

MENU NOVEMBER 2003

* < > *

TAARTJE VAN MOSSELEN

LEKKERNIJ VAN KRAB EN ZALM MET EEN MOUSSE VAN TONG EN
KAVIAAR

ARMAGNACSORBET

GEROOKTE HAZENRUG MET EEN MOSTERDSALADE

APPELTAART MET KANEEL EN CALVADOS-IJS

TAARTJE VAN MOSSELEN

4	kg	mosselen	Sabayon:		
2	kleine	sjalotten	200	gr	gemengde kruiden
4	takjes	peterselie	(peterselie, kervel,		
1	takje	tijm	dragon, basilicum,		
1		laurierblad	spinazie)		
1	glas	droge witte wijn	4		eidooiers
		zout en peper	1	fl	witbier
12	vellen	filodeeg	2	el	zure room
		boter	1		citroen (sap van)
3	stronk	witlof			

Spoel de verse mosselen onder koud water en controleer ze. Verdeel de gesnipperde sjalotten, de takjes kruiden en de laurier in een pan en doe de mosselen erin. Giet de wijn erbij en breng de mosselen aan de kook, sluit de pan en laat ze kort koken tot de schelpen open zijn. Schud de pan bij de bereiding enkele malen om. Schep ze uit de pan, laat ze iets afkoelen en haal ze uit de schelp. Bewaar het kookvocht en breng het op smaak met peper. Houd 12 mosselen zonder schelp en 12 mosselen met schelp voor garnering apart.

Verwarm de oven voor op 150°C. Leg in 12 stalen quichevormpjes van 8 cm doorsnee een velletje filodeeg, beboter met een mengsel van wat boter en olie met daarin wat zeer fijn gesneden kruiden en leg er een tweede velletje op en beboter dit eveneens. Bak ze in de oven goudgeel.

Was de witlof, snijd het brunoise en bak even beetje gaar in een beetje boter.

Verdeel in de vormpjes met daarop de mosselen.

Blancheer voor de sabayon de kruiden 1 minuut in kokend water, dompel ze in koud water, laat goed uitlekken en mix alles samen met een beetje mosselkookvocht tot een gladde puree. Klop de 4 eidooiers au bain marie dik en schuimig, voeg al kloppend 10 eetlepels witbier, de zure room en ½ dl ingekookt mosselvocht toe tot het een luchtige sabayon is. Breng op smaak met citroensap, zout en peper en een beetje van de kruidenpuree. Giet de sabayon in de mosseltaartjes. Zet de mosseltaartjes nog een minuutje in de oven en eventueel nog een paar seconden onder de zeer hete salamander. Serveer de taartjes op verwarmde borden en druppel de resterende kruidenpuree er omheen, leg er een mossel zonder schelp bovenop en een mossel in de schelp ernaast.

Wijnadvies: Hardy's Chardonnay/Sauvignon

LEKKERNIJ VAN KRAB EN ZALM
MET EEN MOUSSE VAN TONG EN KAVIAAR

Zeetongmousse:			Krabvulling:		
5	dl	visfumet	900	gr	krabvlees uit blik
			4	el	mayonaise(zelf maken)
400	gr	tongfilet	2	el	zure room
4	dl	room	1	el	fijngehakte dragon
		peper en zout	2	el	kervelblaadjes
4	bl	gelatine	½		citroen, sap van
			12	el	zure room
1/2	verse	zalm	1	el	fijngehakte peterselie
Avocadosaus:			Garnering:		
1½		avocado	3		Vleestomaten
1½	dl	groentebouillon	6		kerstomaten
1½		citroen (sap van)	6	el	zure room
		peper en zout	1	el	zwarte viseitjes
			24		sprietjes bieslook
			12		takjes kervel

Snij de vleestomaten in schijfjes en droog de schijfjes tomaat in de oven. (één uur op 120°C)

Snij dunne plakken van de zalm en marineer deze in wat olijfolie met wat zout en peper.

Week de gelatine in wat water. Pocheer de tongfilets in de fumet, zeef de fumet door een fijne puntzeef en kook ze in tot 2 dl. Los de geweekte gelatine hierin op.

Pureer de tongfilets met wat visfumet, klop de verse room op en vermeng die met het tongmengsel. Kruid met peper en zout. Bewaar de zeetongmousse in de koeling.

Schil de **avocado**. Snijd in blokjes en pureer die fijn samen met de groentebouillon en het citroensap. Passeer alles door een fijne zeef en kruid

met gemalen peper en zout. Voeg een beetje water toe als de saus te dik wordt. Bewaar de saus in de koelkast.

Meng in een kom het krabvlees met de mayonaise, de zure room, de gehakte dragon en de kervelblaadjes. Kruid met peper en zout. Meng er dan het citroensap door (proeven). Veeg de overtollige olie van de zalm en steek 12 schijven ter grote van de roestvrij stalen ringen uit de zalm. Leg de gemarineerde zalmschijven in de ringen. Snij repen uit de plakken zalm ter breedte van de hoogte van de stalen ringen en bekleed die aan de binnenkant. Vul de ringen vervolgens met het krabmengsel en bewaar ze in de koelkast.

Presentatie:

Meng 12 eetlepels zure room en 1 eetlepel gehakte peterselie. Kruid met peper en zout, en verdeel over de krabvulling. Plaats hierop een schijfje gedroogde tomaat met 2 sprietjes bieslook. Maak de kerstomaatjes schoon. Snijd ze in vieren. Verwijder het vruchtvlees en snijd ieder partje nog eens in tweeën. Doe 6 eetlepel zure room in een spuitzak. Plaats in het midden van elk bord een ronde vorm met een doorsnede van 14 cm. Spuit een cirkel met zure room. Maak een spiegel van de avocadosaus binnen deze cirkel, plaats de vormpjes met de krabvulling in het midden van de saus en verwijder de vormpjes. Werk de borden af met de partjes tomaat, gegarneerd met kervel en de quenelles van zeetongmousse met viseitjes.

Wijnadvies: Trimbach Muscat

ARMAGNACSORBET
(LE TROU NORMAND)

5	dl	water
300	gr	kristalsuiker
35	gr	vloeibare glucose
1,5	dl	droge witte wijn
1,5	dl	Armagnac
3		Granny Smith

Zet coupes met een laagje water met daarin een flinterdun appelschijfje in de vriezer.

Maak eerst een siroop van 3½ dl water, de kristalsuiker en glucose. Breng aan de kook, waarbij u af en toe roert om de suiker op te lossen, en laat 3 minuten koken. Giet de rest van het water de wijn en Armagnac in de kokende siroop en neem dan de pan van het vuur. Dek af en laat afkoelen. Draai het mengsel wanneer het koud is in een ijsmachine tot het bevroren is.

Leg een bolletje sorbet op het bevroren water in de coupes en zet er een schijfje appel in. Giet een klein beetje Armagnac rond de sorbet.

GEROOKTE HAZENRUG MET EEN MOSTERDSALADE

10	mooie	hazenrugfilets
3	el	olijfolie
		zout

Salade:

3		rode bieten (gekookt)
2		sjalotjes
100	gr	ontbijtspek
2		Granny Smith
1	el	pijnboompitjes
75	gr	veldsla

Aardappelsoufflé:

500	gr	aardappelen (geschild)
1	teen	knoflook
½		ui
3		eieren
1	el	mosterd
1,5	dl	room
		peper en zout

Vinaigrette:

2	el	azijn
4	el	olie
		witte peper

Saus:

1	ltr	wildfond
2	dl	rode Port
5		jeneverbessen chocoladecouverture
		koude boter

Kweeperencompote:

1	kg	kweeperen
1	fl	zoete wijn
1		vanillestokje
1		pijpkaneel
5		kardemompitten
150	gr	suiker

Kweeperencompote: De kweeperen goed wassen en deze in de schil opzetten met zoete wijn, suiker, vanillestokje, pijpkaneel en kardemompitten. Ongeveer 2 uur in de snelkookpan op een zacht uur laten trekken. De schil en het klokhuis verwijderen als ze helemaal gaar zijn. Pureer grof in de keukenmachine. De compote voorzichtig laten inkoken tot de gewenste dikte.

Salade: Snij de rode bietjes in julienne (dunne staafjes). Maak de vinaigrette door alles te vermengen. Doe deze in een slakom. Schil de appels en boor er met een klein parisienneboortje balletjes uit en doe die bij de vinaigrette. Hak de sjalotjes fijn. Snij het spek in fijne reepjes en bak die in een koekenpan op flink vuur krokant. Laat ze wat afkoelen en doe ze ook in de slakom, met de sjalot en de bietjes. Was de veldsla en maak die droog.

Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan.

Filets: Leg de hazenfilets in een rookoventje en rook ze ongeveer 12 minuten. Verhit de olijfolie in een koekenpan en schroei hierin de hazenruggen rondom dicht en bak ze in korte tijd rosé. Laat de filets rusten afgedekt met aluminiumfolie. Bestrooi ze daarna met wat zout.

Wildsaus: Giet het braadvet uit de pan en blus af met de rode port. Voeg de wildebouillon en de jeneverbessen toe en laat 15 min trekken. Zeef de saus en kook in tot de gewenste dikte (ca. 1/3). Voeg naar smaak wat couverture toe. Bind de saus eventueel heel licht. Monteer vervolgens de saus met blokjes koude boter.

Aardappelsoufflé: Schil de aardappelen, pers het teentje knoflook en snipper de ui fijn. Kook in water met zout de aardappelen met knoflook en de gesnipperde ui gaar. Pureer de aardappelen met de pureerknijper. Voeg drie losgeklopte eieren, mosterd en room toe (massa moet dikte van zachte boter hebben) en breng op smaak met peper en zout. Beboter soufflébakjes ruim voldoende met boter en vul ze voor ¾ met aardappelmassa. Zet ze au-bain-marie in een voorverwarmde oven van 160 graden gedurende 15 minuten. Open de oven en laat ze nog 5 minuten in de oven staan. Stort ze op bakpapier op een bakplaat en zet ze net voor het uitserveren in een oven van 200 graden tot ze lichtbruin zijn.

Presentatie: Leg op warme borden in het midden een hoopje van de gemengde sla. Leg aan de achterkant een waaier veldsla. Snij de hazenrugfilets in schuine dunne plakken en leg die aan de voorzijde als een waaier op de bordjes. Strooi de even opgewarmde pijnpitjes over het vlees. Zet de aardappelsoufflé erbij en leg er een hoopje kweeperencompote naast.

Wijnadvies: Bordeaux (Chat. de l' Orme, Cordier 98 of Pontet Barail)

APPELTAART MET KANEEL EN CALVADOS-IJS

12		appels (Jonagold)	Frangipane:		
15	gr	kaneelpoeder	150	gr	boter
120	gr	suiker	150	gr	broyage
180	gr	boter	(50% amandelpoeder +		
12	pl	bladerdeeg	50% suiker)		
Crème anglaise:			3		eieren
1	l	melk	3	koffielepels	calvados
12		eierdooiers	Garnituur:		
250	gr	suiker	Vanille-roomijs		
1		vanillestok	7	cl	calvados
100	gr	bloem			

Maak **vanille-roomijs** volgens algemeen recept.

Crème anglaise: Giet de melk in een steelpan en breng ze aan de kook, met de helft van de suiker en het overlans gespleten vanillestokje. Haal de pan van het vuur en laat nog wat intrekken. Verwijder het vanillestokje. Klop de eierdooiers, de bloem en de overige suiker in een kom, tot het mengsel licht van kleur en schuimig is. Giet de kokende melk over het eierdooiermengsel en klop het geheel op met een garde. Giet het mengsel opnieuw in de steelpan en laat op een zacht vuurtje aandikken. Blijf spatelen totdat de streep die u met de vinger door het mengsel op de spatel maakt, duidelijk zichtbaar blijft. Haal de steelpan van het vuur. Zeef de crème door een fijne puntzeef en laat snel afkoelen. Plaats de kom in ijskoud water en blijf spatelen. Zet de crème in de koelkast afgedekt met een velletje keukenfolie (op de crème) tot u ze wenst te gebruiken.

Taartje: Steek 12 cirkels uit het bladerdeeg met een doorsnee van 10 cm (de bodem diameter van de vormpjes). Bedek de deegvormen en plaats ze in de koelkast. Schil de appels, verdeel ze in vieren en verwijder het klokhuis. Snij de partjes appel in dunne schijfjes. Beboter 12 taartvormen van 10 cm doorsnee, bestrooi ze met bloem en leg er de bladerdeegvormen in. Meng met behulp van een spatel alle ingrediënten voor de frangipane in een kom. Beleg de bladerdeegbodems met een laagje frangipane en schik hierop de schijfjes appel. Bestrooi met wat kaneel en fijne kristalsuiker en schep er een klontje boter op. Schuif de vormen in een voorverwarmde oven op 175°C en bak de appeltaartjes gedurende 25 minuten. Haal ze uit de oven en verwijder de bakvormen. Bedek de borden met crème anglaise, schik in het midden de appeltaartjes en leg er een lepel vanille-ijs geparfumeerd met calvados bovenop.