



Menu juni 2016

Scampi met basilicumsausje

Victoriabaars met curry en koriander

**Gebraiseerde kalfszwezerik met witte bonenpuree en
basilicumvinaigrette**

Baba au rum met sinaasappel

Scampi met basilicumsausje

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
20 scampi's 1 teentje knoflook 0,6 dl olijfolie 0,6 dl room 1 bosje basilicum	De basilicum samen met de room en de helft van de olijfolie mixen en eventueel bij kruiden. Het teentje knoflook doormidden snijden, pellen en ontdoen van hun kern. Fijn snipperen. De scampi's pellen en het darmkanaal verwijderen. Nadien de scampi's aanbakken in de rest van de olijfolie. Er even voor opdienen de fijn gesnipperde knoflook over strooien. De knoflook mag niet bruin worden.

Presentatie:

In een aperitieflepeltje het basilicumsausje gieten en er een gebakken scampi opleggen. Afwerken met een klein blaadje basilicum.



Victoriabaars met curry en koriander

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>500 g Victoriabaars</p> <p>Rode curry 1 tl korianderkorrels 0,5 tl Venkelzaad 0,5 tl Komijn 0,5 tl zwarte peper 2 st Spaanse peper 2 st jalapeno 30 ml rijst olie 0,5 sjalot 2 teentjes knoflook 1 st citroengras 2 el gember 0,25 tl nootmuskaat 0,5 tl limoenrasp 1 tl zout</p> <p>Mosselen / saus 30 st 1 kg Mosselen 1 sjalot 1 eetlepel Rode Curry 400 ml kokosmelk 100 ml kippenbouillon 100 ml Witte wijn 10 st Citroengras</p> <p>Voor de garnering Munt Thaise basilicum Koriander</p>	<p>Zet diepe borden warm.</p> <p>Rode curry Rooster de koriander, venkelzaad, komijn en zwarte peper 5 minuten in de oven (150°C) en laat afkoelen. Maal de specerijen fijn in de vijzel en pureer dit met de pepers, rijstolie, knoflook, citroengras, gember, nootmuskaat en zout in de blender</p> <p>Mosselen Kook de gewassen mosselen met sjalot, kippenbouillon en witte wijn. Stoof de mosselen totdat deze openstaan. Schep de mosselen direct uit het vocht, houd ze lauw warm en ontdoe ze van de schelp. Neem een sprietje citroengras en rijg hier enkele mosselen aan. Zeef het kookvocht en voeg de kokosmelk toe. Laat eventueel iets reduceren. Maak op smaak met de rode curry. Let er op dat de zilte smaak van de mosselen behouden blijft.</p> <p>Victoriabaars Portioneer de vis in gelijke stukken van ongeveer 50 gram. Gaar deze in de rode curry saus.</p>

SERVEREN:

Neem een warm diep bord en leg hierin de vis.
 Daarboven op de mosselen.
 Overgiet met de warme rode curry saus.
 Garneer af met enkele blaadjes koriander, basilicum en munt.



Gebraiseerde kalfszwezerik met witte bonenpuree en basilicumvinaigrette

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
<p>Witte bonenpuree 1 kg gedroogde witte bonen 1 l groentefond 1 el witte wijn azijn 1 el Hojiblanca olijfolie (Valderrama) pezo</p> <p>Kalfszwezerik 1500 g kalfszwezerik kruidige groentebouillon bloem geklaarde boter 100 ml kalfsjus</p> <p>Pikante ketchup 100 ml Olijfolie 150 g witte ui 3 stengel Bleekselderij 1 blik Pomodori pelati 6 st pruimtomaat 75 g Bruine basterdsuiker 10 g mosterdpoeder 2 g Chinese vijfkruidenpoeder 2 g Komijn 2g Paprikapoeder 100 ml Ciderazijn</p> <p>Basilicumvinaigrette 1 bos Basilicum witte wijn azijn Hojiblanca olijfolie (Valderrama) 30 blaadjes Basilicum Cress</p>	<p>Witte bonenpuree Kook de bonen twee keer op met koud water. Kook de bonen een derde maal in de fond gaar. Giet af en bewaar wat kookvocht, pureer ze, zeef ze en breng ze daarna op smaak met peper en zout. Voeg 1 el kookvocht, witte wijn azijn en Hojiblanca olijfolie toe.</p> <p>Kalfszwezerik Spoel de kalfszwezerik goed schoon en blancheer deze vervolgens in de kruidige groentebouillon tot stevig/bijna gaar (± 20 min.). Laat de zwezerik in de bouillon afkoelen en pel deze vervolgens af. De zwezerik is nu klaar voor de bereiding. Bloem de geblancheerde zwezerik en bak deze daarna mooi goudbruin af in de geklaarde boter. Verwijder de bakboter en blus het af met de kalfsjus totdat hij mooi geglaceerd is.</p> <p>Pikante ketchup Verwarm de olijfolie in een pan en zweet hierin de witte ui. Voeg wat zout toe zodat het vocht uit de ui trekt Voeg de bleekselderij toe en de Pomodori pelati. Laat dit even garen en voeg de tomaat toe, alsmede bruine suiker, mosterdpoeder, kaneel, komijn en paprikapoeder, en eindig met de ciderazijn. Roer goed door en voeg kokend water toe tot de saus net onder staat. Laat een kwartier garen en maal fijn in de blender. Voeg eventueel wat olie toe. Breng op smaak met pezo en eventueel wat ciderazijn. Passeer door een zeef, proeven en warm houden.</p> <p>Basilicumvinaigrette Blancheer de basilicum zeer kort en zet het vervolgens direct op ijswater. Pureer en zeef het hierna. Maak de vinaigrette af met wat witte wijn azijn en de Hojiblanca olijfolie en peper (verhouding azijn: olie = 1:4). Steeds proeven, beetje bij beetje toevoegen.</p>

SERVEREN:

Plaats een lepel bonenpuree midden op het bord en strijk met de bolle kant van de lepel de puree sikkelvormig over het bord uit.

Dresseer de ketchup langs de bonenpuree.

Plaats de zwezerik in het midden en lepel de basilicum vinaigrette rond de zwezerik.

Garneer met de basilicum cress.



Baba au rum met sinaasappel

Ingrediënten (voor 10 personen)	Bereidingswijze
Baba 4 g gedroogde gist 200 g bloem 1 mespuntje zout 70 g boter 5 g honing 5 eieren	Baba Los de gist op in 3 eetlepels water. Meng bloem, zout, boter, het gistmengsel en de honing. Voeg één voor één de eieren toe en kneed tot een soepel deeg. Smelt een klontje boter en vet de babavormpjes in. Verdeel het deeg over de vormpjes en laat ze circa 30 minuten rijzen. Verwarm de oven voor op 200 °C. Bak de baba's in de oven in circa 25 minuten goudbruin en gaar.
Siroop 1 vanillestokje 250 ml water 250 g suiker 1 citroen 1 sinaasappel 100 ml Bruine rum	Siroop Halveer het vanillestokje in de lengte en schraap het merg eruit. Breng water, suiker, vanillemerg en het leeg geschraapte vanillestokje, sap van een halve citroen en sinaasappel aan de kook. Kook tot de suiker opgelost is, haal de pan van het vuur en schenk de rum erbij. Klop de slagroom stijf. Haal de baba's uit de vormpjes en laat ze in de siroop drenken tot ze verzadigd zijn. Maak van de frambozen een coulis. Maak de aardbeien schoon en snij de sinaasappel uit. Smelt de chocolade tot maximaal 42°C. Haal de blaadjes munt door de chocolade en leg ze op vetvrij papier. Laat afkoelen.
Garneren 100 ml slagroom 1 ds aardbeien 1 ds frambozen 2 st handsinaasappel 100 g chocolade Enkele munt blaadjes	

Serveren:

Maak een grote druppel van de frambozencoulis.
Maak een quenelle van de slagroom.
Dresseer het overige fruit op kleur.
Plaats de baba's rechts van het midden.
Garneer af met een chocolade / munt blaadje.

