

Partnersavond menu 24/06/2010

- *Soepje van radijsgroen met kruidige geitenkaas
- *Crème van avocado met pittige scampo garnituur
- *Croque Monsieur van St Jacobsmossel en Parma-ham.

*Carpaccio van tonijn, fris slaatje van venkel en rode ui in een Parmezaankoekje, Zachte dressing met wasabi accent.

*Lamskoteletje, médaillon van Duke of Berkshire, Tartaar van Belle de Fontenay
Zachte sluimererwtjes, snelle worteltjes en asperges mogen niet ontbreken,
Sausje van blond bier K&I met garigue-kruiden

*Driemaal aardbeien:

- Soepje van aardbei met schuimwijn,
- Klein aardbei-ijstaartje met Italiaanse meringue
- Gemarineerde aardbeien met wodka, munt en limoen, afwerking met chocolade

Soepje van radijsgroen met kruidige geitenkaas

| | |
|----------------------|-------------------|
| radijzen met lof | geitenkaas vers |
| ui | kippenbouillon |
| pezo | platte peterselie |
| dragon | bieslook |
| beetje groene selder | |

Voor 40 personen rekenen we ongeveer 2,5 liter in totaliteit dus 2 liter bouillon nodig. t lof van radijzen., reken toch op 700 à 800 gram

Als je de soep mooi groen, wenst, eerst eventjes de bladeren blancheren (met carbonaatzout) en onmiddellijk afkoelen en daarna verwerken in de soep, en dat wensen wij aub !!!

Kuis de radijzen, goed spoelen in ruim water, ontdoe ze van hun groen lof en hou apart.
Maak een soep op de normale manier: ui en selder aan fruiten – licht saigneren met bloem, het radijslof toevoegen, eventjes laten stoven Overgiet met de kokende kippenbouillon en laat 20 minuten pruttelen. (als je blokjes gebruikt 2 kippenblokjes en 1 blokje met kruiden)
Mix de soep glad en giet ze dan door een zeef. (chinois)
Duw goed met een lepel. Gooi de overgebleven (droge) pulp weg.
Proef het soepje en breng op smaak met peper en zout.
Nu werk je de verse geitenkaas op met wat fijngehakte groene kruiden en wat verse peper
Maak quenelles en rol ze even door de fijngesneden groene kruiden
Serveer de soep heel warm en werk af met een quenelle van geitenkaas waarin enkele rondjes radijs werden gestopt.

Ter info, als blijkt dat er niet voldoende radijsgroen is (of van minderwaardige kwaliteit) dan wordt er gewerkt met ruccola op dezelfde manier !!!

Crème van avocado met pittige scampo garnituur

2 teentjes knoflook
1 ½ liter karnemelk
6 avocado's
citroensap
cayennepeper
Room

4 sjalotjes
basilicum
komkommer
peper en zout
salie

Ontdooi, droog en pel de scampi, verwijder het darmkanaal en snij in kleine stukjes, kruid met een beetje cayenne-peper. Bak zeer snel aan in wat arachideolie (± 1 ½ minuut-zelfs minder). Bewaar.

Mix 2 teentjes knoflook met 4 sjalotjes en 1,5 liter karnemelk en bewaar koel.

Een komkommer schillen en de zaden verwijderen.

Het vlees uit 6 rijpe avocado's halen.

Het vlees van de komkommer en de avocado in kleine blokjes snijden en besprenkelen met citroensap.

Alles (komkommer + avocado's) pureren en mixen met het karnemelkmengsel

Koel bewaren.

Klop de slagroom (± 300 ml) half-stijf.

De crème afsmaken met cayennepeper en de half-stijve room onder de koude soep mengen zodanig dat we een iets dikkere "crème" bekomen. Geleidelijk aan toevoegen of per definitie de consistentie in het oog houden, het moet wat crèmeig zijn of je lepel mag rechtstaan in dit soepje.

De gebakken scampi als garnituur toevoegen.

Als extra garnituur worden enkele losse blaadjes verse koriander gebruikt.

Croque Monsieur van St Jacobsmossel en Parma-ham.

Recept voor 40 bereidingen :

20 sneden witbrood
20 sneden parmaham
250 gram sjalot
Dille

40 coquille
Peper en zout
500 gram witte champignons
Beetje boter

Steek 80 rondjes ter grote van de coquille uit het brood en bak dit goud bruin. Je kan dat in de oven doen.

Leg de parmaham op vetpapier en bak krokant in de oven op 180 °C (baktijd hangt af van de dikte en vetgehalte van de ham).

Snij een fijne brunoise van de champignons en sjalot.

Stoof de sjalot glazig in boter (brede open pan) en voeg de champignons toe, laat droog sudderen en smaak af met peper en zout.

Snij de coquille middendoor en bak heel kort in een ultra hete pan met behulp van mycrio !

Beleg een brood rondje met de champignonsmengeling en leg hierop een halve coquille

Op de coquille een stukje krokante parma, hierop terug een halve coquille en als laatste een brood rondje. Neem een leuke prikker (vooradig) en steek dit eventueel door het torentje en serveer in een gepast apéropotje., een extra versiering is welkom.

Carpaccio van tonijn,fris slaatje van venkel en rode ui in een Parmezaankoekje, Zachte dressing met wasabi accent

Carpaccio en de marinade

tonijn mooie ronde filet stukken
lekkere olijfolie
zwarte peper
korianderzaadjes
parmesaans kaas
preischeuten

citroensap of limoensap
gesneden koriander
zeezout of fleur de sel
toast
ruccola

Doe in een mortier, de geroosterde koriander zaadjes, zwarte peper, zeezout en de peterselie samen met wat olijfolie en maak er een pasta van. Smeer deze pasta grondig op de tonijn. Smeer verder in met verse bieslook en nog wat groene kruiden (platte peterselie-salie-dragon-bieslook-kervel), tot alles mooi bedekt is!

Bak de gekruide tonijn in een tefal-pan gedurende een 20 tal seconden heen en weer. Verpak de tonijn in een stuk plasticfolie en laat dit pakketje in de diepvriezer hard worden (reken ongeveer 1 uurtje)

Marinade

Maak een marinade met de olijfolie, citroensap, peper en zout naar normale verhouding.

Snij met een vlijmscherp mes of een keukenmachine, hele fijne sneetjes van de tonijn. Bestrijk eerst het bord met marinade, leg daar bovenop een sneetje tonijn en strijk met een borsteltje opnieuw in met marinade, laat maximum een ½ uur marineren.

Slaatje van venkel en rode ui

Venkel
Olijfolie

rode ui geschild
sherryazijn

Verdeel de rode ui en de venkel in zeer dunne sneetjes, bewaar op ijswater.

Maak de vinaigrette in een verhouding van 2/3 olijfolie en 1/3 sherryazijn, peper en zout, ze mag niet te zuur zijn maar wel smaakvol, dus proeven !!!!

Droog de ui en de venkel sliertjes mooie af, doe in een grote kom en besprenkel met de dressing, peper en zout.

Koekje van parmesaan

Parmesaan
Peper

Rasp de verse Parmesaan zeer fijn, verdeel op ene ovenplaat en kruid met wat peper en laat de kaas zachtjes smelten in de oven bij 160°C

Dressing met wasabi accent

Suiker

Wasabi

Look

Platte peterselie

azijn

komkommer

sjalot

Doe een teentje look en een sjalot samen met de versneden ½ komkommer en peterselie in een blender.

Meng azijn en suiker en voeg dit toe in de blender met een beetje water (1 deel azijn, 3 delen suiker).

Laat de blender(mixer) enkel minuten op volle kracht draaien. Kruid met peper en zout. Zet daarna de coulis koud in de koelkast. Steek door een chinois.

Bij de service kruid af met wasabi. Je moet het proeven maar het mag niet overheersen !!!!

Serveer:

Snij de tonijn(haal op voorhand wat uit de diepvriezer-max 45 minuten diepvriezer) in flinterdunne sneetjes.

Kruid het bord met wat marinade op de bodem, een beetje, leg de sneetjes tonijn in de marinade, kruid met vers gemalen witte peper en een krulletje parmesaan, trek een streepje opzij met de wasabi dressing ,

Plaats het parmesaan korfje met de venkel-ui sla naast de carpaccio of duw de carpaccio wat op , versier met enkele blaadjes rucola en mogelijks een bloemetje.

Lamskoteletje, medaillon van Duke of Berkshire,

Tartaar van nieuwe aardappel van Moerzeke

Zachte sluiwererwtjes, snelle worteltjes, asperges mogen niet ontbreken,

Sausje van blond bier K&I met garigue-kruiden

Tartaar van Belle de Fontenay

Gaar de aardappels in de schil (normaal moeten ze nog wat “krokant” zijn dus niet te ver, versnij in kleine blokjes en hou apart en warm ze op voor de service)

Snij ontpelde tomaat in blokjes(ontvellen met het mes, niet in kokend water), spoel de kappertjes om het overtollige zout te verwijderen en ga er eens door met het mes, snij de lente-uitjes in rondjes.

Voor de service meng je alle ingrediënten van de tartaar ,nl. tomatenblokjes, lauwwarme aardappelblokjes, brunoise van lente-ui en de kappertjes met super lekkere olijfolie rechstreeks vanuit Spanje., meng goed kruid met wat peper en zeezout en dresseer in een vormpje. Overstrooi eventueel met bieslook-bloemetjes.

Zachte sluimererwtjes en snelle worteltjes,asperges mogen niet ontbreken.

Kook de sluimererwten gaar in carbonaatzout ,blancheer gedurende maximum 1 minuut,koel onmiddellijk af ,rol de erwten in de boter,kruid met wat nootmuskaat en zout.

Gaar de jonge worteltjes ,behoudt de groene aanzet en blancheer eventjes in het carbonaat zout zodat het mooi groen blijft, gaar de wortels in bouillon met boter (± 1 liter bouillon en 250 gram boter laten zachtjes pocheren en daarin de wortels garen , let op ze zijn snel gaar. Schil de asperges en versnij en siflet in delen,bak de asperges op de pan in geklarifieerde boter of mycrio tot gaarheid,hou apart.

Lamskoteletje en medaillon van Duke of Berkshire.

Bak (schroei)de varkensfilet zeer snel aan in een warme pan,deponeer in een bakplaat en gaar verder af in de oven bij 70°C.reken een 10-tal minuten.

Hetzelfde voor de lamskoteltjes,dicht schroeien en verder afgaren in de oven bij 70°C.Controleer de temperatuur van de oven aub !!!!gedurende een tiental minuten controleer de gaarheid.Let op dat de beentjes niet verbranden ,kuis ook de beentjes mooi op,ontdoe dus van vleesresten en vetresten .

Sausje van blond bier K&I met garigue-kruiden

Kalsfond

Laurier

Bonenkruid

Tijm

boter

2 x bier K&I

salie

rozemarijn

pezo

Maak ongeveer ½ liter kalsfond,voeg daarbij minstens ½ liter bier en laat eventjes inkoken, met wat laurierbladeren

Kook de aanbaksels los met het overgebleven bier en voeg toe aan de rest van de kalsfond met bier-oplossing,kook eventjes in,steek door en zeef en monteer dit met enkel boterklontjes nadien.

Kruid af met fijngesneden bonenkruid,salie,tijm en wat rozemarijn,peper en zout.

Serveer :

In een rondje deponeer je de tartaar van nieuwe aardappel,overstrooi met wat bloemetjes.Plaats het lamskoteletje met beentje omhoog. tegen dit rondje en tegen dit het varkentje

Dreseer de verdeelde asperges (± één asperge per persoon-verdeeld), de versneden worteltjes en de sluimerwten naast het vlees, en plaats het groene wortelaanzetje voor de groenten .

Tussen het vlees kan je wat salie-versiering aanbrengen!

Werk af met een flinke lepel saus !Kruid nog eens na met peper.

Driemaal aardbeien:

Soepje van aardbei met schuimwijn.

Klein aardbei-ijstaartje met Italiaanse schuim.

Gemarineerde aardbeien met vodka munt en limoen ,afwerking met chocolade

Soepje van aardbeien

1 ½ kg aardbeien

Munt

Suiker

Rabarber

amandelnoten

witte chocolade

schuimwijn

rietsuiker

Spoel en reinig de aardbeien, smelt een klontje boter in de pan en laat wat suiker lichtjes karameliseren, voeg de versneden aardbeien toe en laat eventjes opkomen ,laat ongeveer 1 minuutje “bakken”.

Doe in de keukenrobot, voeg wat citroensap toe en pureer het geheel, proef of het genoeg zuur en zoet is ,laat afkoelen in de frigo en steek nadien door een chinois.

Bewaar in de frigo.

Schil de rabarber en verdeel deze in per persoon 3 stukjes (120 stuks), leg op een vuurvaste plaat en bestrooi rijkelijk met rietsuiker, brand de suiker tot karamel, dit moet op het einde gebeuren voor de service, anders lost de karamel zichzelf op in het sap van de rabarber.

Werk de aardbeiensoep af met de schuimwijn (verdun tot gewenste dikte)

Dresseer de soep ,leg drie stukjes rabarber in het midden van het bord, giet in de hoeken wat aardbeiensoep. In elke hoek kan je nog iets bijvoegen bvb wat gehakte geroosterde amandels, wat fijn versneden muntblaadjes en bvb een aardbei gedrenkt in witte chocoladedip. Plaats op de 3 stukjes rabarber het ijstaartje.

Taartje

Bosaardbeien

Fondant chocolade

witte chocolade

rozenbloesemwater

Er zijn bosaardbeien voorzien ,deze mag je spoelen met het steeltje aan en ze daarna in chocolade een mooi kleurtje geven, hetzij wit (zie boven!) en ook een bruin (fondant), dus minstens 40 bosaardbeitjes met fondant couverture.

Het ijstaartje is reeds gedeeltelijk klaar, maar dit moet mogelijks nog gebeuren : maak slagroom in de sifon klaar, voeg zeker wat suikersiroop toe ,eventueel een drupje oranjebloesemwater.

Spuut de zijkanten van het ijstaartje af met slagroom, plaats een schuimpje bovenop het taartje, brand dit af met de brander, plaats naast het schuimpje indien mogelijk nog een klein aardbeitje ,mogelijks versierd met wat zwarte chocoladedip, schat op voorhand in hoeveel plaats er is op het taartje.

Gemarineerde aardbeien in een glaasje

1 ½ kg verse aardbeien

½ liter suikersiroop

Bosaardbeien

½ liter wodka

mint

limoen en citroensap

Spoel en reinig de aardbeien. Versnij in gelijkvormige stukjes, doe in een grote kom.

Maak een mengeling van de wodka en de suikerstroop, liefst rietsuiker en wat limoensap, voeg dit bij de aardbeien. Laat ongeveer ½ uur marineren, voeg fijn gesneden muntblaadjes toe.

Reken ongeveer ½ liter wodka, een ½ liter suikersiroop (1kg suiker en 1 liter water)

Server dit in een glaasje, vul eerst de uitgelekte aardbeien in de glaasjes en verdeel later de vloeistof over de glaasjes (40 stuks). Versier met een muntblaadje en een bosaardbei.