

Menu 211.

Lepelhapje met scampi en venkel

Sint-Jacobssalade

**Mechelse asperges met garnalen
geglaceerd met bieslookroom**

**Filet van konijn met zwarte pens,
peperkoeksaus en asperges**

**Knapperig flensje met slagroomijs en
gmarineerde aardbeien**

Lepelhapje met scampi en venkel

Aperitiefhapje

Ingrediënten (6 pers)

- 6 spoonettes (Chef Laurent)
- 6 reuzengarnalen met staart
- een klein beetje venkel
- 2 eetlepels Crème de Chaumes
- 1 eetlepel olijfolie
- paprikapoeder
- peper en zout



Bereiding

- Snipper de venkel heel fijn en stoof in de olijfolie
- Voeg indien nodig wat water toe
- Kruid met peper en zout
- Verwarm de gestoofde venkel en de scampi's (eventueel in de microgolfoven)
- Leg op elke spoonette een bodempje venkel
- Leg er 1 scampi op en een beetje Crème de Chaumes
- Zet de spoonettes even onder de grill tot de kaas gesmolten is
- Bestrooi met paprikapoeder en dien onmiddellijk op

Sint-Jacobssalade

Ingrediënten (4 pers)

- 1 bokaal Bonduelle Paprika Piquillos
- 2 struikjes witloof
- 2 eetlepels witte wijnazijn
- 1 mespuntje mosterd
- 4 eetlepels notenolie
- 1 fijngesnipperd sjalotje
- 300 gr Sint-Jacobsnootjes
- 1 nootje boter
- zout en peper
- sprietjes bieslook
- droge witte vermout (vb. Noilly Prat)



Bereiding

- Snijd de zeevruchten in plakjes en bak ze langs weerszijden snel aan in boter
- Overgiet met de vermout en laat 2 minuten stoven
- erwijder de bittere kern van de witloofstruikjes
- Bewaar de grootste, buitenste bladen en snijd de rest in fijne reepjes
- Laat twee paprika's goed uitlekken, dep ze verder droog met keukenpapier en snijd ze in blokjes
- Roer een vinaigrette met de olie, azijn, mosterd, zout, peper en het fijngesnipperde sjalotje
- Schik de blaadjes witloof op de borden
- Roer de versneden groentjes door de vinaigrette en schep ze in hoopjes midden op het bord
- Leg de plakjes Sint-Jacobsnootjes langs de rand en overgiet ze met het stoofvocht
- Versier met sprietjes bieslook

Tip

- Om dit gerecht nog kleuriger en feestelijker te maken, kan je nog groene asperges toevoegen

Mechelse asperges met garnalen gelaceerd met bieslookroom

Recept van Felix Alen

Ingrediënten (4 pers)

- 2 bussels Mechelse asperges geschild
- 250 gr gepelde grijze garnalen
- 1 groene courgette
- 2 dl room
- 2 eetlepels gehakte bieslook
- 4 dl visfumet (zie basisbereidingen)
- 1 eetlepel instant roux
- peper en zout
- takjes bieslook
- 4 bieslookbloemen

Bereiding

- Kook de asperges beetgaar in gezouten water
- Snij de kopjes af op 3 cm en snij de steeltjes in schuine schijfjes
- Bind de kopjes samen met een geblancheerd bieslooktakje
- Giet het aspergekookvocht en de visfumet samen en kook het uit tot er nog een 8 dl overblijft
- Bind dit soepje dan met de roux
- Schil ondertussen de courgette met een dunschiller en blancheer de schillen
- Bekleed met de mooiste exemplaren cilindervormen van 4 cm doorsnede
- Vul die op met de garnalen
- Klop de room half op en meng er de bieslook onder
- Doe in kleine soepbordjes of kommetjes de verwarmde aspergestukjes
- Lepel hierop de soep
- Verdeel de room op de soep en hou de kommetjes onder de grill van de oven zodat het gerechtje 'glaceerd'
- Zet juist voor het opdienen een garnaaltaartje midden in de soep en zet er een busseltje aspergekopjes op
- Versier met bieslook, kruidenbloemetjes of andere kruiden

Tips en weetjes

- 'Glaceren' heeft in de keuken verschillende betekenissen. Ook bestrooien met bloedsuiker, bedekken met gelei, iets ijskoud maken, met suiker glanzend maken en kaas en/of broodkruim laten korsten onder de grill zijn enkele andere betekenissen
- Voor het opwarmen van de garnalen kan best de microgolf oven gebruikt worden
- Alhoewel wij vinden dat bloemen dikwijls een goedkoop bordversiersels zijn maken wij graag een uitzondering voor kruidenbloemetjes. Die hebben tenminste een sublieme smaak. Toch plukt men ze beter uit elkaar alvorens op te eten. Het zijn anders kleine smaakbombarmenten

Filet van konijn met zwarte pens, peperkoeksaus en asperges

Ingrediënten (4 pers)

- 2 konijnenruggen
- 2 Kempense zwarte pensen
- 2 dikke aardappelen
- 500 gr asperges
- geklaarde boter
- arachideolie
- margarine
- ½ liter bruine fond
- 2 sjalotten
- bouquet garni
- 1 eetlepel Vlaamse streekhoning
- 2 schijven peperkoek
- peper en zout
- koude boter
- 2 eierdooiers
- 175 gr geklaarde boter
- ½ dl aspergebouillon
- ½ dl witte wijn
- Porto siroop
- gedroogde rode peperbolletjes
- bieslook
- 4 schijven Ganda ham



Bereiding

- Fileer de konijnenruggen en hak de karkassen in twee
- Stoof de grof gesneden sjalot aan met een klontje margarine en bak de karkassen aan
- Blus met bruine fond
- Voeg er de bouquet garni bij en laat op een zacht vuurtje tot de helft inkoken
- Voeg er halverwege de kooktijd de schijven peperkoek en de honing bij
- Zeef de saus
- Schil de asperges en kook ze al dente in licht gezouten water
- Maak de aspergeschillen schoon en zet ze op in koud water
- Laat ze trekken
- Zeef het vocht en gebruik dit als basis voor de Hollandaise
- Rasp de geschilde aardappelen en vorm hiermee kleine rösti's
- Bak ze in arachideolie en dep ze daarna droog
- Bak de konijnenfilets aan in geklaarde boter
- Bak de konijnenfilets in een oven van 180°C gedurende 7 minuten
- Laat eventjes rusten
- Warm de peperkoekensaus op en monteer met boter
- Opschuimen met de staafmixer
- Bak daarna de rösti's en de bloedworst in de geklaarde boter
- Warm de asperges op
- Klop een Hollandaise van de dooiers, de aspergebouillon en de witte wijn
- Werk af met geklaarde boter
- Dresseer op verwarmde borden
- Versier met snippers Gandaham, bieslook, roze peperbolletjes en enkele druppels portosiroop

Knapperig flensje met slagroomijs en gemarineerde aardbeien

Bereidingstijd: voorbereiden 7 minuten, bereiden 20 minuten, wachten 60 minuten

Ingrediënten (6 pers)

- 1 limoen
- 3 eetlepels Grand Marnier
- 4 eetlepels poedersuiker (250 gr)
- 500 gr aardbeien
- 1 zakje amandelschaafsel
- 75 gr roomboter
- 125 gr bloem, gezeefd
- 1 theelpel zout
- 2 eieren (M)
- ¼ liter melk
- 1 liter roomijs
- room voor maken slagroom
- kleine koekenpan Ø ± 20 cm
- aluminiumfolie



Bereiding

- Limoen schoonboenen en groen schil er af raspen
- Limoen uitpersen
- In kom limoensap, limoenrasp, likeur en 3 eetlepels poedersuiker door elkaar roeren
- Aardbeien voorzichtig wassen, kroontjes verwijderen en aardbeien in vieren snijden
- Aardbeien door limoenmarinade scheppen en minstens 1 uur laten staan
- Amandelen grof hakken
- In koekenpan 50 gr boter smelten
- In kom bloem, zout, eieren en melk met garde tot glad beslag kloppen
- Gesmolten boter erdoor roeren
- Beslag 1 uur laten staan
- Ijs uit vriezer nemen en iets zachter laten worden
- Amandelen door beslag roeren. In koekenpan restje boter verhitten
- 1/6 deel van beslag over panbodem laten uitvloeien en flensje bakken tot bovenkant droog is, flensje keren en ook onderkant goudbruin bakken
- Op bord laten glijden en onder aluminiumfolie warm houden
- Op zelfde manier nog 5 flensjes bakken
- Flensjes op 6 borden leggen
- In midden 3 bolletjes ijs scheppen en aardbeien met marinade erover verdelen
- Bestuiven met rest van poedersuiker en toef slagroom erop spuiten