

Menu Koksgasten April 2013

Inhoudt;

Amuse

Doperwtensoepje met verse mint

Mini slavinkje van rundersukade met een farce van eendenlever

Voorgerecht

Rolmops van Kikkoman met sashimi, krokantjes van de huid, toffee gevuld met mousse en een black and white burger

Tussengerecht

Dun gesneden lamstong met bitterbal en zwezerik

Hoofdgerecht

Gefrituurd ei met groene asperges, Carbonara met truffel en een beercan eend

Dessert

Appeltjes van Oranje met een rood wit blauw tompoes en een witte chocolade kroontje

Doperwtensoepje met mint

10 personen

Ingrediënten;

1 aardappel in kleine stukjes

1 uitje

1 liter groentebouillon

zout en peper

350 gram doperwten schoon

3 el crème fraîche

4 takjes mint

Bereidingswijze;

Schil de aardappel en snijd in kleine blokjes.

Snipper de ui en zet aan in de boter

Fruit aan en voeg de aardappel toe.

Blus af met de groenten bouillon en voeg de erwten toe.

Kook in 20 minuten gaar en breng op smaak met peper en zout, de crème fraîche en de fijn gesneden mint.

Pureer met de staaf mixer en dien direct op!

Mini slavink met eendenlever

Voor 10 personen

Ingrediënten

500 gram rundersukade

150 gram eendenlever

100 gram roomboter

1 sinaasappel

klein scheutje triple sec

platte peterselie

Bereidingswijze;

Haal de zeen uit de sukade en snijd het vlees in 10 gelijke plakken.

Plet dit voorzichtig tussen twee vellen slagervolie en breng op smaak met peper en zout

Verwijder eventuele oneffenheden uit de lever en doe in de keukenmachine, draai door met de boter en breng op smaak met peper en zout.

Was de sinaasappel en rasp de schil, doe die door het mengsel samen met een scheutje triple sec en doe de massa in een spuitzak.

Spuut een streepje van de mousse op een velletje rundersukade en rol dit op. Zet eventueel vast met een prikker.

Bak het vinkje kort in een pan met boter en serveer direct! Garneer met fijn gehakte peterselie

Rolmops van Kikkoman met sashimi op wakame, krokantjes van de huid, toffee gevuld met mousse en een black and white worstje met gerookte zalm

10 personen

Ingrediënten voor de rolmops

½ zalmforel

200 ml Kikkoman sojasaus

agar agar

100 gram wakame

Bereidingswijze;

Kook de sojasaus op en bind met de agar agar, stort op een bakblik met slagersfolie eronder en plaats direct in de koeling.

Fileer de zalmforel van kop naar staart en maak de huid goed schoon.

Leg deze plat op een siliconen bakvel en droog in de oven op 120 graden met 0 % vocht. Het duurt ongeveer een uur.

Breek het vel vlak voor het serveren in kleine stukjes

Voor de toffee;

Ingrediënten;

600 gr bloem

5 eieren

scheut goede olijfolie

1 theelepel zout

200 gram zalmforelfilet

paar takjes dragon voor de mousse

50 ml kookroom

sap van ½ citroen

paartakjes dragon voor de olie

1 dl olijfolie

Maak een deeg van de ingrediënten en laat even rusten.

Doe de afsnijdsels van de vis in de keuken machine en draai door.

Breng op smaak met peper, zout, dragon, citroensap en een klein scheutje kookroom en doe in een spuitzak.

Snijd een klein vierkant plakje deeg en spuit iets uit het midden een stukje mousse, vouw dicht als een toffee en knijp de knoop goed aan!

Blancheer a la minute garneer met een beetje dragon olie

Voor het worstje;

Ingrediënten

3 plakjes gerookte zalmfilet

100 gram zalmforelfilet

paar takjes koriander

1 tl sereh pasta

½ rode peper

wit en zwart sesamzaad

Bereidingswijze;

Maal de zalmforel fijn in de keuken machine en breng op smaak met koriander en sereh pasta, rode peper en zout.

Leg wat krimpfolie op de werkbank en doe daarop een vel slagersfolie

Strooi daar wat van het witte en zwarte sesamzaad en leg daar de gerookte zalm op.

Spuit in het midden daarvan een beetje van de farce en rol dit heel strak op.

Pocheer dit in een bak met water gedurende 10 minuten en laat snel afkoelen.

Serveer dit gerecht op een rechthoekig bord als een drieluik

Dun gesneden lamstong met zwezerik en een bitterbal van lamstong

10 personen

Ingrediënten

2 liter water

2 teentjes knoflook

WUPS

1 laurierblad

1 tak tijm

1 tak rozemarijn

flinke scheut wijn

peper en zout

10 lamstongen

500 gram zwezerik

Bereidingswijze;

Maak bouillon van de boven staande ingrediënten en pocheer hierin eerst de zwezerik gedurende 8 minuten.

Pocheer daarna de tongen erin totdat het vel makkelijk van de tong los komt. Verwijder het vel direct van de tong als hij uit de bouillon komt en zet de tongen koud.

Voor de bitterbal

Ingrediënten

50 gram boter

60 gram bloem

0,75 liter lamsbouillon of runderbouillon

2 lamstongen in blokjes gesneden

Bereidingswijze

Maak van de bloem en boter een roux en voeg de kouden bouillon toe, maak hier een ragout van. Voeg de gesneden tong toe, smeer uit over een grote bakplaat en zet direct koud in de koeling.

Maak hier kleine balletjes van en paneer met eerst bloem, dan eiwit en als laatste fijn paneermeel.

Voor de zwezerik

Verwijder de oneffenheden en wentel door de bloem, bak het a la minute in de roomboter

Serveren;

Dresseer de zwezerik in het midden met de bitterbal erop, de tong eromheen over de tong nog een beetje gebrande pistache pitten.

Gefrituurd ei met groene asperges, carbonara met truffel en Beercan Duck

10 personen

Ingrediënten;

10 eieren

30 groene asperges

fijne tagliatelle

Panko

100 gram gedroogde ham

2 sjalotten

2 tenen knoflook

2 eieren

1 dl room

50 gram geraspte Parmezaanse kaas

2 el truffeltapenade

2 halve literblikken bier

2 eenden

Bereidingswijze

Kook de eieren zacht in 5 minuten en spoel koud, pel de eieren, dep goed droog en zet koud weg. Paneer a la minute met bloem, eiwit en Panko.

Frituur de eieren goud bruin.

Voor de asperges;

Snijd de konten van de asperges af en schil de onderste helft.

Blancheer a la minute in flink gezouten water.

Voor de Carbonara;

Ingrediënten

400 gram fijne tagliatelle

100 gram gedroogde ham

2 sjalotten

2 tenen knoflook

2 eieren

1 dl room

50 gram geraspte Parmezaanse kaas

2 el truffeltapenade

Bereidingswijze

Blancheer de tagliatelle en spoel koud

Doe de gesnipperde sjalotten en de knoflook in de pan met olijfolie.

Fruit aan en voeg de gesneden gedroogde ham toe.

Voeg nu de gekookte tagliatelle toe.

Klop intussen de eieren met de room, peper en zout de Parmezaanse kaas en de truffeltapenade en voeg toe aan de pan.

Roer het mengsel er door en zorg ervoor dat het NIET te gaar wordt!!!

Beercan Duck

Bereidingswijze

Maak de eend schoon van binnen en drink de eerste 3 cm uit het blik bier.

Kook 1 dl water op met 100 gram suiker, 100 ml sojasaus en maak hier een vernisje van.

Smeer dit over de huid van de eend heen en strooi daar paprikapoeder overheen met zout.

Schuif de eend met z'n kont over het blik bier heen en doe in de oven op 175 , doe de kernthermometer tussen de poten en stel in op 61 graden.

Verdeel de eend over de borden met de rest van de ingrediënten

Appeltjes van oranje met een rood/wit/blauw tompoes

10 personen

Appeltjes van Oranje

Ingrediënten

10 mini appeltjes of 10 uitgeboorde appels
500 gram suiker voor de karamel

Bereidingswijze

Maak in een brede (Demeyere) pan een karamel.
Steek de appeltjes of de appelbolletjes op een stokje.
Draai de appels door de karamel en draai tot dat de karamel hard wordt.
Zet in een houder om uit te laten harden.

Soezendeeg

Ingrediënten

100 gr boter
200 ml water
150 bloem
4 a 5 eieren

Bereidingswijze

Water met de boter aan de kook brengen. Bloem erbij doen en goed droogroeren (dit droogroeren is belangrijk omdat hoe droger het deeg des te meer eieren je kan toevoegen)
Eieren 1 voor 1 er door mengen.
Spuut met een spuitzak een leuk vormpje op en een siliconenmatje of bakpapier. Afbakken op 225°C.

Crème Pâtisserie (gele room, banketbakkersroom)

Ingrediënten

1 l volle melk
250 gr suiker
3 eidooiers
2 eieren
80 gr maïzena
vanille

Bereidingswijze

Breng de melk met de helft van de suiker aan de kook.
Eieren en andere helft van de suiker opkloppen.
Maïzena met het eimengsel mengen.
Als de melk kookt een deel hiervan bij het eimengsel mengen. Daarna alles bij de melk op het vuur, maar niet meer laten koken!!! Anders schiften de eieren. Blijven roeren tot het schuim weg is.

Tompoes

Ingrediënten

1 grote plak bladerdeeg
1 liter melk
8 eidooiers
125 gram suiker
250 ml geslagen room
blauwe druiven

Bereidingswijze

Prik gaatjes in het bladerdeeg en leg op een bakplaat met bakpapier.
Leg daar weer papier overheen en leg er een andere bakplaat op.
Bak in de oven op 200 graden gedurende 20 minuten tot het deeg gaar is.

Kook de melk op en klop de eidooiers met de suiker, meng met de melk en laat voorzichtig garen tot 82 graden.
Koel versneld terug en spatel dan de geslagen room erdoor.

Aardbeiengelei

Ingrediënten

1 bakje aardbeien
aardbeisiroop
gelatine

Bereidingswijze

Maak intussen een gelei van 400 ml water met wat siroop en verwarm dit. Week intussen 12 gram gelatine in koud water en meng met de warme massa, laat versneld terug koelen. Was en snijd de aardbeien in een kleine brunoise en meng met de gelei. Was de druiven, snijd doormidden en verwijder eventueel de pitjes. Snijd het de helft van het gebakken deeg in de juiste repen. Smeer op de onderkanten een heel dun laagje van de gele room. Leg daarop de druiven en spuit daar de rest van de gele room. Smeer de andere helft van het deeg in met de aardbeien gelei en laat op stijven in de koeling. Snijd deze vlak voor de uitgifte en leg boven op de andere.

Opmaak

Leg de bodem van de tompoes op een groot plat bord. Spuit een (dun) laagje crème op de tompoes, leg daarop een paar gehalveerde blauwe druiven. Nog een laagje room, dan het dekseltje van de tompoes, en daarop wat poedersuiker gestrooid. Snij een passend stukje gelei uit en leg dit boven op het bepoederde dakje.