

TOMPOUCE VAN ZALM

TOMPOUCE VAN ZALM

ZEEDUIVEL MET GEUZE

GRATINA VAN KRIEKBIER

GEBAKKEN KALFZOESTER MET DEKSEL
VAN ROSEVAL AARDAPPEL

AARDBEIENDESSERT

24	pl	bladerdeeg	300	gr	gekookte zalm
		van 5x5cm	100	gr	gerookte zalm
		eigeel	3	dl	room, geklopt
		sesamzaad			tot yoghurt dikte
		venkelzaad	1	dl	visbouillon
		fleur de sel	6	bl	gelatine
250	gr	crème fraîche			zout en peper
20	gr	kervel		snufje	cayennepeper
24	spr.	bieslook			

Prik de plakjes bladerdeeg in met een vork en bestrijk ze licht met eigeel. Bestrooi ze met fleur de sel, sesamzaad en venkelzaad. Bak ze af in een voorverwarmde oven op 180 graden in ongeveer 15 minuten. Halveer ze en droog ze nog even na in de oven.

Week de gelatine in koud water. Maak de visbouillon warm en los de gelatine erin op.

Cutter de zalm fijn met de visbouillon en wrijf het mengsel eventueel door een zeef. Zet de zalmousse in een bekken in de koeling tot hij hangend begint te worden. Spatel de tot yoghurt dikte geklopte room voorzichtig door de zalmousse. Breng de mousse op smaak.

Snijd de plakjes bladerdeeg door en spuit er zalmousse tussen. Presenteer als een tompouce. Garneer met wat crème fraîche, kervel en bieslook.

Wijnadvies: Chardonnay Bourgogne Moneaux

ZEEDUIVEL MET GEUZE

12	zeeduivelnootjes van 70 gram	500	gr	sjalotten
		5	dl	rode wijn
5	aardappels (groot)	75	gr	bruine suiker
7	eidooiers	7	st	kleine witlof
				roomboter
6	appels (Elstar)			zout
	citroensap			peper
2	fles Geuzebier			kervel
3½	dl room			

Rasp de aardappelen op de mandoline in een fijne julienne, droog ze goed af en meng ze met de eidooiers.

Schil de appels, snijd er 12 schijven van 0,5 cm dikte en bewaar ze in water met citroensap. Boor uit de rest van de appels bolletjes en blancheer deze vlak voor het uitserveren, beetgaar in 3 dl Geuze.

Kook de rest van de Geuze met 2 gesnipperde sjalotjes tot de helft in, voeg de room toe en kook verder in tot sausdikte. Zeef de saus. Snipper de andere sjalotjes en kook deze met de rode wijn en wat suiker in ca 1 à 1½ uur net droog. (confituur).

Snijd de witlof in grove julienne.

Bedek de 12 nootjes met de aardappeljulienne en bak ze om en om in olijfolie goudbruin.

Bak vlak voor doorgifte de appelschijven kort in boter en monteer de saus met roomboter.

Bak de witlof in ca. 1 min krokant in de wok en breng op smaak met zout en peper.

Gaar de zeeduivelnootjes verder in de oven op 170°C gedurende 10 minuten.

Presentatie: Leg een appelschijfje midden op een warm bord. Verdeel de witlof op de appel. Leg de zeeduivelnootjes op de witlof en garneer met wat sjalottenconfituur.

Verdeel de appelbolletjes en de sjalotjes rond de zeeduivelnootjes. Lepel de saus langs de zeeduivelnootjes. Garneer af met kervel.

Wijnadvies: Trimbach Muscat

GRATINA VAN KRIEKBIER

Zet eerst een paar platte schalen in de diepvries

500	gr	frambozencoulis
150	gr	suiker
2	dl	water
2	st	citroen (sap van)
3	gr	frambozenlikeur
1	fl	kriekbier

Pers de citroenen uit. Breng de suiker, water en sap van citroenen aan de kook, goed doorroeren en 5 minuten aan de kook op de kachel laten staan (licht inkoken).

Voeg de frambozencoulis toe aan de suikersiroop en roer goed door. Laat op ijs even goed afkoelen. Vervolgens de likeur en het kriekbier toevoegen en doorroeren.

Doe de gratina in de platte schalen, afgedekt met pl. folie in de diepvries. Roer regelmatig met een vork of garde door de gratina, het mogen geen ijsschilfers worden. Zet sherry- of portglaasjes in de diepvries. Vul de glaasjes met gratina. Naar wens kan er wat room of citroensap op gedaan worden.

GEBAKKEN KALFISOESTER MET DEKSEL VAN ROSEVAL AARDAPPEL

12		kalfsoesters (à 85 gram)	1	ltr	runderfond
2		kipfilets	0,7	dl	Cognac
700	gr	roseval aardappels	¼	bos	basilicum
2		eieren	1	st	torenbloemkool (= romanesco)
3		vleestomaten			(= romanesco)
400	gr	Sugar Snaps			bloem

Plet de kalfsbiefstukjes licht. Pureer de kipfilet in de machine met 2 eierdooiers en 1 eiwit tot een farce. Deze mag niet te dun of te vast zijn. Snij de basilicum fijn en meng de helft door de farce en bewaar de andere helft voor de saus. Breng de farce op smaak met zout en peper. Bestrijk de licht met bloem bestoven biefstukjes dun met de farce.

Bestrijk de farce vervolgens weer dun met losgeklopt eiwit.

Snij met de machine een paar roseval aardappelen tot zeer dunne schijfjes. Leg deze schijfjes dakpansgewijs op de farce maar laat ze niet te ver overlappen en druk ze licht aan en bestrijk nogmaals licht met eiwit. Bak de bekleedde biefstukjes met de aardappel-kant naar beneden in een ruime hoeveelheid olie en geklaarde boter aan, draai ze om en bak de andere kant ook even zeer kort aan. Giet het overtollige vet uit de pan en blus af met de demi-glace (saus). Bewaar de biefstukjes op een bakplaat met de aardappel naar boven.

Kook de rest van de roseval aardappelen gaar in wat bouillon (van een blokje) en snijd ze in 1 cm dikke plakken.

Laat de saus inkoken tot sausdikte en breng hem op smaak met zout en peper en de cognac. Bewaar de saus tot het doorgeven. Maak de romanesco schoon en snij er mooie torentjes van. Blancheer deze in kokend water met zout en koel ze onder stromend water. Maak de sugar snaps schoon, blancheer deze ook in kokend water met zout en leg ze direct in ijswater. Plisseer vleestomaten (inkerven, kort in kokend water en volgens in ijswater dompelen en het vel eraf trekken). Snijd het vruchtvlies tot concassé. Zet het vlees ca 4 min. in de oven op een temperatuur van 160°C. Controleer regelmatig op gaarheid. Warm voor het doorgeven de romanescotorentjes op in kokend water met boter en zout en de aardappelschijfjes even in de bouillon (van een blokje). Warm de saus op en roer er de fijngesneden basilicum door. Bak de Sugar Snaps even op in de wok of bakpan met wat boter en breng ze op smaak met zout en peper.

Leg een kalfsoester midden op een voorverwarmd bord met de aardappel naar boven.

Verdeel de groenten rond het vlees (niet te veel) met daarover wat tomatenconcassé.

Leg links naast het vlees wat schijfjes aardappel. Verdeel de saus rond de groenten, niet erop.

Wijnadvies: Beaujolais Villages of Brouilly

AARDBEIENDESSERT

650	gr	aardbeien (totaal)	aardbeien/filodeeg:
gelei:			1 pak filodeeg
5	bl	gelatine	300 gr aardbeien
350	gr	aardbeien	eiwit
175	ge	suiker	poedersuiker
ijs:			honing
vanillestokje			room:
75	gr	suiker	2,5 dl room
5	dl	melk	1 dl aardbeien coulis
100	gr	gepast. eidooier	Banketbakkersroom
2	dl	room	5 dl melk
30	gr	griesmeel	100 gr eierdooier
1	dl	aardbeien coulis	100 gr suiker
			3 el custard
			1 vanillestokje

Gelei: Werk de blaadjes gelatine in koud water, kook 350 gr aardbeien met de suiker gaar en wrijf het mengsel eerst door een zeef en vervolgens door een passeerdoek. Maak het aardbeienvocht warm, los de gelatine erin op en laat weer afkoelen.

Ijs: Snijd het vanillestokje in de lengte open en laat 15 minuten trekken in 3 dl melk. Schraap de vanillemerg eruit en voeg dit aan de melk toe. Klop de eierdooiers met de 75 gr suiker romig, roer er een paar eetlepels warme melk door en giet het mengsel al roerend langzaam bij de rest van de warme melk. Zet de pan weer terug op het vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden tot 85 graden. Neem de pan van het vuur en roer de room erdoor.

Kook de 30 gr griesmeel in 2 dl melk gaar en vermeng dit met het eierroom-mengsel. Draai er ijs van in de ijsmachine en voeg op het laatste moment de 100 gr aardbeien-coulis toe.

Klop de 2,5 dl room lobbij en spatel hierdoor de 100 gr aardbeien-coulis.

Banketbakkersroom. Verwarm de melk met het vanillestokje en laat even trekken. Klop de eierdooier met de suiker tot een stevige blanke massa. Voeg de melk toe. Klop de custard door het warme mengsel en zet even op het vuur. Laat even één keer bubbelen. Haal van het vuur en laat afkoelen.

Snijd 24 plakjes filodeeg van 10 x 10 cm. Snijd de 280 gr harde aardbeien in dunne plakjes. Bestrijk de plakjes filodeeg licht met eiwit en honing. Strooi er suiker over. Bak in een oven op 180 graden goudbruin. Uit de oven bestrooien

met poedersuiker. Snijd de rest van de aardbeien in plakjes en leg deze op een midden op koude grote borden. Maak een spiegel van gelei op de borden (gelei eventueel iets warm maken). Leg een quenelle slagroom op de aardbeingelei en daarop een bolletje ijs. Leg het aardbeien filodeeg tegen het ijs en leg hier een laagje banketbakkersroom op. Dek af met een tweede plakje. Garneer met een blaadje munt.

Wijnadvies: Beumes de Venise