

MENU MAART 2004

\_+\_

FORELPATÉ MET BIESLOOKSAUS

OPEN RAVIOLI VAN GRIET

UIENSOEP MET CIDER EN CALVADOS

PEER-CITROENSORBET

KALFS- EN RUNDERHAAS IN EEN KRUIDENMANTELJE MET  
COGNACSAUS, AARDAPPELGRATINE EN GROETENTERRINE

LUXE CHOCOLADETRUFFEL MET TWEE SAUSEN

AMUSE: FORELPATÉ MET BIESLOOKSAUS

400	gr	gerookte forelfilet	6	el	mayonaise
250	gr	forelfilet	3	el	bieslook
3	el	koude boter	300	gr	veldsla
½	tl	zout	12	takjes	dille
½	tl	peper	12	schijfjes	citroen
1½	dl	slagroom			zout en peper
2	dl	crème fraîche			

Maak 1 dl mayonaise volgens basisrecept.

Doe de gerookte forel met de verse forel, boter, zout en peper in een keukenmachine en maal tot een dikke pasta.

Sla de slagroom halfstijf en meng met de vispasta. Doe het mengsel in een spuitzak met een brede spuitmond en bewaar tot gebruik in de koeling.

Meng voor de saus de crème fraîche met de mayonaise en bieslook en breng op smaak met een beetje peper en zout.

Leg op elk bord een ster van veldsla en spuit in het midden een rozetje van de paté. Garneer met dille en een schijfje citroen en serveer met de bieslooksaus.

Wijnadvies: Rully Chardonnay

## OPEN RAVIOLI VAN GRIET

10		grietfilets (80 gr)	60	gr	Sevruga kaviaar
20		oesters	2	st	prei
1	bakje	zeer kleine champignons	2		sjalotjes
200	gr	pastadeeg	3	el	geh. peterselie
1 ½		citroen (sap van)			dragon en kervel
5	dl	room	1	st	bleekselderij
100	gr	boter			

Maak de pasta volgens het algemeen recept maar voeg tijdens het mengen de gehakte kruiden door het pastadeeg. Rol de pasta dun uit en snijd er 12 cirkels uit van elk 8 cm doorsnede. Steek er vervolgens in het midden een gat uit van 2 cm doorsnede. Kook de grote pastacirkels in ruim kokend water met zout.

Snijdt het wit van de prei in julienne en blancheer ze knapperig. Schil de bleekselderij en snijd hiervan stukjes van 5 mm breed en blancheer ze eveneens knapperig.

Neem de oesters uit de schelp, vang het oestervocht op en meng (een deel van) het vocht met de room. Zet het gehakte sjalotje aan in 40 gr boter in een vuurvaste schotel.

Leg de griet op de aangezette sjalot. Bestrooi de vis met peper en zout en giet er het oestervocht-roommengsel op. Dek de vis af met vetvrij papier, warm de schaal voor op het gas en pocheer de filets in een matig hete oven (180°C) ongeveer 10 minuten. Neem de vis uit de schotel, hou ze warm en giet het vocht in een sauspan.

Besprenkel de champignons met citroensap (als de champignons groot zijn, snijdt ze dan in vieren) en kook ze 2 minuten in het pocheervocht van de vis. Haal de pan van het vuur en neem de champignons uit het vocht. Leg er de oesters in tot ze lauwwarm zijn. Haal er 12 oesters uit en pureer de overige oesters in de saus met een staafmixer. Zeef deze saus, voeg een paar druppels citroensap en de resterende 60 gr koude boter toe en draai de saus schuimig met de staafmixer. Breng de saus eventueel wat op dikte met beurre manié. Schep de prei op de borden. Leg hierop de griet en daarop een plak pasta. Verdeel de champignons rond de vis en leg er de selderijreepjes op. Leg de lauwe oesters in het gat van de pasta en schep hierop de kaviaar. Verdeel de saus over de borden.

Wijnadvies: Rully

## UIENSOEP MET CIDER EN CALVADOS

1200	gram	uien	6		eidooiers
1	el	olie			zout en peper
40	gr	boter	6	el	crème fraîche
35	gr	bloem	8	el	Calvados
6	dl	droge cider			Sherry-azijn
1		bouquet garni	1		stokbrood
1,5	liter	runderbouillon(krachtig)	120	gr	Gruyère

Halveer de uien, snijd ze in dunne plakken en doe in een zware pan met de olie en een derde van de boter. Fruit op een hoog vuur onder af en toe omscheppen tot de uien beginnen te karameliseren. Draai het vuur laag en laat nog 20 tot 30 minuten fruiten tot de uien gaar zijn.

Snijdt het stokbrood in dunne sneetjes en rooster deze.

Maak intussen een bruine roux door de overgebleven boter in een grote, zware pan te laten smelten. Voeg de bloem toe en gaar op een matig vuur tot de roux lichtbruin is en nootachtig ruikt. Giet er al kloppend tweederde van de cider bij tot een glad mengsel ontstaat. Voeg het bouquet garni toe en breng aan de kook. Giet er de bouillon bij en laat 30 minuten sudderen, waarbij u drijvend schuim afschept. Giet er wanneer de uien volledig gaar zijn de overgebleven cider bij en breng aan de kook. Passeer de gebonden soep door een zeef boven de pan met de uien, schep om en breng op smaak met zout en peper. Laat minstens 15 minuten sudderen.

U kunt voor een licht zoetzure smaak en paar druppels sherry-azijn in de soep doen.

Klop de eidooiers samen met de crème fraîche en de Calvados los en verdeel over de soepkommen.

Doe in elke kom een kleine hoeveelheid ui en schep er al roerend de dampende soep over. Schik een sneetje stokbrood op de soep en strooi er een handvol geraspte Gruyère over. Zet onder een hete salamander tot de kaas begint te borrelen en dien direct op.

## PEER-CITROENSORBET

2	dl	water	1	dl	witte wijn
150	gr	suiker	6		handperen
1		borrelglasje Poire William	10		muntblaadjes
4		citroenen			

Zet 12 glazen koud in de vriezer met een klein laagje water met daarin een muntblaadje. Laat bevriezen.

Leg één peer apart voor garnering, schil de andere vijf peren en verdeel in kleine stukje. Zet ze op in het suikerwater en breng aan de kook tot ze zacht zijn en haal van het vuur. Voeg de Poire William toe en laat de siroop afkoelen.

Pers de citroenen uit. Meng de witte wijn door de coulis van peer. Voeg samen met de afgekoelde siroop en voeg naar smaak citroensap toe.

Doe massa in de sorbetière een draai er een mooi sorbetijs van.

Schep twee of drie bolletjes ijs in de gekoelde glazen. Garneer met een dun schijfje peer.

## KALFS- EN RUNDERHAAS IN EEN KRUIDENMANTEL TJE MET COGNACSAUS, AARDAPPELGRATINE EN GROETENTERRINE

700	gr	kalfshaas (midden stuk)	<b>Kruidenmanteltje:</b>		
250	gr	ossenhaas (reep van 10 cm lang, 2,5 cm doorsnee)	80	gr	sjalotjes
		peper en zout	55	gr	groene kruiden (bieslook, peterselie en kervel)
		geklaarde boter	1	tn	knoflook
		Cognacsaus:	1		eidooier
2		uien	10	gr	bloem
		scheutje cognac	2	gr	mosterdpoeder
6	dl	kalfsfond	20	gr	mosterd
1	dl	koksroom			paneermeel
1	el	roze pepers			
		peper en zout			
		boter	<b>Groenteterrine:</b>		
			350	gr	bloemkool
			350	gr	worteltjes
			350	gr	spruitjes
			3 x 50	gr	eiwit
			3 x 50	gr	eigeel
					peper
					zout
					nootmuskaat
25	pl	katenspek			
10	pl	jong bel. kaas	<b>Presentatie:</b>		
		boter	bieslook		
750	gr	gesch.aardappelen			
		bakpapier			

Ossenhaas licht kruiden met peper en zout en boter rondom snel bruin braden (moet rosé blijven) en af laten koelen. Steek met een lang steekmes in de lengterichting van de kalfshaas een inkeping en vul deze met de ossenhaas. Kruid de kalfshaas licht met peper en zout en bak hem rondom mooi bruin. Plaats in een oven van 160°C tot een kerntemperatuur van 42°C bereikt is. Bereid in de tussentijd de ingrediënten van het kruidenmanteltje Hak hiervoor de sjalot, groene kruiden en knoflookteentje zeer fijn en voeg dit alles toe aan de eidooier, bloem, mosterdpoeder en paneermeel. Haal het vlees zodra de 42°C bereikt is uit de oven, bestrijk het licht met mosterd. Druk het kruidenmengsel nu rondom vast op het vlees en plaats het vlees terug in de oven op bakpapier. Voer oventemperatuur op

tot 185°C en braad het vlees verder af tot een kerntemperatuur van 52°C is bereikt. Snij het, kort voor het uitserveren, in mooie plakjes.

**Cognacsaus:** Zet de kleingesneden ui aan in een beetje boter, blus af met een scheutje cognac en kalfsfond en laat de massa sterk inkoken. Voeg koksroom toe en kook in tot gewenste dikte en zeef de saus. Spoel roze pepers af en laat ze de laatste 2 minuten zachtjes meetrokken. Breng, indien nodig, op smaak met peper en zout.

**Aardappelterrine:** Maak een liaison van de room, klosgeklopte ei en eidooier, doe er de uitgeperste teentjes knoflook bij en breng op smaak met peper zout en tijm. Beboter een terrine en bedek deze met vetvrij papier. Beleg de terrine dakpansgewijs met plakjes katenspek en bedek het katenspek met plakjes kaas. Snij van de aardappelen met de mandoline dunne plakjes ter dikte van 1 à 1,5 mm maar was ze niet en bedek daarmee de bodem van de terrine dakpansgewijs. Voeg vervolgens liaison toe, daarna weer laagje aardappel en ga zo door tot vorm gevuld is, maar druk elk laagje aardappel goed aan. Dek ten slotte af met kaas en katenspek. Dek vorm af met de 'ingeboterde' alu-folie en plaats ze 100 tot 120 minuten in oven van 150°C. Controleer met priknald of gerecht gaar is. Haal uit de oven en zet onder lichte druk weg en laat afkoelen. Snij hiervan plakjes en verwarm deze kort voor het uitserveren in een oven van 200°C.

**Groenteterrine:** Groenten schoonmaken en wassen. De bloemkool, worteltjes en spruitjes ieder apart in water waaraan zout is toegevoegd gaar koken. Goed uit laten lekken, pureren in blender en (nog steeds ieder apart) in een neteldoek zoveel mogelijk vocht eruit drukken. Voeg bij iedere groente 50 gram eiwit, 50 gram eigeel en ¼ dl lobbij geslagen room. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. Beboter een patévormpje, bekleed met bakpapier en vul de vorm met de gepureerde groenten met als eerste laag de wortelpuree, deze egaal uitsmeren, daarna de bloemkoolpuree er voorzichtig opleggen, weer mooi uitsmeren en ten slotte de spruitenpuree toevoegen. Dek vorm af met alufolie en maak hierin twee schoorsteentjes zodat het vocht kan ontsnappen. Zet de vorm au bain marie in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 60 à 70 minuten (afhankelijk van de grootte van de vorm). Controleer met breinaald of de terrine mooi gestold is. Laat 10 minuten rusten, stort hem daarna en snij er met een scherp mes dat in water gedompeld is mooie plakjes van.

#### **Presentatie:**

Leg een of twee plakjes vlees een plakje aardappelterrine en een plakje groenteterrine op een groot bord. Nappeer wat saus over en naast het vlees. Bestrooi de rest van het bord met fijngehakte bieslook.

Wijnadvies: Bordeaux, Cordier of Hostens Picant

## LUXE CHOCOLADETAART MET TWEE SAUSEN

#### **Chocolade biscuitgebak:**

60 gr bloem  
15 gr cacao-poeder  
100 gr suiker  
20 gr maïzena  
3 eieren(gesplitst)  
snufje zout

#### **Chocolade glazuur:**

600 gr bittere chocolade  
6 dl slagroom

#### **Suikerstroop:**

100 gr suiker  
1 dl water

#### **Chocoladegarnituur:**

175 gr bittere chocolade

#### **Muntsaus:**

2.5 dl melk  
3 eidooiers  
60 gr suiker  
30 gr verse muntblaadjes  
1 el crème de menthe

#### **Gembersaus:**

2.5 dl melk  
3 eidooiers  
50 gr suiker  
2 el geconf. gember  
2 el gembersiroop

**Chocolade biscuitgebak:** Verwarm de oven voor op 160°C. Gebruik de oven die boven de warmhoudkast staat. Vet twee bakblikken van 22 x 30 cm in met boter en bestuif met bloem. Klop de eidooiers **dik** met de suiker en een snufje zout in een **voorverwarmde** kom. Klop de eiwitten stijf en vouw ze door het dooiermengsel. Zeef de bloem met de cacao en de maïzena en vermeng dit met het eimengsel. Strijk het deeg uit over de geprepareerde bakblikken en bak het biscuitdeeg af in circa 35 minuten op 160 graden. Doe over op een rooster en laat afkoelen.

**Suikerstroop:** Doe de suiker en het water in een steelpan op een laag vuur en roer om de suiker op te lossen. Breng het mengsel daarna aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Daarna laten afkoelen. Het mengsel moet nu licht stroperig zijn.

**Chocolade glazuur:** Smelt de chocolade in een ruime kom **au bain marie**. Klop de room half stijf en voeg ze **met kleine porties tegelijk** al roerende toe aan de gesmolten chocolade. Laat het mengsel daarna afkoelen tot circa 25 graden.

#### **Opbouw van taart:**

Neem een roestvrijstalen vorm van 22x30x4 cm en bedek de bodem met bakpapier.

Snij het afgekoelde biscuitdeeg in de maat 22 x 30 x 2 cm en leg dit op het bakpapier. Bevochtig de bovenkant van het deeg met wat suikerstroop en strijk daarna met een paletmes de chocolade glazuur in een dikke laag uit over het gebak. Leg hierop een tweede laag biscuitdeeg, bestrijk ook deze met wat suikerstroop en een dunnere laag chocolade glazuur. Plaats de vorm eerst in de vriezer en vervolgens in de koelkast.

**Chocoladegarnituur:** Smelt 175 gram chocolade au bain marie.. Druppel in attractieve krullen op een met vetvrij papier bekleed bakblik. Laat in de koelkast stevig worden. Alternatief: Spuit met behulp van een eigengemaakt puntzakje van bakpapier een sierlijk motief op het bord en vul de openingen met de twee sauzen.  
**Zoete muntsaus:** Breng de melk aan de kook. Klop de eierdooiers met de suiker dik en romig. Giet de hete melk al kloppend over het dooiermengsel. Giet het mengsel terug in de steelpan en laat al kloppend met een spatel op een laag vuur opwarmen( tot circa 80 graden) tot de custard iets dikker wordt. Laat hem **niet aan de kook komen!!!**. Voeg er terwijl hij nog heet is de gehakte munt aan toe. Dek af en laat afkoelen. Passeer de saus door een fijne zeef en zet in de koelkast. Klop er tot slot 2 el pepermuntlikeur door.

**Gembersaus:** Breng de melk aan de kook. Klop de eierdooiers met de suiker dik en romig. Giet de hete melk al kloppend over het dooiermengsel. Giet het mengsel terug in de steelpan en laat al kloppend met een spatel op een laag vuur opwarmen( tot circa 80 graden) tot de custard iets dikker wordt. Laat hem **niet aan de kook komen!!!** Dek af en laat afkoelen. Roer er voor een subtiele gembersmaak de gekonfijte gember en 2 eetlepels gembersiroop door.

**Presentatie:** Snijd de truffelcake in kleine rechthoeken (3 x 7 cm = 15 stuks). Bestrooi met poedersuiker . Garneer met de chocoladekrullen en schep er een flinke lepel van elk van de twee sauzen omheen.

Wijnadvies: Pedro Ximenez (op de bar, per likeurglas € 0.75)