

# MENU APRIL



## Zalm | groenten | sabayon

Ingrediënten 12 personen:	Bereidingswijze:
<p><b>Visbouillon</b></p> <p>1 kg visgraten/koppen                      1 ui                      2 stengels bleekselderij                      1 prei - wit deel                      6 peterselietakjes                      200 ml witte wijn (droog)                      2 laurierblad                      6 zwarte peperkorrels                      3 eetlepels zonnebloemolie                      zout naar smaak                      1,5 lt water</p>	<p><b>Visbouillon</b></p> <p>Hak de visgraten in stukken van 5 cm en leg ze met de viskoppen zonder ogen in een grote bak met water.                      Laat 15 minuten weken, zo verdwijnt het bloed uit de graten, giet af en laat uitlekken in vergiet.                      Pel en snipper de ui en maak de bleekselderij en prei schoon en hak fijn.                      Verhit de olie in een grote pan en fruit de ui met de bleekselderij, prei en peterselietakjes 5 minuten zonder te kleuren.                      Voeg de graten en koppen toe en bak zachtjes mee tot het visvlees wat witter wordt.                      Blus af met de wijn en laat iets verdampen.                      Schenk 1,5 liter water of tot alles onderstaat in de soeppan en breng aan de kook.                      Laat daarna onafgedekt op heel laag vuur trekken en schuim de soep af.                      Voeg als er geen schuim meer ontstaat de laurier en de peperkorrels toe en laat 20 minuten trekken.                      Schenk de visbouillon door een fijne zeef en passeer door een doek.                      Kook in tot 400 ml.</p>
<p><b>Sabayon</b></p> <p>400 ml visbouillon (zie boven)                      4 eidooiers <b>van het dessert</b>                      200 ml room                      100 g boter in blokjes                      citroensap                      zout en witte peper</p>	<p><b>Sabayon</b></p> <p>Klop in een kom de eidooiers au bain-marie met de room op en schenk het al roerend door de ingekookte visbouillon.                      Let op, temperatuur niet warmer dan 70°C om te voorkomen dat het roerei wordt.                      Blijf kloppen en kook de saus op laag vuur door tot er een iets dikkere substantie ontstaat.                      Neem de saus van de warmtebron en voeg de klontjes boter in kleine porties toe om een mooie gladde saus te krijgen.                      Breng de saus op smaak met enkele druppels citroensap, zout en witte peper. Houd de sabayon tot gebruik warm in de warmhoudkast.</p>
<p><b>Sous-vide zalm</b></p> <p>600 ml water                      85 g koosjer zout                      5 g suiker                      600 g zalmfilet zonder graten                      25 ml druivenpitolie                      knoflook                      dille</p>	<p><b>Sous-vide zalm</b></p> <p>Verwarm de sous-vide voor op 52°C.                      Meng water, zout en suiker in een ruime kom tot de suiker en het zout is opgelost.                      Snijd de zalm in 12 stukken van elk ca. 50 gram.                      Leg de stukken zalm in het mengsel en zet voor 20 minuten afgedekt in de koelkast. Haal de zalm na 20 minuten uit het mengsel en spoel de overtollige pekkel onder de koude kraan van de zalm.                      Dep de zalm droog met keukenpapier, wrijf hem in met druivenpitolie.                      Leg wat knoflook, dille en een dun half schijfje citroen op de portie zalm en vacumeer.                      De stukjes zalm dienen los in de vacumeerzak te liggen.                      De bereidingstijd in de sous-vide is 20 minuten op 52°C.                      Als de vis gaar is, is hij doorschijnend roze.</p>

# MENU APRIL



<p><b><u>Julienne van groente</u></b></p> <p>1 gele courgette 1 groene courgette 1 prei - wit deel 10 g bouillonpoeder peper en zout</p>	<p><b><u>Julienne van groente</u></b></p> <p>Snijd de courgettes met schil en de prei in julienne. Blancheer de groenten in ca. 5 minuten in een pan met een bodempje groentebouillon. Giet af en laat goed uitlekken. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p><b><u>Bladerdeegvisje</u></b></p> <p>3 plakjes bladerdeeg eigeel uit fles 12 peperkorrels Uitsteek vormpje vis</p>	<p><b><u>Bladerdeegvisje</u></b></p> <p>Warm de oven voor op 200°C. Leg het uitsteekvisvormpje op het bladerdeeg en steek er 12 visjes uit. Leg de visjes op de bakplaat. Bestrijk ze dun met eigeel. Leg op de plaats van het oog een zwarte peperkorrel. Bak de visjes in ca. 15 minuten goudbruin in de oven.</p>
<p><b><u>Eindbewerking</u></b></p> <p>4 sprietten bieslook</p>	<p><b><u>Eindbewerking en presentatie</u></b></p> <p>Knip de bieslook fijn. Verdeel de groenten op de voorverwarmde borden en leg op elk bedje een zalmfilet. Schenk de sabayonsaus naast de zalmfilet en dresseer het bladerdeeg visje en de bieslook.</p> 