

Consommé de tomates aux sushis

Tomatenconsommé met sushi

BENODIGDHEDEN:

1½	l	krachtige gevogelteconsommé
3	dl	olijfolie
375	gr	pomodori
375	gr	tomatenpuree
9	st	sjalotten
300	gr	eiwit peper en zout

VOOR DE SUSHI:

6	st	nori-bladeren
150	gr	risottorijst
150	gr	zalm
150	gr	écrevices
150	gr	zeewolf schil van 2 sinaasappels gember kervel peper en zout bamboematje

BEREIDING:

Ontvel de tomaten en verwijder de zaadjes. Hak de sjalotten fijn en zet even aan in de olijfolie. Voeg de tomaten en de tomatenpuree hieraan toe. Laat op een zacht vuur een vijftal minuten pruttelen en voeg de consommé hieraan toe.

Passeer door een fijne zeef en klaar met behulp van de stijfgeslagen eiwitten. Passeer door een kaasdoek. Breng op smaak met zout en peper en zet koud weg in de koeling.

Snij de vis in kleine stukjes.

Kook de rijst met wat gemalen gember en een paar sinaasappelschillen (alleen het oranje, niet witte deel). Meng door de gare rijst wat fijngesneden kervel.

Rol de nori-bladeren uit en snij ze (indien nodig) in totaal in 6 repen. Leg er een laagje rijst op en op de rijst wat van de vis en rol er een worstje van. Maak verschillende rolletjes met de verschillende vissoorten. In totaal moeten er 6 rolletjes komen, van elk van de 3 soorten vis 2 rolletjes. Gebruik bij het rollen het bamboematje om stevige rolletjes te krijgen.

UITSERVEREN: Snij de sushi in plakken van gelijke dikte. Leg op een diep, NIET-voorverwarmd bord 2 plakjes van elke soort en giet er de tomatenconsommé (bouillon) omheen. Decoreer met wat blaadjes kervel.

Eet smakelijk (KvH, HL)

Am2000-02-02

Moules farçies à la mousse de saumon frais

*Mosselen met een vulling van
zalmmousse*

BENODIGDHEDEN:

2 kg mosselen

VOOR DE ZALMMOUSSE:

800 gr zalmfilet

2 st sjalotjes

150 gr eiwit

5 dl room

cognac

1 msp cayennepeper

zout en peper

VOOR DE SAUS:

2 st sjalotjes

40 gr boter

6 dl witte wijn

3 dl mosselnat

3 dl slagroom

20 gr bieslook

zout en peper

VOOR GARNERING:

100 gr zalmeitjes

klein bosje dille

BEREIDING:

Pureer de zalm met wat cognac (naar smaak), fijngehakte sjalot, eiwit en cayennepeper in de magimix. Zet 15 minuten koud weg. Roer er daarna de slagroom door en zet opnieuw koud weg.

Was de mosselen grondig en doe ze even in wat kokend water totdat ze open zijn. Haal het mosselvlees uit de schelpen en zet apart.

Verwijder (indien noodzakelijk) de dunne, membraanachtige huid uit de schelp, maar zorg dat de twee helften aan elkaar blijven zitten. Vul de schelpen met de zalmmousse. Leg op de mousse een mossel en bind de schelp dicht met een touwtje. Pocheer de mosselen ongeveer 5 minuten tot de vulling gaar is.

Haal de touwtjes van de schelp en verwijder de bovenste helft van de schelp.

Maak de saus door de fijngehakte sjalotjes aan te zetten in de boter. Voeg wijn en mosselnat toe en laat tot de helft inkoken. Roer de slagroom erdoor, kook even door en druk alles door een fijne zeef.

UITSERVEREN: Leg de mosselen in waaiervorm in het midden van een bord op een spiegeltje van de saus. Strooi er wat fijngeknipte bieslook op. Garneer om de mosselen met wat zalmeitjes en steek in het midden een takje dille.

Eet smakelijk (KvH, HL)

Am2000-02-03

Filet d'agneau en crépinette

Lamsfilet in een jasje

BENODIGDHEDEN:

1,5 kg lamsrug
300 gr wilde spinazie
150 gr varkensnet
5 tak dragon

1 st ui
2 st sjalotjes
geklaarde boter
2 te knoflook

VOOR DE VULLING:

2 el kervel, dille, bieslook
(van gerecht 2 en 3)
100 gr heelei
70 ml crème fraîche
peper en zout

VOOR DE SAUS:

lamsbotten
een magere mirepoix van:
1 st wortel
1 spe prei
1 st ui
1 te knoflook
verder:
3 tak peterselie
100 gr boter

VOOR HET GARNITUUR:

3 st grote bildstar
250 gr champignons

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 220°C. Ontbeen de lamsrug. Zet filets en haasjes apart.

Zet de botten in een pan aan in de boter. Snij wortel, prei en uit in blokjes. Laat meefruiten met de botten. Voeg ten slotte geperste knoflook en peterselie toe. Kruid met peper en blus af met water. Laat trekken.

Meng de ingrediënten voor de vulling en breng op smaak met zout en peper. Laat au bain-marie binden, maar maak er geen roerei van.

Roerbak de gewassen spinaziebladeren met een gesnipperd sjalotje.

Bestrooi lamsfilets en -haasjes met peper en zout en braad ze in olijfolie aan op een hoog vuur. Haal het vlees uit de pan en dep droog met keukenpapier. Bestrijk de filets met de vulling en wikkel ze in spinaziebladeren en daarna in het varkensnet. Zet koud weg.

Spread de helft van het varkensnet uit op een doek. Leg daarop de spinaziebladeren. Smeer deze in met wat van de vulling. Leg hierop een filet en een haasje. Rol het geheel op. Herhaal dit nog een keer met de rest.

Snij de champignons, de ui en de sjalotjes heel klein en stoof dit mengsel in wat boter totdat het vocht dat vrijkomt is verdampt. Schaaf de aardappels in zeer dunne plakken en maak van elke twee plakjes een ravioli met het champignonmengsel als vulling. Bak ze voorzichtig in de geklaarde boter.

Kook de braadfond wat in en voeg verse dragon toe (niet teveel) en laat even trekken. Zeef de fond en monteer met koude boter.

Bak de vleespakketjes 10 minuten in de voorverwarmde oven en laat in aluminiumfolie gewikkeld 10 minuten rusten. Snijd de filets in 30 plakken

Snij de 3 uien in ringen en stoof ze in wat boter. Kook de broccoli in lichtgezouten water.

UITSERVEREN: Schik aan de bovenrand de aardappelravioli en links en rechts voor 2 plakken lamsfilet. Leg in het midden wat uiringen met daarop een stukje broccoli. Nappeer met wat saus.

Pralines de litchi

Lycheebonbons

BENODIGDHEDEN:

28 *st* *lychees (vers of blik)*
1 *pot* *gember*
350 *gr* *pure couverture*
bakpapier
cocktailprikkers

BEREIDING:

Ontdoe lychees van schil en pit of laat de vruchten uit blik goed uitlekken. Dep lychees en gemberbolletjes goed droog, leg alles op keukenpapier.

Snij de gember eventueel klein en vul er de lychees mee. Steek een *Eet smakelijk (HL, KvH)*

cocktailprikker door lychee en stukje gember. Controleer of alles goed droog is en leg de gevulde lychees terug op keukenpapier.

Smelt de couverture au bain-marie. Zorg er daarbij voor dat er geen druppels vocht in de chocolade terecht komen, want dan wordt deze stijf. Mocht dat toch gebeuren snel 1 à 2 el plantaardige olie erdoor kloppen en het mengsel opnieuw langzaam laten smelten.

Dompel met behulp van de cocktailprikkers de lychees één voor één in de couverture en zet ze met de platte kant op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat de bonbons op een koele plaats (niet in de koeling!) opstijven.

Am2000-02-06