

MENU OKTOBER 2007

0)(0

LICHTGEROOKTE EENDENBORST MET ESDOORNKARAMEL  
RODE UIEN EN VIJGEN

ZALM MET LYCHEESAUS

SPRUITJESCAPPUCINO MET PREI  
EN UITGEBAKKEN SPEK

PEER-CITROENSORBET

KABELJAUW "ROYALE" OP HET VEL GEBAKKEN  
MET GEKONFIJTE TOMATEN EN  
GEPERSILEERDE AARDAPPELEN

OVENGEBAKKEN GOLDEN DELICIOUS  
MET SINAALAPPELSABAYON

LICHTGEROOKTE EENDENBORST MET ESDOORNKARAMEL,  
RODE SJALOTTEN EN VIJGEN

2	st	gerookte eendenborsten	200	gram	bloem
500	gram	rode uien	2		eidooiers
150	gram	suiker	15	gram	maanzaad
1	dl	ciderazijn	2	dl	esdoornsiroop
12	st	gedroogde vijgen			
1	bosje	kervel			

Snijdt de rode uien in ringen en laat ze stoven in boter. Bestrooi met suiker en laat karameliseren. Giet in een puntzeef en vang het sap op.

Snijdt de gedroogde vijgen in brunoise en laat ze even stoven in de esdoornsiroop; blus af met ciderazijn en zet op smaak. Giet ze ook in een puntzeef en vang het sap op.

Giet beide siropen bij elkaar en laat inkoken tot sausdikte; laat afkoelen en verdeel in doseerflesjes (evt. verdunnen met wat water).

Snijdt de eendenborsten in dunne plakjes, op stand 10 snijmachine.  
Vul kleine ringen met eendenborst, uienconfituur, eendenborst en vijgen brunoise. Plaats zo lang mogelijk in de koelkast.

Maak een deeg van bloem, eidooiers, 150 gram water, peper en zout. Roer het deeg goed door elkaar en doe in een spuitzak .  
Spuit lange bandjes op een siliconenmat, bestrooi met een beetje maanzaad en bak ze gedurende 10 à 15 minuten in de oven (180° C.).

Presentatie:

Plaats het torentje in het midden van een bord. "Versier" het bord met de karamelsaus en zet een paar deegstokjes tegen het torentje.  
Decoreer met een takje kervel.

**Wijnadvies:** Glasje Taylor's 10 jaar oude Tawny Port

(gebruik hiervoor de **kleine likeurglasjes** achter de bar, tweede boord, helemaal links. Prijs € 1,10 per glasje)

## ZALM MET LYCHEESAUS

600	gr	verse zalm	Saus:		
2		preien	1	blik	lycheevruchten
2	bakjes	tuinkers			mayonaise
1	bakje	sojascheuten			koriander
3		sjalotten			
1	bosje	dille			
1	bosje	koriander			
		roze besjes			

Snij de zalm in plakjes. Snij de prei in zeer dunne ringen. Was de tuinkers en de sojascheuten. Laat ze uitlekken. Snij de sjalotten fijn.

Meng de prei met de tuinkers en de sojascheuten met de sjalotten. Snij wat dille en korianderblaadjes fijn en meng door de kruiden. Roer er, net voor het opdienen, wat saus en roze besjes door.

Saus: Mix de uitgelekte lycheevruchten met wat koriander, maak een lichte mayonaise en voeg er de gemixte lychees aan toe. Passeer door een puntzeef.

Presentatie:

Schik de salade op een plakje zalm en rol op. Leg de rol in het midden van een koud bord. Nappeer met een paar sliertjes saus en bestrooi met fijn hele roze bessen. Leg een takje dille op de zalm.

Wijnadvies: Hardy's

## SPRUITJESCAPPUCCINO MET PREI EN UITGEBAKKEN SPEK

### Ingrediënten:

120	gram	gerookt spek
3	dl	slagroom
1	ltr	kippenbouillon
1	dl	koksroom
500	gram	spruitjes
30	gram	bevroren roomboter
60	gram	prei, ragfijn gesneden
		zout

Snijd het gerookte spek in flinterdunne reepjes. Verhit een droge koekenpan en bak het spek uit. Laat de reepjes spek uitlekken op keukenpapier.

Klop de slagroom tot yoghurt dikte en zet in de koelkast tot gebruik.

Breng bouillon en koksroom aan de kook. Voeg de spruitjes toe en laat het geheel zachtjes doorkoken tot de spruitjes beetgaar zijn.

Mix en klop het geheel schuimig met een staafmixer. Voeg, al kloppend, de boter toe.

Breng de cappuccino op smaak met wat zout en peper.

Schep als laatste de opgeklopte slagroom erdoor. Klop daarna nog op.

Doe wat ragfijn gesneden prei in een hete cappuccinokop en giet de spruitjescappuccino er langzaam op.

Bestrooi dit met het uitgebakken spek.

De cappuccinokop moet zeer heet zijn, omdat op die manier de schuimlaag het langst in stand blijft.

## PEER-CITROENSORBET

### Ingrediënten:

2	dl	water	1	dl	witte wijn
125	gram	suiker	6	st.	handperen
1		borrelglasje Poire William	12		muntblaadjes
4	st.	citroenen			

### Bereiding:

Zet 12 glazen koud in de vriezer met een klein laagje water met daarin een muntblaadje. Laat bevriezen.

Leg één peer apart voor garnering, schil de andere vijf en verdeel in kleine stukjes.

Maak suikerwater van het water en de suiker en voeg daaraan de peren toe.

Kook tot ze zacht zijn en haal van het vuur.

Laat afkoelen en pureer de massa.

Voeg de Poire William toe en laat afkoelen.

Pers drie citroenen uit. Meng de witte wijn door de coulis van peer. Voeg naar smaak citroensap toe.

Doe de massa in de sorbetière en draai er een sorbetijs van.

Schil de overgebleven peer, snijd in dunne schijfjes en leg in citroenwater

### Presentatie:

Schep twee of drie kleine bolletjes in de gekoelde glazen. Garneer met een dun schijfje peer.

KABELJAUW "ROYALE" OP HET VEL GEBAKKEN MET GEKONFIJTE  
TOMATEN EN GEPERSILEERDE AARDAPPELEN.

3	kg	dikke kabeljauw	1½	kg	krielaardappelen
2	ltr	visfumet			boter
12	st.	tomaten			peper, zout en
75	gr.	sjalotten			nootmuskaat
3	tn	knoflook	1	st.	Cayennepeper-aromat
		tijm			peterselie
		laurier			citroen
1	eetl.	honing			

**Kabeljauw:** De kabeljauw ontschubben, fileren en portioneren op 150 gram p.p. Zoveel mogelijk het dikke deel gebruiken, dat is de royal. Leg de porties in een beboterde ovenschaal en kruid met zout en peper van de molen.

**Visbouillon:** Bereid een visfond van de graten en kop (zonder ogen en kieuwen) van de kabeljauw.

**Tomaten:** De tomaten emonderen (in heet water dompelen, verfrissen en pellen), in vieren snijden en ontpitten. De partjes op een bakplaat leggen, bestrooien met zout en peper, honing en de gesnipperde aromaten (knoflook, tijm en laurier). Vervolgens drogen in de oven op 120° C gedurende minimaal 2 uren.

De **aardappelen** in de schil koken in een gedeelte van de visbouillon (niet te gaar) à l'Anglaise (opzetten in koud water zonder zout). De visbouillon bewaren! De aardappelen ontdoen van de schil en tourneren in cocottenvorm. Gaarkoken

**Vis:** De porties kabeljauw voor de helft onderzetten met visfumet en in de oven op 180° C gedurende 10 minuten afbakken. De vis uithalen en warm houden. Het kookvocht tot de helft laten inkoken. Op smaak maken met cayennepeper, citroensap en wat aromaat. Voor het doorgeven monteren met koude boter.

De aardappelen voor het opdienen even in de visbouillon opwarmen, afgieten en met een beetje boter, peper en nootmuskaat op smaak brengen. Bestrooien met gehakte peterselie.

**Presentatie:** Het bord napperen met de saus. De kabeljauw op het bord schikken en garneren met de gekonfijte tomaat en afwerken met de aardappelen.

Wijnadvies: Sancerre of Rully

## OVENGEBAKKEN GOLDEN DELICIOUS MET SINAASAPPELSABAYON

### Ingrediënten:

12	st.	Golden delicious	6	st.	eidooiers
0,75	ltr	Madera	120	gram	suiker
75	gram	kandijsuiker			sinaasappelsap
					Grand Marnier

### Tuilledeg:

60	gram	gesmolten boter
	vlies	
120	gram	honing
100	gram	suiker
150	gram	bloem
125	gram	eiwit

### Amandelspijs:

90	gram	amandelen, zonder
75	gram	fijne kristalsuiker
½	ei,	losgeklopt
¼	citroen,	gerapste schil
1	tl	citroensap

Voor het amandelspijs de amandelen fijnmalen. Daarna de suiker, losgeklopt ei, citroenrasp, citroensap toevoegen. Maal dit mengsel goed door. De appelen schillen en met een appelboor het klokhuis verwijderen. Daarna onderzijde afsluiten met stukje appel. Deze holle opvullen met amandelspijs. De appels in een vuurvaste schaal plaatsen, overgieten met de Madera en bestrooien met de kandijsuiker. Ruim een half uur laten garen in de oven (180° C). De appels kunnen zowel warm als koud worden geserveerd.

Voor de sabayon de eidooiers, het sinaasappelsap en de suiker opkloppen op een matig vuur of au bain-marie. Grand Marnier toevoegen en afsmaken.

De ingrediënten voor het tuilledeg mengen en laten opstijven in de koelkast. Het tuillebeslag in dunne lijntjes in een ruitvormig patroon spuiten op bakpapier en afbakken op 180 °C (ongeveer 5 minuten). Direct uit de oven laten drogen op een bol glazen kommetje (kleine maat uit servieskast).

### Presentatie:

De appel centraal op een bord plaatsen en “oversausen” met de sabayon. De tuille er over plaatsen.