

MENU NOVEMBER 2002

CARPACCIO VAN OSSENHAAS MET  
GEFRITUURDE KNOFLOOK

ARTISJOKKENTAARTJE

HELDERE CONSOMMÉ VAN CHAMPIGNONS

HERTENRUG MET EEN SAUS VAN KRIEKENBIER

HAZELNOOTTAARTJE MET NOGA-IJS

CARPACCIO VAN OSSENHAAS MET  
GEFRITUURDE KNOFLOOK

900	gr	ossenhaas	60	gr	kervel
1	potje	truffel	100	gr	Parmezaanse kaas (aan een stuk)
		basilicum			
120	gr	knolselderij			melk
60	gr	knoflook	1	dl	olijfolie
100	gr	bieslook	12	gr	grof zeezout selderijzout peper

Snijd de selderij in zeer kleine blokjes (ca. 2 x 2 mm).

Snijd het bieslook in dunne ringetjes.

Haal het grofste van de buitenkant van de truffels en snij in dunne plakjes.

Pel de knoflooktenen en schaf ze met een keukenschaaf in dunne plakjes. Blancheer ze twee maal in water en één maal in melk. Laat ze uitlekken en frituur ze op 180°C. Breng op smaak met selderijzout.

Snijd de ossenhaas in flinterdunne plakken en leg ze op met olijfolie en peper bestreken borden, breng op smaak met peper en zout. Strooi er bieslook, truffel en selderij over.

Versier met een paar krullen Parmezaanse kaas, kervelblaadjes, basilicum en de gefrituurde plakjes knoflook.

Wijnadvies: Hardy's Chardonnay/Sauvignon

## ARTISJOKKENTAARTJE

15	kleine	artisjokken	Voor het deeg:		
400	gr	groene kool snijbiet	350	gr	bloem
4	tenen	knoflook	0,3	dl	olijfolie
4		sjalotten	2	dl	water
2		eieren			snufje zout
2		eidooiers			
300	gr	ricotta	Garnering:		
150	gr	Grana padano (Parmezaanse kaas)	300	gr	gemengde sla of ruccola
0.3	dl	truffelnat majoraan olijfolie, extra vierge			

In een stoofpan een in vieren gesneden teen knoflook met 2 eetlepels olijfolie verhitten. Als de olie heet is de groene koolbladeren erbij doen, 3 tot 4 minuten met een vork omscheppen en uit de pan nemen. Het kookvocht bewaren en de groene koolbladeren grof hakken. De artisjokken schoonmaken, de blaadjes eraf trekken, in vieren snijden, de droge stukken verwijderen en de stukjes nogmaals halveren.

De sjalotten pellen, fijnhakken en met een platgeslagen teen knoflook en 5 eetlepels olijfolie in een pan fruiten. De artisjokken en het truffelvocht erbij doen. Zout en peper toevoegen. Nog 8 minuten laten sudderen en de knoflook eruit halen. De ricotta erdoor roeren en verder laten sudderen. Van het vuur nemen en de snijbiet, Parmezaanse kaas, gehakte majoraan, de hele eieren en de eidooiers erdoor roeren. Zout en peper toevoegen. Eventueel room toevoegen als de massa te droog wordt.

Van de aangegeven ingrediënten een gelijkmatig deeg maken en maak er met de pasta machine dunne vellen van (lasagnadikte). De stenen vormpjes zo dun mogelijk met het deeg bekleden, waarbij het deeg aan de randen ruim moet overhangen. De vulling erin scheppen en deegranden erover klappen en het midden met een deeggrondjes afsluiten. In de voorverwarmde oven op 200° 15-20 minuten bakken tot de taartjes mooi bruin en zeer knapperig zijn. Uit de oven nemen en even laten afkoelen.

Wijnadvies: Mahaqua Chardonnay  
(nooit rode wijn bij artisjokken)

## HELDERE CONSOMMÉ VAN CHAMPIGNONS

2	grote uien	12	gr	gedroogd eekhoortjesbrood
1	wortel	2	ltr	runderbouillon
1	prei	400	gr	champignons
2 st.	bleekselderij olijfolie	½	dl	sherry aceto balsamico
2 bl	foelie			zout en peper
2	laurierblaadjes	2	el	fijngesneden bieslook

Verwarm de oven voor op 200°C.

Week het eekhoortjesbrood zo lang mogelijk in ruim water.

Maak de ui, de wortel, de prei en de bleekselderij schoon en snijd ze in grove stukken. Doe een scheutje olie in de braadslee en schep de groenten erdoor. Plaats de braadslee in de oven tot de groenten lichtbruine randjes hebben. Doe de groenten in een soepketel. Blus de hete braadslee af met een beetje water en roer de aanbaksels goed los. Doe dit vocht bij de groenten en voeg foelie, laurierblaadjes, eekhoortjesbrood en de runderbouillon toe en laat ca. 45 minuten zachtjes trekken.

Snij de schoongeborstelde champignons in plakjes en kook ze in een beetje runderbouillon in enkele minuten gaar. Doe deze bouillon terug in de soeppan en houdt de champignons apart. Giet de bouillon door een zeef die bekleed is met een vochtig gemaakte doek. Breng de bouillon opnieuw aan de kook en breng op smaak met sherry, een scheutje aceto balsamico, zout en versgemalen witte peper.

Verdeel de champignons over voorverwarmde soepborden, giet de soep er over, bestrooi met fijngehakte bieslook en serveer uit.

## HERTENRUG MET EEN SAUS VAN KRIEKBIER

1800	gr	hertenrug	1	kg	spruiten
1	fl	kriekenbier	150	gr	gerookt spek
1	pot	pitloze kersen op sap			amandelschaafsel
3	el	bruine basissaus (poeder)	1,5	kg	aardappels

12 Gieser Wildeman peertjes

Stoofpeertjes schillen, steeltje eraan laten, de onderkant met een parisienne boortje uithollen. In rode wijn, suiker, kaneelstokje, jeneverbes, sinaasappelsap, laurier en kruidnagel langzaam gaar laten koken.

Aardappels schillen en koken tot ze gaar zijn. Afgieten, droogstomen en door de pureeknijper doen. Vervolgens met wat boter, melk, ei, nootmuskaat, peper en zout op smaak maken. Met een spuitzak rozetten spuiten en met wat ei en melk bestrijken en bestrooien met amandelschaafsel.

Kersen op een zeef doen en het vocht bewaren. De kersen met 50 gr suiker aanzetten en karamelliseren. Houdt 24 kersen apart als garnering. Blus de rest af met het bier en giet daarna het kersenvocht erop. Iets inkoken en de bruine saus erbij doen, cutteren, zeven en eventueel iets afbinden.

De spruiten beetgaar koken. Bak het gerookte spek uit.

Hertenrug schoonmaken en in 2 stukken verdelen. In boter mooi bruin bakken en in de oven laten garen tot kerntemperatuur van 70°C.

De aardappelrozetten in een oven op 180°C kleuren.

Schik de getrancheerde hertenrug op het warme bord. Leg er een rozet aardappelpuree bij met de spruiten waar overheen wat uitgebakken spek wordt gestrooid. Zet het peertje en de kersen erbij en dresseer de saus rond het vlees.

Wijnadvies: Vacqueras

## HAZELNOOTTAARTJE MET NOGA-IJS

**Voor het schuim:**

200	gr	<b>broyage* van:</b>
100	gr	suiker en
100	gr	hazelnoten.
100	gr	tafelsuiker
200	gr	eiwit

**Voor de vulling:**

250	gr	boter
200	gr	<b>broyage van:</b>
100	gr	suiker
100	gr	hazelnoten
5	dl	banketbakkersroom
4	bl	gelatine
400	gr	<b>Italiaans schuim van:</b>
200	gr	eiwit
250	gr	tafelsuiker en
+/- 1	dl	water

**Voor de noga:**

150	gr	kristalsuiker
75	gr	hazelnoten
75	gr	amandelen

**Banketbakkersroom:**

5		eierdooiers
90	gr	fijne kristalsuiker
35	gr	bloem of custard
5	dl	melk
1		vanillestokje

**Schuim:** Verwarm de oven voor tot 110°C.

Klop het eiwit tot stand in de draaiende machine op hoge toeren tot het schuim stevig is. Voeg al kloppend de 100 gr. Suiker er door. Meng dit daarna met de broyage. Spuit kleine plakjes schuimdeeg op een bakplaat en bak deze af in ca. 1 uur in de verwarmde oven.

**Vulling:** Klop voor de **banketbakkersroom** de eidooiers met de suiker tot een bleek mengsel dat als een lint van een lepel rimpelt. Breng de melk met de vanillesuiker in een pan aan de kook. Giet al roerend de

**Noga-ijs:**

¾	ltr	melk
¼	ltr	slagroom
8		eidooiers
250	gr	tafelsuiker
		geraspte noga

**Karamelsaus:**

100	gr	kristalsuiker
2	dl	slagroom

**Mokkasaus:**

100	gr	fijne tafelsuiker
2	dl	slagroom
2	el	sterke koffie

**Garnering:** witte en pure chocolade

\* **Broyage:** mengsel van verbrokkelde noten met de suiker

melk bij het mengsel in de pan op een heel lage hittebron, blijf roeren. Doe de gezeefde custard erbij en blijf roeren tot een dikke massa ontstaat (éénmaal bloeb). Laat afkoelen met een klontje boter erop (tegen velvorming).

#### **Merengue a l'Italienne**

Klop 200 gr. Suiker stand in een machine; voeg erbij de suikersiroop van 121° Beaume in de draaiende machine en laat zoland draaien tot de machinekom koud aanvoelt.

Klop voor de vulling de zachte boter heel luchtig. Roer de banketbakkersroom, waarin opgelost 4 blaadjes gelatine, en de broyage erdoor. Spatel daarna luchtig het Italiaans schuim erdoor.

Karameliseer voor de **noga** de suiker goudbruin, roer de noten erdoor en laat de massa afkoelen. Maal de noga in de cutter. **EERST** de noga licht branden in een droge koekenpan!

**Noga-ijs:** Breng voor het noga-ijs de melk met de room aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker glad. Voeg al roerend het hete melk-roommengsel toe en giet dit in de pan: laat het op laag vuur binden. Laat de compositie afkoelen. Draai de compositie in een ijsmachine tot ijs. Voeg, als het ijs bijna stevig is, noga naar smaak toe en laat het nog even draaien.

**Maak de taartjes af:** zet 12 PVC-ringen (eventueel de bodem sluiten met plasticfolie) op een plateau en vul ze met een laagje schuim, een laagje vulling, een laagje schuim enzovoort tot ze vol zijn. Laat ze in de vriezer opstijven en haal de ringen eraf.

Laat voor het garneren de twee soorten chocolade vloeibaar worden. Strijk beide in een patroon dun uit op 12 repen bakpapier en zet ze rond de koude taartjes. Laat ze even staan zodat de chocolade opstijft en trek voorzichtig het cellofaan eraf.

Karameliseer voor de **karamelsaus** de suiker tot goudbruin en voeg met beleid de room toe; laat de saus op laag vuur glad worden. Neem van het vuur en laat afkoelen.

Klop voor de **mokkasaus** de room met suiker naar smaak lobbige en voeg de koffie toe.

Zet de taartjes op de borden en leg er een quenelle noga-ijs naast. Garneer met beide sauzen.

Wijnadvies: Moscato d'Asti