram	125 gram	250 gram
Gesneden prei	50 gram	125 gram	250 gram
Knolselderij	100 gram	250 gram	500 gram
Wortel	100 gram	250 gram	500 gram
Tomatenspuree	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Madera	1 dl	2,5 dl	5 dl
Water	3 liter	10 liter	20 liter
Laurier	2 blaadjes	5 blaadjes	10 blaadjes
Jeneverbes	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Kruidnagel	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Tijm	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Rozemarijn	1 takje	2 takjes	4 takjes
Afsnijdsels van paddenstoelen			
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Zout			
Clarifique:			
Ree of wild goulashvlees (tartaar)	100 gram	250 gram	500 gram
Gesneden ui, prei en knolselderij (samen)	50 gram	125 gram	250 gram
Eiwit	30 gram	75 gram	150 gram
Tortellinideeg:			
Italiaanse pastabloem	100 gram	250 gram	500 gram
Eidooier	80 gram	200 gram	400 gram
Olijfolie	1 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Zout			
Tortellinvulling:			
Shiitake	40 gram	100 gram	200 gram
Prei	50 gram	125 gram	250 gram
Room	0.6 dl	1,5 dl	3 dl
Zout			
Peper			
Witte port	8 cl	20 cl	40 cl

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Mes	Litermaat
Pastamachine	Stekker	Koekenpan	Zeef en passeerdoek

Reebouillon met tortellini van jonge prei en geroosterde shiitake (vervolg)

Vorbereiding:

Reebouillon: N.B. Op de kookavond staat de bouillon klaar!

- Kleur de reeschenkel en het afsnijdsel mooi bruin in een ruime pan.
- Voeg fijngesneden bouquet toe (dus: ui, prei, selderij en wortel) en laat het mee kleuren.
- Voeg de tomatenpuree toe en bak deze kort op een laag vuur mee.
- Blus het geheel af met de madera, giet het water erbij en voeg de kruiden toe
- Vervolgens de paddenstoelenafsnijdsels en de knoflook.
- Breng het geheel tegen de kook aan en laat het \pm 4 uur trekken.
- Zeef de nu verkregen eerste trek en ontvet deze op een laag vuur.
- Laat de bouillon afkoelen tot \pm 30°C

Tortellinideeg:

- Vermeng voor het deeg de bloem met de overige ingrediënten in een keukenmachine tot een elastisch deeg en laat dit rusten in de koeling.

Bereidingswijze:

- **Clarifique:**
- Snijd de groente heel fijn
- Klop het eiwit los en meng het door het gemalen vlees en -groentemengsel
- Voeg de verkregen clarifique toe aan de lauwe bouillon
- Breng de bouillon voorzichtig tegen de kook aan. Pas op: **de bouillon mag niet koken.**
- De ingrediënten mogen wel licht in beweging blijven.
- Laat het zachtjes trekken (\pm 30 minuten) totdat het eiwit stolt.
- Zeef de bouillon door een fijne keukenzeef met natte passeerdoek.
- Breng op smaak met zout, peper en de witte port.

Tortellinideeg:

- Snijd het deeg in 4 gelijke stukken en draai die drie maal door de pastamachine van de hoogste stand naar de op één na kleinste stand.
- Leg de verkregen plakken op de licht bebloemde werkbank. Snijd vervolgens driehoeken van 10 x 10 x 10 cm.
- Leg ze onder een vochtige doek.

Reebouillon met tortellini van jonge prei en geroosterde shiitake (vervolg)

Bereidingswijze:

Tortellinvulling:

- Rooster voor de vulling de shiitake in een koekenpan met een druppel olie om en om.
- Snijd ze in vierkante stukjes.
- Was de prei en snijd die in dunne halve ringen.
- Kook in een steelpan de room tot deze dik is.
- Voeg de shiitake en de prei toe en breng op smaak met peper en zout.
- Laat de vulling afkoelen.
- Leg een beetje vulling op het midden van de driehoek. Vouw één punt over de vulling. Bestrijk met eiwit.
- Sla het dubbel en draai het met een twist tot een tortellini. Druk de uiteinden goed samen.
- Kook ze in ± 4 minuten gaar in water met zout.

Serveren:

- Schep de tortellini in een warm diep bord.
- Schenk hierop de hete reebouillon er over.
- Serveer direct

Gebakken zeebaarsfilets met kappertjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Zeebaarsfilets a 100 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Boter	80 gram	200 gram	400 gram
Bloem			
Zout			
Peper			
Groenten:			
Champignons	80 gram	200 gram	400 gram
Tomaten	100 gram	250 gram	500 gram
Aardappels	80 gram	200 gram	400 gram
Olijfolie			
Citroenkappertjessaus:			
Boter	26 gram	62 gram	130 gram
Citroen	0.4 stuk	1 stuks	2 stuks
Kleine kappertjes	5 gram	13 gram	26 gram
Appelazijn	16 ml	40 ml	80 ml
Half droge witte wijn	1,4 dl	3.5 dl	7 dl
Palmsuiker	2.8 gram	7 gram	14 gram
Garnering:			
Kervel	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Materiaal:

Snijplank	Messen	Litermaat	Sauspan
Antiaanbakpan	Garde		

Vorbereiding:

Vlees:

- De zeebaarsfilets nakijken op graatjes en droog deppen.
- Snijd de filets bij en bloem het licht
- Leg ze in de koeling voor later gebruik.

Gebakken zeebaarsfilets met kappertjes (vervolg)

Vorbereiding:

Groenten:

- De champignons schoonmaken en in kleine blokjes snijden.
- De tomaten plisseren, snijd ze door en ontpilt ze droog deppen en in kleine blokjes snijden.
- De aardappels wassen, schillen en in kleine blokjes snijden.
- De citroen schillen en de partjes tussen de vliezen uitsnijden
- De citroenpartjes in kleine blokjes snijden.
- Takjes kervel klaar leggen.

Bereidingswijze:

Groenten:

- De champignonblokjes in een beetje olijfolie snel aanbakken.
- Laten uitlekken op keukenpapier.
- De tomatenblokjes ook snel aanbakken in een beetje olijfolie en op keukenpapier laten uitlekken.
- De aardappelblokjes in de olijfolie goudbruin en knapperig bakken.
- Laten uitlekken op keukenpapier.

Citroenkappertjessaus:

- Voor de citroenkappertjessaus de helft van de boter bruin laten worden.
- De citroenblokjes en de kappertjes eraan toevoegen.
- Met appelazijn afblussen en vervolgens de wijn toevoegen.
- De rest van de boter en de palmsuiker toevoegen.
- Laten inkoken en op smaak brengen met zout en peper.

Vis:

- De visfilets met zout en peper kruiden en licht met bloem bestuiven.
- In een antiaanbakpan de boter licht laten bruinen en de vis daarin kort bakken.
- Op de vel kant als het vel knapperig is om draaien en nog even kort bakken.

Serveren:

- De aardappelblokjes, champignonblokjes, en tomatenblokjes even warm maken in een koekenpan.
- De groenten midden op een voorverwarmd bord leggen.
- Daarop de gebakken zeebaarsfilet leggen. 2 stukken per persoon.
- De saus er omheen druppelen.
- Garneren met een takje kervel.

Hertensteak met boerenjongens en rodekool met gegrilde knolselderij

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Hertenfilet a 100 gram	400 gram	1000 gram	2000 gram
Boter	30 gram	75 gram	150 gram
Cantharellen	200 gram	500 gram	1000 gram
Boter	20 gram	75 gram	100 gram
Rode wijn	Scheutje	Scheutje	scheut
<i>Boerenjongenssaus:</i>			
Boerenjongens	100 cc	250 cc	500 cc
Sap van de boerenjongens	50 cc	125 cc	250 cc
Wildfond	2 dl	5 dl	10 dl
Crème fraiche	70 gram	175 gram	350 gram
Aalbessengelei (rode bessengelei)	0.2 potje	0.5 potje	1 potje
Rode port	1 dl	2.5 dl	5 dl
<i>Groenten:</i>			
Rodekool met gegrilde knolselderij	Zie ander	recept	
<i>Garnering:</i>			
Schorseneren	1 stuk	2 stuks	4 stuks

Materiaal:

Vorbereiding:

Vlees:

- Borstel de cantharellen schoon en snijd de houtige uiteinden van de stelen.
- Haal het zilvertvlesje van de hertenfilet en snijd die in plakken van 100 gram p.p.

Garnering:

- Maak de schorseneren schoon, leg ze in water met citroen om verkleuren te voorkomen.

Hertensteak met boerenjongens en rodekool met gegrilde knolselderij (vervolg)

Bereidingswijze:

Vlees

- Bestrooi de hertenfilets met peper en zout.
- Bak ze ca. 3 minuten aan elke kant, om en om bruin.
- Haal ze uit de pan en houd ze in de oven warm op 60°C. (**Pan niet afwassen; zie verder bij saus**)
- Bak de cantharellen op een hoog vuur in de boter.
- Haal ze uit de pan

Saus:

- Wildfond en het sap van de boerenjongens en de rode port samen laten inkoken tot sausdikte.
- Maak de saus af met de boerenjongens, crème fraîche.
- Blus de pan van de filets af met wat rode wijn en rode bessengelei en voeg dit toe aan de saus.
- Breng de saus op smaak met zout en peper

Garnering:

- Frituur de in dunne repen gesneden schorseneren in hete olie tot ze goudbruin zijn.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier

Serveren:

- Leg op een voorverwarmd bord aan de bovenkant de rodekool en de gegrilde knolselderij.
- Daaronder de herten filet met de cantharellen.
- Drapeer de saus eromheen.
- Garneer met de schorseneren.

Rode kool met een plak gegrilde knolselderij

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Rode kool:</i>			
Rode kool	0,1 stuk	0,25 stuk	0,5 stuk
Appels (goudrenet)	0,8 stuk	2 stuks	4 stuks
Sjalotjes	10 gram	25 gram	50 gram
Boter	10 gram	25 gram	50 gram
Rode peper	0,2 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Kruidnagels	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Jeneverbessen	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Wijn (rood)	1 dl	2,5 dl	5 dl
Bruine basterdsuiker	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Zout en peper			
Kaneel			
<i>Knolselderij:</i>			
Knolselderij	0,1 stuk	0,25 stuk	0,5 stuk
Citroen			

Materiaal:

Snijplank	Koksmes	Kookpan	Koekenpan
Steker (Ø 6 cm)	Stoombak	Grillpan	Keukenpapier
Ijsknijper	Snijmachine		

Vorbereiding:

Rode kool en knolselderij:

- Snijd de kool doormidden en haal de kern eruit. Snijd de kool fijn.
- Kneus de jeneverbessen en de kruidnagels.
- Schil de appels en snijd ze in stukjes, snijd de rode peper in kleine reepjes, meng ze met de gesneden kool, kruidnagels, jeneverbessen en de wijn; laat dit circa een half uur marineren.
- Snijd de sjalotjes brunoise.
- Schil de knolselderij en snijd die in dunne plakken op de snijmachine (stand 19).
- Steek uit elke plak met een steker een rondje van 6 cm Ø; besprenkel ze licht met wat citroensap om het verkleuren tegen te gaan.

Rode kool met een plak gegrilde knolselderij (vervolg)

Bereidingswijze:

Rode kool:

- Bak de sjalotjes in een braadpan met wat boter; voeg de gemarineerde kool, suiker, zout en peper naar smaak toe.
- Laat het geheel circa 15 minuten sudderen.
- Breng het gerecht op smaak met peper en zout en een snufje kaneel.

Knolselderij:

- Verwarm de grillpan voor.
- Leg de plakken in een stoombak in de oven en stoom ze circa 3 minuten.
- Laat ze schrikken in ijswater en dep ze droog met keukenpapier.
- Grill ze in de grillpan en houd ze in de warmhoudkast warm.

Serveren:

- Schep met een kleine ijstang een bal rode kool en leg die op een plak knolselderij.

Parfait van vanille en gesuikerde amandelen

ravioli van marsepein en amarene kersen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Parfait:</i>			
Bruine rum	0.6 dl	1,5 dl	3 dl
Suiker	70 gram	175 gram	350 gram
Eierdooiers	80 gram	200 gram	400 gram
Gelatine	1,5 blaadje	3,75 blaadje	7,5 blaadjes
Vanillestokjes	0,6 stuk	1,5 stuk	3 stuks
Slagroom	2 dl	5 dl	10 dl
<i>Gesuikerde amandelen:</i>			
Amandelen	40 gram	100 gram	200 gram
Suiker	55 gram	137.5 gram	275 gram
Water	Scheutje	Scheutje	Scheutje
<i>Ravioli van marsepeinen:</i>			
Marsepein	100 gram	250 gram	500 gram
Poedersuiker			
Amarene kersen op siroop	60 gram	1 klein blik	1 groot blik
Citroen	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Sinaasappel	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
<i>Garnering:</i>			
Atsina cress			

Materiaal:

Mixer	Mesje	Snijplank	Bekken
Garde	Bakken	Koekenpan	Magimixer
	Worstzak	Deegroller	Stekers

Vorbereiding:

Parfait:

- Zet een bak in de vriezer.
- Week de gelatine in koud water.
- Snijd het vanillestokje overlangs door en schraap het merg eruit.
- Sla ondertussen de slagroom op tot yoghurt dikte en zet koud weg.
- Meng het vanillemerg met de rum, suiker en de eierdooiers in een ruim bekken.
- Klop het eidooiermengsel au bain Marie tot een dikke en schuimige massa. (75°C).
- Meng de uitgeknepen gelatine door het warme eimengsel.
- Meng voorzichtig de opgeslagen room met de luchtige eidooiermassa
- Doe het mengsel in de worstzak.
- Maak de worsten niet langer dan 40 cm en leg ze meteen in de bak in de vriezer.

Parfait van vanille en gesuikerde amandelen

ravioli van marsepein en amarene kersen (vervolg)

Vorbereiding:

Gesuikerde amandelen:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Rooster de amandelen in de voorverwarmde oven goudbruin.
- Doe de suiker en het water in een pan met dikke bodem.
- Laat karamelliseren (niet roeren).
- Roer de geroosterde amandelen voorzichtig door de karamel en stort ze direct uit op een stuk bakpapier.

Ravioli van marsepein:

- Laat de Amarene kersen goed uitlekken en bewaar het vocht.
- Rol de marsepein met behulp van iets poedersuiker uit tot een mooie dunne plak van 2 à 3 mm dikte.
- Steek er 4 rondjes per persoon uit 2 van 5 cm doorsnee en 2 van 4 cm

Bereidingswijze:

Gesuikerde amandelen:

- De amandelen af laten koelen en in de keukenmachine tot gruis draaien.

Ravioli van amandelen:

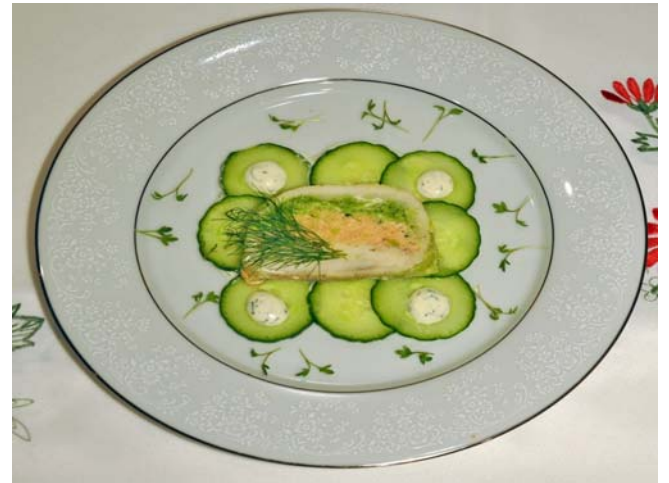
- Rasp de citroen en pers deze uit.
- Maak de kersen in de keukenmachine fijn en maak ze aan met citroenrasp- en sap.
- Laat het mengsel op een zeef goed uitlekken.
- Leg op de helft van de uitgestoken marsepeinrondjes 4 cm een theelepel van de Amarenevulling.
- Leg er een plakje marsepein 5 cm bovenop
- Druk ze voorzichtig met de achterkant van een vorm van 4 cm mooi strak uit en zet ze weg.
- Snijd de schil van sinaasappels en snijd de partjes uit de vliezen.
- Laat uitlekken en zet koud weg.

Serveren:

- Snijd de parfait in mooie cilinders: 1 van 5 cm hoog en 1 van 8 cm hoog.
- Die van 8 cm schuin doorsnijden.
- Rol de cilinders door het amandelgruis.
- Neem een koud langwerpige bord en zet daar de cilinders op.
- De ravioli met een gasbrander lichtbruin karamelliseren en op en tegen de parfait leggen.
- Maak een mooie streep van de achtergehouden kersensiroop rondom.
- Maak het geheel af met een paar Amarene kersen, de uitgesneden partjes sinaasappel, de sinaasappelschilletjes en enkele blaadjes atsina cress.



1 Gazpacho met olijventapanade en wit tomatenschuim



2 Gestreepte visterrine met mierikswortel mayonaise



3 Reebouillon met tortellini



4 Gebakken zeebaars



4 Hertensteak met cantharellen boerenjongenssaus en gefrituurde schorsneren



5 Parfait van vanille en ravioli van marsepein

