

Menu 143.

Coquilles in saffraansaus

Krabsoep met asperges

**Zeeduivel/zalm met asperges, aspergesaus
en saffraanaardappels**

**Aardbeien in rode wijn saus met mascarpone
“zabaglione”**

Coquilles in saffraansaus

Ingrediënten (6 pers)

- 2 dl witte wijn
- 2 dl visfond
- mespunt saffraandraadjes
- 1 zak mini coquilles
- zout en peper
- 3 eetlepels olie, liefst Spaanse
- 1 ui, gesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 dl room
- scheutje citroensap
- beetje bladpeterselie, fijngehakt



Bereiding

- Breng de wijn, visfond en saffraan aan de kook en laat tot de helft inkoken
- Draai het vuur laag, voeg de room toe en laat verder inkoken tot een mooie saus
- Maak op smaak met zout, peper en citroensap
- Eventueel iets binden
- **Kort voor serveren**
 - Snij grote coquilles verticaal in dikke plakken
 - Laat ze goed drogen op keukenpapier en bestrooi met peper en zout naar smaak
 - Verhit olie in een braad- of koekenpan, fruit ui en knoflook hierin 5 minuten zacht en lichtbruin
 - Voeg nu de coquilles toe en bak in ± 2 minuten tot ze net ondoorzichtig worden
 - Voeg ze toe aan de opgewarmde saus en serveer direct
 - Serveer de coquilles met fijngehakte peterselie
 - Geef er brood of zwarte pasta bij

Krabsoep met asperges

Ingrediënten (4 pers)

- 500 gr krab, met schaal
- 1 liter water
- 1 bosje soepgroenten, fijngesneden
- zout en peper
- 40 gr boter
- 40 gr bloem
- 6 asperges, geschild
- 250 ml droge witte wijn
- 250 ml slagroom
- 1 theelepel mosterd
- ¼ theelepel milde tot middelscherpe currypoeder
- 4 eetlepels gehakte verse dille



Bereiding

- Schaal van de krab halen en de schalen met water en soepgroente in een pan op het vuur zetten
- Zout en peper toevoegen en 30 minuten laten koken
- Giet de bouillon door een zeef in een schaal.
- In dezelfde pan de boter smelten en bloem toevoegen
- Al roerende aanbakken
- Beetje bij beetje de hete bouillon toevoegen en daarbij met een garde goed roeren
- Asperges in hapklare stukjes snijden en in de soep doen
- 8 à 10 minuten laten koken, tot de asperges gaar zijn
- Krabvlees in de soep doen en nog 1 à 2 minuten laten koken
- Wijn en slagroom toevoegen, doorroeren en de soep goed verwarmen
- Mosterd en currypoeder erdoor roeren en met zout en peper verder op smaak brengen
- Met dille bestrooien en serveren

Zeeduivel/zalm met asperges, aspergesaus en saffraanaardappels

Ingrediënten (10 pers)

- 2 zeeduivelfilets
- 600 gr zalm Koksroom 30 plakjes
pekelvlees peper en zout 40 kleine aardappels
1 mespunt saffraanpoeder 40 asperges 1½ dl
room 50 gr boter

Bereiding

- Houd de vis zo koud mogelijk (evt. op ijsklontjes)
- Snijd de zeeduivel in de lengte doormidden en snijd de punten eraf
- Sla de repen tussen plasticfolie voorzichtig iets platter
- Snijd de zalm in repen van de zelfde lengte
- Weeg het afsnijdsel, en weeg een zelfde hoeveelheid room af
- Maal het afsnijdsel in de keukenmachine, voeg de room toe en maal nog even
- Maak twee rollades, leg een stuk plasticfolie uit, daarop de plakken pekelvlees
- Smeer ze in met wat van de farce, leg daarop repen zeeduivel, bestrooi met peper en zout, smeer nog wat van farce erop en leg de repen zalm erop
- Rol het geheel stevig op en laat in de koeling opstijven
- Schil de aardappels en tourneer ze
- Kook ze met de saffraan gaar in water met wat zout
- Schil de asperges
- Zet de schillen op met royaal water met wat zout, een klontje boter en laat 30 minuten trekken
- Zeef het vocht
- Snijd de asperges in tweeën tot op 5 cm van de kop
- Breng de asperge stukken in het aspergevocht aan de kook
- Leg de deksel op de pan en laat van het vuur af in 20 minuten garen
- Pureer de onderste stukken van de asperges met wat kooknat en zeef het
- Voeg 2 dl room toe en klop er met de staafmixer een klontje boter door
- Breng op smaak met peper en zout
- Haal de vis uit de koeling
- Snijd de rollades met de folie erom in 5 tournedos
- Haal de folie eraf en bind er een touwtje om
- Bak ze om en om op de platte kant
- Verwarm de oven voor op 180°C
- Zet de vis nog 10 minuten in de oven
- Zet de tournedos in het midden op warme borden
- Leg de aspergekoppen stergewijs rondom en de aardappel daar tussen
- Giet er saus er omheen

Lams-”rosbief” met een aspergebavarois en Hollandaise-saus

Ingrediënten (12 pers) aspergebavarois

- 1250 gr asperges
- 5 dl room
- 14 blaadjes gelatine
- cayennepeper en zeezout
- ijsklontjes
- timbaaltjes van 1 dl 1 per persoon

Ingrediënten Hollandaisesaus

- 250 gr boter
- 90 gr eidooiers, vloeibaar
- 2 eetlepels water
- ½ citroen
- witte peper en zout

Ingrediënten Lams “rosbief”

- 700 gr lamsfilet
- peper en zout

Ingrediënten garnering

- 7 stuks kwarteleitjes ½ per persoon
- 1 doosje groene cress

Ingrediënten extra

- Kernthermometer
- aluminiumfolie

Bereiding

- **Aspergebavarois** Mee beginnen!!!
 - Schil de asperges, snij de kontjes eraf en kook ze gaar
 - Haal de asperges uit het kookvocht en pureer ze in de blender
 - Passeer de massa, zo nodig, door een zeef, week de gelatine in koud water
 - Sla de room tot yoghurt dikte
 - Doe een klein beetje room in een pannetje en verwarm dit om de geweekte gelatine erin op te lossen
 - Roer dit mengsel door de gepureerde asperges
 - Koel op ijswater
 - Spatel er voorzichtig de geklopte room door en breng op smaak met zout en cayennepeper
 - Schep de bavarois in de, beboterde, vormpjes en laat even opstijven in de vriezer en daarna in de koeling
- **Hollandaisesaus**
 - De boter smelten en afschuimen (klaren)
 - Voorzichtig in een schaalje gieten zodat het bezinksel in de pan achterblijft
 - Au bain marie de eidooiers met een garde met 2 eetlepels water vermengen
 - Met een garde zo lang kloppen tot een lichte en luchtige massa ontstaat
 - Kloppen tot het schuim licht van kleur geworden is
 - Als de saus aan de garde blijft hangen is deze voldoende gebonden
 - Al kloppend lepel voor lepel de gesmolten en afgekoelde boter toevoegen, en blijven roeren tot de boter is opgenomen
 - Dan pas de volgende lepel erbij gieten
 - Op smaak brengen met peper, zout en citroensap

- Tot het opdienen kan de saus in een bak met warm water (40 graden) warm gehouden worden
- Voor het uitserveren nog even kort, maar stevig doorkloppen
- **Lams "rosbief"**
 - Lamsfilet met keukenpapier droogdeppen
 - Zet oven op $\pm 170^{\circ}\text{C}$
 - Rondom aanbraden
 - Op bakblik leggen en met behulp van de kernthermometer tot 50°C rosé braden
 - Uit de oven halen, in folie wikkelen en in de koeling laten afkoelen
 - Vlak voor het serveren de lamsfilet in dunne plakjes snijden (rosbief)
Eventueel op de snijmachine
- Kook de kwarteleitjes ± 3 minuten
- **Afwerking**
 - Stort de aspergebavarois in het midden van het bord
 - Drapeer hier om heen de plakjes lamsrosbief
 - Garneer de aspergebavarois met de groene cress en in het midden een half gekookt kwarteleitje
 - Druppel rondom de lams"rosbief" de hollandaisesaus

Aardbeien in rode wijn saus met mascarpone “zabaglione”

Ingrediënten (6 pers)

- 250 gr kristal suiker
- 5 dl pinot noir wijn
- 150 gr aardbeienjam
- kaneelstokje van ± 3 cm
- 1 citroen
- dun geschilde schil van 1 citroen, in reepjes van 1 cm
- 1 vanillestokje, opengesneden
- 1 kg aardbeien, kroontjes verwijderd, gehalveerd of in plakjes



Ingrediënten Mascarpone “zabaglione”

- 5 eieren
- 150 gr fijne kristalsuiker
- 500 gr mascarpone
- 2 theelepels vanillearoma (bakproduct)

Bereiding

- **Aardbeien in rode wijn saus**
 - Verwarm de suiker, wijn, jam, kaneelstokje, citroenschil en vanillestokje in een grote steelpan op middelhoog vuur
 - Roer tot de suiker is opgelost, stop met roeren en breng aan de kook
 - Zet het vuur zachter, zodat het mengsel gelijkmatig bubbelt en laat het ± 12 minuten koken tot het een beetje ingekookt en stroperig is
 - Neem van het vuur
 - Laat afkoelen en schenk de siroop door een fijne zeef om de jampulp te verwijderen
 - Doe het vanillestokje en citroenschil terug in de siroop
 - Meng de aardbeien voorzichtig door de siroop en marineer 30 minuten
- **Bereiding Mascarpone “zabaglione”**
 - Klop de eieren met de suiker met een elektrische handmixer in een grote metalen kom tot ze goed gemengd zijn
 - Zet de kom op een pan zachtjes kokend water (laat de kom het water niet raken) en blijf het mengsel 5 minuten kloppen, of tot het warm en dik is
 - Zorg ervoor dat het mengsel niet te heet wordt, anders krijg je roerei
 - Neem de kom van het vuur, zet op kom met ijs en klop nog 6 à 8 minuten tot het mengsel koud, heel licht en dik is
 - Meng het vanillearoma met de mixer op de laagste stand door de mascarpone
 - Klop het mengsel vervolgens met korte, snelle bewegingen door de zabaglione
 - Door te lang kloppen wordt de zabaglione korrelig; voeg, als dit gebeurt, 2 eetlepels slagroom toe en roer het mengsel glad
- **Serveren**
 - Schep wat zabaglione in diepe bordjes en schep de aardbeien en siroop erover