



Menu september 2010

Menu met producten van Koppert Cress

Proeverij van 3 hapjes met Cress:

Gevuld eitje met Sakura Cress

Broccolisoepje met saffraanschuim en Brocco Cress

Ciabatta met gerookte forel en Rock Chives

Picatta van Geitenkaas met rucolapesto

Zalmsaltimbocca met Sechuan Cress en saus van Pineau de Charente

Ravioli met garnalen en garnalensaus en Borage Cress

**Lamskoteletjes met aardappelpoffertjes,
bieslookolie en Tahoon Cress**

**Mousse van witte chocolade met Sambuca,
aardbeien en Limon Cress**

Wijnen

Proeverij van 3 hapjes met Cress:

Gevuld eitje met Sakura Cress
Broccolisoepe met saffraanschuim en Brocco Cress
Ciabatta met gerookte forel en Rock Chives

KLEIN VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moelijkheidsgraad: 🍴

Tijd uitserven: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

8 eieren

50 g boter, op kamertemperatuur

2 eetlepels mayonaise

zout, peper

1 bakje Sakura Cress

zout, peper

3 dl volle melk

1 theelepel kerrie

0,02 g saffraan (ca.10 draadjes)

1 bakje Brocco Cress

VOOR DE BROCCOLISOEP:

600 g broccoli

1 kleine ui

1 teentje knoflook

1 kruimige aardappel (100 g)

2 el olie

1,2 liter gevogeltebouillon

1 bakje Rock Chives

VOOR DE CIABATTA:

1 ciabatta afbakbrood

300 g gerookte forelfilet

2-3 eetlepels zure room

1 theelepel mosterd (of mierikswortel)

zout, peper

BEREIDEN:

De eieren: Kook de eieren in 10 minuten hard. Laat ze met koud water schrikken en pel ze. Laat de eieren afkoelen. Roer de boter in een kom smeug. Halveer de eieren en haal de dooiers eruit. Wrijf de dooiers boven de kom met de bolle kant van een lepel door een zeef. Voeg mayonaise toe en roer alles glad. Breng op smaak met zout en peper. Snijd eventueel van de bolle kant van het ei een dun plakje af zodat het beter blijft staan. Vul de holtes van het ei met het dooiermengsel. (bij kleine hoeveelheden kan dat met een vork, anders met een spuitzak). Garneer met een toefje Sakura Cress.

De broccolisoepe: Maak de broccoli schoon. Pel en snipper de ui en de knoflook. Schil de aardappel en snijd hem in kleine stukjes. Verhit de olie en fruit hierin de ui en de knoflook 2 minuten op laag vuur. Voeg de bouillon toe en breng aan de kook. Kook de broccoli en de aardappelen in 8 – 10 min. gaar. Breng de melk in een kleine sauspan aan de kook met de kerrie en saffraan. Laat op laag vuur of op een plaatje 15 min. trekken. Pureer de soep en breng met zout en peper op smaak.

De ciabatta: Bak de ciabatta af volgens de gebruiksaanwijzing (6-8 min. op 220°C).

Pureer de forelfilet, roer er zure room door en breng het mengsel op smaak met mosterd, zout en peper. Snijd de ciabatta in 15/16 sneetjes en beleg met forelmousse. Garneer met enkele Rock Chives.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Neem rechthoekige kleine borden. Leg links een ei en rechts het ciabattasneetje. Verdeel de soep over kleine kommen of kopjes. Klop intussen met de staafmixer de melk schuimig en schep wat schuim (alleen belletjes) op de soep. Herhaal dit opschuimen. Garneer met een toefje Brocco Cress en serveer.

Picatta van Geitenkaas met rucolapesto

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 1 persoon

Moelijkheidsgraad: 🍴

Tijd uitserveren: 20.30 uur

Oven 15 min. voor serveren voorverwarmen op 170°C.

BENODIGDHEDEN:

150 g zeer fijn geraspte Parmezaanse kaas (Grozette, bus oa. A.H.)
3 eieren (M)
1 rol van 1 kilo geitenkaas

SLA

1 kleine krop frisee sla
1 bakje Rucola Cress
15 zongedroogde tomaatjes op olie
15 sneetjes wit casino brood

RUCOLAPESTO:

60 g pijnboompitten
1 teen knoflook
2 bakjes Rucola Cress
1,5 - 2 dl olijfolie

VINAIGRETTE:

4 el olie
1 el witte wijnazijn
1 tl honing
1 tl mosterd
zout, peper

BEREIDING:

Doe de geraspte kaas in een kommetje. Klop de eieren los en roer ze door de kaas. Laat het mengsel 5 min. opstijven. Snijd de geitenkaas in 15 plakken. Bestrijk de bovenkant van elke plak met kaasmengsel.

Rucolapesto: Bak de pijnboompitten in een koekenpan lichtbruin. Laat ze afkoelen. Pel en snipper de knoflook. Knip de cress af en doe in een kleine keukenmachine. Voeg knoflook en afgekoelde pijnboompitten erbij en pureer ze. Voeg druppelsgewijs olie toe. Breng de pesto met zout en peper op smaak.

De sla: Maak de frisee schoon en verdeel de sla in kleine plukjes. Meng in een kom het derde bakje Rucola Cress. Meng de ingrediënten voor de vinaigrette. Houd apart. Snijd desgewenst de tomaatjes in reepjes.

De geitenkaas: Verhit olie in een koekenpan en bak steeds enkele plakjes geitenkaas op de gepaneerde kant en kort lichtbruin. Neem direct uit de pan en leg op bakpapier op een bakplaat (dit bakken kan eerder gebeuren, vlak voor serveren in de oven verwarmen).

De oven: Verwarm de oven voor op 170°C.

Toost de sneetjes brood in een broodrooster of onder de salamander. Steek er grote rondjes uit die onder de kaas passen.

Laat de kaas in de oven in ca. 5 minuten warm worden. Pas op dat de kaas niet smelt.

Meng friseemengsel met dressing.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel sla en tomaat over borden. Leg de broodcrouton erop en hierop de kaas. Druppel wat pesto rondom. Serveer direct. Garneer met Rucola Cress en serveer direct

Zalmsaltimbocca met Sechuan Cress en saus van Pineau de Charente

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 1-2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Tijd uitserveren: 21.00 uur

Oven 20 min. voor serveren verwarmen op 140°C.

BENODIGDHEDEN:

½ liter Pineau de Charente

2 dl koksroom (room culinair)

zout, peper

250 g aalbessen

2 bakjes zeekraal (Koppert Cress)

4 stukken zalm van 500 g van gelijke dikte (middenstuk van de zalm, geen staartstuk)

zout, peper

2 bakjes Sechuan Cress

200 g gerookt ontbijtspek plakjes (lange plakjes)

BEREIDING:

Saus: laat in een kleine pan de Pineau de Charente tot ongeveer 1/3 inkoken ofwel tot stroperig. Voeg 2 dl koksroom toe en laat verder inkoken tot in de saus bloepjes omhoog springen. Breng met zout en peper op smaak.

De zalm: Snijd gelijke stukken zalm van ca. 125 gram. Bestrijk ze dun met olie en strooi er zout en peper over. Leg midden op de bovenkant enkele blaadjes Sechuan Cress en wikkel er een plakje spek omheen. Leg afgedekt in de koelkast.

Garnering: Maak de bessen schoon. Aan de zeekraal hoeft weinig of niets te gebeuren als die van Koppert Cress is. Laat de vis tijdig op kamertemperatuur komen.

Oven: Verwarm de oven voor op 140°C. Leg de vis op de bakplaat. Laat de vis in de oven in ca. 10 min. rosé worden (afhankelijk van de dikte).

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de vis over borden. Leg aan beide kanten bessen en zeekraal. Schep er saus bij.

Garneer met een toefje Sechuan Cress.

Eet smakelijk (AvE, HL, PvD, HvdH, EvS)

2010-09-3

Ravioli met garnalen, garnalensaus en Borage Cress

Tussengerecht voor 15 personen (ca. 45 stuks)

Uitvoering: 2 – 3 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Tijd uitserveren: 21.30 uur

RAVIOLI:

1 pakje wontonvelletjes (Toko)
1 kilo rauwe garnalen met kop (16/20)
1 dl eigeel (fles) om te plakken

(eventueel 2 el cognac)

7 dl water

1 mespunt cayennepeper

zout, peper

2-3 el visfond (fles)

1 dl room

2 theelepels maïzena

GARNALENBISQUE:

2 uien

2-3 teentjes knoflook

1 kleine winterwortel

1 smalle prei

½ dl zonnebloemolie

1 klein blikje tomatenpuree

2 takjes tijm

2 blaadjes laurier

3 dl witte wijn

GARNERING:

2 kleine winterwortels

2 courgettes

25 g boter

1 bakje Borage Cress (of bieslook)

BEREIDING:

Laat de wontonvelletjes in de verpakking in minstens 1 uur ontdooien.

De garnalen: Ontdooi de garnalen in een vergiet. Spoel evt. af met koud water zodat dit sneller gaat. Verwijder koppen en pantser maar bewaar ze voor de (klassieke) bisque. Spoel ze goed schoon. Maak een inkeping in de rug van de garnalen en verwijder het darmkanaal. Spoel de garnalen schoon, dep droog en bewaar afgedekt in de koelkast.

De garnalensaus: Pel en snipper de ui en de knoflook. Maak wortel en prei schoon en snijd ze in stukken. Verhit wat olie in een pan en bak hierin de garnalenpanters en koppen tot ze rood zijn. Bak ui, knoflook, wortel en prei even mee. Roer er de tomatenpuree door, laat 1 minuut meebakken. Blus met witte wijn, eventueel cognac en 7 dl water. Voeg tijm, laurierblaadjes en cayennepeper toe. Breng aan de kook en laat ½ uur trekken. Zeef de saus. Laat de saus met de room tot de helft inkoken. Breng de saus op smaak met visfond (of 1 visbouillontablet) en zout en peper. Roer de maïzena met wat water glad en bind de saus.

De ravioli: Pureer de garnalen in een keukenmachine en breng op smaak met zout en peper.

Leg steeds enkele velletjes wontondeeg op een plank of bord. (laat de rest in de verpakking om uitdrogen te voorkomen). Bestrijk de randen met losgeklopt ei. Schep een theelepel garnalen in het midden. Vouw 2 punten naar elkaar en plak vast. Leg op een schone theedoek en wrijf rondom de vulling naar de zijkant zodat luchtballen eruit gedruwd worden. Maak zo ca. 45 ravioli. Bewaar tussen 2 schone theedoeken en laat even drogen.

De groenten: Schil de wortels. Draai met een kleine bolletjes boor kleine balletjes uit de wortels. Kook ze beetgaar.

Draai uit de courgettes ook balletjes.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Breng een grote pan (of twee) water met zout aan de kook. Kook hierin de ravioli in 3 - 4 minuten gaar. Verwarm intussen de groenten in een klontje boter in de koekenpan en voeg zout en peper toe. Verwarm de saus. Schep wat groenten op (langwerpige) borden. Leg hierop 3 ravioli. Schep er saus bij en garneer met Borage Cress.

Lamskoteletjes met aardappelpoffertjes, bieslookolie en Tahoon Cress

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 22.00 uur

Oven 15 min voor serveren voorverwarmen op 170°C

BENODIGDHEDEN:

45 lamskoteletjes
zout, peper
2 teentjes knoflook
½ bosje platte peterselie
¼ bosje dille
¼ bosje dragon
2 dl zonnebloemolie
50 g boter

BIESLOOKOLIE:

1 flinke bos bieslook
ca. 1,5 – 2 dl zonnebloemolie

AARDAPPELPOFFERTJES (45 STUKS)

1 kilo kruimige aardappelen
5 – 6 eieren (M)
zout, peper
100 g bloem
olie om te bakken

GROENTEN:

500 g snijbonen
1 sjalotje
1 rode en 1 gele paprika
75 g magere ontbijtspek reepjes
1 bakje Tahoon Cress

BEREIDING:

Bestrooi de lamskoteletjes met zout en peper. Maak een marinade van gesnipperde knoflook, fijngesneden peterselie, dille en dragon met olie en wrijf hier de koteletjes mee in.

Bieslookolie: hak de bieslook in een (kleine) keukenmachine fijn. Voeg olie in een dun straaltje toe. Wrijf de kruidenolie door een zeef. Bewaar in een (poffertjes)flesje.

Aardappelpoffertjes: Kook de aardappelen met zout in ca. 20 min. gaar. Giet af. Wrijf ze nog warm met de bolle kant van een pollepel door een zeef. Roer één voor één 5 eieren erdoor. Roer er de bloem door. Kijk of er nog een ei bij moet. Het beslag moet van de lepel vallen. Breng goed op smaak met zout en peper. Verhit een koekenpan met dikke bodem met wat olie. Laat met hulp van 2 lepels steeds wat beslag in de pan vallen en bak enkele (6 – 8) poffertjes snel aan beide kanten goudbruin (niet gaar). Neem ze uit de pan en leg ze op een ovenplaat.

De groenten: Maak de snijbonen schoon en snijd ze in ruitjes. Blancheer ze in enkele minuten beetgaar. Spoel koud met water. Pel en snipper het sjalotje. Snijd de paprika's in stukjes.

De lamskoteletjes: verhit wat olie en boter in een koekenpan en bak de koteletjes kort aan beide kanten bruin. Leg ze op een ovenplaat.

Verwarm de oven voor op 170°C.

Laat de poffertjes in 8 – 10 minuten gaar worden en souffleren. Laat in dezelfde oven de lamskoteletjes in 6 – 8 min. (afhankelijk van het formaat) rosé worden.

Smelt een klontje boter in een koekenpan en roerbak hierin de spekjes met het sjalotje en de paprika. Voeg op het laatst de snijbonen toe.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep wat groenten in het midden van de borden. Leg er de lamskoteletjes tegenaan. En 3 poffertjes ernaast. Spuit er wat bieslookolie rondom en garneer het vlees met Tahoon cress.

Mousse van witte chocolade met Sambuca, aardbeien en Limon Cress

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 1 – 2 personen

Moeilijkheidsraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kilo aardbeien

400 g witte chocolade

1 dl Sambuca

500 ml slagroom

1 bakje Limon Cress (of wat munt)

BEREIDING:

Laat de gelatineblaadjes in koud water in 5 – 10 min. zacht worden.

Maak de aardbeien schoon, snijd grotere exemplaren in kwarten.

De mousse: Hak de chocolade in stukjes.

Breng in een kleine pan de Sambuca met 1 dl room al roerend aan de kook.

Neem de pan van het vuur en los er al roerend steeds een deel van de chocolade in op.

Blijf roeren tot alles glad is. Laat afkoelen tot handwarm.

Klop de rest van de slagroom lobbijg (bijna stijf).

Spatel de handwarme chocolademassa door de slagroom. Laat even op stijven in de koelkast zodat hij beter te spuiten is.

Verdeel 2/3 deel van de aardbeien over glazen of schaaltes.

Schep de mousse in een puitzak met grote kartelmond. Verdeel de mousse over de aardbeien.

Laat opstijven in de koelkast.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Garneer met de rest van de aardbeien en knip plukjes van de Limon Cress of garneer met munt.

TIP: voor een kleinere hoeveelheid: smelt chocolade *au bain marie*. Neem van het vuur. Roer er wat Sambuca en 2 el room door. Laat afkoelen tot handwarm. Roer dan door geklopte slagroom.

* Als de mousse de dag ervoor gemaakt wordt hoeft er geen gelatine bij.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Sardinië
Domein / Château:	Pedraia (producent Cantina Santadi)
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Nuragus di Cagliari
Commentaar wijncie.:	Een Mediterrane witte wijn bij een mediterraan menu. Deze witte Sardijn is gemaakt van de oudste inheemse Sardijnse druif, de Nuragus (di Cagliari, de hoofdstad van Sardinië). Een kruidige witte wijn, laag in het zuur en met een breed smaakpalet. Koud gevinifieerd. Past goed bij visgerechten. Moet volgens de wijncommissie een mooie begeleider zijn bij de verschillende voorgerechten, tot en met de ravioli.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Côte du Rhône Village
Domein / Château:	Domaine Sainte-Anne (Les Celettes)
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Syrah, Grenache en Mourvèdre
Commentaar wijncie.:	Ook bij het hoofdgerecht past een (rode) wijn met een mediterraan accent. Deze rijpe Côte du Rhône Village uit 2007 (een mooi jaar voor de zuidelijke Rhônestreek) wordt gekenmerkt door een soepel en breed smakenpalet dat ons inziens prima past bij het mediterraan gekruide lamsgerecht.

Kookschema september 2010

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	31-8	1	2	–	3
II	6	7	8	9	10	10
III	–	14	15	16	–	17
IV	20	21	22	23	–	24

