

2008 april

Cuisine Culinaire Almere · Lente

VOORGERECHT Tartaar van lamshaas op een bedje van lamsoren met gefrituurd kwartel ei, wasabi-mosterd mayonaise

Tartaar van lamshaas

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamshaas	500	g
stoneleaks	4	st
tijm	3	takjes
lamsoren	150	g
balsamico azijn		
kwartelei	10	st
ei	1	st
panco (paneermeel)		
patentbloem		
frituurolie		
eidooiers	2	st
groene mosterd	15	g
wasabi	5	g
olijfolie		
eetbare kleine gele violen	1	bakje

1. Kook de kwarteleieren in 3 à 4 minuten hard, laat schrikken en pel ze. 2. Wentel de eieren door de bloem, daarna door het losgeklopt eiwit en daarna door de Panco. Bewaar de eidooier voor de tartaar. 3. Droog de lamshaas goed af. Snij in zeer fijne brunoise. Snij de stoneleaks in vieren overdwars en vervolgens in zeer fijne ringetjes. Rits de tijm takjes af en snij de blaadjes fijn. Blancheer de lamsoren 1 minuut zonder zout, spoel koud met ijswater en droog daarna zorgvuldig. Verwijder de stelen. 4. Vermeng de lamstartaar met de ui, tijmblaadjes en de eidooier, breng op smaak met zout, peper en balsamico. 5. Maak een mayonaise, breng op kleur en smaak met groene mosterd, wasabi en evt. zout en peper. 6. Frituur de kwarteleieren in de olie op 170° C tot goudbruin. 7. Leg links van het midden een rondje lamsoren, daarop middels een kleine steker van 5 cm de lamstartaar, dresseer daarop 1 geel viooltje. 8. Plaats voor de tartaar het gefrituurd kwartelei (evt. opengesneden). Maak aan de rechterkant een squash van de groene mayonaise.

Tuinkruidenbouillon met kaasdeksel

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
prei	1	st
wortel	1	st
bleekselderie	0.5	st
rode uien	2	st
peterselie	0.25	bos
selderieblad	0.25	bos
kervel	0.25	bos
verse laurierblad	2	st
kruidnagel	2	st
foelie	2	st
parmezaanse kaas	75	g
oude kaas	75	g
limoenen	2	st

1. Snij de rode uien doormidden, niet pellen en kleur ze in een droge koekenpan of op een grillplaatje. Was en snij de groenten fijn, gebruik van de peterselie, selderieblad en kervel alleen de stelen. Doe dit samen met de rode ui en de kruiden in een pan en voeg 1,5 l water toe. Breng langzaam aan de kook evt. afschuimen en laat zachtjes 1 uur trekken. 2. Rasp beide kazen grof en vermeng deze luchtig. Maak kleine rondjes op een siliconenmat iets groter dan het glas waarin geserveerd wordt, bak de af op 200° C. goudblond, laat afkoelen. 3. Passeer de bouillon en breng op smaak met zout, peper en limoensap van een halve limoen. Snij/ hak de tuinkruiden fijn. 4. Vermeng de hete bouillon met driekwart van de tuinkruiden. Snij de limoen in dunne plakken en snij deze voor de helft in. 5. Vul glazen met de tuinkruidenbouillon plaats op de rand de limoenschijf en plaats het kaas deksel er op en serveer uit op de werkplek of aan de bar. 6. Eventueel een scheutje 'zoute' cognac toevoegen aan de tuinkruidenbouillon in overleg met de chef van de avond.

Krokante kalfszwezerik, groene asperges sauce Choron

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
schone zwezerik	0.6	kg
azijn neutraal	2	dl
patentbloem		
roomboter		
groene asperges	20	st
dragonazijn	50	cl
eieren	2	st
sjalot	1	st
dragon	1	klein bosje
tomatenpuree	15	g

1. Clarificeer de boter voor het bakken van de kalfszwezerik. 2. Maak de zwezerik schoon, blancheer 1 minuut en verwijder vliezen etc. spoel schoon in water met azijn. Snij in 10 mooie plakken van ca 60 gram. Dep de plakken droog, zout en peper de plakken, haal ze door de bloem vlak voor het bakken. 3. Maak de asperges schoon en snij de kontjes eraf. Blancheer de asperges en koel ze snel af in ijswater. 4. Maak een castric van fijngesneden sjalot met dragonazijn, maak met de eidooiers en geclarificeerde boter een Hollandaise saus. Voeg hieraan toe ontzuurde tomatenpuree en fijn gesneden dragonblaadjes. Breng op smaak. Houd lauwwarm. 5. Bak de door de bloem gehaalde zwezerik in de boter snel en knapperig in 2 pannen. Haal uit de pan en dep het vet eraf met keukenpapier. Verwarm de asperges en snij ze diagonaal door. 6. Plaats de zwezerik op het bord, leg aan beide zijde een asperge en hiervoor een flinke streep Choronsaus.

Lamsfilet met gelakte ribbetjes

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
lamsrack of zadel met lange ribben van zuiglam	1.5	kg
tijm	5	takjes
rozemarijn	5	takjes
knoflooktenen	3	st
olijfolie		
lichte rode wijn (mourgon)	5	dl
zout en peper		
honing		
krumige aardappelen	500	g
raapstelen	700	g
slagroom	1	dl

1. Prepareer de racks: Snij de filets van het 'zadel' af, niet al te strak. Maak filet schoon d.w.z. vliezen, pezen verwijderen. Steek op regelmatige afstand een stukje knoflook erin en takjes tijm, leg op de filet takjes rozemarijn. Zout en peper het vlees. Dek de filets af met plasticfolie.
2. Maak van de afsnijdsels 'Parures' volgens de basisreceptuur een jus d'Agneau.
3. Verwarm 1 oven voor op 180° C en de andere op 120° C. Snij eventueel de ribben bij. Kruid de ribben zoals de filets. Braad de ribben aan in een braadslee. Zet de ribben in de hete oven.
4. De ribben als deze gekleurd en goed gaar zijn uit de oven halen het aanbaksel afblussen met de rode wijn. Voeg dit toe aan de jus d'Agneau.
5. Snij 10 mooie ribbetjes af en prepareer deze. Neem een klein gedeelte van de jus d'Agneau, vermeng dit met enkele (2) lepels honing en kook dit in tot een stroopje. Smeer de ribbetjes hiermee in en laat drogen in de oven, misschien nog een 2e maal inlakken en drogen.
6. Braad de filets aan en zet deze in de oven van 120° C. Braad de filet tot een kerntemperatuur van 52° C., dan uit de oven halen, dik inpakken in de alu-folie en nagaren tot max. 56° C.
7. Minimaal 10 min. laten rusten in de folie, verwijder kruiden etc. houd warm tot serveren.
8. Passeer de jus en laat deze rustig inkoken. Let op de jus mag geen zware saus worden het moet passen bij het voorjaarsgevoel.
9. Schil en kook de aardappelen net gaar. Pureer de aardappelen en breng op smaak met wat zout en peper.
10. Was de raapstelen, maak ze droog en verwijder de harde stelen. Meng de raapstelen door de puree en voeg indien nodig room toe.
11. Snij de filets in plakken van ongeveer 1,5 cm dikte.
12. Gebruik een steker om op ieder bord puree te plaatsen, plaats op de puree 2 à 3 plakken filet.
13. Maak een spiegeltje van de jus d'Agneau aan de voorzijde van het bord, plaats hier overheen kruislinks de gelakte ribbetjes.

Vanille vla met aardbeien

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
melk	0.75	l
suiker	300	g
eidooiers	15	st
vanillestokjes	2	st
slagroom	0.5	l
hollandse aardbeien	750	g
groene peperkorrels op sap	1	pot
suikerbrood	1	st
olijfolie		
kaneelsuiker		
satéprikkers	10	st
bosaardbeienlikeur		

1. Kook de melk met de suiker en de in de lengte open gesneden vanillestokjes. 2. Schaaf de binnenkant uit de vanillestokjes en roer dit door de melk. 3. Laat dit mengsel 15 min staan met een deksel op de pan. 4. Klop en verwarm de eidooiers met een deel van de melk, giet dit mengsel terug in de pan bij de rest van de melk. Zet de pan weer op om de massa te binden, let op: het mag niet stollen, niet warmer dan 83° C. Giet direct door een zeef en laat afkoelen. 5. Klop de slagroom op en meng dit door de afgekoelde vla. 6. Was de aardbeien met het kroontje er aan. Verwijder het kroontje en snij ze doormidden, de grote in vieren. Houd 15 kleine aardbeitjes achter ter garnering. 7. Bak de aardbeien kort in wat boter voeg 2 à 3 eetlepels groene peper toe en zwarte peper uit de molen. Haal direct uit de pan en vermeng met de vanille vla. 8. Smeer 15 dunne plakken suikerbrood in met olijfolie en rooster deze in de contactgrill 1 minuut. Stapel sneetjes suikerbrood op met deze massa ertussen: 2 x 3 lagen brood met 2 lagen aardbeien/vanillevla. Steek aan de satéprikkers een aardbei. Per stapel 2 pennen en snij de sneetjes diagonaal door. 9. Maak Kir van de bosaardbeienlikeur en Prosecco en plaats in ieder glas een halve aardbei.