

MENU FEBRUARI 2006

)(

AMUSE VAN GEROOKTE PALING EN ZEEUWSE GARNALEN

GALANTINE VAN PARELHOEN, EENDENLEVER EN SCAMPI

WILDBOUILLON ONDER EEN HOEDJE VAN KORSTDEEG
EN GARNITUUR ROYAL

GESAUTEERDE KALFSMEDAILLONS à LA SOUBISE

LUCHTIGE SINAASAPPELBAVAROIS

AMUSE VAN GEROOKTE PALING EN ZEEUWSE GARNALEN

500	gr	gerookte palingfilet
500	gr	Zeeuwse garnalen
2	dl	crème fraîche
1	klein	potje namaak kaviaar
5	dl	visbouillon
5	bl	gelatine
0.5	dl	balsamico
4	el	ketjap manis

Snij de palingfilets in lengtes van 4 cm en bekleed hiermee de wanden van de stalen timbaaltjes.

Vul deze met de garnalen en druk ze zachtjes aan.

Verwarm de visbouillon en breng ze op smaak. Los de voorgeweekte gelatine op in de visbouillon, laat het goed afkoelen en schenk het voordat het stijf wordt in de met vis gevulde timbaaltjes.

Zet in de ijskast om op te stijven.

Kook de balsamico en de ketjap kort in en laat afkoelen.

Dip de timbaaltjes kort in heet water en zet het omgekeerd op een bord, zodat het vismengsel eruit glijdt. **Vang eerst het overtollig vocht op in absorberend papier!!!!**

Schep de crème fraîche in een spuitzak en spuit een toefje op het gerecht. Garneer het geheel met een theelepel kaviaar en druppel er wat balsamico omheen.

Wijnadvies: Hardy's

GALANTINE VAN PARELHOEN, EENDENLEVER EN SCAMPI

3		Jona Gold appels	Confituur:		
6		parelhoenfilets(zonder vel)	600	gr	uien
300	gr	eendenleverpastei	75	gr	boter
		zout, peper	150	gr	suiker
		paprikapoeder	600	gr	hoorn des
		boter			overvloeds
24		scampi's	(of trompet de la mort)		
6	el	olijfolie	Dressing:		
			½	dl	lijfolie
			zeer fijn geh. blaadjes tijm		
			2	tl	wijnazijn
			½	tl	honing

Snijd de appel in fijne schijven en laat deze in een oven drogen op 100°. Kruid de parelhoenfilets met peper, zout en paprika en bak ze gaar in wat boter.

Pel de scampi's, verwijder het darmkanaal en bak ze kort in olijfolie. Laat alles goed afkoelen.

Snijd de parelhoen in fijne sneden.

Leg plastic folie op de werktafel.

Beleg de folie met de sneden parelhoen, dan de eendenleverpastei en vervolgens de scampi's.

Rol alles zeer strak op en plaats deze roulade in de koelkast.

Snijd de uien in fijne slierten en stoof ze in boter.

Bestrooi met de suiker en laat alles karameliseren.

Reinig de champignons en bak ze zonder vetstof in een antikleefpan.

Voeg de hoorn des overvloed bij de uienconfituur en laat alles afkoelen.

Snijd een stuk van 4 cm van de roulade.

Leg een metalen ring van 6 cm op het bord en plaats de confituur erin.

Neem de ring weg zet de galantine erop.

Werk het geheel af met een schijfje gedroogde appel en wat druppels dressing.

Wijnadvies: Rully

WILDBOUILLON ONDER EEN HOEDJE VAN KORSTDEEG
EN GARNITUUR ROYAL

2	ltr	wildbouillon			
18	ronde	plakjes korstdeeg, (bewaren in de diepvries)			
		ei, water, zout (voor het instrijken van het korstdeeg)			
Wildbouillon:					
2	kg	schengel	4	l	water
		afsnijdsels van wild	8		laurierblaadjes
		olie	8		jeneverbessen
		bouquet	3		kruidnagelen
2	el	tomatenpuree	10	takjes	tijm
1	dl	madeira			

Wildbouillon: Kleur de schenkels, karkassen, afsnijdsels mooi bruin in de olie en ontzuur de tomatenpuree. Water toevoegen en aan de kook komen en afschuimen. Bouquet garni toevoegen en 3 uur laten trekken. Bouillon passeren en tot de benodigde hoeveelheid inkoken en op smaak brengen.

Garnituur Royale: Klop het ei en de eidooiers met de room en peper en zout tot een gladde massa. Door een fijne zeef of neteldoek zeven. Het mengsel overdoen in beboterde timbaaltjes of andere vormpjes. Afgedekt au bain marie 12 à 15 min. Pocheren. Goed af laten koelen en pas dan de Royale uit de vormpjes halen. De Royale in brunoise snijden.

Verdeel de koude bouillon en de Royale in de mokkakopjes (niet te vol).

Snijd de bevroren bladerdeeg in cirkels 1 mm groter dan de kopjes.

Laat de plakjes bladerdeeg (twee centimeter in doorsnede groter dan het kopje), ontdooien.

Strijk de rand van het plakje kortsdeeg in met eiwit, leg het op het kopje en plak de rand vast: stevig aandrukken. Strijk de bovenkant in met eierdooier en laat het geheel nog kort rusten in de koeling.

Zet ca 16 min in een oven van 160°C tot het deeg goudbruin is.

GESAUTEERDE KALFSMEDAILLONS à LA SOUBISE

					Aardappelgratin:
300	gr	witte ui	1	kg	rdappelen
300	gr	kastanje- champignons	¾	ltr	room
5	dl	koksroom	32		eigelen
200	gr	gruyère, geraspt	5		eieren
12		kalfsmedaillons à 100 gram	600	gr	knoflook
2	dl	Madeira			schorseneren
6	dl	kalfsfond			

Gratin: Schil de aardappelen en snij deze in schijfjes. Klop de eieren op met de room en kruid dit met zout, peper, nootmuskaat en een klein beetje knoflook. Leg de schijfjes dakpansgewijs in een ovenschaal tot 2 cm hoog. Voeg het roommengsel toe totdat alles net bedekt is. Bak in de oven af in ca. 45 min. Op 160°. Steek er met een ronde steker 12 porties uit.

Verhit 50 gr. boter en bak de ui en champignons goudgeel in ongeveer 2 minuten. Voeg de room toe en laat in ongeveer 5 minuten inkoken tot een dikke puree. Breng op smaak met zout en peper.

Verhit boter met een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak hierin de kalfsmedaillons aan iedere kant ong. 2 min. Zodat de binnenkant rosé is. Bestrooi met zout en peper, neem het vlees uit de pan en leg het in een vuurvaste schotel.

Schenk de Madeira en kalfsfond in de koekenpan en laat dit op hoog vuur tot de helft inkoken. Snijd 100 gr. koude boter in kleine blokjes. Haal de koekenpan van het vuur en klop de klontjes boter met een garde beetje bij beetje door de saus. Klop totdat de saus op de bolle kant van een lepel blijft hangen. Bestrijk het vlees met de soubise en bestrooi met de kaas. Plaats het vlees vlak onder de grill en laat het in ong. 3 min. gratineren. Zeef de saus.

Spoel de schorseneren en schil ze met de dunschiller. Bescherm de handen daarbij met plastic handschoenen. Kook de schorseneren beetgaar en snij ze in stukken van gelijke lengte (10 à 12 cm). Leg de schorseneren naast elkaar in het midden van het bord, leg daarop de kalfsmedaillons.

Wijnadvies: Hostens Picant

SINAASAPPELBAVAROIS

Kapselbeslag:

1 eidooier
 5 eieren
 120 gr suiker
 120 gr bloem

Bavarois:

4 sinaasappels
 100 gr suiker
 4 dl slagroom
 1 dl geconcentreerd sinaasappelsap
 10 bl gelatine
 5 dl melk
 1 vanillestokje
 5 eidooiers
 4 el Domanier (cognac a la orange)

Sabayon:

4 eidooiers (vers)
 60 gr suiker
 1½ dl witte wijn
 25 CC Domanier

Gelei :

2 bl gelantine

Garnering :

zestes van de sinaasappel
 sinaasappelpartjes
 aardbeien coulis (diepvries, mag ook bramen o.i.d.)
 mintblaadjes

Snijd de schil van de sinaasappels in ragfijne julienne. Kook de schilletjes in water en spoel ze af. Konfijt de schilletjes in een stroop van 1 dl water en 100 gr. suiker zodat ze gaan glanzen. Bewaar de siroop Hak de helft van de zestes fijn en houdt de rest apart voor garnering.
 Snijd de sinaasappelpartjes tussen de vliesjes uit.

Bavarois: Klop de room met het sinaasappelconcentraat lobbijg tot stevig. Week de gelatine in koud water. Breng de melk met de gespleten vanillestokjes en 50 gr. suiker aan de kook. Klop de eidooiers luchtig met 50 gr. suiker. Los de uitgeknepen gelatine op in de hete melk en giet deze al roerend bij de dooiermassa. Zeef de compositie en laat op ijswater lobbijg worden. Spatel de lobbige sinaasappelroom met de Domanier door de lobbige compositie .

Kapselbeslag: Dooiers met de suiker kloppen in de keukenmachine tot deze mooi lichtgeel ziet. Voeg de eiwitten erbij Zeef de bloem en spatel deze beetje bij beetje door de massa. Strijk dit beslag uit over een met bakpapier

bedekte bakplaat tot een dikte van 1 cm. En bak deze in een oven van 210°C gedurende 10-15 minuten. Laat afkoelen en steek er 10 rondjes uit ter grootte van de bavaroisringen.

Bekleed de stalen ringen aan de onderzijde met plasticfolie en leg hierin een rondje kapselbeslag en vul de ringen op met sinaasappelbavarois en laat in de koeling stijven. Strooi na enige tijd de fijngehakte zestes in het midden,

Verwarm de siroop en leng evt., aan met een beetje Domanier, los hierin de 2 geweekte blaadjes gelatine. Laat dit licht geleren en giet dan voorzichtig over de bavarois en laat verder opstijven

Sabayon: Verse eidooiers met de suiker au-bain-marie luchtig kloppen. Daarna al kloppend de witte win en de Domanier toevoegen tot er een mooie luchtige gebonden massa ontstaat.

Uitserveren: Haal de bavarois bijtijds uit de koeling. Verwijder de ringen van de bavarois en plaats deze op een bord. Nappeer hiernaast een spiegel van de sabayon. Garneer af met sinaasappelzestes, sinaasappelpartjes, aardbeien coulis en evt. mintblaadje.