

MENU MAART 2005

-()-

TRIO VAN AARDAPPELTJES MET ZEEVRUCHTEN

GESTOOMDE ROGVLEUGEL IN CHINESE KOOL MET GARNALEN-
ROOMSAUS

GANDAHAM GEVULD MET WITLOF EN APPEL YOGHURTSAUSJE MET
LUIKSE SIROOP

BALLOTONE VAN POULET NOIR GEVULD MET PREI

KROKANTJES VAN IN RODE WIJN GEPOCHEERDE PEREN

TRIO VAN AARDAPPELTJES MET ZEEVRUCHTEN

60	st.	nieuwe aardappeltjes	14	st	langoustines
2	dl	crème fraîche	300	gr	grijze garnalen
3		sjalotten	1	potje	zalmeitjes
			enkele	takjes	groene kruiden (dille, bieslook, selderij)
3	dl	room			
200	gr	boter			

Aardappelen: Kook de aardappeltjes gaar in de pel. Pel ze en snijd per persoon drie ongeveer gelijke aardappeltjes aan twee zijden vlak zodat je ze rechop op een bord kunt zetten, pureer de rest en vermeng de puree met de crème fraîche. Je kunt ook de rauwe aardappeltjes snijden op schijfjes van 1 à 2 cm dik, 3 per bord, en in de magnetron garen, ongeveer 10 minuten.

Van het restant maak je de puree.

Saus: Smoor de fijngesneden sjalot in een klontje boter en kruid met peper en zout. Voeg een scheut witte wijnazijn toe en de room, laat lichtjes inkoken en klop er evt. vlokjes boter onder. Als er niet genoeg saus is kan deze worden aangelengd met wat witte wijn.

Zeevruchten: Pel de langoustine staarten en bak ze kort in wat olie. Kruid met peper en zout.

Opmaken: Verdeel de puree over de afgevlakte aardappelen. Garneer 14 aardappelen met een langoustine, 14 aardappelen met garnaaltjes en 14 aardappelen met zalmeitjes. Maak een spiegel van saus op de borden. Plaats van ieder soort aardappel er één per bord en garneer met takjes groen.

Wijnadvies: Sancerre Fournier € 10,50

GESTOOMDE ROGVLEUGEL IN CHINESE KOOL MET GARNALEN-ROOMSAUS

Rogvleugel		garnalen-roomsaus			
14	st.	Oesters	1	kg	visgraten
200	gr	wit van prei	200	gr	ui
3		sjalotten	250	gr	winterwortel
10		bospeentjes	250	gr	wit van prei
2	el	tijmblaadjes	0.7	dl	water
1	st	rode,groene,gele en	250	ml	slagroom
		oranje paprika	250	ml	crème fraîche
14	st	rogvleugels	125	ml	Noilly Prat
2	st	chinese kolen	2	takjes	tijm
			2		laurierblaadjes
			100	gr	grijze garnalen
			100	gr	boter
					rouxkorrels

Saus: Snij de diverse groenten in grove stukken en spoel de visgraten schoon. Neem de grootste oranje braadpan en zet de groenten aan in een klont boter. Voeg de visgraten toe en zet ook deze enkele minuten aan. Voeg water, Noilly Prat, tijm en laurier toe en laat alles 30 minuten zachtjes trekken.

Zeef het vocht en breng het met de room en de crème fraîche opnieuw aan de kook. Pureer de garnalen en voeg ook deze toe.

Kook de saus tot de helft in en breng op smaak met peper en zout. Zeef de saus opnieuw door de fijnste zeef om de garnalenresten te verwijderen. Bind de saus met wat rouxkorrels.

Kort voor het uitserveren monteren met blokjes koude boter.

Rogvleugel: Verwijder het kraakbeen van de rogvleugel en fileer de rogvleugels. Dep ze droog en bestrooi ze met peper en zout.

Snij de Chinese kool los van de stronk en verwijder de buitenste bladeren. Blancheer 14 binnenste bladeren in water en zout gedurende 10 minuten. Laat ze daarna uitlekken op een vergiet.

Snij 5 bospeentjes in julienne van 8 cm lang en blancheer ze beetgaar.

Snij de hardere nerven uit de kool, strooi wat zout over de kool en maak van elk blad een klein rolletje met in het midden enkele staafjes wortel. Rol de rogfiletts er omheen en zet ze op de dickere onderkant in de stoompan.

Oesters: Haal de oesters uit de schelpen, zeef het vocht, bewaar de oesters in het vocht en boen de helft van de schelpen goed schoon. Snij sjalot, 5 bospeentjes, en prei in ragfijne brunoise, voeg de tijm toe en stoof de brunoise in wat arachideolie beetgaar.

Paprika's: schil de vier kleuren paprika's dun en steek er met een appelboor rondjes uit. Stoof ze gaar in wat olijfolie met peper en zout.

Afwerking: Stoom de vis-koolrolletjes in een stoompan in ca. 8 minuten gaar. Stoof de oesters zeer snel in de warme brunoise en neem ze direct uit de pan. Leg op elk bord een lege oesterschelp met daarin een el brunoise. Leg hierop een oester. Schik de rogvleugels op de borden en schenk er een beetje saus rondom. Strooi tenslotte de papikarondjes rondom de rogvleugel.

Wijnadvies: Suavignon Castelle Noble € 10,50

GANDAHAM GEVULD MET WITLOF EN APPEL YOGHURTSAUSJE MET LUIKSE SIROOP

Ham			Saus		
14	pl	gandaham	1		citroen
3		appels	1	el	Zaanse mosterd
6	str.	witlof	3	el	diksap van appel
1	takje	platte peterselie	3	el.	balsamico
1/4	bosje	Bieslook	3	dl	crème fraîche
			9	el	olijfolie

Saus: mix het citroensap, de mosterd, de siroop, balsamico en appelsap in een blender. Druppel tijdens het draaien de olijfolie erbij en meng er op het laatst de yoghurt door. Breng op smaak met peper en zout.

Witlof: snijd de witlof en de appel in staafjes (bewaren onder citroenwater). Vlak voor het oprollen, drogen in de slacentrifuge en vermengen met een beetje saus. Schik een lepel op een plakje ham en rol dit op. Snij het rolletje aan een zijde vlak.

Presentatie: Plaats een rolletje rechtop op een bord. Lepel een ring van saus om het rolletje en garneer met peterselie en grof gesneden bieslook.

Wijnadvies: Trimbach Muscat € 14,25

BALLOTINE VAN POULET NOIR GEVULD MET PREI

12		kipfilets (Poulet Noir)	250	gr	prei
2		eieren	6	dl	champagne
3	dl	koude room	250	gr	spinazie
			10	gr	rosevalaardappels
36		langoustines	1	el	geklaarde boter
6	dl	kippenfond	1	potje	truffel
6	el	geklaarde boter			peper en zout

Farce: Snijd de loshangende stukken en de punten van de kipfilets. Pureer de afsnijdsels samen met de eieren en 1,5 dl room in de keukenmachine tot een gladde farce. Zet deze farce tot verder gebruik in de koelkast.

Snijd de kipfilets zo ver in dat je ze kunt openklappen. Sla de opengeklapte filets plat tussen twee stroken plasticfolie.

Pel de langoustines en spoel de koppen en schalen schoon. Houd 12 mooie koppen apart voor de garnering. Zet de overgebleven schalen en koppen op in een droge pan, schep alles goed om en blus af met de kippenfond. Laat het geheel 15 minuten zachtjes trekken. Zeef het vocht.

Saus: Was de prei en snijd de stengel in dunne ringen. Fruit de prei enkele minuten in boter. Schenk de champagne bij de prei en laat de prei 10 minuten stoven en het vocht inkoken. Zet een zeef met een vochtige (uitgespoelde) neteldoek erin op een kom, zeef de saus en knijp het vocht goed uit de prei.

Bewaar de gekookte prei. Voeg het vocht bij de kippenfond en laat het geheel tot 2/3 inkoken. Voeg het nat uit het potje truffels toe aan de saus. Klop de saus vlak voor het serveren op met 70 gram in klontjes verdeelde koude boter en de rest van de opgeklopte room.

Blancheer de spinazie en spoel af met koud water. Daarna droogdeppen.

Laat de gekookte prei afkoelen en meng de groente met de kippenfarce. Bestrooi de kipfilets met peper en zout en leg ieder opengeklapt stuk op het werkblad. Leg hierop wat geblancheerde spinaziebladeren. Bestrijk dit vervolgens met de farce en leg op ieder stuk kip 3 langoustines. Rol de filets stevig op en zet ze vast met keukengaren of cocktailprikkers. Bak de

ballotines in hete boter rondom bruin en laat ze in de op 180°C voorverwarmde oven in 15 tot 20 minuten verder gaar worden.

Leg de apart gehouden langoustinekoppen 10 minuten in de oven om een mooie rode kleur te krijgen.

Schil de aardappels en schaaf ze (met behulp van een mandoline of kaasschaaf) in 48 langwerpige dunne plakjes. NIET WASSEN. Schaaf de truffel in dunne plakjes. Leg op een aardappelplakje en stukje truffel en dek af met een ander aardappelplakje van gelijke grootte. Bestrooi het geheel met peper en zout. Druk het geheel stevig aan en bak de truffelaardappel aan beide kanten krokant en goudbruin in de geklaarde boter.

Snijd de ballotines in mooie schuine stukken en leg deze stukken in het midden van warme borden. Zet de schijfjes truffelaardappel hier tussenin en garneer met de langoustinekoppen. Schep de saus rond het gerecht.

Wijnadvies: Rosé Gerard Bertrand

KROKANTJES VAN IN RODE WIJN GEPOCHEERDE PEREN

Peren			Mousselineroom		
2	fl	rode kookwijn	3,5	dl	banketbakkers- room
8		peren(doyenné)			
2		vanillestokjes	5	el	Poire Williams
2		kaneelstokjes 4	1,5.	dl	room
1	el	geplette peperkorrels			
2		sinasappels(schil)	Banketbakkersroom		
2		citroenen(schil)	250	gr	fijne suiker
250	gr	poedersuiker	6		eierdooiers
			60	gr	bloem
			5	dl	melk
			1		vanillestokje
Deeg			Roomijs		
200	gr	poedersuiker	1	ltr	roomijs
75	gr	bloem			(basis recept)
75	gr	geschaafde amandelen			
75	gr	zachte boter			
		Sap van een sinasappel			
Perensorbet			Garnering		
10		rijpe handperen			poedersuiker
1,5	dl	water			mintblaadjes
1,5	dl	witte wijn			(evt.) chocolade
100	gr	suiker			
2		citroenen (sap)			
0,5	glas	Poire Williams			

Peren: breng de wijn samen met de opengesneden vanillestokjes, kaneel, peper, sinasappel- en citroenschil en de suiker aan de kook en laat het vocht 30 minuten trekken. Schil de peren, snijd ze in vieren, verwijder het klokhuis en pocheer de peren 10 minuten in de wijn. Laat de peren in het vocht afkoelen. Snijd de peren vervolgens in dunne plakjes. Kook het gezeefde vocht in en laat het afkoelen.

Krokantjes: meng in een kom met een spatel de suiker, de bloem en de amandelen. Voeg de boter toe en het sinasappelsap. Kneed alles goed door en zet de kom in de koelkast om te laten rusten. Leg het deeg in 56 hoopjes op een silpatmatje op een bakplaat, strijk het deeg glad. Bak de krokantjes ca. 5 minuten in een op 175 graden voorverwarmde oven. Plaats, terwijl de koekjes

nog warm zijn, een ring van ca. 7 cm. doorsnede op deze koekjes en schraap het overtollige deeg weg. Laat de krokantjes afkoelen.

Banketbakkersroom:

De suiker samen met de eierdooiers en het bleom in een pan langzaam verwarmen. De melk met scheutjes al roerende er bij doen.

Zachtjes laten koken tot het voldoende gebonden is.

Constant blijven roeren zodat er niets aan de bodem aanbrandt.

Mousselineroom: roer de Poire Williams door de banketbakkersroom.

Klop de slagroom stijf en spatel de room door de banketbakkersroom.

Perensorbet:

Schil de peren en verwijder het klokhuis. Snijd ze in stukjes en zet ze samen met de suiker, witte wijn, water en citroensap (naar smaak) in een pan op het vuur.

Laat koken tot de peren zacht zijn.

Van het vuur af de Poire Williams toevoegen, met de staafmixer to puree maken en af laten koelen.

In de sorbetiere tot ijs draaien.

Opmaken: Leg een krokantje in het midden van de borden, leg hierop een lepel mousselineroom, omringd met schijfjes peer. Opnieuw een koekje en zo verder tot er drie lagen zijn. Bestrooi het zo ontstane taartje met poedersuiker en garneer met een blaadje verse munt. Versier het bord rondom het taartje met de ongekoekte wijnsiroop. (Spuut bijvoorbeeld met gesmolten chocolade de contouren van drie perenblaadjes op het bord en vul deze met de siroop). Geef hierbij een bolletje roomijs en een bolletje perensorbet.

Wijnadvies: