

OOSTERSE SHOT MET TEMPURA VAN SCAMPI

GEPOCHEERDE TARBOT MET HOLLANDAISESAUS

LENTEROLLETJE MET EEND

GEBAKKEN SCHOLFILET MET PALING-RAVIOLI

SINAASAPPEL/KRUIDNAGELBAVAROIS

OOSTERSE SHOT MET TEMPURA VAN SCAMPI

Shot:

150	gr	wortelen
1	dl	kippenbouillon
1	cm	gember (geraspt)
½	stengel	citroengras
2	el	koriander (gehakt)
1		cerano-peper schoongemaakt en zonder pitjes
1		limoen (sap van)
3		sinaasappelen (sap van)
3	dl	witte wijn

Tempura:

12		grote black tiger scampi (gepeld tot aan de staart)
		frituurvet
4		eieren
75	gr	broodkruim zout en peper rijstbloem

Garnering:

12	bl	ijsbergsla bieslooksprietjes
----	----	---------------------------------

Shot:

Rasp de wortelen en pureer ze met alle ingrediënten voor de shot in de blender. Passeer het geheel door een fijne zeef.

Laat de vloeistof vervolgens 5 minuten zachtjes koken en laat hem dan afkoelen op koud water en vervolgens in de ijskast.

Maak een beslag van het broodkruim, de eieren en wat rijstbloem (tempura).

Kruid de scampi met zout en peper en haal ze door het beslag.

Frituur ze ongeveer 3 min in het frituurvet op 180°C tot ze goudgeel zijn. Steek er een cocktail prikker door.

Verdeel de shot over 12 borrelglaasjes, leg op elk glas een slablaadje en leg daarop de scampi. Garneer alles met een sprietje bieslook.

GEPOCHEERDE TARBOTFILET MET HOLLANDAISESAUS
MET EEN GEPOCHEERD KWARTELEI EN KAVIAAR

3	dl	witte wijn	Hollandaisesaus:		
6	dl	visfumet	3	dl	Noilly Prat
600	gr	gesneden groenten: prei, venkel en ui	3	dl	witte wijn
6	sn	casinobrood	6		sjalotjes
			5		eidooiers
			200	gr	geklaarde boter
12		tarbotfilets(à 80 gr)	1		citroen(sap van)
			10		peperkorrels
12		kwarteleitjes	Garnituur:		
		azijn	6		aardappelen (middelgroot)
		zalmeitjes(zwart)			lamsoren
		boter	300	gr	

Hollandaisesaus: Kook de Noilly Prat samen met de wijn, sjalotjes en gekneusde peperkorrels in tot er nog ongeveer 6 eetlepels vocht over is. Zeef het vocht en klof hier de eidooiers door. Klof alles au bain marie op en schenk hier, al kloppend, eerst druppelsgewijs en vervolgens in een dun straaltje, de gesmolten boter door. Blijf kloppen tot een mooie gebonden saus ontstaat. Breng de hollandaisesaus op smaak met peper, zout en citroensap (eventueel wat verdunnen met water of witte wijn) en houd hem warm. Let erop dat de saus niet te warm wordt.

Aardappलगarnituur:

Schil de aardappelen, snij ze in zessen en tourneeer van elke aardappel 6 bananenschuitjes. Stoom ze vervolgens beetgaar.

Tarbot:

Breng de wijn samen met de visfumet en gesneden groenten aan de kook en laat dit 20 minuten trekken. Pocheer de tarbotfilet net gaar in dit vocht wat tegen de kook aan gehouden wordt.

Kwarteleitjes:

Breng water met een scheutje azijn en wat zout aan de kook en pocheer de kwarteleitjes korte tijd (eerst 20 sec koken kan helpen).

Steek rondjes uit het casinobrood en bak deze goudbruin in de hete boter.

Presentatie:

Maak een bedje van de gestoofde lamsoren op de warme borden en leg hier de tarbotfilet op. Leg op elk bord 3 getourneerde aardappelpartjes. Schep de saus over de vis. Zet een crouton met een kwarteleitje op de vis en lepel hier wat zalmeitjes op.

Wijnadvies: Trimbach Riesling

LENTEROLLETJES MET EEND EN ZOETZURE SAUS

2	tamme	eendenfilets	Garnituur:		
3	el	ganzenvet	1		paksoi
Lenterolletjes:			200	gr	boschampionns
2		eendenbouten	2	el	boter
40	gr	fijngesn. spek	Saus:		
2		worteltjes	1	dl	sojasaus (kikoman)
2		uitjes	2	el	sherry-azijn
1	stukje	gember	1	dl	chilisaus (go-tan)
1		cerano-pepertje	1½		citroen
		ontpit en fijngesn.	2	el	suiker
6	bl	filodeeg	2	tl	sesamolie
2		eidooier			
		frituurvet			

Eendenfilets:

Kruid de eendenfilets met zout en peper. Snij de velkant ruitvormig in. Bak ze goudbruin in de pan met wat ganzenvet eerst op de vetkant (ca. 8 min) en daarna wat korter op de vleeskant (ca 6 min) De velzijde moet mooi krokant zijn. Laat ze nog 10 minuten gaar worden in een op 80°C voorverwarmde oven. Laat ze dan nog 10 minuten nagaren op een warme plaats.

Lenterolletjes: Bak de eendenbouten kort aan en laat ze daarna met gesloten deksel 20 minuten garen. Haal het vlees van de botjes en maal het met het spek in een mixer fijn. Voeg de wortel, uitjes, pepertjes en de geschilde en geraspte gember toe en maal alles opnieuw; voeg eventueel een eetlepel water toe en kruid het mengsel met peper en zout.

Verdeel het mengsel over de 12 halve filodeegvelletjes, bestrijk de kanten met eidooier en rol ze op. Frituur de lenterolletjes 3 à 4 minuten in frituurvet op 180°C.

Saus:

Kook voor de saus alle ingrediënten in een pannetje. Eventueel wat binden.

Bak de paksoi en de champignons in wat boter in de wok.

Presentatie:

Verdeel het paksoi-champignonmengsel over de borden en leg op elk ervan een lenterolletje. Trancheer de eendenfilets in dunne plakjes en verdeel ze over de lenterolletjes. Giet er wat warme saus bij.

Wijnadvies: Chateau Beauchène

GEBAKKEN SCHOLFILET MET KATENSPEK,
AARDAPPELPUREE EN RAVIOLI GEVULD MET PALING

12	dunne plakken katenspek	Aardappelpuree:
12	scholfilets	1250 gr aardappelen
	zout en peper	zout
	olijfolie	1 dl slagroom
1	wortel	4 el olijfolie
		4 el kruiden
		(peterselie, bieslook)
Ravioli:		Saus van zoete knoflook:
150 gr	katenspek	2 dl slagroom
250 gr	gerookte paling	2 dl visfond
1	eidooier	80 gr suiker
raviolideeg(zie pastarecept)		8 teentjes knoflook
		½ citroen(sap van)

Ravioli:

Snij de 150 gr katenspek in kleine blokjes, bak ze krokant en laat ze afkoelen. Snij de paling in kleine reepjes en meng ze met de spekblokjes. Maak pastadeeg volgens algemene receptuur en draai met behulp van de pastamachine dunne vellen raviolideeg. Steek 12 cirkels van 8 cm en 12 cirkels van 10 cm uit. Leg een hoopje vulling op de kleinste cirkel, bestrijk de randen van het deeg met geklopte eidooier en leg de grootste cirkel er bovenop. Druk de randen aan met een vork.

Kook de ravioli ongeveer 5 minuten in ruim kokend water met zout en een scheut olijfolie.

Aardappelpuree:

Kook de aardappelen in water met zout gaar. Prak ze fijn en breng de puree op smaak met peper, zout, slagroom, olijfolie en groene kruiden.

Saus:

Verwarm de suiker met 3 el water in een steelpan tot dat ze licht gaat karamelliseren. Voeg de fijngesneden knoflook toe en na 2 minuten de visfond. Laat iets inkoken en voeg daarna de room toe. Breng op smaak met witte peper en citroensap.

Vis en Katenspek:

Snij 12 dunne plakken katenspek met behulp van de snijmachine en bak deze krokant. Steek met de kleinste parisienneboor bolletjes wortel uit en blancheer deze tot ze beetbaar zijn.

Dep de visfilets droog en bestrooi ze met peper, zout en een dun laagje bloem. Bak de vis aan elke kant ongeveer 3 minuten in de olie tot het goudbruin is.

Presentatie:

Leg op elk bord een bergje puree en de ravioli. Leg de vis op de puree, garneer met krokant gebakken katenspek en wortelbolletjes en schenk tenslotte de saus erover.

Wijnadvies: Hardy's Chardonnay Sauvignon

SINAASAPPEL-KRUIDNAGELBAVAROIS MET CHOCOLADETRUFFEL EN
GEFRITUURD FILODEEG

1	plakje	zonnebloemolie filodeeg, in repen	Truffels: 300 gr 60 gr 2 dl 1 dl	pure chocolade vloeibare glucose slagroom sinaasappelsap gedroogde kokos
	vers fruit >>>	aalbessen aardbeien frambozen	150 gr	boter
	Bavarois:			
4	dl	sinaasappelsap	sinaasappelsaus:	
1	dl	grand marnier	2 dl	sinaasappelsap
100	gr	suiker	2	kruidnagels
2		kruidnagels	60 gr	suiker
7	bl	gelatine	frambozencoulis:	
4	dl	slagroom	200 gr	frambozen
			60 gr	suiker
			2 el	frambozenlikeur

Sinaasappelsaus: Laat de sinaasappelsap met de kruidnagels en de suiker tot de helft inkoken. Zeef de saus en laat hem afkoelen.

Frambozencoulis: Breng de frambozen met de suiker aan de kook. Pureer het mengsel, zeef het en roer er de frambozenlikeur door. Laat de coulis afkoelen.

Bavarois: Breng het sinaasappelsap aan de kook met de likeur, suiker en kruidnagels. Week de gelatine in ruim koud water. Los de uitgeknepen gelatine van het vuur af op in het hete sinaasappelmengsel. Zeef het mengsel en laat het onder af en toe roeren afkoelen en iets lobbiger worden. Klop de gekoelde slagroom tot stevige yoghurt dikte en spatel dit erdoor. Schep het mengsel in de vormpjes en laat het minstens 4 uur in de koelkast opstijven (eerst in de vriezer).

Truffels: smelt de chocolade in een kom boven een pan met heet water. Klop de boter met de glucose, slagroom en sinaasappelsap in een kom tot een luchtig mengsel.

Schenk de gesmolten chocolade erbij (eventueel een scheutje Strohrum) en klop het mengsel koud. Schep het mengsel in een kom en laat het in de koelkast ongeveer 30 minuten opstijven. Maak hiervan bolletjes en rol ze door de kokos.

Verhit de zonnebloemolie tot 180°C en frituur hierin de repen filodeeg lichtbruin en krokant.

Presentatie:

Haal de bavarois uit de vormpjes en leg ze op de borden. Leg de chocoladetruffels op de bavarois en schenk er beide sauzen omheen.

Bestrooi de repen filodeeg met poedersuiker en garneer het gerecht ermee. Serveer met het vers fruit.