

Recepten Amuse Diner



Rotaryclub Etten-Leur e.o.
Rotaryclub Zevenbergen e.o.



De Amuse

Bonbon van tonijn met komkommersalsa.

Glaasje Gazpacho van tartaar van tomaat,
mousse van geitenkaas
en een spiesje van Lamszwezerik.

Lauwwarme carpaccio van zeeduivel met een
saus van verjus, pecorino en gekonfijte tomaat.

Gevulde parelhoenfilet. met paddenstoelen.

Drieluik van Noorse zalm.

Kalfswangetjes in bier gestoofd.

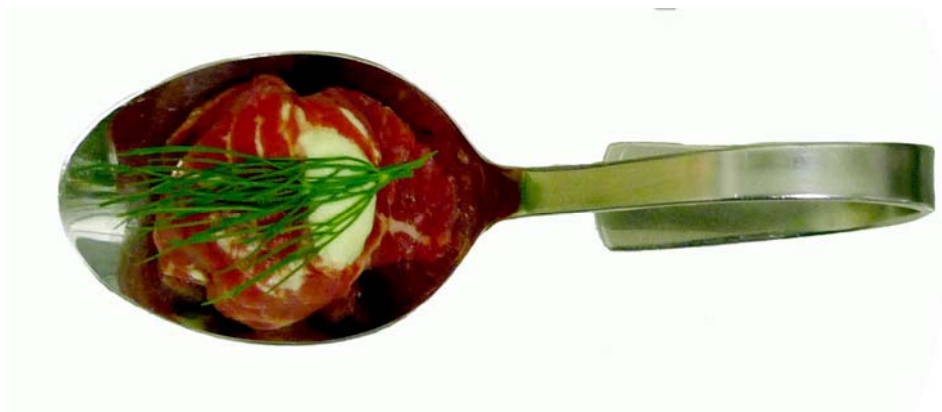
Lauwwarme salade van lamsfilet
provençaalse groenten en gegrilde aardappel.

Kaasterrine met notenbrood.

Gebakken ananas met karamelsaus
en panna cotta.

Hangop met roodfruit en kletsoppen.

Bonbon van tonijn met komkommersalsa



Ingrediënten :

- 6 el Olijfolie
- 3 el Balsamicoazijn
- 1/2 Vanille stokje
opengesneden
- 1 tl. Mierikswortel
- 1/4 komkommer, zeer
fijn gesneden
- 1 tomaat, ontveld en
vruchtvlees zeer
fijn gesneden
- 200 gr verse tonijnfilet
peper/zout

Bereidingswijze:

Breng de olijfolie, balsamicoazijn en het vanillestokje aan de kook en laat het vanille stokje 10 min. trekken. Haal de pan van het vuur en haal het vanillestokje eruit. Roer de mierikswortel erdoor en breng op smaak met peper en zout. Schep de fijngesneden komkommer en tomaat erdoor en laat afkoelen. Laat het groetenmengsel uitlekken en vang het vocht op. Leg de tonijn een uurtje in de vriezer en snijd deze in 14 dunne plakken. Leg op elke plak een lepel groentemengsel en vouw de tonijn er als een bonbon omheen.

Presentatie:

Serveer de bonbon op een klein bordje of amuse lepel

Gaspacho met tartaar en mousse van geitenkaas, Brochette van lamszwezerik



Gaspacho

1 rode ui
1 groene paprica
1 komkommer (zonder zaad)
2 tomaat (tros)
2 teenjes knoflook
Snuf cayennepeper
1 eetlepel tomatenpuree
1 theelepel rode wijnazijn
1 dl olijfolie (extra)
1 eetlepel limoensap
2 dl tomatensap
Tijm, basilicum
Zout peper Tabasco naar smaak.

Snij alle ingrediënten en laat min 6 uur marineren (zonder peper en zout)
Na het marineren in een blender fijn draaien,
Op smaak brengen met peper zout en tabasco
Eventueel nog wat tomatensap toevoegen

Geitenkaas met tartaar van tomaat

4 witte geitenkaas
3 tomaatjes (tros of vleestomaat)
Zeezout
1 theelepel gesnipperde sjalotjes
1 theelepel gesneden bieslook
½ theelepel rode wijnazijn
1 theelepel olijfolie extra
¼ bos basilicum (voor een 100 gr rolletje geitenkaas)

Ontvel de vleestomaat, verwijder het zaad en snij het vruchtvlees in brunoise.
Leg de gesneden tomaat in een bolzeef en betrooi ze met zeezout. Laat dit een uurtje uitlekken
Vermeng voorzichtig de tomaat met sjalot, bieslook, azijn en olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
Geitenkaas zacht draaien met basilicum, eventueel scheutje room.

Brochette van lamszwezerik

400 gr. Lams zwezerik
100 gr. Lamsoortjes
1 slatje
Zout en peper

Spoel de lams zwezerik in koud water tot ze mooi blank en schoon zijn. Pocheer ongeveer 3 minuten en koud spoelen.
Verwijder de vliesjes.
bakken. Was de lamsoortjes en snipper de sjalotjes

Opmaak

Vul mini glaasjes met Gaspacho (eventueel selderei stengel erin steken).
Dresseer de tartaar in een ringetje en leg daarop de geitenkaas Quenelle.

A la minute

Kruid de lams zwezerik met zout en peper, bloem ze en rijg ze op spiesjes.
Bak ze krokant in geklaarde boter of olijfolie.
Stoof de lamsoortjes kort in boter met sjalotjes en peper.
En leg hierop de gebakken lamspiesjes.

Recept : Rene Antonissen.

Lauwarme carpaccio van zeeduivel met verjussaus, pecorino en gekonfijte tomaatjes

(voor 4 personen Normaal tussen gerecht)



Ingrediënten :

Voor de carpaccio

1 zeeduielfilet van 500 gr

Voor de tomaat

4 stevige tomaten

1 dl Hojiblanca olijfolie

½ teen knoflook

3 tak tijm

Voor de saus

25 gr gehakte sjalotjes

1,5 dl verjus

10 gr poedersuiker

150 gr koude boter

1 eetlepel notenolie

Voor de opmaak:

40 gr pecorino kaas

15 topjes basilicum (of bosje)

A la minuut

Monteer de saus op met boter en als laatste de notenolie, Doe deze in warme kide.

Bestrijk bordjes met olijfolie. Snijd met snijmachine de aangevoren zeeduivel en bedek hiermee de bordjes. Laat de bordjes in de oven lauwwarm worden .

Opmaak spuit saus op lauwwarme zeeduivel Tomaatjes 3 of 5 stukjes verdelen

Kaasschaafsel en basilicum topjes

Bereidingswijze :

Verwijder de vlies van de zeeduivel rol de filets strak op in plastic en leg de visrol in de vriezer

Snij de tomaten in vieren en verwijder het zaad. Snij ieder partje in 4 reepjes, en leg de tomaat op een in de olijfolie ingesmeerde bakplaat.

Meng de fijngevreven knoflook met een scheut olijfolie en bestrijk de tomaatjes

Hak de tijm fijn en bestrooi de tomaten ermee.

Droog de tomaten in de oven op 80C ongeveer 1 a 1.1/2 uur.

Laat de sjalotjes met de verjus 5 min zachtjes koken

Voeg de poedersuiker toe en zeef de saus.

Recept: Rene Antonissen

Gevulde parelhoenfilet met paddenstoelen



Ingrediënten.:

- 5 parelhoenfilet van
125 gr. per stuk
- voor de vulling
- 2 gesnipperde sjalotjes
- 25 gr boter
- 500 gr. paddestoelen
(bijv. kastanje champig.
trompettes de la mort
reuze champignons,
cantharellen)
schoongeveegd en in
plakjes gesneden.

Bereidingswijze:

Vulling:

Verhit in een pannetje wat boter en fruit hierin het paddestoelen in boter krokant en voeg daarna de gebakken sjalotjes toe. Laat afkoelen op een zeef zodat het overtollige vocht kan weg lopen.

Filets

Snij de filets in de lengterichting in en vouw ze open. leg de filets tussen plasticfolie en plet ze. Bestrooi de binnenkant van de filets met zout en peper. Leg hierop een hoopje paddestoelen met sjalotjes: hou de kantjes rondom vrij, klap de filet dicht en vouw het dunste puntje om. Bestrooi nu ook de buitenkanten van de filets met zout en peper. Laat de gevulde filets bij de slager vacuüm trekken.

Hang de vacuümpan gedurende ± 10 min. In water van 95 graden, zodat de parelhoenfilet gaar wordt.

Saus

Kook de fond met de wijn tot de helft in. Afbinden met aardappelmeel en op smaak brengen met zout en peper en een scheutje aceto balsamico.

Presentatie.

Dit is een bleek gerecht: serveer er derhalve kleurrijke groenten bij en een krokant aardappelgerecht voor meer "bite"

Drieluik van Noorse zalm



Bereiding;

- 1,5 kg. Zalmfilet
- 3 sjalotjes
- olijfolie
- 1 citroen
- 1 dl. water slagroom
- 0,5 dl. Creme fraiche
- wasabi
- zeezout
- 125 gr. Tempura mix
- 1 fl. sparood
- 100 gr. Japanse broodkruimel
- 2 eetl. Koriander
- zeewiersalade
- 3 bosuitjes
- sesamzaad
- 1 kikoman sojasaus
- 0,5 dl mirin.
- 0,5 dl sake.
- 50 gr. Lichtbruine basterdsuiker

Bereidingswijze:

Snijd blokjes zalm van 40 gr. Gebruik per persoon drie blokjes.

Het eerste blokje fijn snijden als tartaar en vermengen met zeer fijn gesneden sjalot, citroensap en olijfolie. op smaak brengen met zeezout en peper.

Klop de slagroom sausdikte, meng er de fraiche door en voeg naar smaak wasabi en zeezout toe.

Maak voor het tweede blokje een glad beslag van sparood en tempura mix. Haal het zalmblokje hierdoor en rol de vis daarna door een mengsel van Japanse broodkruim en fijngehakte koriander. Frituur het blokje vlak voor het uitserveren op 180 graden.

Rol het derde blokje door sesamzaad en fijngehakte bosui. Bak het blokje voor het uitserveren langzaam in een koekenpan.

Kook kikomansojasaus, mirin, sake en lichtbruine basterdsuiker tot sausdikte.

Presentatie;

Plaats op een bord.

Blokje 1 voorzien van een toefje roomcremefraiche

Blokje 2 op een bedje van zeewiersalade gefrituurd

Blokje 3 op een spiegeltje van kikomansaus

Kalfswangetjes in bier gestoofd.



Ingrediënten:

1 kg kalfswangen
zout/peper
boter
0,50 flesje bokbier
500 ml kalfsfond
250 ml bouillon

Bereidingswijze:

Bestrooi de kalfswangen met zout en peper en bak ze in de bak rondom bruin. Blus af met het bier. Voeg de kalfsfond en bouillon toe en laat het vlees ± 2 uur stoven met het deksel op de pan.

Bestel kalfswangen minimaal een week van te voren bij de slager, want ze zijn meestal niet uit voorraad leverbaar. Voorbereiding vanaf een dag van te voren. Een alternatief voor kalfswangen is kalfssucadevlees. Dit gerecht is ook lekker met melouze-uitjes of zilveruitjes.

Lauwwarme salade van lamfilet Provençaalse groenten en gegrilde aardappel



Ingrediënten:

- 6 stuks lamfilet
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 bos fijn gesneden lente ui
- 4 rozeval aardappels
- 1 dl. Aceto balsamico olijfolie
- 50 gr. limoensap peperzout suiker kruidenbouquetjes voor garnituur

Bereidingswijze :

De rode paprika, courgette en aubergine in grove brunoise snijden.
De groenten aanzweten in een eetlepel olijfolie. totdat ze bijna gaar zijn (niet gekleurd).
De gesneden lente-ui kort mee verwarmen.
De rozeval aardappelen goed wassen en in plakken snijden van 1/2 cm dikte, om en om grillen tot een mooi ruit motief.
Van aceto, olijf en citroensap een dressing maken en op smaak maken met peper, zout en suiker.
Met de dressing de afgekoelde groeten op smaak brengen.
A La minute de lamfilet kort bakken, krokant en rosé.
Voor het uitserveren de aardappel even opwarmen en nazouten.

Presentatie:

Leg in het midden van het bord 5 plakken gegrilde aardappels, en dresseer hierop de gemarineerde groenten.
De lamfilet trancheren en verdelen over 4 borden.
Garneren met de kruidenbouquetjes en de dressing.

Kaasterrine met notenbrood en glaasje port



Hangop met roodfruit en kletsoppen



Ingrediënten:

- 1 vanillestokje
- 1 zakje vanille suiker
- 1 citroen het sap ervan
- 100ml room
- 200 ml yoghurt
- 200 ml kwark
- rood fruit naar keuze

Bereidingswijze:

Snijd het vanille stokje open, schraap het merg eruit en meng dit met de yoghurt, kwark suiker, citroensap en de room. Zet dit 2 dagen weg in de koelkast. Het vocht scheidt zich af van de massa: schep de massa van het vocht af en verdeel dit over de kommetjes, bordje of coupes. Schik het fruit erbij en serveer met kletsoppen.

kletsoppen

- 75 gr boter kamertemperatuur
- 275 gr witte basterdsuiker
- 75 gr amandelen gemalen
- 2 gr. kaneel
- 125 gr. bloem gezeefd
- 50 ml water
- 2 gr. zout

kletsoppen

Meng de zachte boter met de basterdsuiker en voeg al roerend het water toe. Voeg vervolgens amandelen, kaneel en zout toe en roer het geheel goed door. Meng vervolgens de bloem erdoor (kruimel het deeg met de hand). Deeg goed mengen maak er een worst van. Snijd deze in dunne plakjes en leg ze op een beboterde bakplaat. Prak ze met een natte vork plat. Bak ze af op 225 graden ± 10 minuten tot dat ze bruin zijn. (Houd er rekening mee dat het deeg van zelf wat uitvloeit.) Neem de bakplaat uit de oven, laat even afkoelen en haal de nog zachte koekjes met een plamuurmes van de plaat. Leg ze op een schoon aanrecht tot ze koud en krokant zijn. Kletsoppen zijn gevoelig voor vocht. Ze worden dan snel slap.

Gebakken ananas met karamelsaus en panna cotta.



Ingrediënten:

voor de panna cotta

- 250 ml room
- 1 citroen het sap en de rasp.
- 3 gr bladgelatine. in water geweekt

voor de gebakken ananas

- 1 hele verse ananas
- 100 ml. Water
- 150 gr. Suiker
- 1 kaneelstokje
- 1 vanille stokje
- 1 kruidnagel

Voor de karamelsaus

- 50 gr. suiker
- 20 gr. Water
- 50 gr. Room
- 1/3 vanille stokje
- scheutje rum

Bereidingswijze:

Pannacotta:

Verwarm de room met citroensap,- rasp en suiker en voeg geweekte gelatine toe. Roer goed door tot dat de gelatine helemaal is opgelost.

Ananas

Verwarm de oven op 180 graden.

Maak de verse ananas schoon en verdeel hem in 4 parten in een vuurvaste schaal. Maak suikerwater van water, suiker, kaneel, vanillestokjes en kruidnagel en schenk dit bij de ananas in de schaal. Plaats de schaal in de oven en verhit het geheel gedurende ± 1,5 uur. Overgiet elke 5 minuten de ananas met het vocht uit de schaal en draai de stukken ananas elke 10 minuten om, zodat ze mooi zacht worden en doortrokken zijn met het vocht. Laat afkoelen.

Karamelsaus

Karameliseer de suiker met het water in een pannetje op hoog vuur. Blus af met room als het mengsel goudbruin is gekleurd (let op:neem de pan eerst van het vuur en wacht even met het toevoegen van de room, want door de hoge temperatuur van de suiker kan het gaan spetteren) Roer goed door en voeg daarna de vanille en de rum toe. Meng het geheel goed door en laat nog 5 minuten zachtjes door koken, zodat de suiker helemaal oplost. Giet de saus door een zeef.

Presentatie

Snijd de ananas in plakjes, bak ze in een pan met anti aanbaklaag goud bruin. Serveer de panna cotta op kamertemperatuur. Verwarm de karamelsaus en nappeer deze eroverheen.

Recept : Jan Vermunt