

Probarlo Partner menu 20/06/2013

Zalm mi-cuit met tahindressing ,soepje van avocado en komkommer, maatje met
pompelmoes en gember

Roosenberg Cuvee Prestige

Asperges met sabayon van garnaal en handgepelde garnaal, filet van mooie meid

Domaine Costarella, Vin de Corse, 2010

Potjesvlees anders bekeken ,kalf-konijn-kip, espuma van nieuwe Moese, bereidingen van
jonge wortel, kastanjechampignon, saus van cider met gemarineerde Jona -gold appel.

Vinña Aaraya, Carmenère, Chili, 2010

Domaine Saint-Marc, Merlot, 2010

Domaine Enseduma, Marsellan, 2008

Fantasietjes van rode vruchten

Koffie en koekjes

Zalm mi-cuit met tahindressing ,soepje van avocado en komkommer, maatje met
pompelmoes en gember

Zalm mi-cuit en tahin-citroendressing

Tahin-citroendressing

2 eetlepel tahin, rasp van 1/2 citroen, 1/2 theelepel vloeibare honing, 3-4 eetlepels. citroensap,
2 eetlepels yoghurt, 1/2 teentje gesneden knoflook ,zout, peper, 2 eetlepels platte peterselie
fijngesneden

Roer de tahin los met ca. 3 eetlepels kokend water

Roer het citroensap, honing, 3 eetlepels. citroensap, yoghurt, knoflook door de tahin tot een
gladde, dikke vloeibare saus ontstaat.

Roer er zo nodig nog een scheutje kokend water door. Bestrooi met peterselie

Zalm mi-cuit

Marinade : sesamolie - mirin – sojasaus - vloeibare honing

verse zalm uit de rugfilet (haasje) koriander sesam zaadjes

Marineer de zalmfilet in 1/3 sesamolie- 1/3 mirin en 1/3 sojasaus + 3 eetlepels honing;

Laat in dit mengsel de zalm eventjes marineren gedurende 1/2 uur.

Dep de marinade droog en bak de zalm op vrij hoog vuur snel korstig aan, zodanig dat je een
korstje verkrijgt langs beide kanten , rol na het bakken eventjes één kant in gegrilde
sesamzaadjes. Serveer in een rond bordje (4.5 cm) met de dressing en werk af met een
blaadje pimperl.

Koud soepje van avocado en komkommer (40 hapjes)

6 rijpe avocado	2 komkommers	3 limoenen(sap)
Bosje lente ui	5 teentje knoflook	1.5 l kippenbouillon(koud)
Zure room	pezo	koriander

Tomaatblokjes(van 4 tomaten) met 2 kleine rode pepertjes gemengd voor de afwerking.

Bereiding (zal klaar zijn ,enkel de garnituur blijft over)

De avocado's schillen en ontpitten en in blokjes snijden

De komkommers schillen en het binnenste uithalen en versnijden

De limoenen persen en de lookteentjes fijn hakken .

De avocado' ,komkommerblokjes en look pureren met de helft van de kippenbouillon en het limoensap(niet alles in één keer bijdoen, smaken aub)

De andere helft van de kippenbouillon erbij doen met de lente uitjes en weer pureren en weer pureren, de andere helft van de zure room onder het mengsel spatelen en afkruiden met witte peper en zout. De smaak controleren en eventueel limoen of bouillon bijvoegen tot voldoende smaak,ook avocado-olie kan een extra toets geven.

Koud weg zetten en vlak voor gebruik nog even de staafmixer erin.

Maak de versiering : ontvel de tomaten (4) en versnij het vruchtvlees in gelijke blokjes,

Ontvel met de dunschiller de pepertjes en versnij de 2 kleine rode pepertje in zeer fijne stukjes en meng onder de tomatenblokjes(eventueel wat avocado olie om te mengen).Als garnering gebruiken we dit als het waren en mespuntjes

Serveer in glaasje en werk af met garnering van tomaat en als laatste enkele blaadjes .limoencress!.

Nieuw maatje met pompelmoes en gembervinaigrette (40 hapjes)

3 theelepels versgeraspte gember		fijngehakte teen knoflook
4 dl arachideolie		1.5 dl rancio azijn
pezo		13 maatjesharingen
6 roze pompelmoezen	bieslook	koriander groene munt

Bereiding

Meng de vers geraspte gember, knoflook, wat pompelmoessap olie en azijn onder elkaar. Kruid met peper en zout. Versnij de maatjes, de uiteinden weg en we houden +/- 4 stukjes maatje over per kant,gelijke stukjes .

Schil de pompelmoes à vif (tot op het vruchtvlees) en snij de partjes van tussen de vliezen.en snij deze in twee gelijke stukken de smalle uiteinden weg.

Op een lang wit klein bordje ; Schik een stukje maatje en dan een stukje pompelmoes en opnieuw een stuk maatje en eindig met een stukje pompelmoes.

Lepel de vinaigrette over de maatjes en de pompelmoes en werk af met muntblaadjes en koriander blaadjes . Eindig met een draai van de pepermolen.

Asperges met handgepelde garnaal, filet van mooie meid, sabayon van garnaal

voor 40

2 kg ongepelde garnaal	170 gelijke asperges		
Boter	garnaalfumet	witte wijn	eidooiers
Filet van mooie meid(heek) met vel	pezo		

Bereiding

Pel de garnalen met de hand en hou apart(Lieve).

Schil de asperges en gaar deze in gezouten water met boter ,reken op ongeveer 50 à 70 asperges per pot. We starten met koud water en boter en laten het water koken ,wanneer het water kookt reken dan 2 minuten en zet het vuur af en laat verder garen, dit kan verschillen van asperge tot asperge. Bewaar de gekookte aspergs in gaarplaten met boter en dek af met Al-folie,voor de service in de oven bij 80°C.

Pareer de heekfilet in stukken,bak de filet zeer krokant op de velkant ,gaar verder in de oven bij +/-120°C. Versnij de heek in stukjes van +/-50 gram per service.

Maak de mousseline in de thermomix indien gewenst maar zorg dat de verhoudingen kloppen (voor de garnaal fumet neemt men $\frac{3}{4}$ fumet en $\frac{1}{4}$ witte wijn) het is de bedoeling dat we zeker de garnalen proeven in de mousseline.

Denk eraan in de klassieke keuken wordt er voor 1 kg gesmolten boter 16 eidooiers gebruikt We hebben minimaal 1.5 liter saus nodig dit impliceert dus als je bereiding van een sabayon neemt

Thermomix-sabayon

De verhoudingen navragen bij Karel

Werkwijze

Zet de vlinder op het mes

Breng fumet, witte wijn en eidooiers in de mengbeker

3 min / 80 ° / std 3 1/2

4 min / 80 ° / std 3 1/2

Voeg hierna de in stukken gesneden, zachte boter toe. Plaats ze eventueel op de schijf

3 min / 80 ° / std 3 1/2

4 min / 80 ° / std 3 1/2

Afsmaken met peper

Eventueel nog 2 min bijwarmen op 80 ° / std 3 1/2

Heropwarmen: 4 min / 70 à 80 ° / std 2; de saus mag blijven draaien op 70 °.

Room ondermengen, net voor het opdienen.

Je kan ook mousseline saus bekomen door aan het einde van de Hollandse saus

1 maatbekertje half opgeslagen room toe te voegen en om te roeren

Service

Op een rond bord dressereren we 4 gelijke warme asperges, onderaan het stukje mooie meid filet met de velkant naar onderen, daarboven de sabayon van garnaal en daarboven de verse garnalen, klaar!

Potjesvlees anders bekeken, kalf-konijn-kip, espuma van nieuwe Moese, bereidingen van jonge wortel, kastanjechampignon, saus van cider met gemarineerde Jona -gold appel.

Kippenborst

We pareren de borsten en zorgen dat ze een gelijkmatige vorm hebben, we bestrijken ze lichtjes in met geklaarde boter, peper en zout en wat foelie..

We grillen ze zeer kort aan op de grill pan zodat ze een mooi grill accent hebben.

We wikkelen de kippenborsten in plastic folie, op het eind van de plastic doen we een knoopje en aan het andere eind knopen we de plastic dicht als deze is aangedraaid zodat we mooie plastic worstjes verkrijgen en garen deze in de oven bij 90°C., reken ongeveer 25 minuten afhankelijk van de grootte. Voor de service halen we de plastic eraf en versnijden de kippenfilet

in mooie rondjes, reken op één rondje van +/- 3.0 cm per persoon.

Kalfsfilet

De kalfsfilet aanbakken in de pan zodat alles is dichtgeschroeid. Neem van de pan en wikkel in plastic folie en laat zachtjes garen in de oven bij 90 °C gedurende +/- 30 minuten afhankelijk van de dikte van het stuk, zodat het lichtjes rosé en vooral sappig en mals wordt.

Konijnenfilet

We versnijden de rauwe konijnenfilet op stukjes van 2 cm. Paneer de konijnenfilet eerst in bloem met pezo en foelie, dan in losgeklopt ei en dan in panko. Bewaar.

Voor de service worden de billen gefrituurd op 175°C gedurende +/- 3 minuten, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi lichtjes met wat zout. Bewaar in de oven bij 90°C voor de service.

Espuma van nieuwe aardappel

250 gr aardappelen kruim
25 gr olijfolie

50 gr kippenbouillon
75 gr room

Gaar de aardappels op een zoutlaag in de oven bij 190°C. en laat 1 uur garen in de oven.

Meng t250 gr. aardappelkruim met de room, kippenbouillon, peper, zout en olie en mix fijn. Zeef de puree door een fijne zeef, vul de sifonfles en bewaar 'au bain marie'.

Jonge wortels – 3 bereidingen

Bewaar de groene toppen en de puntige einden van de wortel ---Karel

1. Kuis de wortels en stoof ze aan in boter,blus met kippenbouillon en laat ze zachtjes garen in deze bouillon met boter tot ze zacht en smaakvol zijn. Kruidt met peper en zout. Versnij de wortels in gelijke stukken van +/- 3.0 cm. Hier gebruiken we cilindertjes die plat gelegd worden , kan je al klaarmaken.

2. Kuis de wortel en begiet ze met geklaarde boter en gaar deze in de oven op 190°C, zodat ze gaar worden en wat grillen(reken +/- 25 minuten),kruiden met pezo en nootmuskaat en bewaar.

Versnij de gegrilde wortels in stukken van +/-2.5 cm en zorg ervoor dat ze rechtop kunnen staan maw een brede basis voorzien.

3. Zalfje van jonge wortel

bussel jonge wortelen (of de overschotten van de andere bereidingen)

sjalot

kippenbouillon

boter

pezo

een snuifje komijn

Stoof de sjalot aan, leg daarop de fijngesneden jonge wortelen en bevochtig met de bouillon en 25 g boter. Laat garen onder aluminiumfolie. Cutter dit fijn en steek indien mogelijk door een grove zeef . Breng op smaak met peper, zout en een beetje gemalen komijn.

Kan ook in de Thermomix.

Gemarineerde Jona-Gold

Versnij de ongeschilde(mar wel gewassen) appels met de mandoline in fijne schijfjes, versnij de schijfjes in julienne. Marineer dit alles in kruidige siroop (50/50 + kardemon en steranijs) met sushiazijn en citroensap gedurende 45 minuten .Voor de service gieten we de marinade af.We deponeren enkel gemarineerde appelsliertjes op de kippenborst,nabij de Cider saus.

Champignons

Kuis de champignons en ontdoe de champignons van alle aarde,bak ze snel aan in een pan met mycrio. Bewaar voor de service in de oven bij 90°C.

Sausje met Cider Brut

Stoof de sjalotten glazig en blus met $\frac{3}{4}$ cider en $\frac{1}{4}$ kippenfond ,laat inkoken tot de helft , voeg toom toe,werk verder af met klontjes boter en kruidt met peper en zout. Zorg dat de balans zuur/zoet oké is. Op het eind voegen we wat extra cider toe en schuimen we de saus op met de staafmixer(eventueel wat lecithine toevoegen), de temperatuur van de saus mag niet hoger zijn dan 60°C bij gebruik van lecithine.

Service

Op een lang bord presenteren we eerst twee sneetjes kalfsfilet , daarnaast een stukje gegrilde wortel, rechtopstaand, dan de gefrituurde konijnen filet dan de gegaarde wortel in bouillon, dan de kastanje champignons en opnieuw konijnfilet en als laatste het rolletje kippenfilet.

De espuma wordt éénmaal gespoten +/- in het midden van het bord tussen de basiselementen (zie voorgaande) en de wortelcrème wordt langsheen de bereidingen als een streep uitgestrekt. We werken af met de opgeschuimde saus op het kalfsvlees en de kip..
Klaar is Kees !

Fantasietjes van rode vruchten zie kookavond april 2013

Lasagne van rode vruchten met versierinen

Aardbeienmengsel

Ingrediënten

150 g	aardbeien of rode vruchtencouli	20 g	koud water
5 blaadjes	Valriné gelatineblaadjes (geweekt in koud water)	10 g	kristalsuiker

Bereiding

Breng de suiker, het water en de aardbeienpuree aan de kook. Klop de uitgeknepen gelatine onder de puree wanneer de vloeistof massa is afgekoeld. Roer goed door.

Bekleed 2 langwerpige plaatjes met plasticfolie: 1 voor aardbeingelei en 1 voor roommengsel.

Stort het mengsel meteen uit op de plaat en laat opstijven.

Roommengsel

Ingrediënten

200 g	zure room	100 g	halfvolle melk
5 blaadjes	Valriné gelatineblaadjes (geweekt in koud water)		
10 g	kristalsuiker		

Vermeng de zure room met de suiker en de melk. Roer kort om de zure room niet op te kloppen. Anders wordt de massa dik en kan hij minder goed uitgestort worden. Breng tot aan 80° C en voeg de uitgeknepen gelatine onder de room. Stort eveneens uit op een plaat en laat opstijven.

Schuif de opgesteven zure room voorzichtig op een snijplaat.

Schuif de opgesteven aardbeienpuree voorzichtig boven op de opgesteven room.

Snij in de gewenste vorm. Dek af met plasticfolie en bewaar in de koelkast.

Mousse van aardbeien

Ingrediënten

250 g	aardbeien	½	citroen of limoen	120 g	suiker
-------	-----------	---	-------------------	-------	--------

10 g gelatineblaadjes 4 dl room 2 dl yoghurt

De aardbeien in kleine stukjes snijden. Voeg citroensap toe aan de aardbeienstukjes en mix het tot coulli. Klop de room op met 60 g suiker.

Laat ondertussen de gelatine weken in koud water.

Los 60 g suiker op in een scheutje water en breng het aan de kook.

Los de gelatine op in dit suikerwater en meng dit vervolgens goed.

Meng de room, aardbeien en gelatine goed.

Laat vervolgens die gehele mengsel opstijven in de koelkast.

Aardbeiencoulis

Ingrediënten

250 g aardbeien citroen of limoensap 100 g suiker

Mix 250 g aardbeien met 100 g suiker en enkele druppels limoensap.

Doe deze coulis in een spuitflesje om mooi te kunnen garneren.

Spiesje van aardbeien(wordt vervangen door afzonderlijke aardbeien)

Enekl in witte chocolade worden er aardbeien gedrenkt en bewaard..

Isomalt versiering (in optie)

Smelt de isomalt suiker met een druppel rode of groene kleurstof in een inox pannetje.

Verwarm het totdat het gesmolten is en haal het dan van het vuur zodat de belletjes bijna allemaal verdwijnen. op dat moment is het nog vloeibaar genoeg om het te gieten maar met zo min mogelijk belletjes.

Als het lichtbruin wordt is het te warm geweest. Gewoon op laag vuur laten smelten. Het duurt dan wel iets langer.

Eens die temperatuur van 140°C bereikt is wordt de isomalt een siroopachtige vloeistof. Het voordeel van isomalt is dat het niet vast wordt boven 35°C.

Bij het maken van de figuurtjes zorg dat je een pipet hebt om fijnen streepjes te maken !

Dan figuren maken op een Si-matjes, grote figuren kan je breken na afkoeling in de gewenste vorm .

Verbena suiker

Maken van de verbenasuiker. Maal 100 g suiker in een blender fijn met de verbena. Je doet dit best in verschillende keren. Dat maakt het vijzelen makkelijker. Maal tot de suiker groen ziet van de verbena. Dit gebruiken we om de verse gehele aardbeien in te presenteren.

Sluier van matcha-thee

250 cl water

20 g matcha-thee

20 g agar-agar

Sluier van matcha-thee : doe de agar-agar in het koude water en breng aan de kook. Neem van het vuur af en laat de temperatuur dalen tot 60°C. Voeg onder hevig roeren de thee toe. Giet het mengsel uit op een metalen plaat tot een laagje van 1 à 2 mm. Het bindt meteen.

Koffie en koekjes