

Maandmenu



Juni 2010

Bretonse kreeft met walnotenolie en
saffraanvinaigrette en krokante witlof

Kreeftensoep met Coquilles St. Jacques en bloemkool

Kreeft met lavendel in zout geeraard
Met een puree ven gebakken uien

Frambozen in vlierbloesemgelei

Mokka

Bretonse kreeft met walnotenolie saffraanvinaigrette en krokante witlof

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Kreeft (±500 gram)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Witlof	4 stronkjes	10 stronkjes	20 stronkjes
Gemengde jonge sla	30 gram	75 gram	150 gram
Poedersaffraan	snufje	snufje	snufje
Kreeftenfond	0,25 dl	0,63 dl	1,25 dl
Walnotenolie	7,5 ml	19 ml	37,5 ml
Olijfolie	5 ml	12,5 ml	25 ml
Wijnazijn	2,5 ml	6 ml	12,5 ml
Sherryazijn	10 ml	25 ml	50 ml
Arachideolie	15 ml	37,5	75 ml
Boter	25 gram	63 gram	125 gram
Bieslook	14 pijpjes	35 pijpjes	70 pijpjes
Engelse mosterd	1 theelepel	2.5 theelepel	5 theelepels
Cayennepeper			
Zout			
Peper			
Garnering:			

Materiaal:

Grote pan	Koksmes	Snijplank	Litermaat
Garde	Bekkens		

Vorbereiding:

Kreeft:

- Breng in een grote pan water met zout aan de kook.
- Dompel de kreeften onder in het kokende water en laat ze 1,5 minuut koken.
- Haal ze uit de pan en laat ze uitlekken.
- Haal de poten en de scharen eraf; breek ze open en haal het vlees eruit.
- Haal de staart van de kop af en snijd hem over de lengte door midden.
- Verwijder de darm.
- Bestrijk al het vlees van de kreeft met behulp van een kwastje met zachte boter.
- Dek het af met huishoudfolie en zet het koel weg.

Zie blad 2

Bretonse kreeft met walnotenolie saffraanvinaigrette en krokante witlof (vervolg)

Vorbereiding:

Groente:

- Was de sla en dep die goed droog.
- Selecteer 6 mooie witlofblaadjes p.p. en zet ze koel weg.

Vinaigrette 1:

- Meng in een kom 1 theelepel Engelse mosterd, de walnotenolie, de sherryazijn, zout, peper en een snufje saffraanpoeder.
- Meng daardoor de kreeftenfond, breng op smaak en zet apart.

Vinaigrette 2:

- Maak vinaigrette met de wijnazijn, olijfolie, zout en peper.
- Snijd 6 pijpjes bieslook (bij 4 personen) zeer fijn en zet apart.

Bereidingswijze:

Groente:

- Kruid witlofblaadjes met een beetje saffraanpoeder, zout en peper
Let op: pas op met saffraan; deze specerij kan gauw overheersen!
- Smeer ze in met arachideolie.
- Verhit 15 ml (4 pers) arachideolie en bak hierin het witlof kort rondom.
- Laat ze op keukenpapier uitlekken.

Kreeft:

- Kruid het kreeftenvlees met zout, cayennepeper en een snufje saffraanpoeder.
- Laat roomboter smelten in een ruime koekenpan
- Verhit de kreeftenstaarten gedurende 1 minuut aan de vleeskant en 2 minuut aan de schaalkant
- Haal ze uit de pan.
- Sauteer in de zelfde boter het vlees van de poten en scharen.
- Haal het uit de pan.

Vinaigrette 1 en 2:

- Meng de vinaigrette van olijfolie door de gemengde sla.
- Haal het vlees uit de staarthelften en snijd iedere helft in vierstukken.
- Spatel die door wat saffraanvinaigrette.

Zie blad 3

Bretonse kreeft met walnotenolie saffraanvinaigrette en krokante witlof (vervolg)

Serveren:

- Leg de staartstukken terug in de schaal en plaats die in het midden van een bord met de schaalkant naar boven.
- Leg het vlees van de poten erbij en daarop het vlees uit de schaar.
- Schik een waaier van de witlofblaadjes aan de bovenkant van het bord.
- Leg de sla erbij.
- Garneer het gerecht met de overgebleven pijpjes bieslook.
- Strooi het fijngesneden bieslook over het witlof.
- Druppel de kreeftenvinaigrette rondom het gerecht.

Kreeftensoep met coquilles St. Jacques en bloemkool

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>kreeftensoep:</i>			
Soepkreeft (kleine)	0.8 kg	2 kg	4 kg
Olijfolie	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Boter	100 gram	250 gram	500 gram
Venkel (schoon gewicht)	50 gram	125 gram	250 gram
Sjalotje (schoon gewicht)	30 gram	75 gram	150 gram
Bleekselderij (schoon gewicht)	30 gram	75 gram	150 gram
Wortel (schoon gewicht)	20 gram	50 gram	100 gram
Knoflook	1 teentje	2,5 teentjes	5 teentjes
Tomaat	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Sinaasappel zonder schil en wit	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Dragon	1 takje	2 takjes	4 takjes
Tijm	1 takje	2,5 takjes	5 takjes
Witte port	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Witte wijn (Chardonnay)	1,4 dl	3,5 dl	7 dl
Kookroom	0,25 dl	0,63 dl	1,25 dl
Krachtige visbouillon	0.8 liter	2 liter	4 liter
<i>Coquilles:</i>			
Coquilles St. Jacques	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Citroen	0,2 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Bloemkoolroosjes (schoon gewicht)	60 gram	150 gram	300 gram
Nootmuskaat			
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Koksmes	Litermaat
Zeef			

Vorbereiding:

Kreeftensoep:

- Verwijder maag (in de kop) en darmen (in de staart) van de kreeften.
- Hak de kreeften klein en zweet ze aan in wat olijfolie en boter.
- Doe de gesnipperde groenten (behalve de tomaat) en knoflook erbij en fruit mee.

Zie blad 2

Kreeftensoep met coquilles St. Jacques en bloemkool (vervolg)

Vorbereiding:

Kreeftensoep:

- Voeg de tomaten, sinaasappelstukjes en kruiden toe. (Houd wat dragon achter. (0,5 takje voor 10 personen; 1 takje voor 20 personen)
- Nog even aanzetten en daarna blussen met de port en de witte wijn.
- Laat de vloeistof inkoken en vul deze aan met de visbouillon
- Laat alles ongeveer 15 minuten trekken.

Groente:

- Blancheer de bloemkoolrosjes kort in kokend water met wat zout.
- Snijd de dragonblaadjes in kleine stukjes.

Bereidingswijze:

Kreeftensoep:

- Passeer de bouillon door een zeef en doe er de room bij.
- Kook vervolgens de soep kort in.

Coquilles:

- Sauteer de coquilles in wat boter; houd ze warm.
- Bak de geblancheerde bloemkoolrosjes eveneens kort in wat boter en houd ze warm. (warmhoudkast).

Beurre noisette:

- Verwarm 3 eetlepels boter (10 personen) op een laag vuur tot deze lichtbruin is.

Serveren:

- Doe in een groot voorverwarmd, diep bord een coquille en bloemkoolrosjes.
- Mix de beurre noisette door de soep samen met de achtergehouden dragon.
- Breng op smaak met wat vers geraspte nootmuskaat.
- Roer de soep goed door en schenk hem voorzichtig in de borden.
- Leg op de coquille een kwart schijf citroen.

Kreeft met lavendel in zout gegaard en puree van gebakken uien

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>kreeft:</i>			
Kreeften (liefst vrouwtjes) a 300/400 gr	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Lavendelbloemen	4 theelepels	10 theelepels	20 theelepels
Reepjes citroenschil	4 reepjes	10 reepjes	20 reepjes
Tijm	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Grof vuil zeezout (speciaal voor korst)			
Court bouillon (zie ander recept)	6 liter	6 liter	6 liter
Balsimicumpesto (zie ander recept)			
<i>Puree van gebakken uien:</i>			
Uien geschild	400 gram	1000 gram	2000 gram
Olijfolie			
Boter	110 gram	275 gram	550 gram
Water	0.55 dl	1.38 dl	2.75 dl
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Messen	Litermaat

Vorbereiding:

Kreeft:

- Dompel de levende kreeften één voor één 1 minuut in de kokende court bouillon.
- Haal ze direct uit de pan
- Bewaar de resterende bouillon voor ander doeleinden.

Puree van gebakken uien:

- Snijd de geschilde uien in halve ringen
- Verhit een klein laagje olie in een braadpan en bak de uien hierin lichtbruin.
- Verhit de boter en het water samen in een apart pannetje tot het kookpunt en giet dit op de gebakken uien.
- Dek de pan af met een stukje vetvrij papier en gaar de uien op een laag vuur.

Zie blad 2

Kreeft met lavendel in zout gegaard en puree van gebakken uien (vervolg)

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 220°C

Kreeft:

- Strooi in een braadslede een laagje zeezout en leg de kreeften daarop.
- Indien nodig de kreeften over twee braadsledes verdelen.
- Leg de lavendel, tijm en stukjes citroenschil bij de kreeften en strooi de rest van het zeezout erover.
- Besprenkel het zeezout met wat water, zodat u het kunt vormen.
- Druk het stevig rond de kreeften aan.
- Zet de braadslede 20 minuten in een voorverwarmde oven van 220°C
- Haal de braadslede uit de oven en laat 10 minuten staan
- Breek de zoutkorst open en haal de kreeften eruit.
- Snijd ze overlangs doormidden en verwijder maag en darmkanaal.
- Haal het vlees uit de staarten.
- Breek de armen en scharen open en haal alle kreeftenvlees uit het pantser.

Puree van gebakken uien:

- Laat de uien in een zeef uitlekken.
- Pureer de uien met zo min mogelijk vocht in een blender.
- Wrijf de puree ten slotte door een fijne zeef.

Serveren:

- Schik het kreeftenvlees direct op voorverwarmde borden.
- Bestrijk het kreeftenvlees met basilicumpesto.
- Schep de gebakken-uienpuree ernaast.

Court bouillon voor schaaldieren en basilicumpesto

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Court bouillon:</i>			
Water	6 liter	6 liter	6 liter
Wortel(schoon gewicht)	300 gram	300 gram	300 gram
Uien (schoon gewicht)	300 gram	300 gram	300 gram
Bleekselderij (schoon gewicht)	150 gram	150 gram	150 gram
Sinaasappel (zonder schil)	3 stuks	3 stuks	3 stuks
Citroen (zonder schil)	1 stuk	1 stuk	1 stuk
Peperkorrels	3 eetlepels	3 eetlepels	3 eetlepels
Peterseliestelen			
Venkel zaad	3 theelepels	3 theelepels	3 theelepels
Laurier	3 blaadjes	3 blaadjes	3 blaadjes
Witte wijnazijn	7.5 dl	7,5 dl	7.5 dl
Cognac	0.2 dl	0.5 dl	1 dl
<i>Basilicumpesto:</i>			
Parmezaanskaas	5 gram	12.5 gram	25gram
Pecorinnokaas	2 gram	5. gram	10gram
Vers basilicumblad	10 gram	25 gram	50 gram
Pijnboompitten	3.8 gram	9.5 gram	19 gram
Knoflook zonder kiem	0,5 teen	1 teentje	1,5 teentje
Zeezout	1 gram	2.5 gram	5 gram
Olijfolie	0.2 dl	0.5 dl	1 dl

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Messen	Zeef
Vijzel of keuken machine	Koksmes	Rasp	

Vorbereiding:

Court bouillon:

- Breng water en alle opgegeven ingrediënten, in stukken gesneden, **zonder azijn en cognac** aan de kook en laat het geheel 15 minuten trekken.
- Breng de bouillon op smaak met zout, witte wijnazijn en een scheutje cognac

Basilicumpesto:

- Rasp de Pecorino en de Parmezaanse kaas
- Pureer alle droge stoffen in de vijzel of keukenmachine en voeg in scheutjes de olijfolie toe tot er een smeug geheel ontstaan.

Frambozen in vlierbloesemgelei

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Frambozenpuree:</i>			
Frambozen (diepvries)	150 gram	375 gram	750 gram
Suiker	45 gram	113 gram	225 gram
Citroensap			
<i>Frambozen in vlierbloesemgelei:</i>			
Frambozen (diepvries)	150 gram	375 gram	750 gram
Vlierbloesemsiroop	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Witte wijn	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Arrowroot	3 gram	7,5 gram	15 gram
<i>Sektsabayon:</i>			
Sekt	1,3 dl	3,25 dl	6,5 dl
Suiker	15 gram	37,5 gram	75 gram
Eidooier	0,4 dl	1 dl	2 dl
<i>Citroengranité:</i>			
Citroensap	0,8 dl	2 dl	4 dl
Suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Water			
<i>Garnering:</i>			
Meringue (om te verkrumelen)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Meringue (voor stukjes)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Frambozen	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Munttopjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Materiaal:

Litermaat	Garde	Keukenmachine	Steelpan

Vorbereiding:

Frambozenpuree:

- Pureer de frambozen met de suiker in de keukenmachine.
- Zeef de puree, breng eventueel op smaak met citroensap en zet koud weg.

Frambozen in vlierbloesemgelei:

- Snijd de frambozen in grote stukken.

Zie blad 2

Frambozen in vlierbloesemgelei (vervolg)

Bereidingswijze:

Frambozen in vlierbloesemgelei:

- Verhit het wijn-siroopmengsel.
- Roer wat arrowroot in een beetje wijn los.
- Voeg het toe aan het wijnmengsel en laat het aan de kook komen en binden.
- Laat het mengsel iets afkoelen en schenk het vervolgens over de stukjes frambozen.
- Verdeel het frambozenmengsel over de glazen coupes en zet die koel weg.

Citroengranité:

- Citroensap met water en suiker mengen.
- Giet het mengsel in een platte bak (liefst rvs) en laat het bevriezen.
- Af en toe het mengsel losroeren. De massa moet bevriezen, maar wel rul blijven.
- Schraap voor het serveren het bevroren mengsel af.

Sektsabayon:

- Meng alle ingrediënten in een diepe kom
- Klop ze au bain marie tot er binding ontstaat.
- Haal de kom van het vuur.
- Klop het mengsel in een koudwaterbad tot het koud is

Serveren:

- Haal de coupes uit de koeling en schep wat frambozenpuree op de frambozen in vlierbloesemgelei.
- Strooi wat merenguekrumels daarover.
- Schep er vervolgens de sabayon over.
- Leg op de sabayon een bol granité.
- Garneer het gerecht met frambozen, stukjes merengue en een topje munt.



1 Bretonse kreeft met walnotenolie en krokante witlof



2 Kreeftensoep met Coquilles St. Jacques en bloemkool



3 Kreeft met lavendel in zout geeraard



4 Frambozen in vlierbloesemgelei

