

Oktober 2022

Mandarijnen, avocado en garnalen

Hete kip, little gem en mango

Soepje met rivierkreeft a la villa Lorraine

Kalfsoester, gruyère, bospaddenstoelen, spinazie en lasagne

Chocolademousse, sinaasappel, bananenijs en hazelnootpasta koekjes

Mandarijnen, avocado en garnalen

Ingrediënten

MANDARIJN

10 mandarijnen

1 citroen

2 g agar agar

AVOCADO

2 rijpe avocado's

Peper zout

1 limoen

olijfolie

GARNALEN

300 g gepelde of

750 g ongepelde Hollandse

garnalen

COCKTAIL SAUS

250 ml room

30 g tomaten ketchup

20 ml sherry

20 ml cognac

zout

vers gemalen peper

0,5 citroen

Viooltjes

Servet (papier)

Spuitzak klein

Bereidingswijze

MANDARIJN

Pers de mandarijnen en de citroen uit. Weeg 500 ml sap af. Doe het sap in een steelplan en roer de agar agar roer door het mandarijnenvocht. Breng aan de kook (minimaal 30 seconden) en laat iets afkoelen. Neem 10 cocktailglazen. Giet de mandarijnen gelei (inwording) in glaasjes –ong. 2-3 cm. Laat een beetje afkoelen, dek af zodra wat is afgekoeld en plaats in de koelkast om verder op te stijven.

AVOCADO

Pers de limoen uit. Snijd de avocado's in tweeën, verwijder de pit en lepel het vruchtvlees uit in een kom. Pureer tot crème met een drupje olijfolie, proef, breng op smaak met peper, zout en wat limoensap. Doe in een spuitzak en leg koel weg.

GARNALEN

Pel de garnalen en zet afgedekt en koel weg.

COCKTAIL SAUS

Roer (zachtjes opkloppen met de garde)de ongeslagen room met tomatenketchup, sherry, cognac zout en peper tot een licht-gebonden saus. Breng op smaak brengen met wat citroensap, peper en zout.

Presentatie

Als de mandarijnen gelei voldoende is opgesteven, kunnen de glaasjes verder afgevuld worden. Knip een recht puntje van de spuitzak met daarin de avocado crème, en spuit 'pareltjes' crème langs de rand van het glas. Hierop volgen de garnalen en maak af met cocktailsaus. Plaats op een bordje een gevouwen servetje.

Plaats het cocktailglas op het bordje en maak af met een viooltje met zout en citroen sap en/of rasp.



Hete kip, little gem en mango

Ingrediënten

KIP

3 kropjes Little gem

30 g sambal badjak

500 gram kipfilet

3 mango's (eetrijp)

MAYONAISE SAUS

200 ml zonnebloemolie

25 g Hindoestaanse Masala

kerrie

25 ml gember siroop

2 eidooiers

30 ml kruidenazijn

peper zout

5 ml mosterd

crème fraîche

citroen

CROUTONS

5 witte Casinoboterhammen mooie olijfolie

appelciderazijn

in verstuiver

bakje alfalfa

Bereidingswijze

KIP

Smeer de kipfilet in met de sambal en bak op hoog vuur tot korst ontstaat. Daarna ongeveer 8 minuten op zacht vuur laten garen. Snijd in dunne plakjes en bewaar in alu folie -mag tot lauwwarm afkoelen. (dus niet in de koelkast en niet in de warmhoudkast)

Was en droog de sla tot mooie losse blaadjes, reserveer.

Schil de mango's en snijd in blokjes van 10x10 mm, reserveer.

MAYONAISE SAUS

Gebruik een goed schone, metalen mengbeker. Eventueel nog met citroensap inwrijven. Maak een mayonaise van 2 eidooiers met 50(30) ml kruiden azijn, peper, zout, mosterd -mixin tot luchtig lichter geheel, daarna straaltje voor straaltje zonnebloemolie toevoegen tijdens mixen tot stevige mayo.

Breng vervolgens de mayo op smaak door eerst 1 eetlepel kerrie,

1 eetlepel gembersiroop en 1 eetlepel crème fraîche toe te

voegen, proef en herhaal tot smakelijke dik vloeibare saus.

Doe in spuitzak en reserveer koel.

CROUTONS

Snijd de korstjes van de boterhammen en snijd de boterhammen

vervolgens in mooie repen van plm 15 mm, snijd daarna de repen in blokjes van 15 mm. Verwarm olie

in een koekenpan en bak de croutons snel om en om goudbruin. Herhaal tot er voor iedereen plm. 5

croutons zijn. Leg de croutons op een stuk keukenpapier en verstuif er een weinig appelciderazijn

over.

Presentatie

Leg de kip in waaiertje op bedje van sla, in ring van mangoblokjes. Garneer met alfalfa en toefjes kerriemayo en croutons.



Soepje met rivierkreeft a la villa Lorraine

Ingrediënten

RIVIERKREEFT

1000 g Rivierkreeftjes

1000 ml Courtbouillon

2 l water

3 selderstengels

1 ui

0,5 wortel

0,5 prei (wit)

0,5 citroen

1 teentje knoflook

1 takje tijm

1 mespunt cayennepeper

1 mespunt zout

10 peperkorrels

BOUILLON

1000 ml gevogelte

fond

4 tn knoflook

2 st sjalotten

1 stengel bleekselderij

150 gram boter

200 ml room

20 ml Armagnac

250 ml witte wijn

2 tomaten zout en peper

ALA VILLA LORRAINE

200 g champignons

50 ml room

50 g boterpeper zout

CHAMPIGNONS

10 st champignons

50 g boter

1 tn knoflook

MELBA TOAST

1 ongebakken stokbrood

Blad selderij

Bereidingswijze

BEREIDINGSWIJZE

Rivierkreeftjes

Maak de courtbouillon door de groente in grove stukken te snijden en de citroen in partjes. Voeg alle ingrediënten aan het water toe en breng aan de kook. Laat het geheel 15 minuten zachtjes trekken.

Kook de rivierkreeftjes 1 minuut in de bouillon en laat afkoelen in de bouillon. Haal het kreeftenvlees uit de staarten en verwijder het darmkanaal. Reserveer het vlees. Bewaar 10 scharen voor de

garnering. Hak de rest van de koppen en scharen grof.

BOUILLON

Hak de knoflook, snipper de sjalot en snijd de bleekselderij in een fijne brunoise. Smelt 150 gram boter in een grote pan, zodra het bruist de sjalotten, knoflook en bleekselderij toevoegen en laten uitzweten. Na twee minuten afblussen met armagnac, vervolgens de witte wijn en daarna de gevogelte bouillon in de pan gieten. De in vieren gesneden tomaten toevoegen en 15 minuten onder gesloten deksel laten koken. Vervolgens met de staafmixer fijnmalen. De gehakte koppen en karkassen toevoegen. Laat 20 minuten zachtjes laten koken.

Haal met een grote schuimspaan de kreeftdelen uit de pan en druk er al het vocht uit. Zeef het kookvocht. Reduceer de kreeftenbouillon tot 1000 ml, proef! Breng indien nodig op smaak.

Slagroom kloppen tot yoghurt dikte en aan de bouillon toevoegen
-warm houden maar niet meer koken.

A LA VILLA LORRAINE

Hak de 200 g champignons fijn. Doe boter in de pan, voeg zodra boter schuimt de gehakte paddenstoelen toe -laat 2 minuten bakken -niet te hoog. Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout. Meng het kreeftenvlees erdoor.

CHAMPIGNONS

Verwijder de steeltjes van de grote champignons en snijd ze op de kopse kant iets in zodat ze stabiel blijven liggen. Laat de boter uitbruisen en zweet hierin het teentje knoflook. Voeg de grote champignons toe en gaar deze in de boter.

MELBA TOAST

Snijd het stokbrood op de snijmachine in lange dunne plakken.
Bak de melba-toast in de vorm van golven goudbruin. .

Presentatie

Leg in elk diepbord een grote paddenstoel. Daarop de gegolfde melba toast. Daarin een flinke quenelle van de champignon/rivierkreeft.

Garneer met een kreeften-schaartje en een takje bladselderij

Schenk de kreeftenbouillon er aan tafel bij.



Kalfsoester, gruyère, bospaddenstoelen, spinazie en lasagne

Ingrediënten

Kalfsfond

500 g Kalfsbotten

500 ml water

30 g tomatenpuree

200 g WUPS

2 teen knoflook

6 peperkorrels

3 blad laurier

20 ml madeira

200 g middel grote champignons

COGNACSAUS

240 ml kook-Cognac

40 ml rode Port

40 ml room

LASAGNE

200 g Farina duro meel

2 eieren

10 ml olijfolie

3 g zout

1000 gram spinazie

Knoflook

nootmuskaat

400 gemengde paddenstoelen

lente uitjes

bundelzwammetjes

KALFISOESTER

10 kalfsoesters à 100 gr

100 g Gruyère

Bereidingswijze

Begin met het maken van een kalfsfond volgens basisreceptuur.

Passeer en laat inkoken tot gewenste sterkte.

COGNACSAUS

Maak de saus door de drank in te koken tot 1/3 voeg de kalfsfond

toe en afsnijsels van de paddenstoelen en laat opnieuw inkoken, voeg dan de room toe en laat inkoken tot plm. 240 ml. of niet al te dikke saus. Haal van het vuur tot bijna uitgaan. Snijd de hoedjes van de champignons in mooie even dikke plakken. zet apart. Bewaar de rest van de champignons.

LASAGNE

Maak pasta van 200 gram meel volgens basis receptuur, laat

rusten. Rol dun uit (tot stand 7) en steek 30 rondjes met een diameter van 6 cm uit. Kook, vlak voor uitgaan de pasta in plm. 2 a 3 min gaar in kokend water met flink zout en een scheut olijfolie. Maak de spinazie schoon en wok, in een met knoflook ingewreven pan. Snijd/hak fijn en breng op smaak met evt. peper,

zout, nootmuskaat. Laat zeer goed uitlekken op een zeef. Maak de paddenstoelen schoon en hak de

resten van de champignons

grof, snijd de lente uitjes in schuine ringetjes. Bak ter gelijk op hoog vuur in goede olijfolie en blus af met scheutje cognac. Breng op smaak. Bak de bundelzwammetjes aan op hoge stand en bewaar apart.

KALFSOESTER

Verwarm de salamander voor op de hoogste stand. Bestrooi de kalfsbiefstukjes met peper en zout en bak ze plm. 3 minuten aan beide zijde bruin, dek af met alufolie en laat even rusten.

Trancheer de oesters, plaats op een bakplaatje (getrancheerd) en beleg met plakjes Gruyère.

Leg ook op de bakplaat 10 x 3 schijfjes champignons en bestrooi met Gruyère. Verwarm de saus en breng evt. op smaak.

Presentatie

Gratineer de oesters en champignons. Klein spiegeltje saus voor de oester en nog kleiner spiegeltje voor de lasagne. Plaats de oester erop, de champignons op de oester. Bouw de lasagne op; pasta rondje daarop spinazie, daarop pasta met paddenstoeltjes en tot slot een pasta rondje met iets kaas. Drapeer de bundelzwammetjes naast het vlees. Nappeer nog wat saus rond het vlees en de paddenstoelen.



Chocolademousse, sinaasappel, bananenijs en hazelnootpasta koekjes

Ingrediënten

BANANENIJS

350g rijpe bananen

140 g suiker

250 ml water

30 ml citroensap

CHOCOLADE MOUSSE

300 g pure chocolade

180 ml volle melk

3 eierdooiers

45 g kristalsuiker (fijn)

550 ml slagroom

SINAASAPPEL EN PARELS

7 sinaasappels

40 ml Cointreau

2 kaneelstokjes

SINAASAPPELSCHILLEN

Sinaasappelschillen

75 ml water

75 ml fijne kristalsuiker

SINAASAPPEL EN PARELS

150 ml marinade

1,5 g alginaat

500 ml ijskoud water

5 g Calciumchloride

HAZELNOOTPASTA

KOEKJES

40g zachte boter

1 ei

300 g Hazelnoot chocoladepasta

185g zelfrijzend bakmeel-

Poedersuiker

Bereidingswijze

BANANENIJS

Verwarm het water met de suiker, neem van het vuur als de suiker volledig is opgenomen. Koel het suikerwater terug.

Pureer de bananen met het suikerwater en citroensap. Druk het mengsel door een fijne zeef om een mooie gladde massa te krijgen. Doe in de ijsmachine en draai er ijs van.

CHOCOLADE MOUSSE

Smelt de chocolade au bain-marie. Klop de eierdooiers en suiker tot lopende massa. Verhit de melk, giet een beetje bij het eierdooier mengsel, meng en giet vervolgens bij de (bijna kokende) melk.

Houd de pan op de warmte bron en blijf roeren tot mengsel gaat binden. (Niet meer laten koken)

Haal van het vuur af en laat af koelen totdat deze lauw is. Voeg vervolgens de gesmolten chocolade

aan de warme saus toe en laat deze afkoelen. Sla de slagroom lobbij en spatel door de afgekoelde choco crème. Doe de mousse in kleine amuse glaasjes en laat opstijven in de koelkast

SINAASAPPEL IN MARINADE

Snij de schillen van de sinaasappels. Snij 30 partjes uit de sinaasappel en reserveer. Pers de rest van de sinaasappel (125 ml). Verwarm het sap, voeg de kaneelstokjes toe en laat 15 minuten rusten. Verwijder de kaneelstokjes, voeg de Cointreau toe en giet over de sinaasappelpartjes. Marineer deze totdat sap nodig is voor de parels.

GEKONFIJTE SINAASAPPELSCHILLEN

Snij reepjes van de schillen, haal overtollig "wit" weg. Blancheerde schil in schoon, kokend water, spoel af met koud water en herhaal nog twee maal, (mag niet meer bitter zijn)

Verwarm water en suiker totdat deze is opgelost. Doe de schil in de pan met siroop. Breng de siroop zachtjes aan de kook. Laat 15 tot 30 minuten zachtjes koken, afhankelijk van de lengte/grootte van de stukjes, tot de schil doorzichtig wordt en zoet en zacht smaakt. Haal de gekonfijte schil uit de siroop en laat deze afkoelen.

PARELS VAN MARINADE

Giet de sinaasappelpartjes af en reserveer. Breng de marinade op smaak met kaneel. Los het alginaat op in de koude marinade met behulp van een staafmixer. Er ontstaat een gebonden massa.

Zet het mengsel ijskoud weg maar laat niet bevriezen. Los de calciumchloride op in het koude water en zet dit ijskoud weg.

Vul een flacon met brede tuit/injectiespuit met de marinade en druppel deze langzaam in het water met calciumchloride. Laat het geheel ongeveer 1 minuut staan, zodat de "parels" kunnen stollen. Schep het vervolgens over in ijskoud Schoon water. Herhaal dit nogmaals. .Schep de "parels" op een zeefje en dompel dit even in koud water. Droog ze voorzichtig en reserveer.

HAZELNOOTPASTA KOEKJES - 30 STUKS

Klop boter, ei en 235 gram hazelnootchocopasta 3 minuten tot een dik en romige massa. Voeg al kloppend het gezeefde bakmeel toe tot er een kleverig deeg ontstaat. Verwarm de oven voor op 180C, Bekleed twee bakplaten met bakpapier en maak balletjes van een theelepelt deeg. Leg de balletjes met een paar centimeter tussenruimte op de bakplaat. Bak deze in 6 tot 7 minuten tot stevig en laat vervolgens op een rooster afkoelen. Als de koekjes zijn afgekoeld, snij deze doormidden en plak de 2 kanten, met de overgebleven pasta, ertegenaan. Bestrooi ze poedersuiker.

Maak een crumble van de overgebleven koekjes.

Presentatie

Dresseer de sinaasappelpartjes als een 'zaagsnede' op het bord

Plaats een glaasje chocomousse gegarneerd met gekonfijte

sinaasappelschil en decoratieparels op het bord. Maak 2 crumble 'hoopjes' als onderlaag voor het bananenijs, maak 2 kleine bolletjes ijs en plaats deze op de crumble Plaats 2 koekjes op het bord.

Verwarm de room met de limoncello en de citroenrasp. Laat de gelatine hierin.