

MENU MAART 2003

-><-

TOURNEDOS VAN GEBAKKEN LANGOUSTINES EN GEBAKKEN EENDENLEVER

BLANQUETTE VAN KINNEBAKSPEK

AARDAPPEL/GEITENKAASSOEP

LAMSCARRÉ VAN POUILLAC

TAARTJE VAN PORT SALUT

TOURNEDOS VAN GEBAKKEN LANGOUSTINES EN GEBAKKEN EENDENLEVER

36		langoustines	12	plakjes	eendenlever (à 25 gr)
12	stukjes	varkensnet	12		langoustinescharen
150	gr	verse cèpes (of grotchampignons)			olie
2		groene appel			peper en zout
100	gr	knolselderij		Dressing:	
100	jonge	spinazieblaadjes	9	el	sherry-azijn
250	gr	veldsla	3	el	balsamico-azijn
2		rode bieten (gekookt)	60	gr	boter
			1	dl	gevogeltebouillon

Pel de rauwe langoustinestaarten (openknippen), verwijder het darmkanaal. Spoel het varkensnet onder koud water. Wikkel steeds 3 stuks als een tournedos in een stukje varkensnet. (haal de dikke vetgedeelte uit het varkensnet en wikkel zo zuinig mogelijk in)

Maak de cèpes (of grotchampignons) schoon met een borsteltje en snijd ze ragfijn en bak even beetgaar.

Snij de biet in reepjes van 5 x ½ cm (indien ongekookt daarna beetgaar koken)

Snij de knolselderij in fijne julienne en bak even beetgaar in een koekenpan met een beetje boter.

Snij de appel in brunoise. Meng dit alles met de spinaziebladeren (ontdaan van nerf, klein gemaakt en even geblancheerd en goed gedroogd).

Schik de veldsla in een cirkel op de borden. Plaats hierop een ring en schep de salade hierin.

Schik de biet stervormig op de gemengde salade.

Bestrooi de langoustinetournedos met peper en zout. Verhit wat olie in een anti-aanbak koekenpan en bak de tournedos snel om en om (max 2 à 3 min). Neem de tournedos en houd warm.

Schenk het bakvet uit de koekenpan en doe de 2 azijnsoorten in de pan, laat het vocht tot een derde inkoken. Schenk de gevogeltebouillon (bouillon uit de fles niet inkoken; te zout) in de pan, laat even doorkoken en zeef de saus. Klop de gesmolten boter (tot lichtbruin verwarmd) door de saus en breng op smaak met peper en zout.

Plaats de langoustinetournedos op de salade en leg hier weer een plakje eendenlever op. Druppel de saus rond het gerecht en garneer met de langoustinescharen. Zet even onder de hete grill tot de lever begint te smelten en serveer onmiddellijk uit.

Wijnadvies: Droge Sauvignon, Santa Digna of Sancerre

BLANQUETTE VAN KINNEBAKSPEK MET EEN KOEKJE VAN BASMATI-RIJST EN EEN JUS VAN JONGE JAN

1500 gr	mager zeeuws spek	3 dl	ongezouten bouillon
2 fl	witbier	1 dl	room
5	gehakte sjalotten	175 gr	risottorijst
2	tenen knoflook	2 tl	kerriepoeder
1	bosje tijm	1	groene paprika
1	wortel	1	eidooier
200 gr	gerookt spek		100 gr champignons
1	prei	50 gr	koude boter
3 el	bloem	24 bl	filodeeg(10 x 10)
40 gr	boter	5 dl	gevogelbouillon

Voorwerk.

Kruid het spek met peper en zout en laat in een creusetpan licht aanzweten. Voeg 3 gehakte sjalotten, knoflook en een takje tijm toe en blus af met anderhalf flesje witbier. Laat het geheel ongeveer een uur garen met het deksel schuin op de pan. Overgiet tijdens het garen regelmatig met de bouillon.

Haal het vlees na garing uit de jus, laat licht afkoelen en snijd de vlezige gedeeltes in kleine blokjes. Passeer de jus, laat in de koelkast opstijven en verwijder het vet.

Snij de wortel in fijne brunoise, blancheer ze 5 minuten en spoel ze daarna koud. Snij het gerookt spek in kleine blokjes en bak ze krokant. Snij de prei in kleine ruitjes en strip 2 tl tijmblaadjes van de takjes.

Filodeegbakjes. Bestrijk 12 velletjes filodeeg met wat olijfolie en strooi er peper en fijn gesneden tijm over. Leg hierop de andere 12 velletjes, vorm bakjes in ingevette cocottes en bak ze op 180 graden in ongeveer 5 minuten af.

Blanquette. Maak met de helft van de jus, de bloem, de room en de boter een blanke roux. Voeg de tijmblaadjes, de wortelblokjes, de spekblokjes en de preiruitjes toe en breng, indien nodig, op smaak met peper en zout. Voeg als laatste de blokjes zeeuws spek toe. Breng de resterende jus met een weinig witbier aan de kook en monteer met 50 gr. koude boter.

Rijstkoekje. Snij de groene paprika in fijne brunoise en zet deze met 2 fijngehakte sjalotten aan in wat boter. Voeg de risottorijst toe en gaar deze in ongeveer 20 minuten door scheut voor scheut de gevogelbouillon toe te voegen. Voeg tenslotte de eidooier opgeklopt met kerriepoeder toe. Verdeel het rijstmengsel over 12 stalen ringen en bak ze lichtbruin in een koekenpan. Snij de champignons in plakjes en blancheer ze kort.

Presentatie. Plaats de filodeegbakjes op de borden en vul ze met de lauwwarme blanquette. Leg op elk bord een rijstkoekje met daarop de gepocheerde champignons. Schep tenslotte een lepel witbierjus rondom de filodeegbakjes.

Wijnadvies: Riesling Trimbach

AARDAPPEL-GEITENKAASSOEP MET KNOFLOOKBLAADJES

1	kg	aardappels	2½	ltr	groentebouillon
250	gr	prei	8	el	crème fraîche
250	gr	ui	300	gr	verse jonge geitenkaas (in blokjes)
200	gr	boter			zout en peper
1	bosje	bieslook			gevogelbouillonpoeder
1	teentje	knoflook	60	gr	kippenbouillonblokjes
			2	st	

Schil de aardappels en snijd ze daarna in stukjes.

De prei en de ui schoonmaken en fijnssnijden.

Verhit de boter in een grote zware pan en bak er de prei en ui circa 5 minuten in tot ze half gaar, maar niet gekleurd zijn.

Schep er wat gesneden bieslook en de blokjes aardappel door en giet er dan de bouillon over incl. de met wat water aangemaakte poeder en de twee bouillonblokjes. Breng op smaak met zout en peper. Laat het mengsel circa 5 minuten koken, of tot de aardappels gaar zijn. Laat afkoelen en pureer dan in een blender met de helft van de geitenkaas. Eventueel daarna zeven niet te fijne zeef)

Schep er als de soep te dik is extra bouillon door en doe de soep in een schone pan. Zet de soep op een laag vuur en laat hem onder af en toe roeren doorwarmen. Breng op smaak met zout en peper.

Schik voor het serveren wat blokjes geitenkaas in de soepkommen. Schep er de hete soep over en daarna wat crème fraîche. Garneer met sliertjes bieslook en dien op eventueel met wat knoflook croutons (casinobrood in met knoflook inwrijven en in wat boter met olijfolie bruinen in de koekenpan).

LAMSCARRÉ VAN PAUILLAC MET DRIE AUBERGINEBEREIDINGEN EN ONTPITTE OLIJVEN

8		lamsfilets		Garnituur:	
60	gr	geklaarde boter	14		mini-aubergines
		peper en zout	5	dikke	aubergines
3		sjalotjes	2	teentjes	knoflook, gepeld
60	gr	verse boter	1	takje	tijm
100	gr	fijn broodkruim			olijfolie
2	lepels	gehakte tijm	48		olijven zwart voor
1	ei				garnering
2	el	mosterd	100	gr	geklaarde boter
			24		olijven groen
					verse boter
Saus:					
2	dl	lamjus (12,5 gram)	18	bl	basilicum
75	gr	verse boter	6		kleine tomaten
1	el	vocht van olijven	4		schijven casinobrood
1	lepel	gehakte tijm	12		aardappelcilinders
					met een doorsnede van 4 cm
			60		ontpitte zwarte olijven
					voor olijfpuree

Verwarm de oven voor op 100 graden. Snijd twee van de grote aubergines in tweeën. Kruid de binnenzijde met peper en zout. Leg het takje tijm en het knoflookteentje erbij en besprenkel alles met olijfolie. Leg de twee helften omgekeerd op een plaat met antiaanbaklaag en bak ze gedurende 2 uur in de warme oven. Neem de auberginehelften uit de oven en verwijder tijm en look. Haal met behulp van een soeplepel het vruchtvlies uit de schil en mix dit fijn in een blender. Eventueel bijkruiden en bewaren (om straks te mengen met de navolgende pulp).

Verhoog de oventemperatuur tot 110°C. Neem 12 mini-aubergines. Snijd een dunne schijf van de onderkant zodat ze blijven staan. Steek in iedere aubergine 2 groene olijven en giet er voldoende olijfolie op. Gaar de aubergines in de warme oven gedurende 1,5 uur. Maak ook deze aubergines met behulp van een koffielepel leeg aan de gesneden kant. Hak de pulp fijn en verwarm dit samen met het eerder gemaakte blendermengsel in een pannetje. Snijd zes blaadjes basilicum fijn en voeg deze toe aan het mengsel. Kruid bij indien nodig. Vul de aubergines met de vulling en bewaar ze.

Snijd 12 gelijke schijven van de resterende aubergines en grill die gedurende 3 minuten aan iedere kant op de losse (gasgestookte) grillplaat. Steek 12 aardappelcilinders. Kook ze beetgaar. Bak de beetgare cilindres in boter of olie

krokant. Leg er een gegrilde schijf aubergine op. Garneer met een toef olijvenpuree (zie hierna). Warm houden. Steek er vlak voor het uitserveren een vers basilicumblaadje in en een (hierna beschreven) in de oven gedroogde schijf aubergine.

Vermindert de oventemperatuur tot 80°C. Snijd de resterende twee mini-aubergines zeer fijn in plakjes in de lengte, leg de schijfjes naast elkaar op een ovenplaat op Silpat en strijk ze in met olijfolie. Kruid ze lichtjes met zout en plaats ze in de oven om ze te drogen.

Snij het casinobrood in repen van 1 cm breed en bestrijk deze met olijfolie. Bak deze in de koekenpan zachtjes goudbruin.

Pureer de 60 zwarte olijven (eventueel met een scheutje room) en doe de puree in een spuitzak met een kleine spuitmond. Breng een deel van deze puree gelijkmatig aan op de broodstokjes. De rest van deze olijvenpuree komt op de aardappelcilinders met aubergineschijf (zie hierboven).

Laat de lamjus samen met een eetlepel olijfvocht een beetje inkoken en bind met een klontje boter. Voeg een lepel gehakte tijm toe. En warm de 48 zwarte garneringsolijven in deze saus op.

Verwarm de boter in een steelpannetje en laat de gehakte sjalot er een viertal minuten in uitzweten. Neem het pannetje van het vuur en meng er het broodkruim en de gehakte tijm door.

Halveer de tomaten. Eventueel een dun schijfje eraf snijden om stabiel op het bord te kunnen presenteren. Kruiden met peper, zout, een paar druppels olijfolie en een halve lepel van het broodkruimmengsel. Verwarm ze in een hete oven, eventueel extra kleuren onder de salamander.

Kruid de lamfilets met peper en zout en kleur ze lichtbruin in hete boter. Strijk de bovenkant van de ruggen met een dunne laag mosterd en leg er een korst van broodkruim op. Voor extra binding eventueel een (deel van een) eitje toevoegen aan het broodkruim. Verhit de oven tot 200°C en bak de filets 6 minuten. Neem ze uit de oven en laat ze 6 minuten rusten. Plaats ze 2 minuten terug in de oven samen met de garnituren. Schik de garnituren op het bord. Snij het vlees en serveer met de saus waarin per bord 4 glanzend zwarte olijven gerangschikt worden.

Wijnadvies: Morgon

