

## **Menu 2.**

**Carpaccio van Sint-Jakobsschelpen met  
sinaasappelvinaigrette**

**Gebraden lamsfilet met  
voorjaarsgroenten**

**Stracciatella-ijs met  
Passievruchtensaus**

## Carpaccio van Sint-Jakobsschelpen met sinaasappelvinaigrette

### Ingrediënten (4 pers)

- 12 Sint-Jakobsnootjes (uit de schelp gehaald), van de oranje kuit en onreinheden ontdaan
- 12 takjes verse koriander
- 1 potje shiso-purper
- 25 gr tuinkers (schaaltje)
- 1 sinaasappel
- 3 eetlepels sinaasappelsap
- 1 eetlepel citroensap
- 3 eetlepels notenolie
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 snede bruin brood zonder korst
- ½ theelepel grof zeezout
- ½ theelepel groene peperbollen op water (uitgelekt)
- boter
- peper en zout

### Bereiding

- Spoel de schoongemaakte Sint-Jakobsnootjes onder stromend water
- Leg ze gedurende ½ uur in een kom ijswater en dep droog. Hou koel
- Pluk de korianderblaadjes en verfris ze in koud water
- Snij de steeltjes van de shiso-purper en tuinkers op 3 cm af
- Spoel ze in koud water.
- Laat ze uitlekken en ze zwier droog
- Meng er een 12-tal korianderblaadjes onder
- Snij met een dunschiller de schil van de sinaasappel in dunne schijfjes
- Snij ze vervolgens in een zeer fijne julienne
- Kook ze 2 min in water, verfris ze en laat ze uitlekken
- Maak een vinaigrette van sinaasappelsap, citroensap, noten- en olijfolie
- Breng op smaak met vers gemalen peper en een weinig grof zeezout
- Snipper de rest van de koriander fijn
- Voeg deze met de sinaasappel-julienne aan de vinaigrette toe
- Snij het brood in kleine teerlingen van ½ cm
- Bak de teerlingen korstig in wat boter en laat uitlekken
- Snij de rauwe Sint-Jakobsnootjes horizontaal in 3 of 4 plakjes
- Schik ze naast elkaar in een cirkel op koude borden en kruid met grof zeezout
- Bestrijk ze met de vinaigrette en laat minstens 15 min marineren op een koele plaats
- Plaats de salade op een hoopje in het midden van de borden
- Verdeel hier en daar nog wat groene peperbollen over de Sint-Jakobsnootjes
- Werk af met de broodkorstjes
- Garneer met de shiso-purper en enkel takjes koriander

### Wijntip

- Een witte Saumur

## Gebraden lamsfilet met voorjaarsgroenten

### Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr lamsfilet
- boter - look - peper - zout
- 400 ml bruine kalfsfond
- 2 theelepels dubbele room
- ½ theelepel mosterd van Meaux
- 1 takje tijm
- 1 takje salie
- 1 takje rozemarijn
- 4 lamskoteletjes elk 2 cm dik
- olijfolie - mosterd
- 40 gr vers broodkruim
- ½ theelepel dragon
- ½ theelepel peterselie
- 100 gr tuinbonen
- 100 gr peultjes
- 4 grote aardappelen
- 25 gr gesmolten boter
- ½ dl warme melk
- 1 eierdooier
- 2 eiwitten
- paneermeel

### Bereiding

- Kook de groenten beetgaar in water met wat zout
- Spoel ze direct onder de koude kraan en laat uitlekken
- Bak de **lamsfilet** en maak de saus (zie verder)
- Verhit de boter in een pan samen met look
- Bak hierin de filet gedurende 5 min (het vlees moet nog rosé blijven, het mag niet verbranden)
- Laat het vlees daarna nog 5 min rusten op een warme plek
- Meng het vers broodkruim met de gehakte peterselie, de dragon en een theelepel olie door elkaar
- Kruid de **lamskoteletten** met versgemalen peper en zout
- Bestrijk ze met mosterd en paneer ze in het broodkruimmengsel
- 1 eetlepel olijfolie en 1 theelepel in een pan verwarmen
- Hierin de lamskoteletten aan beide zijden gedurende 6 min goudbruin bakken
- De filet in zeer dunne plakken snijden
- De groenten in het midden van het bord leggen samen met een aardappelsouffleetje
- Het filetvlees aan beide kanten van de groenten leggen
- Het koteletje op de bovenste rand van het bord leggen
- Aan elke kant een van beide sauzen erover gieten

### Sauzen

- De fond bij het braadvocht van de lamsfilet gieten en tot 200 ml laten inkoken samen met de tijm, rozemarijn en salie zodat zij hun aroma kunnen afgeven
- Saus door een fijne zeef gieten en warm houden
  
- De helft van de saus met de mosterd van Meaux en 2 theelepels dubbele room inkoken tot dik vloeibare massa

### Aardappelsouffleetjes

- Schil de aardappelen en laat ze heel
- Kook ze gaar in water met zout
- Stamp 3 aardappelen fijn
- Meng het warme kruim direct met de gesmolten boter, de warme melk en de eierdooier tot een smeùige puree
- Breng de puree op smaak met peper en zout
- Snij de overgebleven aardappel in 4 dikke plakken
- Leg de plakken op een ingevette bakplaat
- Klop de eiwitten stijf en spatel het schuim door de aardappelpuree
- Schep op elk aardappelplakje een bergje puree
- Bestrooi het geheel met een beetje paneermeel
- Schuif de bakplaat in een op 220°C voorverwarmde oven gedurende 10 à 15 min tot de pureemassa mooi gerezen is en goudbruin begint te kleuren

### **Wijntip**

- een Pomerol
- een wijn uit Toscane bv. Een Brunello of een Vino Nobile

De wijn moet in elk geval doen denken aan zon en oogsttijd.

## Stracciatella-ijs met passievruchtensaus

### Ingrediënten (6 pers)

- 1 liter Stracciatella-ijs

### Saus

- 2 dl melk
- 50 gr griessuiker
- 2 eidooiers
- ½ vanillestokje
- het vruchtvlees van 3 passievruchten
- cacaopoeder
- 12 topjes verse munt
- 3 passievruchten

### Bereiding

- Maak eerst een crème Anglaise (Engelse saus als basis voor de passievruchtensaus)
- Breng de melk met het in de lengte opengesneden vanillestokje aan de kook
- Klop de eidooier met de suiker tot een stevige maar luchtige massa
- Haal het vanillestokje uit de melk en neem van het vuur
- Giet een beetje melk bij het eimengsel, roer los en giet bij de kokende melk
- Zet op een zacht vuurtje en blijf roeren tot de eidooiers beginnen te binden
- Haal van het vuur en laat afkoelen
- Doe het passievruchtvlees bij de saus en meng onder elkaar
- Neem 6 borden en bestrooi ze lichtjes met cacaopoeder
- Schik er in het midden een grote bol ijs op
- Lepel de saus er rond en versier met munt en een halve passievrucht

### Opgepast!

Als je eidooier gebruikt om een saus (of soep) te binden, dan mag die saus absoluut niet meer koken. Anders stollen de dooiers en verliezen ze hun bindkracht. De saus zal dan schiften.