

MENU NOVEMBER 2005

-)(-

WITLOFSOEPJE MET BLAUWSCHIMMELKAAS

BRESSEKIP GEVULD MET MUL

SORBET VAN COURGETTE

MADAILLONS VAN VELDHAAS

PAIN PERDUE

### WITLOFSOEPJE MET BLAUWSCHIMMELKAAS

1½	kg	witlof	¼	bos	kervel
1		ui	50	gr	roquefort
2	stn	knoflook			kaas, toevoegen
6	dl	gevogelbouillon (ingekookt)			naar smaak
		boter			nootmuskaat
					peper en zout

Maak de witlof schoon en snijd de (bittere) voet van de stronk. Snijd de ui zeer fijn en wrijf de knoflook fijn.

Ui, knoflook en witlof in boter zacht ongeveer 10 minuten aanfruiten, vervolgens de bouillon toevoegen en ½ uur laten trekken.

Blender de soep en passeer door een fijne zeef. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.

Verdeel de soep in voorverwarmde kopjes en garneer met blokjes roquefortkaas en takjes kervel.

## KIP UIT DE BRESSE MET TAPENADE VAN RODE MUL EN GEVULDE SJALOTTEN

10	st	rode mulfilets	<b>saus</b>		
		6 plus 6 (zie onder)	3	st	sjalot
3	st	Poulet Noir (kip)	75	gr	wortel
9	el	arachideolie	3	st	tomaat
350	gr	boter	3	takjes	tijm
<b>tapenade</b>			3	te.	knoflook
4	filets	van de mullen			olijfolie
200	gr	zw. Olijven z.p.	3	dl	visbouillon
2	dl	goede olijfolie	3	dl	witte wijn
3	t	knoflook			
3	el	pernod			
2	tl	gemalen steranijs	<b>gevulde sjalotten</b>		
2	el	mosterd	12	st	gr. sjalotten(rond!)
6	gr	gehakte tijm	6	st	filets van mul
			250	gr	kippenbout
400	gr	sugar snaps	75	gr	eekhoortjesbrood
			3	dl	room
			60	gr	gehakte sjalot

**Schub de rode mullen** en snijd de filets van de graat. Houd de filets apart evenals de graten, koppen en ingewanden.

Saus: Zweet de groente met tomaat, tijm en knoflook aan in olijfolie. Giet er de witte wijn en de visbouillon erbij. Laat de bouillon 20 minuten zachtjes trekken. Passeer de bouillon en laat hem inkoken tot een lichte jus.

**Tapenade:** snijd voorzichtig de huid van de filets. Houd de huid apart. Trek de graatjes uit de filets. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en pureer dit tot een tapenade.

Laat de kippen heel. Druk vanuit de nek de huid los van de kippenborsten. Spuit de tapenade tussen de huid en de borsten, vorm de kippen weer in model en bind op.

**Braad de kippen** rondom aan in arachide-olie. Voeg de boter toe en braad de kippen in een braadslee op de rug in ca. 35 minuten, onder regelmatig bedruipen in een oven van 200 graden. Snijd de bouten los en laat de borsten aan het karkas op een warme plaats rusten. Giet tweederde van het

braadvocht weg, voeg de jus van rode mul toe en laat de saus even doorkoken. Passeer de saus.

**Gevulde sjalotten:** maak de sjalotten schoon en druk de buitenste ringen eruit. Blancheer de ringen. Snijd voorzichtig de huid van de mulfilets. Houd de huid apart. Trek de graatjes uit de filets en snijd de filets in brunoise. Ontbeen de bouten en snijd hiervan 250 gram in brunoise. Snijd het schoongemaakte eekhoortjesbrood in brunoise. Breng de room aan de kook en voeg gehakte sjalotten, eekhoortjesbrood en kippenbout toe. Laat dit even doorkoken, voeg de mulfilet toe en laat ze doorgaren in de ragout.

**Sugar snaps.** Snijd de sugar snaps in ruitvorm en kook ze beetgaar in watre met wat zout.

**Bak de rodemulhuidjes** tussen vetvrij papier krokant. Vul de sjalotten met de ragout en leg de krokante huidjes op de sjalotten. Snijd de kippenborsten van de karkassen. Verdeel het vlees met de gevulde sjalotten over de borden. Schep de saus rondom en leg de sugar snaps er bij

Wijnadvies: Rully of Viré Clessé

## COURGETTE SORBET

300	ml	water
175	gr	fijne tafelsuiker
50	gr	glucose siroop
1/2	kg	courgette
1/2	bos	basilicum
1	dl	slagroom

Kook een suikerstroop van het water, glucose siroop en suiker. Snijd de punten van de courgette, snijd deze in schijfjes en stoom ze gaar in een vergiet of zeef boven kokend water. Houd 12 kleine blaadjes basilicum apart voor de garnering. Snijd de basilicumblaadjes fijn. Pureer de courgette en de basilicum met de suikerstroop en zeef het mengsel. Laat afkoelen. Voeg vervolgens de slagroom toe. Breng op smaak met peper en zout. Draai tot sorbetijs in de ijsmachine en serveer in gekoelde glazen. Garneer met toefje opgeklopte room en een blaadje basilicum.

## MEDAILLON VAN VELDHAAS MET KASTANJEROOM EN SPEKREEPJES

5		hele hazenruggen	24		gekookte kastanjes
36	plakjes	katenspek (in dunne plakjes)	1	dl	siroop van de kastanjes
5	dl	room			mosterd
3	dl	ingekookte wildfond	3	el	kasteelstokje peper en zout
150	gr	boter			
-----					
4-6	grote	aardappelen	2		sjalotjes
130	gr	ontbijtspek(één stuk)	400	gr	shii-take (kleintjes)
1	teentje	knoflook			knolselder
500	gr	kogelspruitjes	¼		

Ontvlies en fileer de hazenruggen. Snijd de onderste dunne filetpunten eraf en vermaal deze in de keukenmachine tot een gladde farce met een scheutje room, peper en zout. Bestrijk de filets met de farce. Vouw de dunne uiteinden naar binnen. Leg de filets op plakken spek en rol op. Zie dat het vlees geheel met spek bedekt is. Wikkel de rollen in plasticfolie en laat de rollen (ca. 25 min.) opstijven in de diepvries.

Schil de aardappelen en snij ze in blokjes van ca. 1 bij 1 cm. Doe ze in de pan met koud water en breng ze even aan de kook. Spoel ze nu gelijk weer koud in ijswater. Laat ze goed uitlekken.

Snij het ontbijtspek in kleine blokjes en bak ze even aan. Snij de sjalotjes klein. Snij de shii-take klein.

Bak de aardappelen vlak voor het uitserveren samen met het ontbijtspek en het fijngesneden teentje knoflook in de olijfolie mooi knapperig. Voeg halverwege de baktijd de sjalot en de shii-take toe. Breng op smaak met peper en zout.

Maak de spruitjes schoon en kook ze beetgaar en laat afkoelen in ijswater. Snijd de knolselder in kleine brunoise en blancheer. Laat afkoelen in ijswater. Verwarm de spruitjes en de knolselder voor het opdienen in wat boter.

Snijd de hazenrugfiletrollen in gelijkmatige medaillons van 1 cm dikte. Kruid ze met zout en peper en bak ze kort aan in wat boter in een braadpan met anti-kleeflaag. Neem de medaillons uit de pan en houd ze warm. Deglaceer de pan met 4 eetlepels kastanjestroop, de wildfond en het kaneelstokje.

Breng het geheel aan de kook en voeg er de room aan toe. Laat de saus inkoken tot gewenste dikte en verwijder het kaneelstokje. Breng de saus op smaak met zout, peper, mosterd en een glaasje cognac. Klop de boter door de saus. Hak de kastanjes grof, voeg ze toe aan de saus en dien de saus op bij de medaillons.

Zet een ring op een groot bord en doe er wat van het aardappelmengsel in. Leg er een paar medaillons voor en strooi en enkele spuitjes en wat knolselder naast.

Wijnadvies: Mas Amiel (Nottre Terre) of Hostens Picant

## VERLOREN BROOD MET PEPERKOEK, PEERTJES EN KARDEMOMIJS

<b>Verloren brood</b>			<b>ijs</b>		
6	el	suiker	7,5	dl	volle melk
4	st	ei	8	st	kardemom peulen
3	dl	room	150	gr	suiker
150	gr	boter	6	st	eidooiers
6	sn	peperkoek	4	dl	room
2	zakjes	vanillesuiker			
12	sn	briochebrood <b>(zelf maken volgens alg. recept)</b>			
<b>koekje</b>			<b>chocoladesaus</b>		
50	gr	suiker	100 gr donkere chocolade		
30	gr	boter			
15	gr	honing			
15	gr	water			
		Sesamzaad	12	st	peertjes
			½	bosje	mint

**Verloren brood:** klop de suiker het ei en de room samen op. Dompel de dunne sneden peperkoek en de sneden briochebrood in het roommengsel. Leg de peperkoek tussen twee sneden brood en dompel het geheel even in het roommengsel. Bak de driedubbele boterhammen in geklaarde boter, bestrooi ze met vanillesuiker en laat ze karameliseren onder de salamander. Plaats ze voor het uiserveren nog twee minuten in een oven op 190 graden.  
**IJs:** kook de melk met de licht gekneusde kardemom. Laat de suiker lichtjes karameliseren, giet de kokende melk erover en klop de dooiers bij de melk. Bind op een zacht vuurtje zonder te koken en koel af. Voeg de room toe en draai het geheel in de ijsmachine.

**Koekje:** doe alle ingrediënten voor het koekje behalve het sesamzaad in een pannetje en laat even doorkoken. Giet het mengsel uit op een bakmatje en bestrooi met sesamzaad. Laat het karameliseren in de oven op 190 graden en laat vervolgens afkoelen en breek het in scherven.

**Peren:** pocheer de peertjes in een suikerstroop tot ze zacht zijn.

**Chocoladesausje:** smelt de chocolade au bain marie

**Opmaak:** snij het wentelteefje (verloren brood) in twee driehoekjes. Doe de gesmolten chocolade in een spuitzak. Knip er een puntje af zodat een kleine opening ontstaat en spuit een leuk patroontje op het bord. Leg hier de componenten van het dessert op een creatieve manier op.