

## Maandmenu



November 2014

Lauwe aardappel met zalmkaviaar,  
mousse van Noordzee garnalen

\*\*\*\*\*

Gambabouillon  
met kruidensalade en zacht gegaarde gamba's

\*\*\*\*\*

Bretonse heilbotfilet  
met risotto nero en pijlinktvis

\*\*\*\*\*

Kangoeroefilet met specerijensaus  
en spruitjespuree

\*\*\*\*\*

In rumkaramel gepocheerde banaan,  
nogakegel en chocoladeijs

Mokka

## Lauwe aardappel met zalmkaviaar, mousse van Noordzeegarnalen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Mousse:</i>			
Gelatine	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Garnalenbisque	1 dl	2,5dl	5 dl
Room	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Zwarte peper uit de molen			
Zeezout			
Garnalen, Hollandse, gepeld	60 gram	150 gram	300 gram
Bieslook	1 koffielepel	2,5 koffielepel	5 koffielepels
<i>Garnalenmelk:</i>			
Slagroom	10 cl	25cl	50 cl
Garnalenbisque	10 cl	25 cl	50 cl
Tijm	1 takje	2,5 takje	5 takjes
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Zwarte peper uit de molen			
Zeezout			
<i>Aardappelen:</i>			
Vast kokende aardappels	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i>Garnering:</i>			
Zalmkaviaar	40 gram	100 gram	200 gram

### Vorbereiding:

#### Mousse:

- Week de gelatine in ruim koud water.
- Verwarm de bisque en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatine toe.
- Meng goed en laat afkoelen.

#### Garnalenmelk:

- Breng de room samen met de garnalenbisque aan de kook.
- Doe er de tijm en de knoflook bij en laat het mengsel onder het kookpunt 30 min trekken.
- Zeef de melk door een puntzeef en kruid met peper en zout.
- Gebruik voldoende zout, want het zout moet in de aardappel trekken.

# Lauwe aardappel met zalmkaviaar, mousse van Noordzeegarnalen

## Vorbereiding:

### Aardappel:

- Snijd blokjes van 3 x 3 x 3 cm uit de aardappelen.
- Steek een aardappelmesje in het blokje op  $\frac{3}{4}$  van de hoogte. De aardappelboor kan dan niet verder dan het mesje, zo blijft de bodem van het gat dicht..
- Prik met een appelboor gaten in de blokjes, denk erom dat de bodem in tact blijft.
- Trek de aardappelen samen met wat garnalenmelk vacuüm (4 blokjes per zak).
- Stoom ze vacuüm in de stoomoven gedurende 40 minuten beetgaar.

## Bereidingswijze:

### Mousse:

- Klop de room op, spatel hem door de koude bisque.
- Verdeel de mousse over glaasjes en dek af met de garnalen.
- Bestrooi met de fijngehakte bieslook en bewaar in de koeling.

### Serveren:

- Haal de aardappelen uit de vacuümzakjes .
- Laat ze even uitlekken op keukenpapier.
- Leg nu de aardappelblokjes op langwerpige borden.
- Vul op het laatste moment de gaatjes met wat zalmkaviaar
- Zet naast de aardappelblokjes de glaasjes met mousse en garnalen.

## Gambabouillon met kruidensalade en zacht gegaarde gamba's

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Bouillon:</i></b>			
Gamba's 16/20	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Olijfolie			
Gember	2 cm	4 cm	8 cm
Citroengras	0,5 stengel	1 stengel	2 stengels
Rode peper	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Vissaus naar smaak			
Sojasaus naar smaak			
Water	0,6 liter	1,5 liter	3 liter
Witte wijn	2 dl	5 dl	10 dl
<b><i>Salade:</i></b>			
Wilde spinazie	30 gram	75 gram	150 gram
Bieslook gehakt	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Dille	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Kervel	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
<b><i>Garnering:</i></b>			

### Vorbereiding:

#### **Bouillon:**

- Pel de gamba's, verwijder het darmkanaal en bewaar de schalen en koppen.
- Maak de gember schoon snijd ze in grove stukken; ook het citroengras en de rode peper.
- Fruit nu de grove stukken samen met garnalenkoppen en -schalen aan in een beetje olie en blus af met witte wijn.
- Voeg dan water toe en laat op een laag vuur een uur trekken.
- Snijd de gamba's in drieën en houd apart.

#### **Salade:**

- Hak de bieslook, de dille en de kervel grof.
- Verwijder de steeltjes van de wilde spinazie.
- Snijd het blad in reepjes.

# Gambabouillon met kruidensalade en zacht gegaarde gamba's

## Bereidingswijze:

### Bouillon:

- Zeef de bouillon.
- Doe de gamba's in een puntzeef en hang die ongeveer 3 minuten in de bouillon.
- Breng op smaak met de vissaus en sojasaus.

### Salade:

- Meng de gamba's met de kruiden en reepjes spinazie.

### Serveren:

- Maak midden op een diep bord een mooi hoopje van het gamba-kruidenmengsel.
- Schenk hierop de **zeer** hete bouillon.
- Serveer direct.

## Bretonse heilbotfilet met risotto nero en pijlkruid

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Risotto:</i></b>			
Gevogelte bouillon	3 dl	6 dl	12 dl
Ui (fijn gehakt)	0.25 stuks	0.5 stuks	1 stuks
Olijfolie	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Risotto	40 gram	80 gram	160 gram
Inktvisinkt	5 gram	10 gram	20 gram
Parmezaanse kaas, gemalen	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Zwarte peper, zeezout			
<b><i>Vis :</i></b>			
Pijlkruid	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Knoflookolie	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Bieslook (fijn gehakt)	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Heilbot filet à 70 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Boter	20 gram	40 gram	80 gram
<b><i>Mousselinesaus:</i></b>			
Eierdooiers	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Witte wijn	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Geklaarde boter	100 gram	200 gram	400 gram
Dijonmosterd	1 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Zwarte peper			
Zeezout			
<b><i>Garnering:</i></b>			

### Vorbereiding:

#### Risotto :

- Breng de gevogeltebouillon aan de kook.
- Fruit de gehakte ui in de olijfolie, voeg de rijst en de inktvisinkt toe.
- Laat ze even mee fruiten.

#### Inktvis :

- Maak de inktvissen schoon, spoel ze af en snijd ze in ringen.

# Bretonse heilbotfilet met risotto nero en pijlinktvis

## Vorbereiding:

### Heilbot:

- Kruid de heilbotfilets met peper en zout.
- Verpak ze in vacuümzakjes voeg er een lepel olijfolie bij, vacumeer ze.
- Gaar ze sous-vide op 48°C gedurende 10 minuten als het water weer op temperatuur is.

## Bereidingswijze:

### Risotto:

- Bevochtig het geheel beetje bij beetje met de bouillon en blijf goed roeren tot de bouillon verdampt.
- Bevochtig op nieuw en ga zo door tot de rijst beetgaar is.
- Voeg de Parmezaanse kaas toe en maak af met peper en zout.

### Inktvis:

- Bak de inktvis stukjes zeer kort aan in de hete knoflookolie.
- Kruid met peper en zeezout.

### Heilbot:

- Smelt de boter in een pan en laat hem kleuren tot hazelnootboter.
- Haal de stukken heilbot uit de vacuümzakjes en laat ze op de velkant bakken.
- Draai ze om en haal de pan van het vuur af.

### Mousseline saus:

- Klop een mousseline met eierdooier, witte wijn en geklaarde boter (au bain Marie)
- Werk de saus af met een weinig mosterd en breng op smaak met peper en zeezout.

### Serveren:

- Leg op een voorverwarmd bord een mooie lijn van de risotto en leg daarop de inktvis.
- Bestrooi met gehakte bieslook.
- Leg hiervoor de gebakken heilbot.
- Leg er in een streep de mousseline langs.

## Kangoeroefilet met specerijensaus en spruitjespuree

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Vlees:</i>			
Kangoeroefilet	400 gram	1000 gram	2000 gram
<i>Specerijensaus:</i>			
Ui schoongemaakt	80 gram	160 gram	320 gram
Zure appel	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Rode wijn	300 ml	750 ml	1500 ml
Port	100 ml	250 ml	500 ml
Vleesfond	100 ml	200 ml	400 ml
Laurier	1 blaadje	4 blaadjes	6 blaadjes
Kaneelstokje	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Kruidnagel	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Boter	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
<i>Spruitjespuree:</i>			
Aardappels	200 gram	500 gram	1000 gram
Zout			
Melk	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Spruitjes	120 gram	300 gram	600 gram
Spek	30 gram	75 gram	150 gram
Nootmuskaat			
<i>Garnering:</i>			

### Vorbereiding:

#### Vlees:

- Dep het kangoeroe vlees droog en leg ze in de koeling voor later gebruik

#### Spruitjespuree:

- Schil de aardappelen en was ze, maak ook de spruitjes schoon.
- Snijd het spek in kleine blokjes.



# Kangoeroefilet met specerijensaus en spruitjespuree

## Vorbereiding:

### Specerijensaus:

- Pel de ui en snijd hem in stukken.
- Schil de appel, snijd hem in stukken en haal het klokhuis eruit.

## Bereidingswijze:

### Spruitjespuree:

- Kook de aardappelen en de spruitjes in een pan met een beetje water en zout gaar.
- Bak in een pan de spekblokjes uit.
- Breng in een steelpan de melk aan de kook.
- Giet de aardappelen en de spruitjes af, stamp ze fijn.
- Roer de kokende melk en nootmuskaat erdoor.
- Schep er nu de spekblokjes door en breng op smaak.

### Specerijensaus:

- Verhit de olie in een pan en bak er de ui en stukjes appel ca.5 minuten in.
- Blus af met de wijn, port en vleesfond.
- Voeg de laurierblaadjes, het kaneelstokje en de kruidnagel toe.
- Laat het geheel op een matig vuur inkoken tot het een beetje stropig wordt.
- Zeef de saus en roer de boter er doorheen. Maak eventueel op smaak met honing.

### Vlees:

- Schroeit het kangoeroevlees rondom dicht in hete boter met wat olijfolie.
- Laat het zachtjes de gaarheid krijgen die men wenst.
- Haal het dan uit de pan en laat het een paar minuten rusten onder aluminiumfolie.
- Snijd het vlak voor het serveren in dunne plakken .

### Serveren:

- Leg op een voorverwarmd bord de spruitjespuree met behulp van een steker.
- Leg er de plakjes kangoeroevlees naast .
- Giet de saus er voor langs.

## In rumkaramel gepocheerde banaan en nogakegels met chocolade-ijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Bananen in rumkaramel:</i></b>			
Suiker	150 gram	300 gram	600 gram
Glucose	50 gram	100 gram	200 gram
Bruine rum	200 gram	400 gram	800 gram
Citroen	1 stuks	2 stuks	3 stuks
Vanillestokje	0.5 stuks	1 stuks	2 stuks
Bananen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<b><i>Nogakegels:</i></b>			
Kaneelkoekjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Brikdeeg	4 vellen	10 vellen	20 vellen
Honing	4 eetlepels	10 eetlepels	20 eetlepels
Nogakorrels	4 eetlepels	10 eetlepels	20 eetlepels
<b><i>Chocolade ijs:</i></b>			
Pure chocolade	40 gram	100 gram	200 gram
Volle melk	120 ml	300 ml	600 ml
Rietsuiker	34 gram	85 gram	170 gram
Eidooiers	1,5 stuk	3 stuks	6 stuks
Slagroom	120 ml	300 ml	600 ml
<b><i>Garnering:</i></b>			

### Vorbereiding:

#### Bananen in rumkaramel:

- Verwarm de suiker met de glucose tot een goudbruine karamel.
- Blus vervolgens met de rum, laat even loskoken en neem van het vuur.
- Voeg de citroenschil en het vanillestokje toe en laat afkoelen.

#### Saus:

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Knip de brikdeeg vellen doormidden.
- Rol de verkregen halve vellen tot kegels rond een metalen kegelvormige bakvorm.
- Bestrijk de vorm met boter; rol de onderkant van de kegel in de ronde kant.
- Bak ze goudbruin in de oven van 200°C en laat ze afkoelen.

# In rumkaramel gepocheerde banaan en nogakegels met chocolade-ijs

## Bereidingswijze:

### Bananen in rumkaramel:

- Passeer de verkregen rumkaramel door een puntzeef.
- Pel de bananen .
- Leg de bananen in de rumkaramel.

### Nogakegels:

- Strijk de hoorntjes in met honing .
- Rol ze vervolgens door de nogakorrels

### Chocolade-ijs:

- Verwarm de pure chocolade met de melk tot je chocolademelk hebt.
- Haal van het vuur en laat afkoelen.
- Klop de suiker met de eidooiers tot een dik romig mengsel.
- Roer de chocolademelk erdoor en giet die door een zeef terug in de pan.
- Verhit op het vuur tot het mengsel gaat indikken; het mag niet gaan koken.
- Schenk in een schone kom en laat afkoelen; wel af en toe doorroeren.
- Klop de slagroom lobbij en spatel die door het chocolademengsel.
- Giet het dan in de ijsmachine en draai er ijs van.

### Serveren:

- Leg op een koud bord 1 bolletje chocolade-ijs.
- Zet daarop de nogakegels.
- Leg de in twee stukken gesneden banaan er naast.
- Druppel nog wat rumkaramel er omheen. Bewaar het restant.
- Garneer met het kaneelkoekje.



**1 Lauwe aardappel met zalmkaviaar, mousse van Noordzee garnalen**



**2 Gambabouillon met kruidensalade en gamba's**



**3 Bretonse heilbotfilet met risotto nero en Pijlinktvis**



**4 Kangoeroefilet met specerijensaus en spruitjespuree**



**5 In rumkaramel gepocheerde banaan, nogakegel en chocolade-ijs**

