

MENU DECEMBER 2005

-)(-

GEGRATINEERDE OESTER MET SPINAZIE EN
HOLLANDESAUS

TARBOT VERPAKT IN ZOUTKORST MET MORILLES

FAZANTENBORST MET GEKARAMELISEERDE WITLOF EN
MOUSSELINE VAN BINTJES MET EEN TRUFFELSAUS

LASAGNE VAN PORT SALUT MET DADELS WALNOTEN EN OLIJVEN
MET EEN RODE UIEN COMPOTE

TARTE TATIN VAN APPEL EN RAVIOLI VAN MARSEPEIN

GEGRATINEERDE OESTER MET SPINAZIE EN HOLLANDESAUS

castric:

1,8 dl Noilly Prat
1,8 dl witte wijn
1 el witte wijnazijn
3 sjalotjes
1 takje dragon
1 takje tijm
7 peperkorrels
1 laurierblaadje

ingrediënten:

24 oesters
1,8 dl crème fraîche
240 gr belg. spinazie
0,9 dl room
1 eierdooier
70 gr boter
20 gr boter
zout en peper

garnituur:

zeewier
aardappelpuree
citroenschijfjes
peterselietoefjes

castric:

Snipper sjalotjes fijn, plet de peperkorrels en doe alle ingrediënten voor de castric in een pan, laat langzaam inkoken tot 1 dl en giet vocht door zeef. Open de oesters, laat ze via een handdoek met de bolle kant in de hand nemen en met een oestermes tussen de twee helften een snijbeweging te maken. Maak de oester los uit de schelp en vang het vocht op. Verwijder de eventuele schilfers door de oesters even in hun eigen vocht te wassen. Giet de oester-vocht door een fijne zeef. Voeg de helft bij de oesters en doe de andere helft in 3/4 van de castric. Laat dit vocht inkoken tot er nog enkele eetlepels vocht over zijn. Voeg de crème fraîche toe en kook in tot gewenste dikte. Zet weg tot nader gebruik.

Werkzaamheden kort voor het uitserveren:

Verwarm de grill voor, leg bolle oesterschelpen in heet water om voor te warmen. Smelt voor de bereiding van de holl.saus de 70 gr. boter, klop de room stijf en zet beide tot gebruik koud weg. Doe resterende 1/4 dl. castric samen met de eierdooier in een metalen kom en klop deze 'au bain marie' tot een

schuimige gebonden massa. Klop vervolgens, van het vuur af, geleidelijk de gesmolten boter door de massa. Smoor de gewassen spinazie in 20 gr. boter net gaar en breng op smaak met peper en zout. Verwarm de oesters LICHT in hun eigen vocht. Spatel intussen de holl.saus, de geslagen room, ingekookte crème fraîche door elkaar en breng op smaak met peper en eventueel zout.

Laat de oesterschelpen uitlekken, leg in elke schelp een beetje spinazie en daarop de oester. Nappeer met de saus en gratineer kort onder gril.

Uitserveren:

Spuut op bord twee toefjes aardappelpuree en zet hierin de oesters vast en garneer af met wat gespoelde zeewier, citroenschijfje en peterselietoefje.

Wijnadvies: Champagne Lafitte, Riesling of een droge Sauvignon

TARBOT VERPAKT IN ZOUTKORST MET MORILLES

korst			saus		
300	gr	grof zeezout	3	dl	witte wijn
1	kg	bloem	1,5	dl	visbouillon
2	el	tijm	3	dl	room
2	el	peterselie	2	st	sjalotten
2	el	koriander	1	bl	laurier
1/4	li	water	30	gr	gedr. morilles
1	tl	basterdsuiker	225	gr	eiwit
3	st	tarbots (kweek) à ca 1,2 kg			
3	st	prei			

Week de morilles in wat room met een scheutje water.

saus: Zet de witte wijn, de visbouillon, de fijngesneden sjalotten en het laurierblad op het vuur en laat dit tot een derde inkoken. Haal dan de sjalotten en het laurierblad eruit en voeg de room toe. Laat dit rustig nog enigszins inkoken.

Tarbot: Maak de tarbot schoon en snijd er de filets uit en ontvel de filets.

Zoutkorst: doe de gehakte kruiden, bloem, zeezout, eiwit in een diepe kom en kneed dit tot een deegbal. Voeg langzaam en voorzichtig het water toe, let op dat het deeg niet vochtig wordt. Snijd de prei in fijne julienne. Let erop dat het deeg niet te slap is, anders gaat het aan de tarbot plakken. Verdeel het deeg in twaalf delen. Rol elk deel uit tot een dikte van 3 mm. Leg de prei op de uitgerolde deegkorst. Leg hierop vervolgens tarbotfilet en bedek deze weer met prei. Maak de randen van de korst vochtig en vouw de korst dicht. Bestrijk de korst met eidooier en bak het in een oven van 200 graden gedurende ca. 12 minuten.

Monteren van de saus: Maak een beurre manie en bind hiermee de saus licht. Voeg de uitgelekte en fijngesneden morilles toe

Presentatie: plaats de tarbot in de korst op een bord snij en vouw de korst open en schenk hier de saus over.

Alternatief: Indien men vreest dat de zoutkorst het geheel te zout maakt kan men ook in plaats van de zoutkorst van bakpapier een papillot maken. In dat geval moet er wel al saus mee in de papillot om zo de vis gaar te stoven.

Wijnadvies: Pouilly Fumée of Rully

FAZANTENBORST MET GEKARAMELISEERDE WITLOF EN MOUSSELINE VAN BINTJES MET EEN TRUFFELSAUS

4	st.	fazanten	5	dl	gevogeltejus
300	gram	eendenlever	2		handappels
2 ½	kg	witlof	1 ½	kg	bintjes
20	gram	truffel			zure room
					Truffelolie

De poten van de fazanten snijden en deze in een plastic zak in de vriezer leggen voor het maken van gevogeltefond. De fazanten in z'n geheel rondom aanbraden. Kruiden en laten afkoelen.

De witlof in grove stukken snijden en de kernen verwijderen. Leg tot gebruik in koud water met azijn.

De appelen schillen en in fijne brunoise snijden. Afspoelen met koud water met zout.

De aardappelen gaarkoken, door een passevite wrijven of pureeknijper drukken en afwerken met zure room en wat truffelolie. Warm houden.

De fazanten in de oven garen gedurende 10 minuten op 160° en daarna nog 5 minuten op 120°. Uit de oven halen en 5 minuten laten rusten.

Daarna de borsten van de fazanten snijden en trancheren. **Het vel er aan laten!**

Was voor het gebruik de witlof, giet af en droog.

Sauteer de witlof in een klein beetje olijfolie, bestrooi met suiker en glaceer.

De eendenlever in dunne plakjes snijden, lichtjes door de bloem halen (afkloppen) en rosé bakken. Kruiden met peper en zout.

De gevogeltejus verwarmen en à la minute de gesneden truffel en de appelbrunoise toevoegen.

Presentatie: Zet een ring in het midden van een groot warm bord.

Leg er eerst wat aardappelmousseline in en vul aan met witlof. Leg daarop een plakje gebakken lever.

Haal de ring weg en leg er plakjes fazantenborst tegenaan.

Giet wat saus vóór het vlees.

Wijnadvies: Morgon, Macon of Gerard Bertrand Pinot Noir

LASAGNE VAN PORT SALUT MET DADELS, WALNOTEN EN OLIJVEN MET EEN RODE UIEN COMPOTE

400	gr	Port Salut	compote		
200	gr	Stilton			
150	gr	zwarte olijven z.p.	500	gr	rode uien
300	gr	verse dadels	150	gr	suiker
150	gr	walnoten	4	dl	rode port
200	gr	pistache noten	enkele		saffraandraadjes
1/2	bos	bieslook			

Compote: snijd de uien grof, zet ze op met de suiker, port en saffraan. Laat de uien op een klein vuur 30 minuten konfijten. Laat de compote afkoelen.

lasagne: snijd de Port Salut en Stilton (bij voorkeur met een draad) in dunne plakjes. Steek rondjes met een doorsnede van 4 cm uit de plakjes. Houd 12 olijven apart. Hak de rest van de olijven, dadels en walnoten afzonderlijk fijn en meng dit alles. Bouw een torentje in een kleine PVC ring eerst een plak Port Salut, dan een laag olijvenmengsel, dan een plak Stilton, dan weer een laag olijvenmengsel en als laatste weer een plak Port Salut. Druk de bovenkant wat aan.

Hak de pistachenoten in de keukenmachine fijn (maar niet tot poeder!) en doe dit in een diep bord of schaal. Rol de lasagne door de pistachenoten en zet ze op de borden. Schep de compote op de borden en lepel de rest van de pistachenoten in een cirkel hieromheen. Plaats de overgebleven olijf die eerst met bieslook is bestoken, op de lasagne.

TARTE TATIN VAN APPEL EN RAVIOLI VAN MARSEPEIN

4 appels
 12 vormpjes (7cm)
 12 pl bladerdeeg (8 cm)
 mint

Ravioli:

200 gr marsepein
 80 gr gewelde Franse
 pruimen op cognac
 poedersuiker

Karamel:

250 gr suiker
 2 el water
 75 gr boter

Sabayon:

3 eidooiers
 50 gr suiker
 witte wijn
 scheutje Cognac

Appelsorbet:

250 gr suiker
 3 dl water
 20 gr glucose (1 el)
 1 borrelglas calvados
 2 bl gelatine
 groene appelcoulis (4 dl appel-
 sap + 3 gepureerde grannies)

Karamelsaus

150 gr suiker
 25 gr boter
 ca 1 dl room

Appelsorbet: Kook de suiker met water en voeg de glucose toe en laat afkoelen. Gelatine weken en oplossen in de warme calvados en aan het suikerwater toevoegen. Meng de coulis met suikerwater en draai dit tot ijs.

Karamelsaus: Maak een saus van 150 gram suiker een lichte karamel voeg hieraan een klont boter en een scheut room toe en maak op sauskte.

Presentatie: Leg de warme tarte tatin op de borden. Leg de ravioli links van de tarte tatin. Plaats het ijs rechts van de tarte tatin en leg de mint erop. Leg de gebakken appelpartjes erbij en lepel er wat van de caramelsaus overheen. Verdeel de sabayon over de borden (niet te veel). Rest van de saus op tafel zetten.

Steek de korstdeegplakjes uit, iets groter dan de vormpjes, prik ze in met een vork.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd in partjes.

Maak van de suiker, de boter en het water een karamel en verdeel over de vormpjes. Verdeel de appelpartjes op de karamel en beleg met korstdeegplakjes. De zijkant aandrukken en over de appel vouwen zodat een omgekeerd bakje ontstaat. Afbakken in de oven op 180°C, ongeveer 15 minuten.

De overgebleven appelschijfjes bakken in wat boter, lichtbruine suiker en wat kaneel. Gebruik deze schijfjes als garnering.

Pruimen tot een grove mousse vermalen in keukenmachine met een scheutje cognac (niet te nat).

Ravioli: Marsepein in plakken snijden, uitrollen (evt. bestuiven met poedersuiker of speksteenpoeder tegen het plakken) en uitsteken in 12 rondjes van 4 cm en 12 rondjes van 5 cm doorsnee.

Verdeel kleine hoopjes pruimenmousse op de marsepeinrondjes en maak er ravioli's van. Klop van de eidooiers, suiker en witte wijn au bain marie een sabayonsaus en breng op smaak met cognac.