

MENU JANUARI 2005

-)=(-

CANELONI VAN AARDAPPEL EN GEROOKTE ZALM  
EN KAVIAAR

GEBAKKEN GAMBA'S EN GEGRILDE JACOBSSOSSELEN MET  
HOLLANDSE GARNALEN TUSSEN FILODEEG MET TRUFFELVINAIGRETTE

KWARTELTJE GEVULD MET ZUURKOOL EN PRUIMEN MET EEN SAUS  
VAN PRUIMENJENEVER

WILDZWIJNSHAAS MET STAMPOT VAN SNIJBONEN EN BLOEDWORST

LUCHTIG BISCUIT MET EEN ZACHTE CHOCOLADEMOUSSE

CANELONI VAN AARDAPPEL EN GEROOKTE ZALM EN KAVIAAR

**Aardappelflensjes**

750 gr aardappelen  
7,5 dl melk  
180 gr bloem  
60 gr gesmolten boter  
3 eieren

**vulling**

500 gr gerookte zalm  
250 gr crème fraîche  
½ bosje bieslook

**opmaak**

4 tomaten  
1 bos krulandijvie  
60 gr kaviaar (echte!)  
½ bosje kervel

**dressing**

olijfolie, witte balsamico-azijn en een klein beetje truffelolie

**Aardappelflensjes:** kook de aardappelen, laat ze uitdampen en knijp ze door de pureeknijper. Vermeng de puree met de melk, boter, eieren en zout en voeg als laatste de bloem toe. Roer alles tot een gladde massa.

Laat arachideolie heet worden in een pan met anti-aanbaklaag en bak hierin per persoon één flensje. De flensjes laten afkoelen en in een vierkant van 12 bij 12 cm snijden. De flensjes besmeren met crème fraîche, daarover fijngehakte bieslook en de gerookte zalm. Alles strak oprollen in plasticfolie. In de koelkast laten opstijven.

**Opmaak:**

De tomaten ontvellen en in brunoise snijden.

De krulandijvie goed wassen en in kleine plukjes verdelen. De canneloni aan beide zijden recht afsnijden. Leg de canneloni op een bord, leg takjes krulandijvie, plukjes kervel en wat dressing op basis van olijfolie en balsamico en truffelolie. Leg op de canneloni een dun streepje kaviaar.

**Wijnadvies:** Pouilly Fumée € 12,25

GEBAKKEN GAMBA'S MET GEGRILDE JAKOBSSCHELPEN MET  
HOLLANDSE GARNAALTJES  
TUSSEN FILODEEG MET TRUFFELVINAIGRETTE

½	pak	filo-bladerdeeg(Easy Bakery)			<b>Truffelvinaigrette:</b>
21		coquilles	0.5	el	Dyonmosterd
42		Black tiger gamba's(Serfish, zoutwatergarnalen)	0.5	el	witte wijnazijn
		Hollandse garnalen	1	el	fijnggeh. sjalotje
300	gr	veldsla	4	el	sherryazijn
		rucola	1.5	dl	olijfolie
		kervel(garnering)	1	dl	hazelnootolie
		olijfolie	2	el	jus de truffes
		knoflook	1	el	honing
					peper,zout

Verwarm de oven voor op 180°C.

Steek met een ringvorm (doorsnede 10 cm) 28 cirkels uit het filodeeg. Bestrijk met wat olijfolie, vermengd met peper en zout. Leg de cirkels op bakpapier op een bakplaat en bak ze in ca. 6-8 minuten goudgeel in de oven.

Pel de gamba's, maar laat het staartstuk eraan. Verwijder het darmkanaal, dep ze goed droog en marineer ze in olijfolie met uitgeperste knoflook, peper en zout.

Meng de ingrediënten voor de vinaigrette in de blender of met de mixer tot een homogene saus.

Dep de coquilles goed droog alvorens ze te grillen.

Verhit de grillplaat of een grillpan voor en rooster de jakobsschelpnootjes net gaar met ruitpatroon van grillstrepen. Halveer ze, strooi er zout en peper over en houd ze warm.

Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de gamba's tot ze roze zijn.

Schep een beetje truffelvinaigrette door de garnalen.

**Presentatie:** verdeel de rucola en veldsla over het midden van de borden.

Schep de garnalen erop. Leg een blaadje filodeeg op de garnalen en leg daarop 3 gehalveerde en gegrilde jakobsschelpen. Leg hierop weer een filodeegblaadje en daarop de 3 gebakken gamba's. Garneer met plukjes kervel en druppel de truffelvinaigrette eromheen.

**Wijnadvies:** Macon Villages € 9.25

KWARTELTJE GEVULD MET ZUURKOOL EN PRUIJEN  
MET EEN SAUS VAN PRUIJENJENEVER

10		kwartels (ontbeend, ook het botje uit de pootjes verwijderd)			farce van het vlees van de drie extra kwartels, een beetje eiwit en room
200	gr	zuurkool	3	gesn.	sjalotje
150	gr	geweekte pruime- danten (zonder pit)	3	el	pruimenjam
350	gr	cantharellen	60	cc	pruimenjenever
4	dl	gevogeltefond	200	gr	boter
1	ons	ontbijtspek(gesneden)			zout en peper
					aluminium vormpjes

Leg 7 van de 10 ontbeende kwartels met de velzijde op een snijplank. Maak van de resterende kwartels een farce (klein snijden, in de keukenmachine fijnmalen, wat room en een eitje toevoegen. Afsmaken met peper en zout). Bestrooi het vlees licht met zout en peper en bestrijk ze met de farce. Kook de zuurkool kort tot bijna gaar. Laat goed uitlekken.

Hak de pruimen en vermeng ze met de zuurkool. Leg op iedere kwartel nu een hoopje van het zuurkoolmengsel en vouw de kwartels nu bolvormig op, zodat het velletje er mooi gesponnen omheen zit. Bind op met wat binddraad. Braad de kwartels even in de koekenpanen en zet voor het uitserveren nog 15 minuten in een oven van 220°C. Af en toe met braadjus overgieten.

Bak ondertussen de schoongemaakte cantharellen met het versnipperde sjalotje in boter. Haal de paddestoelen uit de pan en houd ze warm. Laat het paddestoelenvocht iets inkoken. Voeg de pruimenjam toe en flambeer met jenever. Blus de vlammen met gevogeltefond. Laat de saus tot eenderde inkoken en voeg ten slotte, al kloppende, de koude boter toe.

Snij de kwartels, tussen de pootjes door, door midden zodat iedere portie uit één filet en een pootje bestaat.

Dresseer de gehalveerde gebraden kwartels op warme borden. Omring met de cantharellen en de jeneversaus. Lekker bij deze bereiding is wat krokant gedroogd spek of parmaham.

**Wijnadvies:** Rosé Gérard Bertrand € 10,80

## WILDZWIJNSHAAS MET STAMPPOT VAN SNIJBONEN EN BLOEDWORST

<b>Stamppot:</b>			300	gr	bloedworst (1 stuk)
1000	gr	aardappelen	1250	gr	wildzwijnshaas
600	gr	snijbonen	14	st	Gieser Wildeman
65	gr	boter	150	gr	cantharellen
2 ½	dl	room			

<b>Saus:</b>		
5	dl	rode wijn
5	dl	wildfond suiker zout en peper

Maak een stamppot van de gekookte aardappelen met de boter en de room. Voeg hier een scheutje notenolie bij. Snij de beetgaar gekookte snijboontjes in dunne reepjes en meng deze onder de stamppot. Breng de puree op smaak met zout en peper. Houd de puree warm.

Kook voor de saus de rode wijn met de wildfond tot de helft in. Breng de saus op smaak met zout, peper en suiker.

Bak de blokjes bloedworst krokant in hete boter. Bak daarna de cantharellen op een hoog vuur in boter. Warm houden.

Schil de peertjes, laat het steeltje eraan. Kook de peertjes beetgaar in suikerwater waaraan rode wijn en port is toegevoegd.

Bak de wildzwijnshaas in de rest van de boter om en om bruin, ca 2,5 minuten aan elke kant. Laat het vlees nog 10 minuten rusten in een lauwwarme oven.

**Presentatie:** schep de stamppot in het midden van voorverwarmde borden. Leg schuin gesneden plakken wild zwijn er tegenaan. Schenk wat van de saus op het bord en leg er nog een stoofpeertje bij en wat van de gebakken bloedworst en cantharellen.

Wijnadvies. (naar geschiktheid)

Enrique mendoza Pinot noir	€ 15,-
Gigondas	€ 12,50
of Reimat	€ 14,-

## LUCHTIG BISCUIT MET EEN ZACHTE CHOCOLADEMOUSSE EN EEN SIROOP VAN GRAPEFRUIT EN SAKÉ

<b>Biscuit</b>			<b>chocolademousse</b>
12		eidooiers	300 gr pure chocolade
80	gr	poedersuiker	4 eidooiers
8		eiwitten	6 gr gelatine
4	gr	bloem vermengd met	2 dl Saké
4	el	vanillesuiker	5 dl room
4	tl	5-kruidenpoeder	30 gr suiker
<b>siroop</b>			een paar takjes munt
1	st	grapefruit	
2	dl	saké	
5	dl	water	
600	gr	suiker	

**Biscuitdeeg:** verwarm de oven voor op 200°C. Klop voor het biscuit de eidooier met de poedersuiker in twee eetlepels warm water schuimig. Klop intussen ook het eiwit op, voeg de suiker toe en klop het tot een stevig schuim. Spatel deze twee mengsels luchtig door elkaar en spatel daarna de gezeefde bloem erdoor. Strijk de massa uit op een met bakpapier beklede bakplaat en bak hem in het midden van de oven in ca. 10 minuten goudbruin. Laat afkoelen en snijdt in dunne banen. Bekleed ringen met biscuit.

### Mousse:

Smelt de chocolade. Klop de eidooiers op en spatel de chocolade erdoor. Week de gelatine in koud water. Doe de saké in een galzen kom en zet dat met de geweekte gelatine 15 sec in de magnetron op hoge stand. Spatel dit door het chocolademengsel. Klop de room met de suiker lobbige en spatel ook dit door het chocolade-mengsel. Giet de massa in de beklede ringen en laat ze in vriezer en koelkast opstijven. Laat voor het uitserveren op kamertemperatuur komen.

**Siroop:** Snijd de schil van de goed gewassen grapefruit dun af en snijd de schil in fijne julienne of gebruik een zesteur. Confijt deze apart in suikerwater. Pers de grapefruit uit, vermeng alle ingrediënten en laat het inkoken tot een stroperige saus.

**Presentatie:** stort de ringen op een bord, sprenkel de grapefruitsiroop rondom en garneer met en blaadje munt.