

>=<

ESCARGOTS IN KERRIE-ROOMSAUS

ZALM OP ZUURKOOL MET NOUILLY PRATSAUS

SORBET VAN TOMAAT

ROLLETJE VAN MECHELSE KOEKOEK EN LAM

TAARTJE VAN WITTE CHOCOLADE EN PEPERKOEK

ESCARGOTS IN KERRIE-ROOMSAUS

2	blikjes	escargots (één groot en één klein blikje, of drie kleintjes)	
75	gr	sjalotjes	
75	gr	koude boter	
3	tl	kerriepoeder	bosje bieslook
2	dl	room	
2	dl	Pineau des Charentes	
3	pl	bladerdeeg	

Snijd drie plakken bladerdeeg in vieren. Steek uit deze vierkantjes kleinere rondjes ca. van 4 cm. Smeer beide in met wat eigeel en bak ze in 12 à 15 minuten goudgeel in de oven op 190°C. Halveer de dekseltjes.

Fruit de sjalotjes glazig in een beetje boter.

Voeg de Pineau des Charentes toe en laat 2 min. zachtjes koken.

Open de blikjes en doe de slakken met het gegeleerde vocht in een steelpan. Zodra de geleï is gesmolten max 30°C de slakken eruit zeven. Het vocht bewaren.

Voeg peper, room en kerrie toe en laat de saus tot de helft inkoken.

Pocheer de slakken 1 min. in hun eigen vooraf warm gemaakte vocht en haal ze uit de pan.

Roer er de koude boter door en verwarm op het laatste moment de slakken een beetje in de saus.

Leg het bladerdeegbakje met het gat erin op het verwarmd bord, schep wat slakjes in de opening, giet er wat saus over en omheen, leg het gehalveerde dekseltje er half op en leg er wat sprietjes bieslook over.

Wijnadvies: Maquehua Chardonnay of Pinot Gris

ZALM MET EEN ZUURKOOLSTAMPOTJE

1	kg	zalmfilet	Saus:		
700	gr	zuurkool	3,5	dl	visfond
		witte wijn	3		sjalotjes
		(Elzasser Pinot Blanc)	1	dl	Noilly-Prat
250	gr	ontbijtspek	175	gr	boter
1	bos	Cresson (Belgische)	4½	dl	room
1	bl	laurier	0,6	dl	witte wijn
7	st	jeneverbessen			zout en peper
					(eventueel een beetje honing)
350	gr	aardappelpuree			

Spoel de zuurkool af onder koud water en kook het zachtjes in de witte wijn met de jeneverbessen en de laurier in circa 30 minuten. Bak de zalmfilets kort voor het serveren kort aan in olijfolie en bewaar ze op een ovenschaal tot het doorgeven. Snijd de spekblokjes in brunoise en bak ze krokant. Bewaar ze om ze later door de stampot te mengen. Pureer de gekookte aardappelen met een pureeknijper en laat de zuurkool in een zeef uitlekken. Meng de puree met de zuurkool en de spekblokjes met hun braadvocht en breng op smaak met zout en peper.

Gaar vlak voor het doorgeven de zalm in 6-7 minuten in de oven op 160 graden. Vooral niet te lang! Bestrooi de zalmfilets met zout en peper.

Fruit de sjalotjes in de boter glazig en schenk de visfond, Noilly Prat en wijn in de pan en laat het vocht op een klein vuur tot een derde inkoken. Zeef het vocht, klop de room er met een garde door en kook het geheel tot sausdikte. Breng de saus op smaak met zout, citroensap en iets cayennepeper bind eventueel met wat aardappelzetmeel. Klop de in klontjes verdeelde koude boter op het laatste moment door de saus met een staafmixer.

Verdeel de zuurkoolstampot in het midden op de warme borden. Leg de zalm op de zuurkool en verdeel de saus rond de zalm. Garneer met een toef cresson naast de zalm.

Wijnadvies: Chardonnay

PETERSELIE-CITROENSORBET

150	gr	suiker
1½		citroen (sap van)
5	dl	water
1	bos	peterselie
5		citroenen
4		trostomaten
60	gr	suiker
2		gelatineblaadjes

Zet de suiker met het water op het vuur en laat de suiker oplossen. Voeg van het vuur af de citroensap toe en laat afkoelen.

Maak de peterselie schoon en ontsteel deze. Hou 12 mooie plukjes apart voor de garnering.

Pureer de peterselie met een beetje water in de blender. Laat de peterseliepuree in een doek uitlekken en vang het vocht op. Laat dit vocht enige tijd in een hoog glas staan zodat de groene kleurstof naar beneden zakt. Giet vervolgens het meest heldere deel weg.

Voeg het overgebleven peterseliesap toe aan het afgekoelde suikerwater en laat alles in de sorbetière tot ijs draaien.

Was de vijf citroenen en snij er 36 plakjes af. Schil van de resterende citroenen het gele gedeelte (zonder het wit) en snij deze schilletjes in ragfijne reepjes. Blancheer deze reepjes kort in een beetje water en konfijt ze vervolgens in een mengsel van enkele eetlepels water en 60 gram suiker tot een stroperige massa ontstaan is.

Ontvel de tomaten en snij deze in 36 partjes.

Leg op elk voorgekoeld bordje 3 plakjes citroen. Maak quenelles van de peterseliesorbiet met behulp van 2 vochtige lepels. Op elk plakje citroen één quenelle.

Garneer af met reepjes trostomaat, gekonfijte citroen-schilletjes en een peterselietoefje.

ROLLETJE VAN MELCHELSE KOEKOEK EN WELSH LAMB
(in dit geval: maïskipfilet)

800	gr	maïskipfilet	Saus:		
400	gr	lamsfilet	2	dl	Pedro Ximenez sherry
500	gr	wilde spinazie	2	dl	kalfsfond
		varkensnet	1,5	dl	room
		boter	Aardappelquenelles:		
		peper en zout	50	gr	bloem
			750	gr	Aardappels (Nicola)
			2		eieren
					notenolie

Plet de Kipfilets tussen twee vellen plasticfolie met behulp van de platte kant van een vleesbijl tot plakken.

Snijd het lamsvlees eveneens in evenveel stukken.

Blancheer de blaadjes spinazie enkele seconden in kokend water en spoel de spinazie direct koud onder de koude kraan. Laat de blaadjes goed uitlekken. Beleg de plakken kip met de spinazieblaadjes. Leg het lamsvlees onderaan en bestrooi het geheel licht met peper en zout. Rol de plakken, beginnend bij het lamsvlees, stevig op en wikkel de rollen in varkensnet.

Braad de rolletjes in hete boter rondom aan en laat het vlees verder gaar worden in 10-12 minuten. Het lamsvlees moet nog mooi rosé blijven.

Kook voor de saus de sherry in tot een stroperige massa. Schenk hier vervolgens de kalfsfond en room bij en kook het vocht in tot sausdikte.

Druk intussen de aardappel door een pureeknijper en meng er de eieren, gezeefde bloem, peper en zout door. Maak met behulp van twee vochtige lepels quenelles van het aardappeldeeg en bak die goudbruin in een laag hete notenolie. Laat de quenelles uitlekken op keukenpapier. Trancheer de kiprolletjes en schik die samen met de aardappelquenelles en de witlof op warme borden. Schep de saus rond het gerecht.

Wijnadvies: Vaqueyras

WITLOF IN BIERSAUS

12	st	witlof	1	dl	kipbouillon
120	gr	boter	4	el	wit paneermeel
1		flesje bruin bier	4	el	geraspte Gruyèrekaas
1		suikerklontje			

Maak de witlof schoon door de losse blaadjes en de bittere kegeltjes aan de onderkant te verwijderen. Snij de bovenkant recht bij.

Doe 100 gr boter in een braadslee op een klein vuur. Leg de witlof erin, mooi naast elkaar. Zet het vuur hoger en leg een deksel op de braadslee. Wanneer de boter begint te zingen en de witlof aan één kant kleur heeft gekregen deze omdraaien en de andere kant laten kleuren. Dan bier toevoegen, suiker, bouillonblokjes en nog een mespuntje zout. Schuif de braadslee met deksel erop in een voorverwarmde oven van 200° C en laat nog 20 min. garen.

Neem dan de witlof uit de oven en leg deze in een gratineerschotel. Laat het vocht van de braadslee inkoken tot enkele lepels en giet deze siroop dan over de witloof. Bedek de witlof met de paneermeel en de geraspte kaas en leg er enkele klontjes boter op. Gratineer ze onder de salamander tot er een mooie gouden korst op komt. Serveer met wat saus.

TAARTJE VAN WITTE CHOCOLA EN PEPERKOEK,
ROOMIJS VAN BOTERBABELLAARS EN RODEWIJNSIROOP

Roomijs:

250	gr	boterbabbelaars
3	dl	melk
6		eidooiers
0,1	dl	glucose
2	dl	room

Peperkoek:

125	gr	zelfr. bakmeel
50	gr	br. Basterdsuiker
¼	tl	kaneelpoeder
¼	tl	gem. kruidnagelpoeder
½	tl	gem. nootmuskaat
¼	tl	gemberpoeder
75	gr	melk
20	gr	boter
		mespunt zout

Rodewijnsiroop:

200	ge	suiker
125	gr	rode wijn
70	gr	water
35	gr	cassisazijn
1	bl	gelatine

Amandelkoekjes:

100	gr	suiker
40	gr	gesmolten boter
125	gr	room
100	gr	geschaafde amandel

Roomijs: Babbelaars in een draaiende keukenmachine fijnmalen en smelten in een pan met een dikke bodem. Voeg in een keer de warme melk en glucose toe en laat de babbelaars geheel oplossen. Dooiers loskloppen. Het melk- babbelaarmengsel onder voortdurend roeren met een garde rustig bij de dooiers voegen. Weer terug in de pan gieten en op laag vuur al roerend laten binden. Af laten koelen, lobbij geslagen room toevoegen en in ijsmachine opdraaien.

Gelei:

100	gr	(poeder)espressokoffie
20	gr	Cointreau
20	gr	Amaretto
40	gr	suiker
20	gr	koffielikeur (Kahlua)
2,5	bl	gelatine

Harde wener bodem:

350	gr	bloem
150	gr	witte basterdsuiker
200	gr	boter
1		ei
4	gr	zout
10	gr	citroenrasp

Witte chocolademousse:

200	gr	melk
100	gr	amandelmelk (zie onder)
3		eidooiers
15	gr	vanillesuiker
50	gr	witte chocolade
4	bl	gelatine
500	gr	room

Amandelmelk:

20	gr	gepelde amandelen
10	el	water

Voor de **peperkoek** alle ingrediënten mengen en als laatste de melk en gesmolten boter toevoegen. Afbakken in kleine ronde, met boter ingevette bakvorm (10 cm doorsnede, 4-5 cm hoog) gedurende 20 minuten op 160 graden.

Rodewijnsiroop: alles aan de kook brengen tot 110 graden en hierin de, 5 minuten in koud water geweekte gelatine, oplossen.

Gelei: alles even tegen de kook aanbrengen en hier de geweekte gelatine oplossen.

Harde wener bodem: de ingrediënten goed mengen en bij voorkeur 1 nacht laten rusten. Het deeg in cirkelvorm uitrollen over de bodem van een met boter ingevette springvorm van 124 cm doorsnede. Het deeg moet ongeveer een halve centimeter dik zijn. Deze bodem in een oven goudbruin bakken gedurende 25 min. op 160°C.

Mousse: melk samen met amandelmelk koken. Dooiers en vanillesuiker loskloppen, melk rustig toevoegen en op laag vuur roerend laten binden. Chocolade toevoegen de geweekte gelatine hierin oplossen. Hangend laten worden en halfgeslagen room erdoor spatelen.

Amandelmelk (als er geen kant en klare amandelmelk is) : amandelen (met bruin vel) in kokend water laten broeien totdat het vlies loslaat. De amandelen pellen en deze in de mixer fijnmalen en langzaam druppelsgewijs het water toevoegen. Amandelmelk zonodig door een natgemaakte passeerdoek goed uitwringen.)

Amandelkoekjes: karameliseer de suiker lichtbruin in een pan met een dikke bodem. Blus de karamel met de room en de gesmolten boter. Laat de karamel goed oplossen en voeg wat later de amandel toe. Maak van de massa rondjes op bakpapier en bak ze in ca. 10 minuten af in een op 200 graden voorverwarmde oven. Als de koekjes uit de oven komen zijn ze nog slap en modelleerbaar.

Uitserveren: plaats de ronde peperkoek in het midden op de afgekoelde harde wener bodem en bedek deze met witte chocolademousse. Maak de bovenkant mooi egaal met een lange spatel. Laat de mousse in de koeling opstijven. Maak dan de koffiegelei, laat deze enigszins afkoelen en giet een dunne laag gelei over de top van de taart en laat ook dit weer opstijven. Neem bordjes en maak hierop met een spuitfles of -zak lange dunne banen rodewijnsiroop. Snij met een in warm water gedoopt mes taartpunten en serveer naast de punt een bolletje ijs en het amandelkoekje.