

MENU OKTOBER 2004

--

SALADE VAN OOSTERSCHELDEKREEFT

MOSEL - TONGTIMBAALTJE MET GROENE MOSTERDSAUS

SOEP VAN RAUWE GARNAALTJES MET GEMARINEERDE
KOMKOMMER

ZEEDUIVEL MET SPEK EN RODE WIJNSAUS

AARDBEIENDESSERT

SALADE VAN OOSTERSCHELDEKREEFT (14pers)

5	Oosterscheldekreften van 500 gr.	Mayonaise:
2	tl cayennepeper	1 el witte port
1	el witte peperkorrels	1 enveloppe saffraandraadjes
2	laurierblaadjes	2 eidooier
1	schijf knolselderij, in stukken	1 tl balsamicoazijn
1	ui, grof gesn.	1 tl wijnazijn
1	tl zout	2 dl goede olijfolie extra vierge
14	Jacobsmosselen	vinaigrette (1:4+1 tl honing)
14	oesters (Creuses)	

Sla: radicchio, frisee, veldsla, verse basilicum, dragon, kervel.

Breng in een grote pan water met de cayennepeper, peperkorrels, laurierblaadjes, zout, knolselderij en ui aan de kook. Leg de kreeften (max 2 à 3 gelijk) met de kop naar beneden in het kokende water en laat ze 7 minuten zachtjes koken (gerekend vanaf het moment dat de bouillon weer begint te borrelen). Spoel de kreeften onder koud stromend water, tot ze voldoende zijn afgekoeld om ze te kunnen hanteren. Snijd de staarten door, breek de scharen open, neem het vlees eruit en verdeel het in stukken. Week de saffraandraadjes in de witte port. Klop in een kom de eidooier los met de azijn en voeg al kloppend druppelsgewijs de olie tot een mooie saus ontstaat. Voeg de port met saffraan toe. Verhit de grillplaat of grillpan en verhit het frituurvet tot 180 graden. Snijd de Jacobsmosselen in plakken en rooster ze aan één kant op de grillplaat, zodat een ruitmotief ontstaat. . Open de oester en neem ze uit de schelp. Laat de oesters uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Bestuif de oesters met de bloem en bak ze in een zeer hete pan met anti-aanbaklaag in gloeiende olie knapperig bruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Meng de slasoorten en de kruiden met vinaigrette.

Presentatie: Meng de slasoorten en kruiden in een kom en doe er de dressing over. Zet een grote rvs ring op de borden. Vul deze met het sla-kruidenmengsel en leg er de stukken kreeft op en op de kreeft een toef mayonaise. Verwijder de ring en leg de Jacobsmosselen en de gebakken oesters er tegenaan. Schenk er wat (met lauw water verdunde) saffraanmayonaise omheen en garneer met een blaadje kervel of iets dergelijks.

Wijnadvies: Sancerre

MOSSEL-TONGTIMBAALTJE MET GROENE MOSTERDSAUS
(14 pers)

3	kg	mosselen	Saus:		
2		uien	1½	dl	room
1		prei	6	el	mayonaise op
1	kopje	gehakte tuinkruiden			basis van notenolie
			3	tl	groene mosterd
2	glazen	witte wijn	Pocheervocht:		
7	bl	gelatine			kookvocht van mosselen
3		groene courgettes	5	dl	water
4		grote zeetongen(500 gr p st)			visbouillonpoeder
8	dl	visbouillon	Garnering:		
¼	tl	saffraanblaadjes	3		tomaten
			2		citroenen
					bieslook

Was de mosselen onder de koude kraan, verwijder de beschadigde exemplaren. Doe de gesneden ui en prei samen met de mosselen, kruiden en wijn in een pan. Kook de mosselen in circa 6 minuten gaar. Tussendoor een keer omschudden. Haal de mosselen uit de schelpen en laat ze afkoelen. Zeef het mosselvocht en maak hiervan met 5 dl water en wat visbouillonpoeder een pocheervocht.

Saus: Maak een kleine hoeveelheid mayonaise op basis van notenolie en vermeng dit met de room en de mosterd. Breng op smaak met pezo, indien nodig.

Zet alvast de soufflébakjes in de koelkast.

Fileer de 4 tongen en pocheer de filets vervolgens 4 minuten in het pocheervocht dat tegen de kook aangehouden wordt. Laat de filets daarna afkoelen.

Snij de courgettes in 14 gelijke langwerpige repen op de snijmachine en snij ze bij tot ze de hoogte van het soufflébakje hebben. Blancheer de courgettereppen korte tijd in het pocheervocht en spoel ze vervolgens koud af onder de kraan.

Breng de visbouillon samen met de saffraan aan de kook en laat het geheel even trekken. Week de gelatine in ruim koud water en los de uitgeknepen blaadjes op in de nog hete bouillon. Laat het vocht afkoelen tot het begint te geleren. Schenk een beetje gelei langs de rand van de koude vormpjes, plak hierop een reep courgette en leg er een tongfilet tegenaan. Vul de vormpjes met de mosselen en dek af met de gelei. Laat de mosseltimbaaltjes in de koelkast of vriezer opstijven. Stort de timbaaltjes op de koude borden(onderkant blijft onder, dus timbaaltje 2 keer draaien met behulp van een klein bordje) en garneer met de saus, tomaatblokjes, partjes citroen en bieslook.

Wijnadvies: Macon

SOEP VAN RAUWE GARNAALTJES MET GEMARINEERDE
KOMKOMMER

1½	kg	ongepelde garniaaltjes	1	fl	witte wijn
400	g	gepelde garniaaltjes	2		komkommers
1		ui			
		arachideolie			
2		teentjes knoflook			witte wijnazijn
1		wortel	2	el	fijngehakte dille
1		prei	6	dl	room
10	bl	basilicum	60	gr	koude boter
2	el	tomatenpuree			
5	dl	visbouillon			
5	dl	garnalenbouillon			
		cognac			

Spoel de ongepelde garniaaltjes goed af en laat ze uitlekken. Maak de ui, knoflook, wortel en prei schoon en snijd ze in stukjes. Hak de basilicum fijn. Fruit de ui, knoflook, prei, wortel, basilicum en de tomatenpuree in een scheutje olie zonder te kleuren. Schep de ongepelde garniaaltjes erop, blus het geheel af met een scheut cognac en de witte wijn. Doe daar de beide bouillons bij. Breng de soep aan de kook en laat 3 kwartier zachtjes koken met het deksel op de pan.

Boor intussen kleine bolletjes uit de komkommer met een parelboor. Marineer deze in een mengsel van olie en azijn (3 delen olie op 1 deel azijn, de komkommer moet onderstaan) op smaak gebracht met dille, wat zout en iets peper.

Pureer de garnalensoep met de staafmixer en zeef deze vervolgens. Meng de gepelde garniaaltjes met de gemarineerde komkommer. Verdeel deze over de voorverwarmde borden. Klop de room een beetje op. Breng de gepureerde soep aan de kook en klop er klontjes boter en de opgeslagen room door. Breng op smaak met zout en peper (evt ook een mespuntje cayennepeper) en schep de soep vervolgens op de garniaaltjes en de komkommer. Garneer met een takje dille.

NB als de gemarineerde komkommerbolletjes te zuur smaken, dan voor het mengen met de garniaaltjes even afspoelen onder stromend water.

ZEEDUIVEL MET SPEK EN RODE WIJNSAUS

1750	gr	zeeduivelopelets	saus:		
14		paarse artisjokken	2		ui
6		appels (golden)	4	tl	kristalsuiker
6		aardappelen	1	fles	rode wijn
500	gr	spek	1	takje	tijm
3		plakkenborstspek (8 mm)	8	dl	kalfsfond
200	gr	gerookt spek	4	dl	visfumet
		zout en peper	1	nootje	boter
2		(wit van) prei			
		maïszetmeel			
		geklaarde boter			
3		citroen			

Snijd de ui in dunne plakjes en fruit ze in de boter. Strooi er suiker over, zodat de ui lichtjes karamelliseert. Deglaceer hem met de rode wijn en voeg de tijm toe. Laat het geheel voor 4/5 slinken. Voeg de kalfsfond en de visfumet toe en laat het mengsel voor ¾ inkoken. Klop het met een nootje boter op tot een gladde emulsie.

Maak het wit van de prei schoon, snijd het in stukjes van 6 à 7 cm en verdeel deze in dunne plakjes. Strooi er maïszetmeel over en dompel de plakjes 1 minuut in de frituurpan bij 180 graden tot ze knapperig zijn. Snijd de plak spek (zonder het zwaard) in reepjes van 1 cm breed. Prik met een borduurnaald op elke zeeduivelfilet spekblokjes. Reken op 4 spekblokjes per portie. Kruid met zout en peper. Bak de zeeduivel aan beide zijden in olijfolie. Schuif de vis 5 à 6 minuten in de oven bij 180 graden.

Maak de artisjokken schoon, verwijder het harde gedeelte van de bladeren, keer de artisjokken om en verwijder het hooi. Snijd de artisjokbodems in blokjes en leg die in citroenwater (zodat ze niet verkleuren). Blancheer ze vervolgens 3 min. in gezouten kokend water. Laat de artisjokken uitdruipen. Braad de blokjes 5 à 6 minuten in een pan met olijf olie.

Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en braad die 10 minuten in olijfolie. Braad de spekblokjes in een pan met antiaanbaklaag. Leg ze vervolgens op een doek en dep ze droog. Schil de appelen en snijd ze in blokjes van 5 à 6 mm. Bak ze 2 minuten in geklaarde boter. Meng de verschillende ingrediënten. Kruid ze met peper en zout en schep ze in het midden van het bord. Schik daarop de zeeduivelfilet. Garneer met de julienne van gefrituurde prei.

Wijnadvies: Rully

AARDBEIEN MET HANGOP EN TWEE SOORTEN AARDBEIENSORBET

Totaal 1500 gr aardbeien verdeeld in: (vetgedrukt)
14 aardbeien voor garnering apart houden.

Gemarineerde aardbeien:

750	gr	aardbeien
		(garnering)
250	gr	aardbeien
80	gr	poedersuiker
½	dl	zoete witte wijn
		mintblaadjes

Hangop:

½	l	boerenyoghurt
½	l	room
2		vanillestokjes
50	gr	poedersuiker

150	gr	geslagen room met wat citroensap.
100	gr	couverture

Tulpkoeckje:

4		eiwitten
100	gr	poedersuiker
100	gr	bloem
100	gr	esmolten boter

Aardbeiorsobet 1:

250	gr	aardbeien
2½	dl	water
200	gr	suiker
		sap van 1 citroen
½	dl	aardbeienlikeur

Aardbeiorsobet 2:

400	gr	aardbeien
160	gr	suiker
1	dl	water
		sap van 1 citroen
1		vanillestokje
		Balsamicoazijn

suikerwafeltje:

65	gr	bloem
125	gr	basterdsuiker
		snufje kaneel
50	gr	gesmolten boter
1	neutje	aardbeienlikeur

Gemarineerde aardbeien: Verwijder het kroontje van de 250 gr aardbeien en pureer met poedersuiker en witte wijn. Marineer de aardbeien met de saus. Bv in Baumes de Venise

Hangop: knoop in een natte schone theedoek de yoghurt en hang boven een bakje en laat ongeveer 2 à 3 uur uitlekken. Doe de dikke massa in een bekken en vermeng met merg van een vanille stokje. Klop de room tot yoghurt dikte en spatel door de yoghurt. Breng op smaak met poedersuiker (niet te veel, het gerecht moet wel fris blijven).

Aardbeiorsobet 1: Breng het water, suiker, citroensap en aardbeienlikeur aan de kook en voeg de gesneden aardbeien toe en laat ze afkoelen. Pureer de massa in de keukenmachine en draait tot een sorbet in de machine. (Bekken voor het bewaren van de sorbet eerst in de diepvries zetten).

Aardbeiorsorbet 2: Kook alle ingrediënten (**behalve de balsamicoazijn**) samen tot de aardbeien zacht zijn. Verwijder het vanillestokje en pureer de massa en voeg het vanillemerg aan de puree toe. Als de massa koud is op smaak brengen met balsamicoazijn, ongeveer 3 mokkalepeltjes en naar smaak wat zwarte gemalen peper toevoegen en tot een sorbet draaien.

Van het **tulpdeeg** koekjes bakken naar eigen wens en vorm: bv een halfronde vorm.

Tip: verwerk het deeg meteen: wanneer het door de boter nog licht vloeibaar is maak je mooiere dunne koekjes. Als het deeg stijf wordt even voorzichtig verwarmen (op de bordenwarmkast)

Het suikerwafeltje bakken in lange rechthoek.

Na het bakken (**OP BAKPAPIER!**) wanneer de suiker nog net niet geheel gestold is, met een scherp mes rechthoekjes snijden.

Maak figuurtjes van gesmolten couverture.l

Presentatie: Leg op een bord het tulpkoekje en daarin de gemarineerde aardbeien en schep of spuit de hangop er over. Werk af met een muntblaadje.

Verdeel de sorbets over 2 glazen. Een hoog glas voor sorbet 1. Schep hier wat geslagen room over en versier met de aardbei en een chocoladefiguur. In een champagnecoupe schept u sorbet 2 en versiert met het suikerwafeltje
Bord afwerken met poedersuiker.

Wijnadvies: Beauges de Venise