

MENU FEBRUARI 2005

-)(-

RAUWE TONIJN IN EEN HOORNTJE VAN FILODEEG

SALADE MET ROLLADE VAN GEROOKTE TILAPIAFILET EN GEROOKTE
ZALM EN KNOLSELDERIJVINAIGRETTE

LICHTGEBONDEN WITTE PREISOEP MET CREME FRAICHE EN
GROENE KRUIDEN

RONDELLES VAN KONIJN, MOUSSE VAN KONIJN MET CREAMSHERRY
EN TRFFEL

KARAMELKROKANTJES MET CHAMPAGNEMOUSSE EN
APPELSORBET

RAUWE TONIJN IN EEN HOORNTJE VAN FILODEEG

5	plakjes	filodeeg	saus a.
			1.5 dl oestersaus
600	gr	verse tonijn	40 gr basterdsuiker (wit)
100	gr	rucola	½ sjalotje
1/2	kropje	frisee	saus b.
2		sjalotjes	8 gr gemberwortel
5	gr	kervel	½ sjalotje
			½ tn knoflook
			1,5 dl sojasaus
			0.6 dl droge sherry

Maak 15 repen filodeeg van 5 cm uit elke plak 3.
Besmeer de hoorntjes licht in met olie, draai er vervolgens het filodeeg omheen en strijk het laatste stukje filodeeg in met eiwit.
Bak het filodeeg in de oven op 180°C in ongeveer 5 min. goudgeel.
Als het filodeeg afgekoeld is voorzichtig de hoorntjes eruit trekken door het stalen vormpje even in elkaar te drukken.

Snijd de tonijn zeer fijn tot tartaar en maak die op smaak met zout en peper en de zeer fijn gesneden sjalot. Bewaar de tartaar in de koeling tot het doorgeven.

Was de sla en rucola goed en bewaar op ijswater tot gebruik.

Saus a. Olie verwarmen en sjalot aanzweten (niet laten kleuren)
Suiker toevoegen en doorroeren.
Oestersaus toevoegen en de saus verwarmen tot de suiker is opgelost.
Laat de saus afkoelen.

Saus b. Olie verwarmen en daarin de fijngesneden sjalot fijngewreven knoflook en fijngesneden gember aanzetten (niet laten kleuren)
De soja en de sherry toevoegen en aan de kook laten komen. Laat de saus afkoelen.

Presentatie: Droog de rucola en steek een mooi blaadje sla in het hoorntje (de sla mag eruit steken). Vul de hoorntjes met de tonijn tartaar. Leg een plukje sla op het bord en leg daar het hoorntje schuin tegen aan. Leg hier links en rechts de sausen bij.

Wijnadvies: Castello Noble Sauvignon Blanc (€ 10,50)of Rully(€ 11,50)

GEROOKTE ZALM EN KNOLSELDERIJVINAIGRETTE

6		talapiafilets	2	dl	olijfolie
10	pl	gerookte zalm	4	el	wijnazijn
200	gr	Belgische bladspinazie	1	dl	bouillon
		rollo rosse		plukjes	dille
		frisée	500	gr	knolselderij
		eikenblad			zout en peper

Stoom de bladen spinazie kort of blancheer ze heel even in kokend water. Laat afkoelen.

Plet de goed ontdooide tilapiafilets licht en leg ze op een vel folie. Leg de gerookte zalm op de talapia en dek af met de spinaziebladeren. Rol op tot een strakke rol en leg hem met de naad naar beneden in het rookoventje. Rook de rol ongeveer 15 minuten in het oventje en gaar max. 10 minuten na in een voorverwarmde oven op 160 graden.. Laat afkoelen.

Schil de knolselderij en snijd in brunoise (piepkleine blokjes). Kook die in gezouten water beetgaar en schep de helft uit de pan met een schuimspaan. Kook de rest tot hij zacht is.

Klop van de olie, azijn, bouillon en zout en peper een vinaigrette. Puree er de zachte brunoise van knolselderij door met de staafmixer.

Verdeel de sla in kleine plukjes en meng met de helft van de vinaigrette. Verdeel over de borden.

Snijd de tilapiarol in plakken en schik die op de sla. Druppel de rest van de vinaigrette om de salade heen en garneer met de beetgare knolselderij en wat dille.

Wijnadvies: Pouilly Fumée

LICHTGEBONDEN WITTE PREISOEP MET CREME FRAICHE EN GROENE KRUIDEN

850	gr	wit van prei
3½	dl	crème fraîche + 2 bl gelatine
50	gr	verschillende groene kruiden
1,8	ltr	kippenbouillon
2	tn	knoflook
1	bos	bieslook
		peper, zout

Het wit van de preien fijn snijden en zeer goed wassen. Samen met de geperste knoflook in een klontje boter zachtjes aanzweten, maar niet laten kleuren.

De bouillon toevoegen en met het deksel op de pan koken tot de prei gaar is. Het geheel met een staafmixer pureren en vervolgens zeven met een grove zeef.

Wat warme soep toevoegen aan anderhalve deciliter crème fraîche. Vervolgens dit mengsel toevoegen aan de rest van de soep; deze mag nu niet meer koken. Op smaak brengen met peper en zout.

Een paar takjes bieslook apart houden. De rest van de groene kruiden fijnsnipperen en mengen met 2 dl crème fraîche. Hiervan quenelles draaien en in de borden leggen als de soep al opgeschept is. Garneren met de apart gehouden versnipperde bieslook.

RONDELLES VAN KONIJN, MOUSSE VAN KONIJN MET CREAMSHERRY EN TRUFFEL

Konijn		groentegarnituur	
4		3	stengels bleek-selderij
6	konijnenruggen achterbouten		
	Varkensnet	6	st. bospeentjes
	Levers van de konijnen	5	courgettes
3	eieren		
2	dl slagroom		
1	potje truffels (inhoud drie stuks, Sligro)		
saus		aardappelgarnituur	
4	dl wildfond	750	gr aardappels
2	dl cream sherry	2½	dl room
½	dl rodeport	3	st. eieren
½	blikje truffeljus	3	st. eidooiers
8	el blanke rozijnen		

Farce: de achterbouten ontbenen, de zenen verwijderen en het vlees (met een ijsblokje) zeer fijnmalen in de keukenmachine met wat peper en zout. De eieren er doorheen slaan. Er drie eetlepels farce uitnemen en de rest met de halfgeslagen room mengen. De farce verder op smaak brengen en koel wegzetten.

Konijn: de levers licht sauteren en deze in kleine blokjes snijden. De rugfilets ontvliezen.

Van de truffels een fijne julienne snijden en **in 3 porties verdelen**.

De apart gehouden drie eetlepels farce met de lever vermengen en er ook 1/3 van de truffeljulienne doorheen mengen. Met dit mengsel de rugfilets twee aan twee op elkaar "plakken", en stevig in een varkensnet verpakken. De tweede portie truffeljulienne aan de farce met room toevoegen en er drie rollen van vormen die in een dubbel vel beboterde alu-folie worden gedraaid. De rollen met mousse gedurende 35 minuten in een stoompan gaar stomen. De rollen met de filets op een matig vuur lichtbruin bakken totdat het varkensnet nagenoeg is gesmolten en deze daarna in een oven van 180 graden gedurende 10 minuten verder laten garen.

Aardappel garnituur: de geschilde aardappels gaarkoken en droogstomen. Ze door de pureeknijper knijpen en na afkoeling vermengen met de overige

ingredienten. Kleine cocotjes beboteren een daar het aardappelmengsel in gieten. Vervolgens op 175°C de darioles in de oven garen.

Groente garnituur: 3 courgettes heel dun schillen en dan in de lengte per persoon een plak van ½ cm dik afsnijden (zonder zaad). Deze plakken kort blancheren. De worteltjes en bleekselderij schoonmaken en beide in een kleine brunoise snijden en beetgaar koken.

De groente vlak voor het opdienen door wat boter halen en op smaak brengen. Van de andere twee courgettes per persoon een dikke plak snijden van ongeveer 5 cm en met een steker er een rondje uitsteken zodat een ring ontstaat en vervolgens net niet beetgaar koken. Van de plakken geblancheerde courgette een tuitje vormen en in de courgettering steken. Vervolgens de ring volscheppen met de brunoise.

Dit groentetaartje kan eventueel in de magnetron kort worden opgewarmd.

Saus: De rozijnen met de helft van de port en wat water zodat ze net onder staan opkoken en ze in dat vocht laten afkoelen.

De wildfond, port, de truffeljus en creamsherry aan de kook brengen, de laatste portie in julienne gesneden truffels toevoegen, het geheel wat in laten koken en dan de rozijnen toevoegen. De saus kan desgewenst met wat koude boter worden gemonteerd. De saus op smaak brengen met zout en peper.

Presentatie: de aardappeldariole linksboven op het bord storten en een groentetaartje ernaast plaatsen. Van de filets en de mousse twee tot drie plakjes per persoon snijden en deze onder aan het bord om en om leggen. Rijkelijk met saus begieten.

Wijnadvies: Ribera del Duero Protos Noble of Gigondas

KARAMELKROKANTJES MET CHAMPAGNEMOUSSE EN APPELSORBET

Mousse:

7 bl gelatine
7 dl champagne
150 gr suiker
½ citroen (sap van)
7 eidooiers

4½ dl room

Blaadje munt

Sabayon:

3 eidooiers
125 gr suiker
2 dl droge witte wijn
1 scheut whisky

Krokantjes:

150 gr geschaafde amandelen
300 gr suiker
150 gr glucosesuiker
2 kopjes water

Sorbet:

5 st gepureerde Granny Smith
4 dl suikerstroop
(3 dl water, 125 gr suiker)
1½ citroen (sap van)

Rooster de geschaafde amandelen in een droge koekenpan goudbruin en maal ze grof in de keukenmachine.

Doe de suiker samen met de stroop en twee kopjes water in een pan met een dikke bodem. Breng het geheel aan de kook en laat het mengsel lichtbruin karameliseren. Roer de gemalen amandelen door de karamel en schenk een deel van het mengsel uit over de met bakpapier belegd marmeren plaat en houd de rest warm. Dek af met een vel bakpapier en rol de karamel uit met een deegroller zo dun mogelijk uit. Snij terwijl het mengsel nog warm is zo snel mogelijk in vierkantjes vierkanten uit van ca. 10 cm. Snij deze vierkanten weer diagonaal doormidden. Herhaal dat tot er 4 krokantjes per persoon zijn.

Week de gelatine in koud water. Verwarm 4 dl champagne samen met 100 gram suiker en het citroensap en blijf roeren tot de suiker smelt. Los de uitgeknepen gelatine hierin op.

Klop de eidooiers samen met de rest van de suiker en champagne au bain marie gaar en klop de vla vervolgens koud.

Klop de slagroom loobbig. Meng de room door de vla en spatel hier vervolgens de gelerende champagne door. Laat de mousse in de koelkast opstijven maar zorg dat de mousse spuitbaar blijft

Meng de ingrediënten voor de sorbet en draai er in de ijsmachine een stevige sorbet van.

Sabayon.

Klop de suiker met de eidooiers tot een luchtige massa. Giet er wat witte wijn bij en maak au bain marie warm. Blijf kloppen en voeg vervolgens de rest van de witte wijn toe met een scheut whisky. Klop tot de massa gaat binden. Haal van het vuur af en blijf kloppen tot de massa koud is.

Opmaak: Spuit eerst een klein beetje mousse op de borden en leg hierop het eerste krokantje (het krokantje blijft dan beter op zijn plaats). Spuit daar vervolgens een mooie cirkel op en plaats het volgende krokantje. Spuit hierop een iets kleiner rondje. Herhaal dat tot er 4 krokantjes liggen met daarop een laatste dotje mousse
Giet wat sabayon op het bord en leg daar de appelsorbet in en garneer met een blaadje munt en strooi er wat geroosterde geschaafde amandelen naast.
Strooi met een theezeeffje een rechte streep cacao-poeder over het geheel.