

MENU OKTOBER 2002

0

HOORNTJES MET KREEFTVULLING

ZALM MET VENKEL

PAPRIKASOEP

GESTOOFDE CATALAANSE KONIJNENBOUT

DESSERT VAN ROOD FRUIT

HOORNTJES MET KREEFTVULLING

2		flauwe kreeften			
12	pl	brickdeeg of filodeeg			
4		grapefruits			
1		sinaasappel (schil van)			
1	bosje	bieslook		dressing	
40	gr	sesamzaad	2	dl	olijfolie
200	gr	crème fraîche	1		citroen (sap van)
			2		sjalotjes (ringetjes)

Garnering:

½	bosjes	kervel
½	bosje	dragon
1	krop	eikenbladsla

Kook de kreeften 15 minuten in kokend water met wat zout. Laat ze afkoelen in het kooknat. Snijd de kreeften overlans door en haal het vlees uit het pantser en de scharen en zet apart.

Maak een vinaigrette van olijfolie, sap van een ½ citroen en een in ringetjes gesneden sjalot.

Rol het filodeeg om de ingevette stalen roomhoornpennen zet ze 4 à 5 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

Meng het kreeftenvlees met de crème fraîche, fijngeknipt bieslook, fijngehakte schil van de sinaasappel, zout en peper.

Vul de deeghoortjes met deze kreeftfarce en leg ze op de borden.

Schik aan de ene kant partjes grapefruit en aan de andere kant slablaadjes, overgoten met de vinaigrette.

Versier met dragon en kervel.

Wijnadvies: Hardy's Chardonnay/Sauvignon

ZALM MET VENKEL

Ingredienten:

600 gram champignons
 1 knolselderij
 1 courgette
 6 worteltjes
 300 gr garnalen
 1.200 gr verse zalm
 6 venkelknollen

Witte wijnsaus:

6 sjalotten
 ½ ltr witte wijn
 ½ ltr visfumet
 2 dl room
 enkele draadjes saffraan
 Garnering:
 6 tomaten
 dille
 zwarte foreleitjes

Snijd de paddestoelen, knolselderij, courgette, worteltjes en garnalen in een zeer fijne brunoise (2 mm x 2mm). Hak de sjalotten fijn en stoof het geheel in boter. Laat afkoelen.

Snijd de zalm in zeer dunne plakken en bedek er de holte van een kleine diepe soeplepel mee.

Laat een deel over de rand hangen.

Vul de soeplepel met het groentemengsel en dek af met de zalm.

Haal de pakketjes uit de lepel en leg ze omgekeerd op een ingevet bakblik.

Bestrijk ze met olijsolie.

Verwarm de oven voor op 150° en laat de zalmpakketjes in 10 minuten garen.

Neem van de venkelknollen 12 mooie bladeren en laat daar het steeltje aanzitten. Snijd de rest van de venkel in brunoise.

Kook de bladeren beetgaar; stoof de brunoise in boter.

Ontvel de tomaten, haal de zaadjes er uit en snijd het vruchtvlees in kleine ruitjes.

Witte wijnsaus:

Laat gelijke hoeveelheden witte wijn en visfond met gehakte sjalotten inkoken tot 1/3. Voeg de room toe en laat opnieuw inkoken tot sausdikte.

Strooi er enkele saffraandraadjes in en laat even meekoken.

Maak op de borden een spiegel van saus en leg in het midden een schep gestoofde venkel. Plaats hierop het zalmpakketje en zet het venkelblad hier rechtop tegenaan.

Leg een lepeltje kaviaar op de zalm en garneer het geheel met ruitjes tomaat en enkele kleine takjes dille.

Wijnadvies: Chablis

PAPRIKASOEP

6 rode paprika's
 2 uien
 70 gr boter
 2 ltr kalfs- of runderbouillon
 2 dl slagroom
 gehakte bieslook
 selderij
 1 kleine prei

De paprika's doorsnijden, schoonmaken, wassen en in reepjes snijden. De ui snipperen en in de hete boter glazig laten worden, de paprikastukjes toevoegen en afgedekt gaarstoven. De paprika in de keukenmachine pureren, door een zeef wrijven en met de bouillon aan de kook brengen. De soep op smaak brengen met peper en zout. De room al kloppend bij de soep voegen, maar niet meer laten koken. De soep met gehakte bieslook en selderij garneren en met dun gesneden even voorgearde preireepjes in voorverwarmde soepkoppen serveren.

GESTOOFDE CATALAANSE KONIJNENBOUT

12		konijnenbouten	Garnituur:
5		tomaten	geglaceerde koolraap
2		preien	groententaartje
1		winterwortel	
1	stokje	kaneel	
1	stokje	vanille	
3	tenen	knoflook	
175	gr	amandelen	
3	el	sherryazijn	
2	takjes	tijm	
2	takjes	rozemarijn	
1	fles	Merlot	
35	gr	pure chocolade	
12		aardappelen	

Dit gedeelte wordt gedaan door de huismeester:

Doe de konijnenbouten in een grote braadpan. Voeg hier de in grove stukken gesneden tomaten, prei, wortel toe alsmede de kaneel, vanille, knoflook, gehakte amandelen, kruidnagel, sherryazijn, tijm en rozemarijn en laat zo lang mogelijk marinieren (12 uur).

Haal de bouten uit de pan, dep ze droog en braadt ze bruin in de boter. Voeg de marinade en ingrediënten toe en laat 3 uur op een laag vuur garen. Schep het vlees uit de pan (de bouten moeten heel blijven)

Haal kaneel- en vanillestokjes en de kruidnagel uit de groenten en laat de rest op een laag vuur tot 1/3 inkoken. Doe de saus eerst in de keukenmachine en maal zo fijn mogelijk en vervolgens in de blender en maal tot zeer fijn tot er een egale massa ontstaat.

Smelt de chocolade in een pan en voeg beetje bij beetje de saus toe en doe de bouten erbij. **De saus mag niet meer koken.**

Bereid een mooie aardappelpuree (koken, knijpen in de pureeknijper, boter nootmuskaat, peper, zout, scheutje notenolie, scheutje room).

Leg een boutje op een voorverwarmd bord, napeer met de saus en garneer met een waaiertje van raapschijfjes en een groententaartje. Leg er de aardappelpuree bij.

Wijnadvies: Bordeaux

GEGLACEERDE KOOLRAAP

2		koolrapen	25	gr	boter
½	tl	zout	½	el	fijnggehakte peterselie
1	tl	citroensap			
½	tl	suiker			

Schil de koolraap met een dunschiller en snijd elke koolraap in schijfjes van 5 mm dikte. Doe in een pannetje en voeg 2 kopjes water toe, het zout, de suiker, citroensap en de boter.

Kook ze met het deksel schuin op de pan in ca 15 min gaar. Het vocht moet dan stroperig zijn en bijna volledig verdampt. Als dat niet zo is, even zonder deksel op het vuur laten staan om het overtollige vocht te laten verdampen. Schud de raapjes op met een snuffje peper en de fijnggehakte peterselie.

GROENTENTAARTJE

300	gr	Belgische spinazie (groot blad)			
400	gr	bospeen	3		eieren
2		gele courgettes	2½	dl	room
2		groene courgette			peper, zout

Verwijder de spinaziesteeltjes en blancheer de spinazie even in ruim kokend water met wat zout. Spoel ze onder koud stromend water goed af en laat ze in een vergiet uitlekken.

Maak de worteltjes schoon en snij ze in de lengterichting in reepjes van ½ cm.

Was de courgettes, droog ze af en snij ze overlans doormidden. Hol ze uit met een theelepel, maar zorg dat er nog 1 cm van het vruchtvlees aan de schil blijft zitten. Snij de schil in de lengterichting en reepjes van ½ cm.

Klop de eieren met de room los en kruid met peper en zout.

Dep de spinaziebladeren goed droog. Beboter stalen ringen en bekleed deze met de spinaziebladeren, hou voldoende over om de bovenzijde te sluiten. Leg op de bodem een laagje wortelreepjes en daarop een laagje gele courgettes. Schep hierover ei/roommengsel tot de massa bedekt is. Hierop een nog een laagje wortelreepjes en een laagje groene courgette-reepjes en weer opvullen met ei/roommengsel. Dek af met de spinaziebladeren.

Dek taartje af met alu-folie prik er een gaatje in voor de ontluchting en plaats gedurende 45 à 50 min in een voorverwarmde oven van 150 graden.

WARME CHOCOLADECAKES MET VANILLES AUS
EN RODE VRUCHTEN

Vanillesaus:

6	dl	melk
1		vanillestokje
12	gr	maïzena
1		eidooier
35	gr	suiker
250	gr	aardbeien
1		doosje frambozen
1		doosje bramen
200	gr	couverture

Chocoladecake:

100	gr	suiker
200	gr	bittere chocolade
200	gr	boter
200	gr	poedersuiker
6		eieren
6	el	Banyuls
2	el	maïzena

Notenijs:

(volgens recept)		
150	gr	hazelnoten

Verwarm de oven voor op 175°C. Leg de stalen deegroller in de vriezer.

Maak vanille-ijs volgens recept. Draai er ijs van. Als het geheel gaat opstijven strooi er de fijngehakte hazelnoten doorheen.

Smelt de couverture au bain marie en maak er op een koude plaat vormpjes van en krullen op de koude stalen deegroller door deze onder een snel heen en weer bewegend pipetje gevuld met gesmolten chocolade te houden.

Verwarm **het grootste deel** van de melk langzaam in een pan en doe hierin het ingesneden vanillestokje. Laat dit geheel op een zacht vuurtje 30 minuten koken. Meng de maïzena met de suiker en de eidooier en voeg hier **de rest van de melk** aan toe. Neem het vanillestokje uit de melk, schraap de zwarte zaadjes eruit en doe deze terug bij de melk. Voeg het maïzenamengsel toe en laat nog even doorwarmen, pas op voor schiften.

Breek de chocolade in stukjes en smelt au bain marie boven een pan kokend water. Doe de boter erbij en de 150 gram poedersuiker.

Splits de eieren en klop de dooiers met 6 eetlepels Banyuls door het chocolademengsel. Klop in een schone kom de eiwitten stijf en strooi maïzena met 50 gram poedersuiker door een zeef over de eiwitten en klop het geheel even goed door. Spatel het chocolademengsel luchtig door het eiwit.

Vet 12 soufflévormpjes in leg een rondje ingevet bakpapier op de bodem en schep het beslag erin. Bak de cakejes in circa 25 minuten in het midden van de oven (180 graden) gaar. Laat de cakejes iets afkoelen en haal ze voorzichtig uit de vormpjes haal het bakpapier eraf en plaats op de borden. Schenk de vanillesaus er omheen, garneer met rood fruit en leg er een bolletje notenijs bij.