

MENU FEBRUARI 2003



CRÉMEUSE RISOTTO
MET GEFRITUURDE LANGOUSTINESNOEPJES

SCAMPISOUFFLÉ OP ZWARTE PASTA MET NOILLY PRATSAUS EN
BASILICUM

IN GANZENVET GEMARINEERD KALFSVLEES

KAASSOUFFLEETJES MET WARME CRANBERRYSAUS

SYMPHONY A L'ORANGE

CRÉMEUSE RISOTTO
MET GEFRITUURDE LANGOUSTINESNOEPJES

			Risotto:		
36		langoustines	200	gr	risottorijst
		filodeeg	5	gesn.	Sjalotjes
2		eieren	125	gr	boter
36	bl	basilicum	2½	dl	witte wijn
		peper en zout	4	dl	gevogeltebouillon
Saus:			2½	dl	slagroom
1	rode	parika	60	gr	geraspte Parmezaan
1	groene	paprika			peper en zout
1	dl	visfond			
Langoustinecoulis: - - - - -					
5	dl	visfond	2		uien
		de pantsers van de langoustines	1	kleine	prei
1	ltr	water			

Pel de langoustines en bewaar de pantsers.

Risotto: Snijd de sjalotjes ragfijn en fruit deze glazig. Fruit de rijst aan in wat boter zonder ze te laten kleuren en voeg de gefruite sjalotjes toe.

Blus met de witte wijn en de gevogeltebouillon, laat voor driekwart garen en voeg vlak voor het serveren de Parmezaanse kaas toe. Monteer vlak voor het serveren met de room.

Rode en goene paprikasaus: Schil de parika's met een dunschiller.

Snij de paprika's in stukjes en bak de beide kleuren gescheiden in wat notenolie gaar. Pureer ze vervolgens ook afzonderlijk en voeg eventueel wat visfond toe als de saus al te dik is. (de saus moet behoorlijk stevig zijn maar mag niet lopen) en breng vervolgens op smaak met wat zout en peper

Langoustinecoulis: Splits de scharen, de poten en de pantsers in kleinere stukken. Zet het geheel aan in een beetje boter in de grote Le Creuset (oranje pan). Laat even doorbakken en blus af met een beetje Cognac. Voeg de visfond en het water toe totdat de gehele massa onder de vloeistof staat en laat 20 min. op een laagvuur doorgaren met het deksel op de pan. Zeef het vocht en laat in dezelfde pan inkoken. Er moet genoeg suus overblijven voor een kleine spiegel per bord.

Snoepjes: Pak de langoustines met een basilicumblaadje in het filodeeg, bestrijk met losgeklopt ei en bak af in de frituur.

Leg drie lepeltjes risotto in één lijn en drie cm uit elkaar in het midden van een verwarmd bord en leg daar een langoustinesnoepje op.

Schenk wat langoustinecoulis over het filosnoepje en garneer het bord af met afwisselend druppels groene en rode parikacoulis.

Wijnadvies: Sancerre

SCAMPISOUFFLÉ OP ZWARTE PASTA MET NOILLY PRATSAUS EN BASILICUM

400	gr	gep. scampi's	Saus:		
1	dl	visbouillon	3		sjalotje
scheutje		cognac	1		prei (wit van)
scheutje		olijfolie	100	gr	venkel
3	dl	slagroom	1	stengel	citroengras
6		eieren	4		basilicumstelen
400	gr	zwarte pasta (Gerard)	6	el	olijfolie
			1½	dl	Noilly Prat
Garnering:			7	dl	visfond
takjes basilicum			5	dl	room
blokjes tomaat			1½	el	basilicum

Verwarm de oven voor op 180°C. Doe 300 gr scampi, de scampibouillon, cognac, slagroom en de eieren in de keukenmachine en pureer dit tot een gladde massa. Snijd 100 gr scampi in kleine blokjes en spatel de door het roommengsel. Breng op smaak met peper en zout en schep het in stalen vormpjes. Zet deze in een braadslede, schenk hier kokend water in tot halverwege de vormpjes en bak de soufflés ca. 18 min. in het midden van de oven.

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing beetgaar.

Saus: Bak sjalot, prei en venkel, citroengras en basilicumstelen zachtjes 2-3 min. in de olie. Voeg Noilly Prat en visfond toe en laat het iets inkoken.

Schenk de slagroom erbij, laat nog even doorkoken en zeef de saus.. Breng op smaak met peper en zout en fijngesneden basilicum.

Serveren: Verdeel de pasta over het midden van de borden Stort de soufflés en leg ze op de pasta. Schenk de saus er omheen. Garneer met takjes basilicum en tomaatblokjes.

Wijnadvies: Hardy's Chardonnay-Sauvignon

IN GANZENVET GEMARINEERD KALFSVLEES

1500	gr	kalfsstaartstuk	Beslag:		
200	gr	ganzenvet	700	gr	aardappelen
3	tenen	knoflook	75	gr	bloem
½	bosje	rozemarijn	5		eieren
½	bosje	tijm	100	gr	truffeltapenade
Zwezerik:			Olie:		
300	gr	hartzwezerik	1	dl	olijfolie
3	dl	witte wijn	1/3		bospeterselie
3		laurierblaadjes	½	bos	dragon
2	takje2	tijm	½	bos	bieslook
		olijfolie	1		knoflookteen
Jus:					
7	dl	kalfsfond	1		rauwe biet
15	gr	eekhoortjesbrood (gedroogd)	¼		knolselderij
¼	fl	witte wijn	800	gr	wilde spinazie
1		uitje	3		sjalotjes (klein)
					olijfolie

Het vlees is door de huismeester inmiddels gemarineerd en staat klaar in de koelkast.

Pocheer de **zwezerik** 10 minuten in de wijn met het laurierblaadje en de tijm. Laat de zwezerik in het vocht, onder druk afkoelen. Maak de zwezerik vervolgens schoon en snijd het vlees in brunoise. Zet de zwezerik weg in de koelkast.

Kook de **aardappelen** in de schil gaar en pel ze. Wrijf de nog warme aardappelen door een zeef en laat het aardappelkruim afkoelen. Meng de aardappel samen met de gezeefde bloem. Roer de eieren hier een voor een door. Breng het beslag op smaak met de truffeltapenade, peper en zout. Pureer de ingrediënten voor de **kruidenolie** in de keukenmachine of met behulp van de staafmixer en zeef de olie.

Braad het **kalfsstaartstuk** rondom aan in een braadpan met het hete ganzenvet en laat het vlees in de op 180°C voorverwarmde oven verder gaar worden (kerntemperatuur 45°C). Verwarm intussen de kalfsjus samen met het eekhoortjesbrood en laat de paddestoelen 10 minuten weken. Verwarm het vocht weer en laat het eekhoortjesbrood 30 minuten zachtjes trekken, zodat de paddestoelen alle smaak en geuren afstaan aan de kalfsjus. Zeef de aromatische jus.

Snijd de **rode biet en knolselderij** in zeer dunne plakken en frituur de groente in de op 170°C voorverwarmde frituurolie krokant. Laat deze chips uitlekken op

keukenpapier en laat even drogen in een lauwwarme oven. Bestrooi ze met wat zout.

Bak de **zwezerikbrunoise** in hete olijfolie krokant en laat de kaantjes uitlekken.

Bak van het **aardappelbeslag** in ruim olijfolie 36 mooie kleine goudbruine en gare poffertjes.

Roerbak de wilde **spinazie** samen met de sjalot in hete olie en breng de spinazie op smaak met peper en zout.

Neem het vlees uit de oven, laat het even rusten en snijd in mooie dunne plakken.

Schep de spinazie in het midden van de warme borden en leg hier aan één kant de poffertjes tegenaan. Leg aan de andere kant plakken kalfsstaartstuk. Schep hier de kalfsjus en kruidenolie omheen en bestrooi het gerecht met de zwezerikkaantjes. Garneer de borden met de rode biet en knolselderijchips.

Wijnadvies: Chat. Bel Orme of een andere stevige Bordeaux

KAASSOUFFLEETJES MET WARME CRANBERRYSAUS

100	gr	boter	saus:		
3		sjalotjes	½	potje	cranberrycompote
75	gr	bloem	3	el	sinaasappelmarmelade
7	dl	melk	2	el	kirsch
125	gr	extra belegen kaas	1		citroen
6		eieren (gesplis)			
		nootmuskaat	150	gr	veldsla

Verwarm de oven voor op 175°C. Beboter kleine soufflévormpjes.

Laat de boter smelten in een steelpan, voeg de sjalotknippers toe en laat ze zachtjes fruiten tot ze glazig zijn. Voeg de bloem toe en laat het geheel al roerende 2 minuten zachtjes pruttelen. Giet geleidelijk de melk erbij en blijf roeren tot een gladde, klontvrije saus wordt verkregen. Roer er met kleine hoeveelheden tegelijk de geraspte kaas door en wacht tot deze volledig is gesmolten. Draai het vuur uit en roer één voor één de eidooiers door de massa. Breng het soufflémengsel op smaak met zout en peper en een vleugje nootmuskaat. Klop de eiwitten stijf onder toevoeging van een mespuntje zout. Vermeng de soufflémassa met een kwart van het eiwitschuim en spatel er dan zo luchtig mogelijk de rest van het eiwit door. Verdeel de massa over de stenen of glazen soufflévormpjes en bak de soufflétjes in ca 25 minuten in de voorverwarmde oven tot de bovenkant goudbruin begint te kleuren en de soufflémassa mooi gerezen is.

Maak intussen de vruchtensaus. Vermeng de cranberrycompote in een klein pannetje met de sinaasappelmarmelade (als de schilletjes in de marmelade erg groot zijn is het raadzaam om deze eerst fijn te snijden). Voeg de Kirsch toe en laat het mengsel op een matig hoog vuur door en door heet worden. Breng de saus op smaak met citroensap en houd hem warm tot de souffleetjes klaar zijn. Zet de soufflétjes in de vormpjes op kleine borden waarop wat blaadjes veldsla, maak in het midden van de soufflétjes een kuiltje en schep er een lepel cranberrysaus in. Serveer de soufflétjes zodra ze uit de oven komen.

Wijnadvies: de rode wijn van het hoofdgerecht doordrinken of een **Cordier**.

SYMPHONY L'ORANGE

Bavarois:

½ ltr sinaasappelsap (pak)
½ l room
8 gelatineblaadjes
300 gr suiker
scheutje cointreau

Tuilles:

80 gr poedersuiker
60 gr bloem
80 gr eiwitten
80 gr boter

Flensjes:

150 gr bloem
3 dl melk
75 gr boter
3
30 gr poedersuiker
vanillesuiker

Gelei:

200 gr suiker + 1 dl water
5 dl sinaasappelsap (pak)
3 bl gelatine

Sorbet:

½ l water
500 gr suiker
½ l sinaasappelsap (pak)
1 eiwit

Presentatie:

3 sinaasappelen
room
takjes munt

Voor de **bavarois** de gelatine in koud water weken. De gelatine uitknijpen en in het opgewarmde sinaasappelsap oplossen. Het sap laten afkoelen. De room met de suiker half opkloppen en door het sinaasappelsap roeren. Het mengsel in ingevette vormpjes gieten en in de vriezer laten opstijven.

Gelei: De gelatine in koud water weken. Water en suiker 5 minuten laten inkoken en laten afkoelen. De uitgeknepen gelatine in het opgewarmde sinaasappelsap oplossen. Het sap bij de suikeroplossing doen. De gelei laten afkoelen tot lauw en als een spiegel op koude borden gieten. Laten opstijven.

Tuilles: Het eiwit met de suiker loskloppen. De gezeefde bloem toevoegen. De boter smelten en toevoegen. Op een bakblik een silpatmat leggen. Hierop het mengsel uitstrijken in dunne rondjes van 12 cm. Het beslag tot lichtbruine koekjes bakken in een oven op 180 graden. Lat het bakblik in de open oven liggen en vorm per 3 tegelijk de warme koekjes op een glas tot bakjes en laat afkoelen.

Sorbet: Water met suiker 5 minuten laten koken Sinaasappelsap toevoegen en laten afkoelen. Alles in de sorbetiere tot een luchtige sorbet draaien.

Flensjes: (Vlak voor het uitserveren bakken zodat ze in ieder geval nog tiède zijn) De gezeefde bloem bij de melk voegen en oproeren. Het beslag

minstens 1 uur in de koelkast laten rusten. Het beslag tot flensjes bakken. De flensjes tot driehoekjes vormen. Eventueel in de bordenwarmkast warm houden
Presentatie: Met een zestetrekker reepjes van de sinaasappelen trekken en deze in suikerwater laten karamelliseren. Schep in iedere tuille een bol ijs en plaats deze in het midden van het bord. De bavarois (ruim van te voren uit de vriezer halen zodat bijna kamertemperatuur wordt bereikt) uit de vormen halen en met de flensjes op de borden schikken. Enkele reepjes sinaasappelschil op de bavarois leggen. Het geheel versieren met partjes sinaasappel, toefjes slagroom en munt. Voor het opdienen bestrooien met poedersuiker.

Wijnadvies: Beaugues de Venise