

Menu 181.

**Gebraden Sint-Jakobsvruchten met
venkel en peterseliejus**

**Aspergesoep met croutons
en gerookte zalm**

Lamsvlees uit de Pyreneeën op drie wijzen

**Krokante moelleux met noten
en appeldragon**

Gebraden Sint-Jakobsvruchten met venkel en peterseliejus

Ingrediënten (4 pers)

- 4 Sint-Jakobsvruchten per persoon
- 4 stukken bladerdeeg van 10 cm op 3 cm
- bladpeterselie
- 2 tomaten
- 200 gr zongedroogde tomaten
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 6 teentjes look
- 2 stukken venkel
- 4 komijnzaadjes
- olijfolie
- 1 ajuin
- ½ bos basilicum
- 2 sjalotten
- 25 ml bouillon van gevogelte
- 200 ml room
- peper en zout



Bereiding

- **Crème van look**
 - Laat de 2 sjalotten en 4 teentjes look kleuren in een pan
 - Voeg 25 ml gevogelte bouillon toe en laat koken tot slechts $\frac{3}{4}$ over blijft
 - Voeg 200 ml room toe en laat koken tot $\frac{1}{2}$ over blijft
 - Mix dit geheel in een blender
 - Voeg peper en zout toe
 - Giet door de puntzeef
- **Taart van tomaat**
 - Verwijder het hart en het vel van de tomaat
 - Hak de tomaten, paprika's, 2 teentjes look, basilicum en zongedroogde tomaten zeer fijn
- **Venkeljus**
 - Hak de venkel fijn en smoor dit samen met één fijngesneden ajuin in olijfolie
 - Voeg een beetje water toe
 - Laat zachtjes gaar koken maar zorg ervoor dat het krokant blijft
 - Voeg 4 komijnzaadjes toe
- **Peterseliejus**
 - Was de peterselie en kook deze gedurende 1 minuut in water
 - Plaats de peterselie met 3 ijsblokken in een blender
- **Bladerdeeg**
 - Bak de bladerdeeg 10 minuten in een oven van 180°C tussen twee bakplaten zodat de bladerdeeg mooi plat blijft
- **Sint-Jakobsvruchten**
 - Bak de Sint-Jakobsvruchten in olijfolie
- **Afwerking**
 - Schik de bladerdeeg centraal in de borden en plaats daarop de tomaatbereiding
 - Op dit taartje plaatst u dan de Sint-Jakobsvruchten
 - Dresseer de ene kant de crème van look en langs de andere kant de peterseliejus en venkel

Aspergesoep met croutons en gerookte zalm

Ingrediënten (4 pers)

- 150 g gerookte zalm
 - 4 sneetjes wit broden
 - 1 bussel asperge
 - 1 witte asperges (een beetje meer kan geen kwaad)
 - extra aspergeschillen (optioneel)
 - 2 uien
 - 1 preistronk
 - boter
 - verse laurier
 - verse tijm
 - verse peterseliestelen
 - broodkruim
 - olijfolie
 - een flinke scheut room
- Benodigdheden : een eindje keukentouw, een zeef, een staafmixer



Bereiding

- Spoel alle groenten en laat ze uitlekken. Snij de prei vooraf even overlans, zodat je ze makkelijk kan wassen.
- Schil de asperges met een dunschiller. Hou een asperge vast bij de kop en schil van boven naar onder, rondom rond. Druk niet te hard op het mesje en rits de schil er in fijne slierten af. Breek vervolgens het kontje van de asperges af (dan merk je ook meteen of ze zorgvuldig geschild zijn).
- Als je ingevroren aspergeschillen ter beschikking hebt, neem ze er dan bij.
- Vul een pot met water (ongeveer een halve liter per persoon) en zet de pot op een matig vuur. Doe de verse aspergeschillen in de pot en vul ze eventueel aan met schillen die je eerder hebt ingevroren. De vers geschilde asperges hou je opzij, want die hebben we straks nog nodig.
- Laat de aspergebouillon even tot tegen het kookpunt komen en zet het vuur dan heel zacht. Laat de schillen nog een kwartiertje trekken.
- Aspergesoep hoort bleek te zijn. Je gebruikt dus best witte of bleke groenten. Pel eerst de uien en snij ze grof.
- Doe het donkerste loof en het wortelstuk van de prei en snij ze grof.
- Snij de geschilde asperges middendoor. Hou de helften met de aspergekopjes eraan opzij. De andere stukken asperge snij je grof.
- Neem een soepketel of een ruime stoofpot en smelt een klontje boter op een matig vuur.
- Stoof de stukjes ui, prei en asperge enkele minuten in de bruisende boter. Roer regelmatig even in de pot en laat de groenten zeker niet kleuren.
- Bind enkele blaadjes laurier, enkele takjes tijm en een portie peterseliestelen samen tot een bouquet garni. Leg het kruidentuiltje in de stoofpot.
- Zeef de bouillon van aspergeschillen en schenk het vocht bij de gestoofde groenten. Laat de soep een klein half uurtje zacht pruttelen.
- Tussendoor kan je de garnituur voorbereiden. Snij eerst de rest van de verse asperges in heel fijne rondjes. De mooie aspergekopjes snij je enkel even middendoor. Doe de stukjes asperge in een schaalje.

- Hak de peterselie fijn en doe de snippers in een schaaltje.
- broodkruim 4 sneetjes wit broden
- Snij de korsten van de sneetjes brood en snij het broodkruim vervolgens in kleine dobbelstenen van zo'n 1 x 1 cm. De korstjes gebruik je niet.
- Verhit een klontje boter en een scheutje olijfolie in een braadpan. Bak daarin de stukjes brood tot goudgele croutons. Laat de croutons nadien even uitlekken op een bordje met een vel keukenpapier.
- Snipper de sneetjes gerookte zalm in fijne reepjes.
- Vis het bouquet garni uit de soep. Mix de soep nadien fijn met de staafmixer. Neem er de tijd voor, zodat je een gladde soep krijgt. Nu kan je zelf kiezen of je de aspergesoep gezeefd of ongezeefd afwerkt.
- Proef de soep en schenk er de room bij, samen met een snuif zout en wat peper van de molen. Zet er nog heel even de staafmixer in. Zoek de juiste smaakbalans.
- Verwarm de gladde soep op een zacht vuur en voeg de stukjes verse asperge toe. Laat ze in de soep tot ze beetgaar zijn. Serveer de aspergesoep. Werk elke portie af met snippers peterselie, croutons en reepjes gerookte zalm.

Lamsvlees uit de Pyreneeën op drie wijzen

Ingrediënten (4 pers)

- 1 kleine chinese kool
- 6 eetlepels Solo
- 1 koffielepel sambal oelek
- 100 ml japanse rijstazijn (sushi su)
- 8 lamskoteletjes
- 1 lamsgebraad (400 gr) (bij voorkeur lamsvlees uit de Pyreneeën)
- 4 miniraapjes
- 4 sluimererwten
- 50 gr tuinbonen
- 50 gr erwten
- 8 groene asperges
- 1 lamsschouder
- 1 wortel
- 1 seldertak
- 400 ml rode wijn
- 100 ml lamsfond
- 1 takje oregano
- 1 blaadje lavas
- 50 gr gedroogde witte bonen
- 1 cayennepeper (mespuntje)
- 1 teentje knoflook (fijngesnipperd)
- 1 takje tijm
- 1 sjalot, versnipperd
- Bertolli extra vergine
- 1 eetlepel gember (gehakt)



Bereiding

- Maak de bladeren van de Chinese kool los en snij ze in reepjes
- Meng ze met een koffielepel sambal en met de sushi su
- Laat ze daarin 3 uur marineren
- Week de witte bonen gedurende 3 uur
- Snij de wortel en de seldertak in blokjes
- Snij ook het schouderstuk in blokjes
- Bak deze op een heet vuur
- Haal ze uit de pan
- Bak vervolgens de fijngehakte sjalot in olijfolie, voeg er het vlees aan toe, de in blokjes gesneden wortel en seldertak, voeg er de rode wijn aan toe, een beetje lamsfond, het mespuntje cayennepeper, de knoflook, tijm, oregano en het lavasblad
- Laat met het deksel op de pan langzaam stoven
- Voeg er tot slot de gehakte gember aan toe
- Verwarm de oven voor op 70°C
- Bak daarin 30 minuten het lamsgebraad
- Haal het vlees uit de oven en laat het een kwartier rusten
- Kook ondertussen in 20 minuten de bonen
- Was de primeurgroenten en kook ze beetgaar volgens soort
- Bak dan de koteletjes in de pan

- Verwarm wat Solo in een pan, leg er de groenten in en laat ze heel eventjes opwarmen

Krokante moelleux met noten en appeldragon

Ingrediënten moelleux (8 pers)

- 250 gr fijne suiker
- 250 gr donkere chocolade (minstens 70%)
- 7 eieren
- 250 gr (echte) boter
- 8 pralines met donkere ganache

Ingrediënten garnituur

- ¼ ananas
- 2 Granny Smith appels
- 2 eetlepels agavesiroop
- 1 citroen
- 1 vanillestok
- 2 takjes dragon
- 100 gr frambozen (diepgevroren)

Ingrediënten Zure room

- 150 gr zure room (minstens 30%)

Ingrediënten Notencrunch

- 50 gr hazelnoten (gepeld en geroosterd)
- 50 gr suiker

Ingrediënten Afwerking

- 100 gr witte chocolade
- eventueel eetbare bloemetjes
- eventueel cress, muntblaadjes, etc



Bereiding

■ Moelleux

- Smelt de boter met de suiker en chocolade in een steelpannetje op een zacht vuur. Zorg dat het mengsel niet begint te koken. De chocolade, suiker en boter moeten enkel gesmolten zijn
- Breek de eieren
- Haal de chocolade van het vuur
- Giet in een andere kom zodat het chocolademengsel afkoelt en meng er de helft van de eieren onder
- Voeg de rest van de eieren toe en meng tot een mooi geheel
- Vet de cirkels in met een beetje boter
- Knip repen uit bakpapier iets breder dan de hoogte van de cirkel
- Kleef ze aan de binnenkant van de cirkel
- Zorg dat de meest rechte kant van het bakpapier onderaan de cirkel komt
- Het bakpapier mag er wat uitsteken
- Zet ze allemaal op een rechte bakplaat met bakpapier bedekt
- Giet in elke cirkel chocoladebeslag
- Blijf een centimeter van de bovenste rand van de ring
- Laat de chocolade nu minstens twee uur opstijven in de koelkast
 - **Tip:** dit kan je zelfs één tot vier dagen op voorhand maken. Dek ze dan wel af
- Verwarm de oven voor op 185°C
- Duw in elke cirkel een praline
- Plaats in de voorverwarmde oven en bak 11 à 12 minuten afhankelijk van de kracht van je oven en de grootte/breedte van je cirkels

- Haal ze daarna uit de oven en laat 1 minuutje staan voor je ze serveert
- **Garnituur**
 - **Ananas**
 - Schil de ananas
 - Snij dwars in vier
 - Snij er nu de harde binnenkant af
 - Snij vervolgens in balkjes en tenslotte in blokjes van ongeveer 1cm op 1cm
 - Doe in een kommetje
 - Snij een vanillepeul overlangs
 - Schraap het merg uit de peul en doe in een kommetje
 - Roer los met de agavesiroop
 - Meng de vanille-agavesiroop onder de ananas
 - Zet opzij.
 - **Appel**
 - Schil de appel
 - Snij in plakjes en duw er vormpjes uit
 - Kies voor sterretjes, rondjes of een vorm naar wens
 - Doe in een kommetje
 - Besprenkel met citroensap en meng met wat agavesiroop
 - Snij de rest van de appel in balkjes en tenslotte in kleine fijne blokjes (brunoise)
 - Meng ook dit met citroensap en wat agavesiroop
 - Snij dragonblaadjes fijn met een zeer scherp mes en meng dit onder de appelbrunoise
 - Zet opzij
 - **Tip:** ook al deze garnituren zowel de ananas als appel kun je op voorhand maken. Bewaar ze wel in de koelkast
- **Notencrunch**
 - Smelt suiker in een antikleefpan tot een lichtbruine karamel
 - Doe hierbij de gepelde en geroosterde hazelnoten
 - Roer mooi onder elkaar
 - Stort uit op bakpapier en laat afkoelen
 - Hak de afgekoelde noten grof
 - Bewaar in een afgesloten doos.
- **Zure room**
 - Maak met twee lepels quennelles van zure room
 - Vind je zure room van 40%, dan kan je die ook opkloppen tot slagroom, in een spuitzak doen om zo af te werken. Wie liever slagroom heeft, kan ook gewone slagroom gebruiken
- **Afwerking**
 - Neem je mooiste borden
 - Maak een halve cirkel van zure room
 - Verdeel de appelbrunoise, appelvormpjes, ananasblokjes, hazelnootcrunch over de zure room
 - Versier met cress of muntblaadjes en frambozen
 - Ontvorm de moelleux en zet die op het bord
 - Rasp aan tafel witte chocolade over de moelleux