

**Kookvereniging De Eenhoorn**  
**Menu Mei 2024**

---



*Ceviche van zeebaars met mango, passievrucht en  
"leche de tigre"*

\*\*\*

*Ragout van asperges met gerookte paling in bladerdeeg*

\*\*\*

*Taartje van beenham en asperges met Hollandaise saus*

\*\*\*

*Lamsrump op "blote billetjes in het gras" met  
doperwtenspuree en zwarte knoflooksaus*

\*\*\*

*Soezenring met aardbeien, rabarber compote, vanille  
zabaglione en (bloed)sinaasappelsorbet*

\*\*\*



## *Ceviche van zeebaars met mango, passievrucht en "leche de tigre"*

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>1 1/2 dl limoensap (uit de fles) 2 passievruchten 1 Spaanse peper 2 lente uien 1 cm gember 1 teen knoflook 1 rode ui Peper/zout 1 rijpe mango</p>	<p><b><u>Leche de tigre marinade</u></b></p> <p>Doe het limoensap in een kom, voeg het sap en vruchtvlees van de passievrucht toe. Verwijder de zaadjes uit de peper en snijd in dunne reepjes. Snijd de lente-ui in dunne reepjes. Voeg alles toe aan het sap. Rasp de gember erbij. Pel de knoflook en snijd ragfijn en voeg toe aan het sap. Schil de rode ui en snijd met de mandoline in dunne plakjes en voeg deze als laatste toe. Meng de marinade en breng op smaak met zout en peper. Schil de mango en snijd in kleine blokjes.</p>
<p>5 zeebaarsfilet</p>	<p><b><u>Zeebaars</u></b></p> <p>Vries de zeebaars kort in, dit snijdt beter. Snijd de zeebaars met een vlijmscherp mes in flinterdunne plakjes. Begin bij het staartstuk. Snijd vanaf de graatkant naar de huidkant schuine plakjes. (aanzetstaal gebruiken om mes bij te slijpen). Zet weg.</p>
<p>4 takjes koriander Apple blossom cress</p>	<p><b><u>Opmaak</u></b></p> <p>Neem een ring van ongeveer 11 cm doorsnee, plaats deze op het bord. Haal de vis door de marinade en vul de ring met de zeebaarsplakjes. Lepel de leche de tigre (met alle ingrediënten) er overheen en laat ong. 10 minuten marineren. Hak de koriander fijn en garneer het gerecht er mee (niet te veel!!). Als er mensen zijn die niet van koriander houden, dan een klein takje erbij leggen. Tot slot een takje Apple blossom cress er op.</p>
<b>Wijnsuggestie</b>	<b>Rueda "Oro de Castilla"</b>



## Ragout van asperges met gerookte paling in bladerdeeg

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>40 asperges (AA) 2 stukjes foelie 1 eetlepel suiker ½ eetlepel zout</p>	<p><b><u>Asperges (bereiden samen iemand van de asperges van de volgende gang)</u></b></p> <p>Schil alle asperges 2x en breek het houderige uiteinde af. Bewaar de schillen en uiteinden en spoel dit 1x af. Trek een bouillon van de schillen en uiteinden, en voeg de foelie, suiker en zout toe. Gebruik zo veel water dat alles net onder staat. (minimaal een liter water) Breng aan de kook en laat 5 minuten trekken. Zeef de bouillon en bewaar de vloeistof, kook hierin de asperges tot beetgaar. Haal de asperges uit de bouillon en laat de bouillon en asperges apart afkoelen. Geef 25 asperges aan gerecht 3, plus de koppen (5cm lang) aan gerecht 3.</p>
<p>130 gram roomboter 200 gram bloem 10 dl asperges bouillon van boven 1 dl kookroom ½ theelepel nootmuskaat 1 el kippenbouillonfond</p>	<p><b><u>Ragout</u></b></p> <p>Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat de roux garen op laag vuur. Gebruik hierbij een spatel (met de garde sla je de gluten stuk). Na een paar minuten ziet de roux er droog uit en laat het los van de bodem. Als de roux droog is en loslaat van de bodem, een soeplepel <b>koude</b> aspergebouillon toevoegen en laat dit al roerend opnemen door de roux. Herhaal dit tot er een mooie dikke ragout ontstaat. Voeg de kookroom toe en laat dit meekoken. Nu wordt de ragout lobbig. Breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat en kippenbouillonfond. (proeven!) Snijd de asperges in gelijke kleine stukjes en voeg toe.</p>
<p>12 plakken bladerdeeg 40 gram eidooier</p>	<p><b><u>Bladerdeeg</u></b></p> <p>Ontdooi de plakken bladerdeeg. Leg 1 plak op een snijplank en prik deze in met een vork. Maak de plak nat met water en leg er een 2<sup>de</sup> plak op. Bestrijk deze met losgeklopte eidooier. Na 10 minuten nogmaals bestrijken. Snij door de helft en bak ze af in de oven op 190° tot goudbruin en gaar. Serveer het bladerdeeg warm.</p>
<p>250 gram gerookte paling</p>	<p><b><u>Paling</u></b></p> <p>Snijd de paling in gelijke stukken van 4-5 cm.</p>
<p>Warme borden 4 takjes kervel Scarlet cress</p>	<p><b><u>Opmaak</u></b></p> <p>Snijd de warme plakken bladerdeeg horizontaal door. Leg de onderste plak op het warme bord en verdeel de gerookte paling er over. Lepel de ragout eroverheen en dek af met de goudbruine plak bladerdeeg. Garneer met de kervel en een takje cress.</p>
<p><b>Wijnsuggestie</b></p>	<p><b>Vermentino « la Pinada »</b></p>



## Taartje van beenham en asperges met Hollandaise saus

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>25 asperges van gerecht 2 15 kopjes van de asperges</p>	<p><b><u>Asperges (bereiden samen met iemand van de asperges van de vorige gang)</u></b></p> <p>Snijd de kopjes van de asperges 5 cm. Snijd de rest van de asperges in stukken van 5 cm. Doe alles in vacuüm met wat boter en houdt ze warm in water.</p>
<p>1½ dl water 1½ dl witte wijnazijn 2 sjalotten 1 blaadje laurier 10 zwarte peperkorrels</p> <p>Sap van ½ citroen 200 gram roomboter 100 gram eidooier Zeezout</p>	<p><b><u>Hollandaise saus</u></b></p> <p>Zet voor de castric het water en de azijn op het vuur. Snipper de sjalotten en voeg toe samen met de gekneusde peperkorrels en de laurier. Kook dit in tot ongeveer de helft (± 1½ dl). Zeef de castric, bewaar het vocht. Laat het iets afkoelen. Smelt de roomboter en zet apart. Voeg de eidooiers toe aan de gezeefde castric en meng dit. Klop de dooiers au bain-marie tot een gebonden saus. Roer, van het vuur af, de warme boter erdoor. Breng de saus op smaak met zeezout en een beetje citroensap. (proeven!)</p>
<p>plakken beenham (1½ p.p.)</p>	<p><b><u>Beenham</u></b></p> <p>Snijd de beenham op de machine. Dikte 1½. Vouw een plak ham in de lengte dubbel zodat er een lange dunne plak ontstaat.</p>
<p>Koude borden 1 bakje paarse viooltjes</p>	<p><b><u>Opmaak</u></b></p> <p>Knip een stuk van 22 cm acetaatfolie van de rol. Leg deze zo dat het niet oprolt (omgekeerd). Leg hierop 1½ plak ham. Zet de folie met ham in een stalen ring van ±7 cm doorsnee en zet op een bord. Vul de binnenkant van de ring met stukjes warme asperges, verdeel de kopjes over het aantal ringen. Verwijder voorzichtig de ring en de folie en lepel de Hollandaise saus er over. Garneer met de viooltjes.</p>
<p><b>Wijnsuggestie</b></p>	<p><b>Spatburgunder Blancs de Noir, Manz</b></p>



## Lamsrump op “blote billetjes in het gras” met doperwtenpuree en zwarte knoflooksaus

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>4 stukken lams dikke lende 6 tenen knoflook 1 tak tijm 1 tak rozemarijn Roomboter Olijfolie Zout/peper</p>	<p><b><u>Lamsrump</u></b></p> <p>Peper en zout het lamsvlees. Laat een klont roomboter en olijfolie heet worden in een braadpan. Leg het vlees erin, samen met de knoflooktenen, tijm en rozemarijn en laat het vlees mooi kleuren. Gaar het vlees na in de oven op 180° tot een kerntemperatuur van 58°. Haal het vlees uit de oven, dek af met alu folie en laat het ong. 15 minuten rusten.</p>
<p>3 dl jus de veau 1 bol zwarte knoflook 50 gram koude roomboter Zout/peper</p>	<p><b><u>Zwarte knoflooksaus</u></b></p> <p>Pel de knoflooktenen uit de vliezen. Verhit de jus de veau en verhit de bol knoflook mee. Pureer dit met een staafmixer, zeef de saus en monteer met de koude roomboter. De saus mag <b>NIET</b> meer koken. Breng op smaak en houd warm.</p>
<p>500 gram snijbonen. 1 grote pot witte bonen. Roomboter. Zout/peper/nootmuskaat</p>	<p><b><u>Blote billetjes in het gras.</u></b></p> <p>Snijd de snijbonen in Chinese ruiten. (1.5cm) Kook ze beetgaar in ruim gezouten water en giet af. Voeg de gespoelde witte bonen toe. Breng op smaak met roomboter, zout, peper en nootmuskaat. Houd warm.</p>
<p>500 gram diepvriesdoperwten 1 dl kookroom Roomboter Zout / peper / nootmuskaat</p>	<p><b><u>Doperwtenpuree.</u></b></p> <p>Blancheer de doperwten kort in gezouten water. Schep ze uit het water en pureer ze in de thermomix op 60°, snelheid 3-4. Voeg wat kookvocht en de kookroom toe tot een dikke puree. Breng hoog op smaak met roomboter, zout, peper en nootmuskaat. (proeven!) Houd warm.</p>
<p>Warm bord Salade pea cress</p>	<p><b><u>Opmaak</u></b></p> <p>Verdeel de “blote billetjes in het gras” in een stalen ring (7 cm) op het bord. Trancheer het vlees in mooie plakken en leg het er op (zorg dat het vlees warm blijft). Schep er een mooie quenelle doperwtenpuree bij. Lepel de saus er overheen en garneer met een takje cress.</p>
<p><b>Wijnsuggestie</b></p>	<p><b>Château Nodox, Cote de Bourg</b></p>



## Soezenringen met aardbeien, rabarber compote, vanille zabaglione en (bloed) sinaasappelsorbet

ingrediënten Voor 12/13 personen	Bereiden
<p>500 gram (bloed) sinaasappel puree 300 gram suiker 3 dl water 3 bladen gelatine</p>	<p><b><u>Bloed Sinaasappel sorbetijs</u></b></p> <p>Kook een suikersiroop van het water en de suiker. Week de gelatine en los die, van het vuur op in de siroop. Voeg de sinaasappelpuree toe en laat afkoelen. Draai er een ijs van.</p>
<p>1 dl melk 1 dl water 100 gram boter 100 gram bloem 3-4 eieren ½ tl zout ½ tl suiker</p>	<p><b><u>Soezenbeslag</u></b></p> <p>Verhit de melk, water en boter in een steelpan. Voeg, als de boter vloeibaar is, de bloem toe en laat dit gaar worden door het 2-3 minuten al roerend te verhitten tot het droog wordt en loslaat van de bodem. Klop, van het vuur af, de eieren er <b>een voor een</b> door. Doe dit met een spatel. Scheep het beslag in een spuitzak en spuit grote ringen van ong. 12 cm doorsnee op vetvrij papier. Bak af in de oven op 190° en laat de oven dicht tot mooi bruin.</p>
<p>8 stengels rode rabarber 350 gram suiker ½ tl kaneelpoeder 1 sinaasappel</p>	<p><b><u>Rabarbercompote</u></b></p> <p>Schil de rabarber en snijd in stukjes. Kook de rabarber met de suiker, kaneel en rasp van de sinaasappelschil in 2 eetlepels water. Pureer het met een staafmixer en druk het door een zeef.</p>
<p>200 gr eidooiers 125 gram kristalsuiker 3 dl zoete Marsala wijn 1 vanillestokje.</p>	<p><b><u>Zabaglione (Sabayon mag ook)</u></b></p> <p>Klop de eidooiers en de suiker in de planeetmixer. Voeg beetje bij beetje de Marsala wijn toe. Voeg het merg het vanillestokje toe en klop tot een mooie, lichte, luchtige substantie. Klop daarna de substantie <b>au bain-marie</b> tot een licht gebonden saus. Laat iets afkoelen.</p>
<p>Koude borden 36 aardbeien (lambade) 3 p.p. Poedersuiker 12 mint topjes 1 bakje Cornabria blossom</p>	<p><b><u>Opmaak</u></b></p> <p>Bestrooi de bovenkant van de soezen met poedersuiker. Maak in het midden van het bord een spiegel rabarber compote. Leg hierop de soes, vul het gat met de gewassen en gesneden aardbeien. Lepel de zabaglione over de aardbeien. Scheep er een bol sinaasappelsorbet bij en garneer met mint en de bloemetjes.</p>

Wijnsuggestie	Brachetto « Grappoli Rossi »
---------------	------------------------------