

Maandmenu



Mei 2013
Aspergemenü

Asperges met zalmtartaar

Aspergeroomsoep met Noilly Prat en amandelen

Zalmforel met getruffeerde aspergeragout

In knoflookolie gebraden lamsfilet met shiitake,
tuinboontjes, jonge bospeen en witte asperges

Drie texturen van mango met vanillecrèmeux en vanilleolie

Mokka

Asperges met zalmtartaar

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Gerookte zalm	100 gram	250 gram	500 gram
Verse zalm	200 gram	500 gram	1000 gram
Zout en peper			
<i>Asperges:</i>			
Groene asperges	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Witte asperges	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i>Mayonaise:</i>			
Gepasteuriseerd eigeel	3 ml	7.5 ml	15 ml
Blanke azijn	1 ml	2.5 ml	5 ml
Mosterd	0.3 gram	0.75 gram	1.5 gram
Olie (zonnebloem)	0.2 dl	0.5 dl	1 dl
Peper			
Zout			
Worcester saus	0.25 ml	0.625 ml	1.25 ml
Room	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Mosterd	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepel
Dille	3 takjes	0,25 bosje	0.5 bosje
<i>Garnering:</i>			
Room	1 dl	2 dl	4 dl
Zout			
Zalmforeleitjes	15 gram	30 gram	60 gram

Vorbereiding:

Vis:

- Kijk de verse zalm na op graten.
- Pureer de verse zalm en de gerookte zalm in de keukenmachine.
- Maak ze niet te fijn; er moet nog structuur in zitten.
- Breng op smaak met zout en peper.

Asperges met zalmtartaar (vervolg)

Vorbereiding:

Mayonaise:

- Doe het eigeel met de azijn, het zout en de mosterd in een bekken.
- Klop alles met een garde los.
- Voeg de olie heel langzaam (in een zeer dun straaltje) aan de massa toe tot alle olie is gebruikt. Blijf kloppen!
- Breng het geheel op smaak met peper en eventueel worcestersaus.
- Was en hak de dille fijn.

Asperges:

- Schil de onder kanten van de groene asperges.
- Schil de witte asperges (schillen kunnen voor de soep gebruikt worden)
- Snijd de asperges op de zelfde lengte.

Bereidingswijze:

Mayonaise:

- Roer de mosterd en de dille door de mayonaise. (naar smaak)
- Verdun de mayonaise met de room; klop goed door!
- Doe de mayonaise in een spuitfles.

Asperges:

- Breng water aan de kook met wat zout.
- Kook hierin de asperges beetgaar.
- Haal de asperges uit het kooknat en laat ze uitlekken
-

Garnering:

- Sla de room half stijf en roer er een snufje zout door.

Serveren:

- Vorm per persoon 2 quenelles van de zalmtartaar.
- Leg 3 asperges (2 groene en 1 witte) in het midden van een bord.
- Spuit mayonaise eroverheen.
- Leg de quenelles op de asperges.
- Nappeer de slagroom op de quenelles.
- Leg zalmeitjes op de slagroom.

Aspergeroomsoep met Noilly Prat en amandelen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Aspergesoep:</i>			
Sjalotjes	2 stuks	4 stuks	6 stuks
Aardappels (geschild)	100 gram	250 gram	500 gram
Witte asperges	600 gram	1500 gram	3000 gram
Boter	25 gram	60 gram	120 gram
Noilly Prat	50 ml	125 ml	250 ml
Slagroom	75 ml	190 ml	375 ml
Kookvocht van aspergeschillen en onderkanten	550 ml	1375 ml	2750 ml
Zout			
Peper			
Suiker			
Citroensap			
<i>Garnering:</i>			
Geschaafde amandelen	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Kerveltopjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks

Vorbereiding:

Aspergesoep:

- De sjalotten en de aardappels klein snijden.
- De asperges schillen, de onderkanten eraf snijden.
- 1 asperge per persoon afgedekt met een vochtige doek apart houden.
- De overige asperges in stukken van 1 cm snijden; de koppen (5 cm) apart houden.

Garnering:

- De geschaafde amandelen in een droge koekenpan goudbruin roosteren.

Bereidingswijze:

Aspergesoep:

- 2/3 van de boter in een pan smelten.
- Daarin de sjalotten gedurende 2 minuten bakken. Niet laten kleuren.
- De aardappelen en de asperges toevoegen en 5 minuten laten meebakken. Niet laten kleuren
- Als de roux aan onderzijde wit wordt is hij gaar.

Aspergeroomsoep met Noilly Prat en amandelen

Bereidingswijze:

Aspergesoep:

- De Noilly Prat, de slagroom en het aspergekookvocht toevoegen
- Aan de kook laten komen en 25 minuten bij middelmatige hitte laten koken.
- Het mengsel met de staafmixer pureren.
- Op smaak brengen met een mespuntje suiker, zout, peper en citroensap.

Garnering:

- De achtergehouden asperges in dunne plakken snijden.
- De rest van de boter in een pan laten smelten en daarin de aspergeplakken en de koppen kort bakken (30 seconden), maar niet bruin laten kleuren.
- Met zout, peper en snufje suiker op smaak brengen.

Serveren:

- De aspergeplakken en de aspergekoppen over de voorverwarmde borden verdelen.
- De soep erbij gieten.
- Amandelen erover verdelen.
- Garneren met een topje kervel.

Zalmforel met getruffeerde aspergeragout

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Asperges:			
Asperges	500 gram	1000 gram	2000 gram
Zout	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Vis:			
Zalmforel (niet te groot) filet	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Ragout:			
Boter	45 gram	90 gram	180 gram
Bloem	45 gram	90 gram	180 gram
Room	1,6 dl	4 dl	8 dl
Asperge kookvocht	2,4 dl	6 dl	12 dl
Citroen	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Witte peper uit de molen			
Zout			
Tapenade van truffel	20 gram	40 gram	80 gram
Witte wijn	0,8 dl	2 dl	4 dl
Sjalot	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Garnering:			
Dille	1 takje	2 takjes	4 takjes

Vorbereiding:

Asperges:

- Schil de asperges en kook ze in licht gezouten kookvocht van aspergeschillen beetgaar. (Op de kookavond de schillen voor de soep gebruiken en daar wat kookvocht vanaf halen.)
- Laat de asperges uitlekken op een keukendoek.

Forel:

- Controleer de filets op graten; kruid ze met peper en zout.
- Neem pvc. ringen van 7 cm doorsnee; bestrijk ze aan de binnenkant met olie.
- Leg de filets met het vel naar buiten in de ring. (zie foto)
- Neem pvc. ringen van 3 cm doorsnee en plaats die in het midden van de filetring. (zie foto)
- Stoom de filets in de oven (stand 3) op 110°C gedurende 3,5 minuut.
- Haal de filets gelijk uit de ringen.

Zalmforel met getruffeerde aspergeragout

Vorbereiding:

Aspergeragout:

- Meng het asperge kookvocht met de witte wijn.
- Smelt de boter in een sauspan en laat uitbruisen zonder te verkleuren.
- Fruit de sjalotten aan.
- Strooi er de bloem over.
- Laat dit 5 minuten garen onder voortdurend roeren.
- Giet beetje bij beetje het asperge-witte-wijnmengsel erbij (**laat de massa na ieder scheutje even aan de kook komen**)
- Roer er de room door en laat de saus een minuut of tien pruttelen.
- Pers de citroen uit en zeef het citroensap.
- Snijd de uitgelekte asperges in kleinere stukken; houd de kleine kopjes apart voor garnering.
- Hak de dille fijn.

Bereidingswijze:

Aspergeragout

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Roer de uitgelekte stukjes asperges door de saus en breng op smaak met vers gemalen peper, zout en een eetlepel citroensap.
- Meng de truffeltapenade door de saus.
- Maak de ragout op smaak af.

Serveren:

- Leg de “forelbakjes” op warme borden en vul ze met de ragout.
- Rol de aspergepunten door de dille en leg ze op de ragout.

In knoflook gebraden lamsfilet met shiitake, tuinboontjes, jonge bospeen en witte asperges

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Lamsrugfilet (van ± 180 gram)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Knoflook	4 tenen	8 tenen	16 stenen
Zonnebloemolie			
Zout			
Peper			
Lamsrugkarkas	1 stuks	2 stuks	4 stuks
<i>Groenten:</i>			
Komkommer	0,25 stuks	0,5 stuks	1 stuks
Jonge bospeentjes	3 stuks	6 stuks	12 stuks
Dubbel gedopte tuinboontjes	50 gram	100 gram	200 gram
Witte asperges	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Jonge spinazie	150 gram	300 gram	600 gram
Shiitake	100 gram	200 gram	400 gram
Boter			
Nootmuskaat			
<i>Lamsjus:</i>			
Lamsfond	2 dl	4 dl	8 dl
Kalfsfond	1 dl	2 dl	4 dl
Knoflook	1 teen	2 tenen	4 tenen
Tijm			
Rozemarijn			

Vorbereiding:

Groenten:

- Snijd de komkommer over de lengte doormidden; verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommer in brunoise
- Schil de bospeentjes. Snijd de bospeen in kleine stukjes.
- Schil de asperges en snijd in twee gelijke lengtes.
- Kook de komkommer, de bospeen en de tuinbootjes ieder afzonderlijk in licht gezouten water net gaar.
- Giet ze af.
- Blancheer de spinazie en laat ze goed uitlekken
- Blancheer de asperges kort in kokend gezouten water en giet ze af.
- Houd wat kookvocht van de asperges apart voor later.

In knoflook gebraden lamsfilet met shiitake, tuinboontjes, jonge bospeen en witte asperges

Bereidingswijze:

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 120°C
- Kruid lamsrugfilets met zout en peper en braad ze kort aan in de olie.
- Wrijf het vlees in met doorgesneden knoflooktenen.
- Zet het ongeveer 20 minuten in de oven.
- Laat daarna buiten de oven 15 minuten rusten.
- Houd ze warm in aluminiumfolie (Kan in een oven van 60°C)

Saus:

- Hak het karkas in stukken
- Breng het aan de kook met de lamsfond, kalfsfond, tijm en de rozemarijn.
- Laat de saus iets inkoken en zeef hem.

Groenten:

- Stoof de groenten elk apart na in een beetje boter en breng op smaak. Houd ze warm in de warmhoudkast of in een oven van 60°C.
- Snijd de shii-take in kleine stukken en smoor ze in een beetje boter en breng op smaak en houd ze warm.
- Verwarm de asperges kort voor het serveren in een beetje kookvocht.
- Verwarm de spinazie met wat boter en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Houd de spinazie warm.

Serveren:

- Snijd de lamsfilets in plakken en verdeel die over de voorverwarmde borden
- Maak quenelles van de spinazie en schik ze met de overige groenten op het bord.
- Leg de asperges evenwijdig aan elkaar op het vlees en daarop de shiitake.
- Nappeer met de saus. Serveer de rest van de saus er apart bij.

Drie texturen van mango met vanillecrèmeux en vanilleolie

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Mango:			
Mango (rijpe)	1 stuks	1.5 stuks	3 stuks
Honing			
Mangosorbet:			
Mango (rijpe)	1,5 stuks	3 stuks	6 stuks
Passievruchtencoulis	0,5 dl	1 dl	2 dl
Poedersuiker	62,5 gram	125 gram	250 gram
Stabilisator	1 gram	2 gram	4 gram
Vanillecrèmeux:			
Gelatine	2 blaadjes	4 blaadjes	8 blaadjes
Slagroom	0,5 dl	1 dl	2 dl
Melk	0,25 dl	0,5 dl	1 dl
Vanillestokjes	1stuks	2 stuks	4 stuks
Eierdooiers	35 gram	70 gram	140 gram
Witte rum	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Water	15 ml	0,3 dl	0,6 dl
Fijne suiker	15 gram	30 gram	60 gram
Verse eiwitten	0,75 stuks	1,5 stuks	3 stuks
Vanilleolie:			
Zonnebloemolie	0,25 dl	0,5 dl	1 dl
Vanillestokje	0,5 stuk	1 stuks	2 stuks

Bereiding:

Mango:

- Schil de mango en snijd het vruchtvlees in plakken van de pit af.
- Houd 1 plak per persoon afgedekt achter.
- Snijd de restende plakken in fijne brunoise (30 gram p.p.); meng er een beetje honing door.

Mango jus:

- Meng 200 gram afsnijdsels van de mango met 1 dl water (voor 4 personen) en eventueel wat suiker.
- Breng aan de kook en laat zachtjes koken totdat de mango zacht is;
- Druk het mengsel door een zeef.
- Zet weg voor later

Drie texturen van mango met vanillecrèmeux en vanilleolie

Bereiding:

Mango sorbet:

- Schil voor de sorbet de mango's; snijd het vruchtvlees van de pitten
- Pureer het met de passievruchtencoulis en de poedersuiker.
- Voeg de stabilisator toe en draai de massa tot sorbet in de ijsmachine

Vanillecrèmeux:

- Week de gelatine in koud water.
- Splits de vanillestokjes; schraap het merg eruit.
- Breng de room met de melk en de vanille (stokjes + merg) aan de kook.
- Voeg steeds roerend de eidooiers toe.
- Haal de pan van het vuur, verwijder de vanillestokjes en los de uitgeknepen gelatine in het mengsel op.
- Roer de rum door de crème en laat hem afkoelen tot hij geleiachtig (lobbig) is.
- Kook het water en de suiker tot een suikerstroop.
- Klop de eiwitten luchtig en voeg al kloppend langzaam de suikerstroop toe tot er een stevig schuim is (dit kan met de KitchenAid)
- Meng 3 eetlepels eiwitschuim (voor 4 personen) door de geleiachtige vanillevla.
- Schep de massa in soufflévormpjes en zet ze in de vriezer tot je ze kunt storten

Zonnebloemolie met vanille:

- Schraap het merg uit het vanillestokje; meng dat met de zonnebloemolie.
- Verwarm de olie, zodat de smaakstoffen van de vanille vrij komen. Dit kan in de magnetron. **Laat de olie vooral niet koken!**

Serveren:

- Leg een plak mango op het bord; zet hier de crèmeux op.
- Maak van de mangobrunoise quenelles voor het aantal personen dat er is.
- Zet ze naast de crèmeux; druppel er de vanilleolie op.
- Leg daarnaast een quenelle mangosorbet.
- Druppel de mangojus op de crèmeux.



1 Asperges met zalmtartaar



2 Aspergeroomsoep met Noilly Prat en amandelen



3 Zalmforel met getruffeerde aspergeragout



4 In knoflookolie gebraden lamsfilet met shiitake, tuinboontjes, jonge bospeen en witte asperges



5 Drie texturen van mango met vanillecrèmeux en vanilleolie





Maandmenu mei 2013

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen of Riesling*

Asperges met zalmtartaar

*Wijnadvies: Dopff & Irion Pinot Blanc of Boschendal Sauvignon Blanc of
Johannisberger Riesling 2011*

Aspergeroomsoep met Noilly Prat en amandelen

Zalmforel met getruffeerde aspergeragout

Wijnadvies: Johannisberger Riesling 2011 of Boschendal

In knoflookolie gebraden lamsfilet met shiitake, tuinboontjes, jonge bospeen en witte asperges

Wijnadvies: Chateau Beillard Brouilly of Can Bonastre Pinot Noir

Drie texturen van mango met vanillecrèmeux en vanilleolie

Wijnadvies: Dessertwijn

Mokka

Perle Sud 2011

Vind de Pays d'Oc, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay, Vermentino

De druiven voor deze wijn groeien in de zonnige Zuid-Franse streek Languedoc, vlakbij de belangrijke stad Carcassonne, waar deze wijn zijn naam aan dankt.

De Chardonnay druif (60%) zorgt voor een wijn met tropische fruit en een lekker vol karakter, de Vermentino (40%) voor stevigheid en structuur. Aangename afdronk.

Raimat Abadia 2011

Costers del Segre DOC, Spanje

Druivensoort: Chardonnay en Albariño

Krachtige volle witte wijn met een aangenaam droog karakter.

Smaakpallet van licht vanille, ananas en perzik. Iets peper in de afdronk geeft deze wijn zijn eigentijds karakter.

Dopff & Irion Pinot Blanc 2011

Elzas, Frankrijk

Druivensoort: Pinot Blanc

Riquewihr is een middeleeuws stadje te midden van uitgestrekte wijngaarden in de Elzas. Dit wijnhuis bezit één van de mooiste en beste domeinen van deze streek. Het Domaine du Château de Riquewihr beslaat maar liefst 27 hectare en dat is, zelfs voor Elzasser begripen, enorm. Deze Pinot Blanc heeft een fruitige neus met pruimen, perzikken en een licht gerookte toon. Een ronde en zachte smaak, evenwichtig met vers fruit, licht droog en een mooie frisheid.

Boschendal Sauvignon Blanc

Franschhoek, Zuid Africa

Druivensoort : Sauvignon Blanc en Semillion

Deze volle wijn van het huis Boschendal wordt gemaakt van de Sauvignon Blanc (92%) en Semillion (8%). In de geur treft men aroma's van kruiden, tropisch fruit en groene vijgen. Deze complexe aroma's leiden naar een romige harmonieuze smaak met een lange afdronk vol mineralen. Ideale partner bij gerookte zalm, calamari, schelp- en schaaldieren, gevogelte en kalfsvlees

Weingut G.H. von Mumm Johannisberger

Reinghau, Duitsland

Druivensoort : Riesling

Bij Mumm weten ze hoe ze Riesling moeten maken. Niet voor niets zijn zij in 2012 toegetreden tot het VDP, de overkoepelende organisatie van top wijnhuizen in Duitsland. Deze Riesling is een zeer veelzijdige wijn met tonen van citrusvruchten, frisse appel en aroma's van bloemen en mineralen uit de bodem.

Uitstekend als aperitief of als begeleider van asperges.

Frescobaldi Pater 2010

Toscane, Italië

Druivensoort: Sangiovese

Van het befaamde huis Frescobaldi in Toscane komt deze pracht IGT. De wijn is

Geheel gemaakt van het druivenras Sangiovese. De wijn heeft indrukken van

Donker fruit, waarin het aroma van pruimen opvalt.

De wijn is behoorlijk stevig, maar door mooie houtrijping geeft de wijn een zachte structuur gekregen.

Raimat Abadia 2009

Costers del Segre DOC, Spanje

Druivensoort: Tempranillo en Cabernet Sauvignon

De combinatie van de Cabernet Sauvignon en Tempranillo druif geven de wijn een krachtig en vol karakter met een smaakpallet van zwart fruit zoals cassis en bramen.

Gelardeerd met een stevige vleug hout en vanille, voor een ronde zachte smaak, met in de eindfinale een lichte hint van laurier.

Château Beillard 2009 A.C. Brouilly

Beaujolais, Frankrijk

Druivensoort: Gamez

De 1230 ha wijngaarden van de A.C. Brouilly zijn verdeeld over een aantal

Gemeentes en produceren samen jaarlijks meer dan 69.500 hectoliter wijn.

Chateau Beillard is één van de grotere domeinen en de wijngaarden zijn in het bezit

van Barones de Butter de Bourget, een nazaat van Roye Beillard, belastinginnehmer van

Lodewijk XIV. De wijngaarden liggen rond het kasteel en de druivenstokken zijn gemiddeld 40 jaar.

In het aroma vindt men rood fruit en bloemen, de smaak is rond en fluwelig zacht met een goede lengte in de afdronk. Laat zich goed combineren met gevogelte.

Can Bonastre Pinot Noir 2009

Penedès, Spanje

Druivensoort: Pinot Noir

Penedès is de historische wijnstreek gelegen tussen Barcelona en Taragona.

De nog jonge bodegas Can Bonastre beschikt over 50 ha wijngaard en is gericht op

Pure kwaliteit. Er is slechts een kleine productie van de zeer bijzondere Pinot Noir

Van Can Bonastre. Deze weelderige, verfijnde en elegante wijn van uitzonderlijke kwaliteit zal je verrassen.