

2012



Menusuggestie Diner en Blanc, Restaurant Savelberg

Ook dit jaar creëerde Henk Savelberg van Restaurant Savelberg te Voorburg
weer een speciaal menu voor het Diner en Blanc Nederland

*C*antaloupe-meloen gevuld met salade van tomaat
Met gamba en san-daniel ham

*C*annelloni van rosbeef en gegrilde groenten
Met zuurdesemcroutons en een mosterddressing

*F*rambozenmousse
Met rood fruit en Cava sabayon

Zie pagina 2 t/m 4 voor receptuur.

Receptuur:

Recepten zijn op basis van 4 personen!

Cantaloupe-meloen gevuld met salade van tomaat,

Met gamba en san-daniel ham

(Zwarte) quinoa:

2 el zwarte quinoa

½ st Sjalot

Olijfolie

1 st Limoen

Peper en zout

Bereidingswijze:

Spoel de quinoa af in een zeefje onder de kraan. Fruit de sjalot aan in olie. Voeg de quinoa toe en zet onder met water. Breng het water op smaak met peper en zout. Kook de quinoa in 15 minuten gaar. Giet af op een zeefje en breng deze op smaak met limoensap, olijfolie peper en zout.

Gamba:

12 st Gamba's

2 st Tijn

Peper en zout

Olijfolie

Bereidingswijze:

Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal. Bestrooi deze met peper, zout en tijn.

Bak de gamba's in een bakpan gaar met olijfolie.

Cantaloupe meloen:

Snij de cantaloupe meloen door de midden en verwijder het zaad. Verwijder nu het vlees en snij dit in gelijkmatige stukken. Bewaar deze stukken voor door de salade. Van de onderkant van beide helften een klein stukje af zodat deze rechtop blijft staan. Let op: er mag geen gat ontstaan in de onderkant van deze meloenhelften!

Tomaat meloensalade:

¼ st watermeloen

80 gram gesneden san-daniel ham

4 st gele cherrytomaat

4 st rode cherrytomaat

1 green tiger tomaat

50 gram oude geitenkaas

4 takken basilicum

12 st rucola

Het vruchtvlees van de cantaloupe meloen

Bereidingswijze:

Snij de watermeloen in gelijkmatige stukken en bewaar ongeveer de helft voor de vinaigrette. Snij de tomaten in gelijkmatige stukken. Meng de tomaten en meloen. Voeg hierna de ham en gamba's toe. Breng op smaak met de watermeloen vinaigrette. Doe dit terug in de uitgeholde meloenen, en schep hierop een beetje van de quinoa. Garneer dit af met de rucola en basilicum. En schaf hierover de geitenkaas.

Watermeloen vinaigrette:

¼ st Watermeloen
3 el Witte wijn azijn
6 el archide olie
2 el olijfolie
½ el honing
Peper en zout

Bereidingswijze:

Pureer de watermeloen met de azijn en honing. Voeg tijdens het pureren de olie toe. Doe door een fijne zeef en breng op smaak met peper en zout.

Cannelloni van rosbief en gegrilde groenten

Met zuurdesemcroutons en een mosterddressing

240 gr gesneden gebraden rosbief
½ courgette
1 grote portobello paddenstoel
4 st bos-ui
1 st little jam sla/ of romeinse sla
1 sjalot
Olijfolie
Peper en zout
1 bakje tuinkers

Bereidingswijze:

Snij de courgette en de portobello in dunne plakken. De courgette, portobello en de bos-ui licht mengen met wat olie en gaar roosteren op een BBQ (in een grillpan kan ook). Snij de sjalot in dunne ringen en fruit deze aan in wat olijfolie. Beleg het aanrecht blad met krimpfolie, 2 lagen op elkaar van ongeveer 20 bij 60 cm. Wrijf de lagen goed op elkaar. Beleg het plastic met de gesneden rosbief en verdeel de groenten, sla, sjalot en bieslook over het vlees en bestrooi dit met peper en zout.

Rol het vlees nu in de lengte op met behulp van het plastic, zodat een lange rol ontstaat. Snij de rol nu in 8 gelijke stukken en verwijder het plastic

Zuurdesemcroutons:

Zuurdesem brood
1 teentje knoflook
Olijfolie
Peper en zout

Bereidingswijze:

Snij het zuurdesem brood in dunne plakken, wrijf deze plakken in met het teentje knoflook, besprenkel met de olijf olie en peper en zout.
Bak de croutons goudgeel in een oven van 170c.

Mosterddressing:

2 el mosterdzaad
2 el witte wijn azijn
1 tl grove mosterd
1 el suiker
1 dl druiven pit olie
Peper en zout
Bieslook

Met dank aan: Henk Savelberg | Restaurant Savelberg Voorburg | www.restauranthotelsavelberg.nl

Bereidingswijze:

Kook het mosterdzaad in water met een beetje zout in 45 min. Gaar, giet af op een zeef. Laat de suiker in een pannetje karamelliseren, blus af met de azijn en laat even los koken. Voeg nu de mosterd, mosterdzaad en de olie toe. Laat dit afkoelen en voeg de fijn gesneden bieslook toe. Breng op smaak met peper en zout.

Dresseren:

Leg twee rolletjes rosbief kruislinks op elkaar, leg hier twee stuks zuurdesemcroustons tegen. Bestrooi het geheel met tuinkers en schep hier wat van de mosterddressing omheen. (Evt. serveren met aardappelsalade.)

Frambozenmousse

met rood fruit en Cava sabayon

Roodfruit :

8 aardbeien
12 frambozen
8 ontpitten kersen
8 bramen
1 doosje bosbessen

Frambozenmousse

0.25 l frambozen puree
4.5 bl gelatine
0.375 l. geslagen room (yoghurtdikte)
100 gr Italiaans schuim
60 gr suiker

Italiaans schuim

30 gr water
150 gr suiker
75 gr eiwit

Bereidingswijze:

Schuim: Breng het water met de suiker aan de kook. Kook tot 117 graden. Doe het eiwit in de een kom en begin te mixen en giet hier de hete suikersiroop bij. Mix net zolang tot dat het geheel afgekoeld is.

Verwarm de frambozenpuree en los hierin de geweekte gelatine in op. Als de massa bijna is afgekoeld voeg de lobbige geslagen room toe en spatel goed door. Voeg nu het Italiaans schuim toe en meng dit goed. Stort de massa in vier ijscoupees. Laat de massa opstijven in koeling. Verdeel hierop fijn gesneden rood fruit.

Cava sabayon

2 eidooier
1 ei
50 gr suiker
120 cava
1 bl gelatine
100 gr geslagen room (yoghurtdikte)

Bereidingswijze:

Ei, dooier, suiker, cava, met een garde au bain-marie net gaar kloppen, geweekte gelatine toevoegen, koud kloppen en mengen met de room. Bewaar in koud met gas. Voor het serveren de sabayon opspuiten.

Met dank aan: Henk Savelberg | Restaurant Savelberg Voorburg | www.restauranthotelsavelberg.nl