

Mei 2016

MENU CUISINE CULINAIRE APELDOORN

Mei 2016

Taartje van mosselen (Geert van Hecke)

Noordzeekrab met appel en kalfszwezerik in Olorosoroom

Gepocheerde Tarbot met asperges en "Ravioli" van Morilles

Lamsrug in filodeeg met voorjaarsgroenten en
lima bonenpuree

Amandelwafels met aardbeien

Taartje van mosselen

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

(voor 10 personen)

Mosselen:

3 kilo mosselen, midden maat

3 sjalotjes

6 takjes peterselie

3 takjes tijm

1 laurierblad

3 glazen witte kookwijn

zout en peper

Taartje:

10 vellen filodeeg

roomboter

6 stronkjes witlof

Sabayon:

100 gr spinazie

halve bosje peterselie, kervel, dragon en basilicum

6 eierdooiers

1 flesje wit bier

3 eetlepels zure room

sap van 1,5 citroen

Bereidingswijze

Vorbereiding:

Mosselen:

Spoel de verse mosselen onder koud water en controleer ze. Verdeel de gesnipperde sjalot, de takjes kruiden en de laurier in een pan en doe de mosselen erin. Giet de wijn erbij en breng de mosselen op half hoog vuur aan de kook, sluit de pan en laat ze kort koken tot de schelpen open zijn. Schud de pan bij de bereiding enkele malen om. Schep ze uit de pan, laat ze iets afkoelen. Haal ze uit de schelp en houd ze warm in wat mosselvocht. Kook de rest van het kookvocht in tot de helft, breng op smaak met zout en peper en zet apart.

Taartje:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Leg in de quichevormpjes van 8 cm doorsnee een velletje filodeeg, beboter het en leg er een tweede velletje op en beboter dit eveneens. Bak ze in de oven goudgeel.

Witlof:

Was het witloof en snijd het brunoise. Verdeel ze in de vormpjes met daarop de mosselen.

Sabayon:

Blancheer voor de sabayon de spinazie en de kruiden 1 minuut in kokend water, dompel ze in koud water en mix alles samen met een beetje mosselkookvocht waarin de mosselen zijn bewaard tot een gladde puree.

Klop de eidooiers au bain marie dik en schuimig, voeg al kloppend 15 eetlepels bier, de zure room en 1,5 dl ingekookt mosselvocht toe tot het een luchtige sabayon is. Breng op smaak met citroensap, zout en peper en een beetje kruidenpuree. Giet hem in de mosseltaartjes.

Presentatie

Serveren:

Zet de mosseltaartjes nog een minuutje in de oven.

Serveer de taartjes op verwarmde borden en giet de resterende kruiden puree eromheen.



Noordzeekrab met appel en kalfszwezerik in olorosroom

Ingrediënten

INGREDIËNTEN:

(voor 10 personen)

Krab en zwezerik:

2,5 kg krabpoten

300 gram hartzwezerik

3 appels jonagold

2,5 liter groente bouillon

3 theelepels mayonaise

Aardappel cilinder:

3 grote aardappels

Olorosroom:

2,5 dl oloroso sherry

2,5 eetlepel mayonaise

2,5 eetlepel zure room

2 dl room

250 gram gemengde sla

Bereidingswijze

BEREIDING:

Krab en zwezerik:

Breng de bouillon aan de kook. Laat hier eerst de zwezerik in blancheren en daarna de krabpoten. Laat de poten afkoelen in het vocht en plet de poten en haal het vlees uit de geplette scharen. Snijd de appel in zeer kleine dobbelsteentjes. Maak het krabvlees en de appel aan met mayonaise en breng op smaak.

Aardappel cilinder:

Snij de aardappel in dunne slierten, wind deze om cilinders heen met vetvrij papier en frituur de aardappel cilinder krokant.

Zwezerik:

Pel de zwezerik, verdeel in tien stukken en bak krokant in de pan

Olorosroom:

Kook de sherry in en meng deze met de mayonaise. Sla de room stijf niet te stijf en meng deze met zure room door de sherry mayonaise. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Serveren:

Doe de krabsalade in de aardappelcilinder en leg hierop wat geplukte slasoorten. Rijg de zwezerik aan een spies en leg deze op de cilinder. Drapeer de room rond de cilinders.



Gepocheerde Tarbot met asperges en “ravioli” van Morilles

Ingrediënten

INGREDIËNTEN:

(voor 10 personen)

Ravioli:

1 knolselderij

200 gram morilles

3 dl room

Asperges:

20 asperges

6 dl melk

Tarbot:

50 gram sjalotten

7 ons tarbot filet. Liefst in 10 stukken van 70 gram

2 dl witte wijn

2 dl visfond

300 gram koude roomboter

Bereidingswijze

BEREIDING:

Ravioli:

Snij de geschilde knolselderij in dunne plakken en steek er 20 rondjes uit. Maak de morilles schoon. Kook gaar in room en neem ze uit kookvocht. Laat het vocht inkoken tot een sausje. Houd 10 mooie morilles apart en snijd de rest aan stukjes. Voeg de stukjes morille bij de saus. Verdeel de gesneden morilles over de 10 plakjes en dek deze af met de overgebleven plakjes. Leg op iedere ravioli een morille.

Asperges:

Schil de asperges en snijd de uiteinde eraf. Kook 15 asperges in de melk. Schaaf de overige 5 asperges in lange slierten en kook in de melk gaar. Bewaar de melk.

Tarbot:

Smeer een platte ovenschaal in met boter en bestrooi met de 50 gram ragfijn gesneden sjalotjes. Leg hierop de tarbot en voeg de witte wijn en visfond toe. Laat de Tarbot gaar worden in een oven van 80 graden. Neem de tarbot uit de schaal en laat de bouillon inkoken tot ca 2 dl. Voeg al roerend de in blokjes gesneden boter toe ofwel monteer de saus. Laat de sjalotjes in de saus.

Presentatie

Serveren:

Vorm 10 hoopjes van de aspergesliertjes en verdeel over de borden. Leg aan weerszijde een stukje tarbot. Halveer de gekookte asperges en leg op ieder stukje tarbot 2 halve asperges. Leg de ravioli tussen de tarbot. Schuim de aspergemelk op met de staafmixer en schep de schuim over de sliertjes. Schep de saus over de asperges.



Lamsrug in filodeeg met voorjaarsgroenten en

Ingrediënten

INGREDIËNTEN:

(voor 10 personen)

Lamsrug:

8 ons lamsrugfilet
500 gram broodkruim
200 gram boter
15 gram basilicum
100 gram peterselie
10 gram tijm
20 dunne plakken ontbijtspek
5 vellen filodeeg (groot)
5 eierdooiers
1 pot lamsfond 4 dl

Limabonen:

400 gram witte of lima bonen uit pot of blik
2 potten gevogelte fond
5 teentjes knoflook
2 takjes tijm
75 gram boter.
1,2 dl room

Lamsaus:

2 potten lamsfond
100 gram roomboter

Garnituur:

100 gr groene aspergepunten
1 bos jonge kleine worteltjes
1 pond verse doperwten
1 pond verse tuinbonen (dubbel doppen)
3 kleine meiknolletjes
150 gr shitakes
10 gram roomboter
arachideolie

Bereidingswijze

BEREIDING:

Lamsrug:

Bak de lamsrugfilets kort rondom aan in archideolie. Laat de filets afkoelen in de koelkast. Kneed het broodkruim, de boter, gehakte basilicum, peterselie en tijm door elkaar. Leg plakken spek strak naast elkaar op plasticfolie en verdeel er het kruidenmengsel gelijkmatig over. Leg de lamsfilet onderaan op het spek en rol de filets in het spek op. Maar rol de folie niet mee. Leg de in het spek gerolde lamfilet onderaan op de filodeeg en rol deze vervolgens op. Druk de zijanten aan. Bestrijk het filodeeg met eierdooier. Leg de rollen op een bakplaat.

Limabonen:

Kook de bonen gaar in de gevogelte fond met de teentjes knoflook en tijm. Giet de bonen af en verwijder de tijm. Puree de bonen en meng de boter erdoor en als laatste de lobbige geklopte room.

Lamsaus:

Kook de lamsfond in en bind stukjes met koude roomboter.

Garnituur:

Kook de groenten van het garnituur (behalve de shitakes) afzonderlijk en koel ze in ijs water.

Bak de filets 11 minuten in een oven van 200 graden. Tot een kerntemperatuur van 50 graden is bereikt. Laat het vlees 10 minuten rusten op 50 graden.

Stoof de groenten even in boter en bak de shitakes in archideolie.

Presentatie

Serveren:

Verdeel de bonenpuree, shitakes en de groenten over de borden. Snijd de uiteinden van de eraf en snijd de filets in 20 medaillons. Leg op ieder bord 2 medaillons. Giet de saus rondom het vlees.



Amandelwafels met aardbeien

Ingrediënten

INGREDIËNTEN:

(voor 10 personen)

1 kg kleine aardbeien

Wafeldeeg:

750 gr suiker

300 ml water

150 gr amandelschaafsel

Amandel crème:

500 ml slagroom geklopt

amandelolie

suiker naar smaak

Aardbeiensaus:

500 gr aardbeien

200 gr suiker

Gekaramelliseerde amandelen:

50 hele, gepelde amandelen

150 gr poedersuiker

olijfolie

Bereidingswijze

VOORBEREIDING

Wafeldeeg:

Kook de suiker en het water tot het goudkleurig is en laat de karamel dan hard worden. Voeg daarna het amandelschaafsel toe en maak alles fijn in de keukenmachine. Bewaar tot het gebruik in een afgesloten bak in de koelkast. Maak de aardbeien schoon (steeltje pas na het wassen verwijderen)

Gekaramelliseerde amandelen:

Doe de olijfolie in een hete pan en bestrooi met de poedersuiker. Als het mengsel goed bruin is, bak de amandelen tot ze met de karamel bedekt zijn. Wentel ze dan nogmaals door de poedersuiker.

Amandel crème:

Meng of klop de slagroom met de amandelolie. Voeg suiker naar smaak toe.

Wafels:

Zet vormpjes van 10 cm doorsnee op een anti-aanbak plaat en strooi er karamelpoeder in. Verwijder de vormpjes en bak de wafels in 2 minuten in een oven van 160. De wafels zijn klaar als ze in de oven zachtjes beginnen te 'trillen'. Laat ze afkoelen tot ze lauwwarm zijn, neem ze van het blik en leg ze op een bord. Je hebt 3 wafels per persoon nodig.

Aardbeiensaus:

Laat de aardbeien en de suiker met een beetje water 8 minuten koken en wrijf alles door een punt zeef.

Presentatie

Serveren:

Schep wat saus op een bord, spuit de amandel crème met een spuitzak op de wafels en beleg met aardbeien. Maak op deze manier twee lagen. Garneer met de gekarameliseerde amandelen.

