

Maandmenu



April 2014

A la minute gegaarde Sint-Jacobsvruchten

Schuimige soep van schorseneren

Spinazie-ricottataart

In lavendel gerookte parelhoenfilet
met parelhoenragout koolrabi en krielaardappelen

Crème caramel met sinaasappel

Mokka

A la minute gegaarde Sint-Jakobsvruchten

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Sint-Jakobsvruchten	8 stuks	20 stuks	40 stuks
<i>Saus:</i>			
Soja saus	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Limoensap	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Sesamolie	0,75 dl	1,5 dl	3 dl
Verse gember	2 cm	4 cm	6 cm
<i>Groente:</i>			
Lente-uitjes of bosuitjes	2 stuks	4 stuks	8 stuks
<i>Garnering:</i>			

Vorbereiding:

Groente:

- Snijd van de lente-uitjes de ene helft in rondjes en de andere helft in julienne
- Maak de gember schoon in snijd ze in de lengte julienne

Vis :

- Snijd de Sint-Jakobsvruchten in dunne plakjes.

Saus:

- Meng de soja en de limoen goed door elkaar

Bereidingswijze:

Serveren :

- Leg de Sint-Jakobsvruchten op de borden.
- Giet de saus over de Sint-Jakobsvruchten
- Verwarm de sesamolie tot ze heet is
- Verdeel de gember op de Sint-Jakobsvruchten en giet er de hete olie erover.
- Bestrooi het gerecht met de fijn gesneden lente-uitjes

Schuimige soep van schorseneren

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Wilde zalm (zeer vers) Peper Walnotenolie	200 gram	500 gram	1000 gram
<i>Soep van schorseneren:</i>			
Sjalotjes schoon	50 gram	125 gram	250 gram
Schorseneren (schoon gemaakt)	400 gram	1000 gram	2000 gram
Witte wijn	0,8 dl	3,2 dl	6,4 dl
Witte port	0,5 dl	2 dl	4 dl
Kippenbouillon	0,5 liter	1 liter	2 liter
Room	0,3 dl	0,75 dl	1,5 dl
Boter	70 gram	175 gram	350 gram
<i>Garnering:</i>			
Groene asperges Grof zeezout	1,5 stuks	3 stuks	6 stuks

Vorbereiding:

Marineren:

- Verwarm de sous vide bak op 50°C
- Verdeel de zalm in net zoveel stukken als personen die eten.
- Kruid de stukken zalm met alleen peper.
- Bedruppel ze met walnotenolie
- Seal ze allen dicht (niet vacuüm)
- Laat ze 15 minuten sous vide op 50 °C marineren.

Noot : doe dit 20 minuten voor het uit serveren

Schorseneren soep:

- Maak de schorseneren schoon en hak ze in grove stukken
- Leg de stukken in citroenwater tegen verkleuren
- Snijd de sjalotjes fijn

Garneren:

- Maak de groene asperges schoon .
- Snijd de groene asperges in dunnen repen.(1 per persoon) met een kaas schaaf

Schuimige soep van schorseneren

Bereidingswijze:

Schorseneren soep:

- Smelt de boter in een pan.
- Fruit daarin de sjalotjes licht aan. Laat ze niet bruin worden.
- Voeg de schorseneren toe en laat ze kort mee bakken
- Giet de wijn, port en bouillon bij de schorseneren.
- Breng aan de kook en laat alles ongeveer 40 minuten zachtjes trekken.
- Voeg daarna de room toe en pureer de soep met een staafmixer.
- Wrijf de soep door een fijne zeef.
- Breng op smaak met zout en peper.

Serveren:

- Klop de soep met de staafmixer schuimig.
- Giet de soep in voor verwarmde diepe borden.
- Leg in het midden de gemarineerde stukken zalm.
- Garneer met een opgerolde reep groene asperge.
- Strooi over de zalm wat grof zeezout.

Spinazie-ricottataart

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Deeg:</i>			
Bloem	125 gram	250 gram	500 gram
Zout	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Koude boter	125 gram	250 gram	500 gram
IJskoud water	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Eierdooier	1 stuks	2 stuks	4 stuks
<i>Spinazie:</i>			
Jonge bladspinazie	250 gram	500 gram	1000 gram
Rode ui	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Olijfolie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Kruidencrème:</i>			
Parmezaankaas (stuks)	37,5 gram	75 gram	150 gram
Tijm	4 takjes	8 takjes	16 takjes
Peterselie	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Crème fraiche	100 ml	200 ml	400 ml
Eidooiers	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Ricotta	125 gram	250 gram	500 gram
Limoenrasp	0,2 stuks	0,5 stuks	1 stuks
<i>Garnering:</i>			
Rucolasla			
Pijnboompitten			
<i>Dressing:</i>			
Azijn 1 deel	0,1 dl	0,25 dl	0,5 dl
Olie 1 deel	0,1 dl	0,25 dl	0,5 dl
Gembersiroop 1 deel	0,1 dl	0,25 dl	0,5 dl

Vorbereitung:

Deeg:

- Zeef voor het deeg de bloem in een kom.
- Voeg zout, de in stukjes gesneden boter en de eierdooier(s) toe.
- Voeg het water toe.
- Knead met de deeghaken in de kitchenaid tot een glad deeg.
- Verpak het deeg in plastic folie en leg het 30 minuten in de koeling.

Vorbereitung:

Spinazie:

- Maak de spinazie schoon en laat uitlekken.
- Pel en snipper de ui en de knoflook.

Spinazie-ricottataart

Kruiden crème:

- Rasp de Parmezaankaas.
- Was de tijm en peterselie en schud ze droog.
- Pluk de blaadjes van de takjes en hak ze fijn.

Bereidingswijze:

Deeg:

- Verwarm de oven voor op 175°C
- Vet de siliconevorm in met wat olie.
- Rol het deeg uit en bekleed er de vorm mee.
- Zorg voor een rand van ca. 1.5 cm hoogte en bedek met bakpapier.
- Bak blind (met gedroogde bonen) 20 minuten onder in de oven .
- Verwijder dan de bonen, breng een dun laagje eiwit aan op het deeg.
- Bak nogmaals 5 minuten in de oven tot dat de bodem droog is.

Spinazie:

- Verhit de olie in een pan en fruit er de ui en de knoflook in.
- Voeg de spinazie toe en laat 2-3 minuten slinken.
- Breng op smaak met zout en peper.
- Laat uitlekken en druk het vocht er een beetje uit.

Kruidencrème :

- Roer de crème fraiche , de eidooiers $\frac{2}{3}$ van de parmezaanse kaas en de kruiden door elkaar.
- Breng op smaak met zout, peper en limoenrasp

Afwerking taart

- Neem de taart bodem uit de oven.
- Verdeel de spinazie over de bodem en verdeel hierover de ricotta.
- Verdeel de kruiden crème eroverheen
- Bestrooi het met de overgebleven parmezaanse kaas
- Bak nog 18-20 minuten in de oven.
- Laat de taart afkoelen tot lauw.
- Zet de vorm tussen twee snijplanken en draai ze om
- Verwijder dan de vorm leg er weer een snijplank op en draai terug.

Serveren:

- Snijd uit de spinazie-ricottataart in parten.
- Leg ze op een bord met en beetje rucolasla die met de dressing is aan gemaakt.
- En strooi er wat geroosterde pijnboompitten over.

In lavendel gerookte parelhoenfilet met parelhoenragout koolrabi en pommes parisiennes.

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Parelhoenfilet met huid	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Gedroogde lavendelbloemen	4 gram	10 gram	20 gram
Witte wijn	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Peper			
Rookmeel			
Parelhoenragout:			
Parelhoenbouten	1 stuks	4 stuks	8 stuks
Zout			
Peper			
Olijfolie			
Uien schoon	20 gram	50 gram	100 gram
Wortel schoon gemaakt	40 gram	100 gram	200 gram
Knolselderij schoon	40 gram	100 gram	200 gram
Laurierblad	1 blaadje	2 blaadje	4 blaadjes
Tomatenpuree	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepels
Rode wijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Madeira	0,5 dl	1 dl	2 dl
Gevogeltebouillon	3 dl	7,5 dl	15 dl
Dragon	1 takje	2 takjes	4 takjes
Krielaardappelen:			
Vastkokende aardappelen	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Peterselie	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
boter			
Koolrabi:			
Koolrabi	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Boter	50 gram	125 gram	250 gram
Zout			
Peper			
Garnering:			

Vorbereiding:

Vlees:

- Stamp de lavendelbloesem fijn in de vijzel.
- Meng met de wijn en peper.
- Wrijf de parelhoenfilet in met het mengsel; en laat 2 a 3 uur marinieren.

In lavendel gerookte parelhoenfilet met parelhoenragout koolrabi en pommes parisiennes.

Ragout:

- Verwarm de oven voor op 150°C
- Kruid de parelhoenbouten met zout en peper en braad ze aan in de olijfolie.
- Voeg de fijn gesneden ui, wortel, knolselderij en laurier toe en laat mee bakken.
- Roer de tomaten puree erdoor en laat die meebakken.
- Meng de Madeira en de rode wijn en voeg aan het mengsel toe.
- Voeg daarna de bouillon toe en laat de bouten in een voorverwarmde oven van 150°C 30 minuten afgedekt smoren.

Koolrabi:

- Schil de koolrabi en snijdt op stand 10 plakken uit de koolrabi.
- Steek er met een steker van 7.5 cm plakken uit.

Vastkokende aardappelen:

- Schil de aardappels en maak er met een Pommes Parisienneboor Ø25 mooie bolletjes van 5 stuks per persoon.
- Blancheer de aardappeltjes

Bereidingswijze:

Vlees:

- Rook daarna de filets gedurende 5 minuten.
- Braad vervolgens de filets op de huid. Niet te heet ± 3 minuten aan elke kant.
- Dan in de oven 5 minuten op 125°C.

Ragout:

- Haal het vlees van de botten.
- Pureer het vocht en de groenten met een staafmixer.
- Zeef dit vocht en kook het in tot ragout dikte.
- Leg het vlees en fijngesneden dragon in de saus.
- Laat het vlees goed warm worden.

Koolrabi:

- Smelt de boter en smoor daarin de koolrabi.
- Breng op smaak met zout en peper.

Aardappelen:

- Bak ze lichtjes in boter. Breng ze op smaak met peper en zout.
- Meng de fijngesneden peterselie erdoor.

Serveren:

- Snijd de filets in schuine plakken.
- Leg op warme borden een plak koolrabi en leg daarop wat ragout.
- Leg daarop de plakken parelhoenfilet.
- Leg de krielaardappelen eromheen.

Crème caramel met Sinaasappel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Caramel</i>			
Suiker	62,5 gram	156 gram	312 gram
Water	21,5 ml	78 ml	156 ml
<i>Invetten</i>			
Boter	0,5 klontje	1 klontje	2.5 klontje
Suiker	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
<i>Crème caramel:</i>			
Vanillestokje	0,5 stuks	1,5 stuks	3 stuks
Slagroom	150 ml	375 ml	750 ml
Suiker	44,8 gram	112 gram	224 gram
Eieren (heel)	1 stuks	3 stuks	5 stuks
Eierdooiers	24 gram	60 gram	120 gram
<i>Sinaasappelsaus:</i>			
Handsinaasappel	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Grand Marnier	0,4 dl	1 dl	2 dl
Suiker	60 gram	150 gram	300 gram
Minttopjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i>Garnering:</i>			

Bereiding:

Caramel:

- Doe de suiker in een pan met dikke bodem.
- Laat de suiker karameliseren; niet roeren!
- Blus af met het water en laat koken tot de karamel is op gelost.
- Laat de karamelsaus afkoelen.
- Vet de timbaaltjes in met boter en bestrooi de binnenkant met suiker
- Schenk er een laagje karamel in en laat de saus opstijven.

Crème Caramel:

- Verwarm de oven voor op 160°C
- Snijd het vanillestokje doormidden en haal er het merg uit.
- Breng in een pan de room met het vanillemerg en de helft van de suiker aan de kook

Crème caramel met Sinaasappel

Bereiding:

Crème Caramel:

- Roer de eieren en de eidooiers los met de rest van de suiker.
- Roer de room door het eimengsel
- Vul de timbaaltjes met de crème.
- Laat aan de bovenkant ongeveer een halve centimeter vrij.
- Plaats de vormpjes in een bak met heet water en laat ze ongeveer 30/35 minuten in de oven vast worden.
- Haal uit de oven en plaats ze in de koeling.

Sinaasappelsaus:

- Schil 1 sinaasappel en snijd de schil in julienne.
- Blancheer ze en spoel koud af
- Snijd van alle sinaasappels de partjes.
- Meng het sinaasappelsap met de suiker en laat inkoken tot 1/3 (een stroopje)
- Laat dit iets afkoelen en meng er de Grand Marnier door.
- Leg de julienne van sinaasappelschil in een klein beetje van de saus.
- Leg de partjes sinaasappel in de rest van saus en plaats in de koeling.

Serveren:

- Stort de crème caramel op koude borden.
- Verdeel de sinaasappelpartjes en de saus eromheen.
- Garneer met de julienne van de schil en een topje mint.



1 A la minute gegaarde Sint-Jacobsvruchten



2 Schuimige soep van schorseneren



3 Spinazie-ricottataart



4 In lavendel gerookte parelhoenfilet



5 Crème caramel met sinaasappel

