

2010

Roland Veldhuijzen



*Menu*suggestie Diner en Blanc, Restaurant Tante Koosje

*T*artaar van Rode Tonijnfilet,
Avocado en een broodcrouton van pain polaine brood,
Met Pata Negra ham

*P*astrami van tamme eendenborst,
Een Salade van Bulgers,
Compote van tomaat
en vinaigrette van Aceto Balsamico en sherry azijn

*P*in jus de Orange gestoofde Rabarber
Met Champagne mousse en gemarineerde Aardbeien.

Zie pagina 2 t/m 4 voor receptuur.

Receptuur:

Recepten zijn op basis van 2 personen!

Tartaar van Rode Tonijnfilet,

Avocado en een broodcrouton van pain polaine brood,
Met Pata Negra ham

160 gram verse mooie rode tonijnfilet
2 stuks eidooiers
1 eetlepel brunoise augurk
1 eetlepel gesnipperd sjalotje
1 eetlepel gehakte platte peterselie
2 eetlepels olijfolie extra virgine

Hak de tonijn grof met een koksmes, voeg eidooiers toe. Augurk, sjalot, kruiden en olijfolie op smaak maken met Tabasco, peper en zout en dresseer ze in een steker.

2 stuks mooie dunne lange pain polaine brood
6 plakken Pata Negra ham
4 blaadjes gele hart kropsla
1 rijpe avocado
½ limoen
4 eetlepels dressing

Bak de broodcroutons af op 160 graden totdat ze krokant goud bruin zijn.
Snij de avocado in blokjes en maak ze aan met limoensap en zout en peper.
Maak de kropsla aan met dressing. Bouw deze op met de broodcroutons, de Pata Negra ham, avocado en kropsla. Bij de tonijntartaar dressereren.

Pastrami van tamme eendenborst,

een Salade van Bulger, Compote van tomaat en vinaigrette van Aceto Balsamico en sherry azijn

Voor de pastrami:

4 eendenborsten
50 gr bruine basterdsuiker
30 gr gladde mosterd
15 gr koriander bollen
50 gr aceto balsamico
Kleine teen knoflook
Zout peper naar smaak

Draai alles op in een keukenmachine en marineer de eendenborsten gedurende 5 uur. Na het marinieren garen in een oven van 160 graden gedurende 12 minuten.

Voor de tomaten compote:

500 gram pomodori tomaten
1 sjalot
Takje tijm, rozemarijn en laurier

Plicheer* de tomaten haal de zaadjes eruit zet deze samen met de sjalot en de kruiden alvast op laag vuur en gaar langzaam voor 1 uur, zeef daarna. Snij de rest van de tomaat in mooie brunoise van ongeveer 1cm bij 1cm en voeg bij de gezeefde massa, proef af.

* Maak aan de bovenkant van de tomaat in de schil een klein kruisje. Snij aan de onderkant, waar de tomaat aan de tros gezeten heeft, het harde gedeelte weg. Breng water aan de kook en dompel er de tomaten gedurende 30 sec in. Daarna direct in ijswater het velletje zal hierdoor makkelijk te verwijderen zijn.

Voor de bulger salade:

100 gr bulger
200 ml kippenbouillon
1 limoen
Zout/peper/olijfolie naar smaak

Neem 100 gram bulger. Kook de gevogeltebouillon en giet op de bulger, dek af met folie en laat het van het vuur af garen. Breng op smaak met zout peper olijfolie en wat geraspte limoenschil.

Voor de vinaigrette van Aceto Balsamico en sherry azijn:

50 ml mooie aceto (minstens 10 jaar oud)
25 ml sherry azijn
75 ml druivenpit-olie
75 ml olijfolie

Garnering: eventueel een paar blaadjes rucola
Meng alles door elkaar proef af en reserveer.

Opmaak van het bord:

Snij de eend in zo dun mogelijke plakjes. Verdeel de bulger en tomaten compote over de borden en leg hier de plakjes eend op. Daartussen een paar takjes met de vinaigrette aangemaakte rucola. Schenk daarna royaal de vinaigrette over het gerecht.

In jus de Orange gestoofde Rabarber

met Champagne mousse en gemarineerde Aardbeien.

Voor de rabarber:

0.5 kg rabarber
600 ml jus d'orange
300 gr suiker
1 vanille stokje

Was de rabarber en snij in stukken van 5 cm. (Niet schillen!) Doe ze in een ovenschaal of eventueel in een pan die in de oven kan. Doe de jus d'orange, de suiker en het merg van de vanille erbij en dek het af met aluminiumfolie. Gaar het geheel gedurende 30 minuten in de oven op 180 graden. Laat de rabarber in het vocht afkoelen. Haal eenmaal afgekoeld de rabarber uit het vocht en halveren de stukken tot 2,5 cm. Bewaar het vocht als dressing voor bij het gerecht.

Voor de aardbeien:

150 gr aardbeien
25 gr suiker
50 ml dessert wijn

Neem 50 gr aardbeien, de suiker en de wijn en blender ze fijn.
Marineer hiermee de rest van de aardbeien.

Voor de champagne mousse:

250 ml slagroom
100 gr eiwit
100 gr suiker
4 blaadjes gelatine
200 ml lekkere champagne
1 vanille stokje

Sla de eiwitten samen met de suiker op. (Zorg dat de bak waarin u de eiwitten opslaat vetvrij is!) Sla ook de slagroom. Kook 100 ml champagne terug tot 50 ml en los de gelatine hierin op. Voeg hier ook het merg van de vanille aan toe en meng het met de andere 100 ml koude champagne. Meng nu de slagroom en de eiwitten door elkaar en spatel voorzichtig door elkaar. Voeg hier het champagnemengsel aan toe en stort in een bak. Laat opstijven gedurende minstens 4 uur.

Voor de garnering kunt u eventueel gefrituurde basilicum blaadjes gebruiken. Frituur basilicum op 150 graden tot ze lekker krokant zijn. Zodra uit de frituur: bestrooien met poedersuiker. Ze zijn in een luchtdichte bak goed te bewaren.

Opmaak van het bord:

Maak een mooie quenelle van de champagne mousse in het midden van het bord. Verdeel de rabarber en de gemarineerde aardbeien er omheen en maak het af met de basilicum.