

Menu 131.

**Glaasje met mandarijnengelei, tartaar van
Sint-Jakobsnoot en wasabiroom**

Palestijnse soep met knapperige aardpeer

Lamsrack met auberginechips

**Crêpes-rondjes met Safari-ijs en
Safarisabayon**

Glaasje met mandarijnengelei, tartaar van Sint-Jakobsnoot en wasabiroom

Ingrediënten gelei (10 pers)

- 10 à 12 mandarijnen (voor 3 dl sap)
- 4 blaadjes gelatine

Ingrediënten tartaar

- 1 limoen
- 350 gr Sint-Jakobsnoten
- 1 eetlepel notenolie
- zout en witte peper

Ingrediënten wasabiroom

- 1 dl koude slagroom
- 2 theelepels citroensap
- 1 theelepel wasabipoeder (naar smaak)
- zout
- witte peper

Ingrediënten garnering

- 20 gr foreleitjes

Ingrediënten extra

- cocktail/martiniglazen



Bereiding

- Pers de mandarijnen uit, je hebt 3 dl sap nodig
- Week de gelatine in wat koud water
- Warm de helft van het mandarijnensap op en los daar de uitgeknepen gelatineblaadjes één voor één in op
- Voeg dan de rest van het sap toe en verdeel het sap over spits toelopende koude cocktailglazen
- Laat verder afkoelen en gedurende ± 1 uur in de koeling opstijven
- Pers de limoen uit
- Snij de Sint-Jakobsnoten in brunoise
- Meng dit met de olie en marineer in limoensap
- Kruid verder af met zout en witte peper
- Zet koel weg
- Sla de slagroom met een beetje citroensap stijf
- Kruid de slagroom met wasabi, een beetje zout en peper, tot hij een pittige smaak heeft
- Verdeel de tartaar over de gelei. geef er een draai peper over
- Spuit er een mooie toef gekruide slagroom op
- Versier de room verder met wat foreleitjes

Palestijnse soep met knapperige aardpeer

Ingrediënten (10 pers)

- 1 kg aardperen
- scheutje citroensap
- 3 eetlepels boter
- 1 eetlepel olie
- 1 flinke ui
- 6 dl groentebouillon van blokjes
- 6 dl melk
- zout en peper
- 3 dl room
- versgemalen nootmuskaat
- arachideolie voor frituren

Bereiding

- Houd 1 middelgrote aardpeer apart, om te frituren
- Schil de rest van de aardperen en snij in kleine blokjes
- Doe ze in water met citroen tegen verkleuring
- Verhit boter met olie in een pan en voeg de fijngesneden uien toe, smoor ze in enkele minuten op laag vuur glazig
- Giet de aardperen af, dep ze droog en doe ze bij de uien
- Smoor ze 6 à 8 minuten en giet de bouillon en de melk erbij
- Breng zachtjes aan de kook en laat de soep in 20 minuten gaarkoken
- Schrik niet als de soep gaat schiften, komt van de citroen, komt goed met pureren
- Pureer de soep en zeef hen om hem mooi glad te krijgen
- Verwarm de soep opnieuw, kort voor serveren, doe de room erbij en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat
- Schil de, apart gehouden, aardpeer
- Schaaf ze in flinter dunne plakjes op de snijmachine en dep ze droog.
- Snijmachine direct schoonmaken!
- Verhit een laagje olie in een koekenpan of wok en frituur ze knapperig en goudbruin bestrooi met zout
- Verdeel de soep over de koppen en verdeel de gefrituurde aardpeerplakjes erover

Lamsrack met auberginechips hoofdgerecht

Ingrediënten lamsracks (10 pers)

- 4 stuks lamsracks
- 4 dl olijfolie (voor het hele recept)
- 4 takjes tijm
- 4 takjes rozemarijn
- 8 tenen knoflook
- 6 dl gevogeltebouillon
- 3 dl witte wijn
- 4 eetlepels boter, gesmolten
- ½ bosje basilicum

Ingrediënten auberginekaviaar

- 4 stuks aubergines
- 2 teentjes knoflook
- 6 dl olijfolie
- 8 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 4 stuks sjalotjes
- 4 blaadjes laurier
- zeezout

Ingrediënten gedroogd auberginechips

- 1 stuks aubergine
- zeezout
- suiker
- olijfolie

Ingrediënten gekonfijte tomaten

- 10 pomodore tomaten (± 1 per persoon)
- 3 dl olijfolie extra vergine
- 4 stelen verse lavendel, indien te krijgen
- 1 sinaasappel
- grove zwarte peper en zeezout

Bereiding

- **Lamsracks**
 - Ontdoe de racks van al het overtollige vet en vliezen en krab de ribjes met een mes mooi schoon
 - Bewaar deze vleesresten
 - Pluk de tijm en de rozemarijn en hak deze fijn
 - Plet de knoflookteentjes met een mes
 - Bak in een pan met de olijfolie de racks snel bruin, doe over in een braadslee
 - Bestrooi de racks nu met de gehakte tijm en rozemarijn
 - De geplette knoflook kan er nu ook bij
 - Als laatste de gesmolten boter toevoegen
 - Zet de braadslee, afhankelijk van de dikte van de racks, 8 à 10 minuten in een voorverwarmde oven van 140°C
 - Haal de braadslee uit de oven en dek af met aluminiumfolie
 - Laat de lamsracks zo nog minstens 10 minuten rusten
 - Na het snijden licht bestrooien met peper en zout
 - Bak in de pan ondertussen de vleesresten die u bij het schoonmaken hebt bewaard



- Blus het braadvocht en de vleesresten af met de gevogeltebouillon en laat dit rustig reduceren
- U kunt de saus eventueel afbinden met aardappelmeel tot een lichtgebonden saus en daarna passeren door een zeef
- Dan de fijngesneden basilicum toevoegen
- Serveer bij het gerecht de auberginekaviaar, de gekonfijte tomaatjes en de gedroogde auberginechips
- **Auberginekaviaar**
 - Snij de aubergines in de lengte in tweeën
 - Kerf met de punt van een mes een aantal keren in het vlees
 - Zo kunnen de warmte en de smaak dieper in de aubergine dringen
 - Let er bij het inkerven op dat u niet in de schil snijdt
 - Leg de gehakte tijm, rozemarijn en laurier op het vruchtvlees
 - Besprenkel het geheel nu ruim met olijfolie
 - Leg er als laatste nog een paar zeezoutkorrels op
 - Zet de aubergine in een oven van 180°C totdat ze helemaal gaar zijn
 - Haal de rozemarijn en tijm eraf
 - Als de aubergines iets zijn afgekoeld, met een lepel het zachte vlees eruit scheppen en fijnhakken, samen met een schil voor de kleur
 - Vang zoveel mogelijk van het vocht van de aubergine op (van de bakplaat en van het snijden), want daarin zit nog veel smaakstof
 - Snipper de sjalotten en knoflook en fruit ze in een pan met ruim olijfolie. Niet laten kleuren
 - Voeg nu de aubergine toe en het vocht van de aubergine
 - Laat deze massa pruttelen totdat deze de juiste dikte heeft
 - Maak op smaak met zeezout en olijfolie
- **Gedroogde auberginechips**
 - Snij op de snijmachine de aubergine in de lengte zo dun mogelijk (3 tot 4 mm) en leg de dunne plakken op een siliconenmatje
 - Bestrooi licht met een beetje zeezout en een beetje suiker
 - Strijk ze in met olijfolie en droog ze gedurende ± 30 minuten in een op 150°C voorverwarmde oven. Kan ook op de laagste stand onder de salamander
 - Leg ze meteen bij het uit de oven halen op keukenpapier
- **Gekonfijte tomaten**
 - Plisseer alle tomaten, snij ze in vieren en leg de partjes op een stuk keukenpapier en dep ze droog
 - Strijk met een kwastje het siliconenmatje in met olijfolie
 - Leg hierop de partjes tomaat
 - Rasp dan op een fijne rasp de sinaasappelschil over de tomaten
 - Leg vervolgens op elk partje twee knopjes lavendel
 - Bestrooi de partjes bovendien met een beetje zeezout en haal er wat zwarte peper over
 - Giet de overgebleven olie er voorzichtig overheen
 - Zet de partjes nu in een oven van 100°C en laat ze daar ± 1 uur in. De tijd in de oven kan wat variëren omdat het vochtgehalte in de tomaten kan verschillen
- **Afwerking**
 - Schep in het midden van het bord een lepel auberginekaviaar
 - Daartegenaan een stuk lamsracks (3 à 4 koteletjes)
 - Boven aan de rand ± 3 tomatenpartjes
 - Nappeer de saus eromheen en garneer af met een auberginechip

Crêpes-rondjes met Safari-ijs en Safarisabayon

Ingrediënten flensjes (12 pers)

- 225 gr bloem
- 3 stuks ei
- 4½ dl melk
- 60 gr suiker
- 60 gr boter
- snuifje zout
- poedersuiker

Ingrediënten ijs

- 3 dl slagroom
- 240 gr eigeel, vloeibaar
- 1 dl Safari
- 100 gr suiker
- 2 stuks sinaasappel

Ingrediënten sabayon

- 1¾ dl safari likeur
- 180 gr eidooier, vloeibaar
- 3 eetlepels sinaasappelsap

Ingrediënten fruitsalade

- 2 stuks mango
- 2 stuks papaja
- 3 stuks kiwi
- 2 eetlepels Safari

Ingrediënten extra

- uitsteker van 8 cm Ø
- ijsblokjes
- opzetring van 5 cm Ø



Bereiding

■ Flensjes

- De boter smelten en samen met de bloem, eieren, melk, suiker en zout tot een glad beslag roeren
- Van het beslag dunne flensjes bakken
- Met een stekertje 42 rondjes(3 per persoon) met een doorsnede van 8 cm uit de flensjes steken en warm houden

■ IJs

- De eidooiers in een kom au bain marie opkloppen tot het gaat binden (maximaal 70°C)
- De kom in ijswater zetten en de eidooiers met de mixer koud kloppen
- De room half stijf slaan en samen met de Safari likeur en sinaasappelsap door het eimengsel spatelen
- Draai er in de sorbetière ijs van

■ Sabayon

- De eidooiers, au bain marie, samen met de Safari likeur en sinaasappelsap opkloppen tot een luchtige gebonden saus

■ Fruitsalade

- Mango, papaya, 2 kiwi's schillen en in kleine blokjes snijden
- De laatste kiwi in plakjes snijden en apart houden voor garnering

- In schaal vermengen met de Safari likeur.
- **Afwerken**
 - Op een bord bovenaan 3 flensjes iets over elkaar leggen en met poedersuiker bestrooien
 - In ring met doorsnee van \pm 5 cm fruitsalade scheppen en met schijfje kiwi garneren
 - Leg er een bolletje safari-ijs en de sabayonsaus bij