

MENU OKTOBER 2005

-*-

AMUSE MET KWARTELEITJE OP TOMATENJAM

SALADE VAN GEBAKKEN MOSSELEN MET TOMATENVINAIGRETTESAUS

SINAASAPPELSORBET MET BASILICUM

GEVULDE PARELHOENBORST MET EEN SINASAPPELSAUS EN WITLOF
IN TRAPPISTENBIERSAUS.

EXOTISCHE PARFAIT MET MANGOCOULIS.

AMUSE MET KWARTELEITJE OP TOMATENJAM

| | | |
|----|----|---------------|
| 1 | | casinobrood |
| 8 | | tomodoris |
| 2 | tn | knoflook |
| 1 | tl | suiker |
| | | olijfolie |
| | | nootmuskaat |
| 12 | | kwarteleitjes |

Stoof enkele pomodoris in olijfolie, snufje kristalsuiker, zout en een teen fijngehakte knoflook tot al het vocht verdampt is.

Wrijf de jam door een zeef en houd warm.

Steek 12 circels uit 12 witte boterhammen en steek er in het midden een rond gaatje uit.

Bak de broodrondjes aan weerszijden lichtbruin in boter en olie en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Leg de rondjes in een pan en bak in elke holte een kwarteleitje.

Schep wat warme tomatenjam op een wit bordje en leg het kwartelsoldaatje er voorzichtig bovenop.

Bestrooi met wat nootmuskaat.

Wijnadvies:s

SALADE VAN GEBAKKEN MOSSELEN MET TOMATENVINAIGRETTESAUS

Ingrediënten

| | | |
|---|----------|---------------|
| 4 | kg | mosselen |
| 3 | | uien |
| 2 | stengels | bleekselderij |
| 2 | dl | witte wijn |
| 3 | lepels | tomatenpuree |
| | | olijfolie |
| | | sesamolie |
| | | dragonazijn |
| 6 | | tomaten |

salade

| | | |
|---|----------|----------------|
| 4 | st | rode sjalotten |
| 6 | takjes | dragon |
| 1 | krop | rode sla |
| 1 | krop | eikenbladsla |
| 6 | stronken | witlof |

bloem

Kook de mosselen in porties van max 2 kg met ui, selderij en witte wijn. Bwaar het kookvacht voor de volgende portie.

Laat ze afkoelen en haal ze uit de schelpen.

Laat ze drogen op keukenpapier.

Pel de tomaten en snijd het vruchtvlees in julienne.

Bewaar de zaadjes van de tomaten in een hoge mengbeker, voeg er de olijfolie aan toe en laat rusten op een koude plaats

Werk de tomatenvinaigrette af juist voor het doorgeven met sesamolie, dragonazijn, tomatenpuree en gehakte dragonblaadjes. Mix alles met de staafmixer en zet op smaak met peper van de molen en zout.

Maak de sla schoon en snijd ze fijn.

Kruid de bloem met peper en zout.

Wentel de mosselen in de bloem en bak ze krokant in olijfolie.

Presentatie

Plaats de salade in het midden van een koud bord. Verdeel de mosselen over de salade en garneer met de tomatenreepjes en de witlofblaadjes in julienne gesneden. Overgiet de salade met de tomatenvinaigrette en werk af met sjalottenringen en een takje dragon.

Wijnadvies

SINAASAPPELSORBET MET BASILICUM

Ingrediënten

| | | |
|-----|----|----------------|
| 4 | dl | sinaasappelsap |
| 2 | dl | water |
| 150 | gr | suiker |
| 1 | | eiwit |
| | | Basilicum |
| | | Room |

De suiker met het water aan de kook brengen tot een siroop.

De siroop laten afkoelen. Aan de afgekoelde siroop het sinaasappelsap toevoegen en in de sorbetiere tot ijs draaien.

De basilicum wassen en in reepjes snijden. De eiwitten losslaan en bij de basilicum voegen. Het geheel bij de halfharde sorbet gieten en volledig hard laten worden.

Presentatie

De glazen tijdig in de vriezer koud laten worden met een bodempje water. Quenelles draaien en in de glazen storten. Op de sorbet een klein beetje opgeklopte room leggen.

Wijnadvies:

GEVULDE PARELHOENBORST MET EEN SINASAPPELSAUS EN WITLOF IN TRAPPISTENBIERSAUS.

| | | |
|-----|-------|-----------------------|
| 12 | | parelhoenfilets |
| 4 | extra | filets voor de farce |
| 1 | kilo | wilde spinazie |
| 250 | gr | gez. pistache-nootjes |
| 3 | | sjalotten |
| | | thijm |
| ½ | dl | room |
| ½ | dl | droge witte wijn |
| 2 | | eidooiers |
| | | boter |

Witlof:

| | | |
|----|--------|-----------------------|
| 12 | str | witlof (klein) |
| 75 | gr | boter |
| 1 | flesje | trappistenbier |
| 2 | lepels | honing |
| 1 | dl | kipbouillon |
| 2 | el | paneermeel |
| 2 | el | gruyèrekaas |
| | | peper en zout(= pezo) |

Saus:

| | | |
|----|----|-------------------------|
| 4 | dl | gevogelte bouillon |
| 3 | st | sinaasappels (rasp van) |
| 3 | | sinaasappels (sap van) |
| 50 | gr | koude boter |

Ui-aardappelgalettes:

| | | |
|-----|----|-----------------------|
| 400 | gr | geschilde aardappelen |
| 3 | | eieren |
| 150 | gr | uien |
| 50 | gr | bloem |
| | | zout |
| | | witte peper |
| | | nootmuskaat |
| | | cayennepeper |
| | | arachideolie |
| | | boter |

Sla de filets plat tussen twee vellen plastic folie met de platte kant van een hakbijl.

Blancheer de spinazie zeer kort, spoel ze koud en laat ze uitlekken.

Snij de sjalotten fijn en smoor ze in de boter, voeg de fijngesneden thijm toe en de witte wijn. Laat dit inkoken tot bijna alle vocht verdwenen is. Laat daarna afkoelen.

Snij de pistachenootjes in kleine stukjes.

Maal de extra filets fijn tot een farce in de keukenmachine en voeg room en eidooiers toe. Breng op smaak met peper en zout. Vermeng dit met het sjalottenmengsel en de pistachenootjes.

Kruid de platgeslagen filets met pezo en bedek ze vervolgens met de spinaziebladen.

Smeer hierover een laag farce en rol ze strak op in aluminiumfolie en stoom ze in ongeveer 20 minuten gaar.

Verwijder de folie en bak de rolletjes kort in de hete boter, zodat er een bruin kleurtje op komt.

Trancheer de rolletjes met behulp van een elektrisch mes.

Saus:

Kook de gevogeltebouillon in, voeg het sinasappelsap toe en kook verder in. Breng op smaak met pezo.

Spoel de sinasappelrasp onder heet water af en voeg dit toe aan de saus.

Kort voor het opdienen monteren met koude boter.(Monteren= met een garde snel de boter door de warme saus kloppen).

Witlof:

Spoel de witlof schoon en verwijder het kontje en de losse blaadjes.

Doe de boter in een braadslee op een klein vuur en bak hierin de witlof tot ze aan een kant een kleur heeft gekregen en draai ze vervolgens om. Ook deze kant bruin kleuren. Vervolgens bier, bouillon, honing en een snufje zout toevoegen.

Bedek de braadslee met een vel aluminiumfolie en laat de witlof 15 minuten zachtjes garen.

Schep de witlof in een gratineerschotel en bestrooi ze met paneermeel en geraspte kaas.

Zet de schotel kort onder de salamander tot de kaas begint te kleuren.

Presentatie:

Leg de getrancheerde filet op een voorverwarmd bord en schep er wat saus omheen.

Leg daarnaast een struikje witlof en enkele aardappelkroketjes.

Ui-aardappelgalettes: De geschilde aardappelen in water met een beetje zout gaar koken. Water afgieten en aardappelen in een warme oven laten drogen. Uien pellen en fijn snipperen. In water met wat zout blancheren en op een zeef goed uit laten lekken. De gekookte gedroogde aardappelen door de pureeknijper drukken. Eieren en bloem mengen en samen met de goed uitgelekte uien door de aardappelpuree mengen. Met zout, peper, nootmuskaat en een vleugje cayennepeper kruiden. In een braadpan telkens een eetlepel van de ui-aardappelmasa op middelmatige hitte in arachideolie en boter aan beide kanten goudbruin bakken.

Wijnadvies:

EXOTISCHE PARFAIT MET MANGOCOULIS.

| | | |
|-----|-------|--------------------------|
| 7 | | eidooiers |
| 1 | el | vanillesuiker |
| 200 | gr | suiker |
| 1 | liter | room |
| 2½ | dl | melk |
| 2 | el | Safarilikeur |
| 1½ | el | gembersiroop |
| 8 | el | uitgelekte boerenjongens |
| 1½ | tl | kaneel |
| 1 | | vanillestokjes |

Saus:

| | | |
|-----|----|----------------|
| 200 | gr | mangoschijfjes |
| 3 | el | Safarilikeur |
| 15 | gr | suiker |
| 3 | el | water |

Bereiding:

Verhit de melk en leg hierin 3 opengesneden vanillestokjes. Laat ze 15 minuten trekken, schraap het vanillemerg eruit en verwijder de stokjes.

Giet de room bij de melk en verwarm tot ongeveer 80 graden.

Klop de eidooiers au bain marie schuimig met vanillesuiker en suiker.

Voeg het warme roommengsel toe en blijf kloppen tot het mengsel bindt.

Voeg kaneel, gembersiroop en safarilikeur toe en laat het mengsel al roerende snel afkoelen in een bak met koud water.

Verdeel het koude mengsel in 2 porties en draai er ijs van in de ijsmachine.

Halverwege het proces de helft van de boerenjongens toevoegen.

Als de eerste portie klaar is overscheppen in een bak, afdekken met folie en in de vrieskast plaatsen. Doe hetzelfde met de tweede portie.

Saus:

Pureer de mangoschijfjes en voeg likeur, suiker en als het mengsel te dik is wat water toe.

Tuilles:

Sla de eiwitten stijf en voeg tijdens het kloppen de gesmolten boter, suiker en bloem toe. Verwerk het beslag meteen zolang het deeg nog warm is van de gesmolten boter. Bak de koekjes af in een voorverwarmde oven op 187 graden.

Tuillebakjes

| | | |
|-----|----|-----------------|
| 4 | | eiwitten |
| 100 | gr | poedersuiker |
| 100 | gr | bloem |
| 100 | gr | gesmolten boter |

Garnering:

| |
|----------------|
| mangoschijfjes |
| muntblaadjes |

Presentatie

Plaats op elk bord een tuillebakje en schep hierin een bolletje parfait met behulp van de ijslepel. Giet enkele druppels saus over het ijs en garneer met enkele muntblaadjes.

Giet wat meer saus rondom het tuillebakje en garneer met schijfjes mango.