

Menu 200.

Mozarella met gegrilde tomaat en espuma

Bretonse vissoep

Ossobuco van lamsschenkel met risotto

Moelleux van chocolade

Mozarella met gegrilde tomaat en espuma

Ingrediënten (15 pers)

- 5 vleestomaten
- 45 bolletjes Mozzarella
- 8 eetlepels fruitige olijfolie
- 100 gr basilicum
- Rucola
- fruitige olijfolie
- zeezout



Ingrediënten Espuma

- 400 gr gepelde tomaten uit blik
- 200 gr half gedroogde tomaten
- 2 eetlepels tomatenpuree
- 4 eetlepels ketchup
- 3 eetlepels mosterd
- fruitige olijfolie
- peper en zout
- 10 gr gelatinepoeder
- 1 dl room
- 8 druppels Worcestersaus
- 120 gr vloeibaar eiwit
- 100 gr basilicum

Extra

- kidde met een patroon

Bereiding

- Snijd de vleestomaten in plakken van ± 3 mm dikte en dep droog
- Grill ze onder de salamander aan iedere kant gedurende 4 à 5 minuten en zet weg
- Het gerecht wordt koud geserveerd
- Meng 8 eetlepels extra vierge olijfolie met de basilicum
- Pureer met de mixer
- Zet koel weg
- Voor gebruik zeef je de basilicumolie door een fijnmazige zeef
- Besprenkel bij het uitserveren de rucola met een beetje fruitige olijfolie en zeezout
- Meng alles goed door elkaar
- **Espuma**
 - Zeef de gepelde tomaten in een kom
 - Voeg de half gedroogde tomaten, ketchup, mosterd en tomatenpuree toe
 - Kruid dit met peper en zout en mix het fijn
 - Passeer het vervolgens door een zeef
 - Meng de gelatinepoeder door 1/3 deel van de tomatenmassa en verwarm, onder zachtjes doorroeren tot ± 70°C
 - Giet dit terug bij de rest en roer door
 - Voeg de room en Worcestersaus erdoor
 - Voeg nu het eiwit toe en roer met de klopper goed door
 - Giet in de kidde
 - Draai er 1 gaspatroon op en laat het 15 à 20 minuten afkoelen in de koelkast tot 10 à 12°C (Zorg dat alles zorgvuldig gezeefd is en er geen brokjes meer in het mengsel zitten zodat de kidde niet verstopt raakt!!!)
- Leg op elk bord 1 plak tomaat

- Daarop een klein beetje rucola
- Leg vervolgens 3 bolletjes mozzarella op het bord en spuit toefjes espuma tussen de bolletjes mozzarella
- Druppel er wat basilicumolie bij en doe er een beetje grof zeezout over

Bretonse vissoep

Ingrediënten (15 pers)

- 1 kg mosselen
- 1 stuk schelvis of alternatief
- 2 stuks rode poon of alternatief
- 10 stuks strandkrabben
- 90 gram garnalen
- olijfolie traditioneel
- 4 uien
- 1 bol knoflook
- 2 venkelknollen
- 1 prei
- 6 stelen bleekselderij
- 6 blaadjes laurier
- 6 takjes tijm
- 2 stuks winterwortel
- 1 dl witte wijn
- 3 liter water
- ½ dl Pernod
- 1 à 2 theelepels chilipoeder
- Zout
- 15 sneden brood
- 25 gr platte peterselie
- 50 gram boter



Bereiding

- Was en controleer de mosselen en bewaar ze in de koeling
- Verwarm de oven voor op 200°C
- Fileer de vissen
- Bewaar de filets apart in de koelkast
- Hak de visgraten in stukken
- Hak de strandkrabben in tweeën
- Leg de visgraten en de strandkrabben op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en bruineer ze ± 10 minuten in de voorverwarmde oven
- Pel de uien en knoflook
- Snijd de uien, winterwortel, prei, bleekselderij, venkel en knoflook in grove stukken
- Verwarm een scheutje olijfolie in een soeppan en fruit de groenten
- Voeg de visgraten en strandkrabben toe
- Voeg ook de laurierblaadjes en de tijm toe
- Blus het geheel af met de witte wijn en de Pernod en vul aan met 3 liter water tot alles onder staat
- Voeg wat zout toe
- Laat de soep 45-60 minuten op laag vuur trekken
- Verwijder de tijm en laurier
- Maal de soep met visgraten en al in de blender
- Zeef de soep boven een schone pan
- Breng de soep op smaak met een beetje chilipoeder en zout
- Voeg nu ook de mosselen en de in stukken gesneden visfilets toe en gaar ze ± 5 minuten in de soep

- Rooster ondertussen het brood
- Hak de platte peterselie fijn
- Doe enkele mosselen, de Hollandse garnalen en de stukjes visfilets in de diepe soepborden
- Leg er een beetje peterselie op en een klontje boter en serveer
- Doe de soep in de theepotten en serveer uit aan tafel met het geroosterd brood

Ossobuco van lamsschenkel met risotto

Ingrediënten (15 pers)

- 15 lamsschenkels van ± 150 gr
- peper en zout
- bloem
- 50 gr boter
- 5 uien
- 2 wortelen
- 4 stengels bleekselderij
- 6 tenen knoflook
- 6 dl droge witte wijn
- 10 dl gezeefde tomaten
- 2 dl bouillon
- 3 theelepels marjolein of wilde oregano
- 3 theelepels tijm
- 2 citroenen
- verse peterselie



Ingrediënten Risotto

- 5 sjalotten
- 125 gr Parmezaan
- 5 eetlepels olijfolie
- 125 gr boter
- 2 liter groentebouillon
- 750 gr risottorijst
- 3 zakjes saffraan (à 0.05 g)

Bereiding

- **Lamsschenkels**
 - Bestrooi de lamsschenkels met peper en zout en de bloem
 - Schud de overtollige bloem eraf
 - Bak het vlees in de boter aan beide kanten goudbruin en haal uit de pan
 - Pel de uien en 3 tenen knoflook
 - Snijd fijn en bak in de pan lichtbruin
 - Maak wortels en bleekselderij schoon
 - Snijd in stukjes en voeg toe aan de ui
 - Bak even mee
 - Voeg de wijn toe en laat 5 minuten inkoken
 - Snijd de schil van een halve citroen, verwijder het witte gedeelte aan de binnenkant
 - Voeg dit met de gezeefde tomaat, bouillon en de kruiden toe
 - Roer door en leg het vlees in de pan
 - Laat op laag vuur in 2 uur zachtjes gaar stoven
 - Rasp de rest van de citroenschil
 - Hak de rest van de knoflook fijn en meng dit met de fijn gesneden peterselie
 - Vlak voor het serveren dit mengsel door de ossobuco roeren
- **Risotto**
 - Snipper de sjalotten en rasp de kaas
 - Verwarm de helft van de boter in een hapjespan en bak de sjalotten 10 minuten op laag vuur
 - Breng de bouillon aan de kook

- Week de saffraan in een eetlepel water of bouillon
- Doe de risotto bij de sjalotten en bak onder af en toe roeren gedurende 4 minuten
- Voeg de saffraan toe
- Voeg een scheut bouillon toe en roer tot deze is opgenomen
- Voeg dan weer een scheut toe en ga zo door tot de rijst gaar is
- Dit duurt ± 20 minuten
- Draai het vuur uit en voeg de rest van de boter en de kaas toe
- Laat met de deksel op de pan 5 minuten staan
- **Afwerking**
 - Serveer de risotto met de ossobucco

Tip

- Voeg nog wat bouillon toe om het extra smeugig te maken

Moelleux van chocolade

Ingrediënten (4pers)

- 100 gr Belgische pure chocolade
- 110 gr boter
- volledige eieren
- 2 eidooiers
- 100 gr suiker
- 50 gr gezeefde patisseriebloem
- zout
- vanille-ijs
- vers rood fruit

Benodigheden

- 4 metalen serveerringen
- een zeef
- een spuitzak
- een vel bakpapier of een ovenmatje van siliconen
- een keukenweegschaal
- een mesje



Bereiding

- Smelt de chocolade samen met de boter op een zacht vuur
- Meng de volledige eieren en de dooiers van de overgebleven eieren met de suiker
- Klop het mengsel los met de garde
- Zeef de bloem erbovenop en klop met de garde tot je een glad, klontervrij beslag krijgt
- Schenk het mengsel van gesmolten chocolade met boter bij het beslag
- Roer er een snuifje zout onder.
- Giet het moelleuxbeslag in een spuitzak
- Laat het een paar uur afkoelen en opstijven in de koelkast.
- Warm de oven voor tot 210°C
- Hou de bakplaat apart
- Bak de moelleux vlak voor het serveren
- Wrijf de binnenzijde van de serveerringen in met een beetje boter en strooi er vervolgens bloem over
- Dankzij dit beschermlaagje kan je de gebakjes later makkelijk losmaken
- Plaats de ringen op de bakplaat, bij voorkeur op een vel bakpapier of een bakmatje
- Snij de top van de spuitzak (en gooi het stukje plastic meteen weg)
- Spuit porties beslag in de vormpjes
- Vul elke ring voor 2/3 met het chocoladebeslag
- Het gebak zal rijzen in de oven
- Bak de moelleux 8 (tot max. 10) minuten in de oven op 210°C (de baktijd hangt af van het type oven)
- Plaats de ring met de moelleux in het midden van het bord en schuif de metalen ring eraf. Zit het gebakje te vast? Gebruik een aardappelmesje om het gebak voorzichtig los te snijden. Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn. Meteen serveren!
- Serveer de warme moelleux met een bol vanille-ijs en/of een beetje vers rood fruit.