

MENU NOVEMBER 2007

0)(0

MOUSSE VAN MAISKIP

TIMBAALTJE VAN ZWEZERIK MET CHAMPIGNONS EN WIJNSAUS

TERRINE VAN DRIE SOORTEN GEROOKTE VIS MET EEN  
MOSTERDSAUS

POMPOENSOEPJE MET GEITENKAAS EN RAMMENAS

HAZENRUG EN EEN FIJNE RAGOUT MET EEN SAUS VAN WALNOTEN EN  
SHERRY

TAARTJE MET BOSVRUCHTEN EN CHOCOLAGE SORBET

## MOUSSE VAN MAISKIP

200	gr	maïskipfilet	<b>Tomatenjam</b>		
1,4	dl	room	500	gr	tomaten
2½	bl	gelatine	15	gr	suiker
		Cognac	½		steranijs
		Pezo	¼		laurierblad
					olijfolie
					zout
					bruschettamix
<b>Toast</b>					
6		sneden casinobrood			
		olijfolie			
14		plakjes Prosciutto (gedroogde Italiaanse ham)			

### **Mousse**

Pocheer de kipfilet in de bouillon ca 10 minuten en controleer de gaarheid.

Klop de room tot yoghurt dikte.

Week de gelatine in koud water en los vervolgens op in de warme Cognac.

Draai de maïskip zeer fijn samen met de cognac en event. een beetje room.

Afkoelen en vervolgens met de room vermengen, op smaak brengen en in de koeling bewaren.

### **Prosciutto**

Snijd de ham in de lengte in tweeën en laat drogen in de oven op 90 à 100°C.

### **Tomatenjam**

Tomaten ontvellen en ontpitten, in stukken snijden, licht aanfruiten in olijfolie, vervolgens de suiker, steranijs en laurier toevoegen.

Op laag vuur de tomaten tot moes koken, kook het vocht er grotendeels uit en breng op smaak met een weinig bruschettamix, peper, zout en sambal

Eventueel nog wat suiker toevoegen, eerst proeven, bedenk dat dit een koud gerecht is waardoor de smaak wat afzwakt.

Druk door een zeef.

Steranijs en laurier verwijderen.

Laat de jam afkoelen.

### **Toast**

Snijd het casinobrood in rechthoekige stukken (3 x 8 cm).

Bestrijk deze met olijfolie.

Bak ze aan beide zijden goudbruin in de grote koekenpan en laat afkoelen.

### **Presentatie**

Bestrijk de toast met de jam.

Maak een quenelle van de gevogeltemousse op de toast.

Serveer de gedroogde ham op de quenelle door het schuin in de mousse te steken.

**Wijnadvies:** Viré Clessé

## TIMBAALTJE VAN ZWEZERIK MET CHAMPIGNONS EN WIJNSAUS

350	gr	hartwezerik	<b>Saus</b>		
700	gr	kastanjechampignons	5	dl	gevogelbouillon
3		eieren	3	dl	Rully
3		eigelen	1½	dl	room
1½	dl	crème fraîche			peterselie
		boter			
		zout			
2	el	broodkruim/paneermeel			
1		stokbrood (voorgebakken)			

### Timbaaltjes

Spoel de zwezerik ca 30 minuten in koud stromend water.

Blancheer de zwezerik ca 10 minuten in water van 80°C.

Gebruik zwezerik/champignons in de verhouding 2:1 en snij de zwezerik in blokjes van 1½ bij 1½ cm, hak de champignons zeer fijn (bewaars de rest van de champignons voor de garnering).

Meng de zwezerik en de fijngehakte champignons met de eieren, het eigeel, de crème fraîche en het paneermeel, breng op smaak.

Stalen timbaaltjes invetten (leg op de bodem een rondje bakpapier) en vul ze met het mengsel, afbakken au bain marie op 180°C ongeveer 25 á 30 minuten (houd de gaarheid in de gaten)

Bak de rest van de champignons kort aan in boter, blus af met wat Cognac (½ glaasje), en gebruik als garnering, breng op smaak met peper en zout.

### Saus:

Room, witte wijn en fond tot de helft inkoken.

Monteer met een beetje roomboter en breng op smaak met zout, peper en fijngehakte peterselie. Indien te dun binden met een weinig beurre manié.

### Presentatie.

Stort de timbaaltjes midden op het bord.

Verdeel de saus en champignons rond het timbaaltjes.

Serveer hier een sneetje stokbrood bij.

Wijnadvies:

Chardonnay Rully

## TERRINE VAN DRIE SOORTEN GEROOKTE VIS MET EEN MOSTERDSAUS

200	gr	gerookte forelfilet	<b>Mosterdcrème</b>		
350	gr	ger. zalm (plakjes)	70	gr	crème fraîche
150	gr	gerookte paling	0,7	dl	room
2	dl	room	½	el	grove mosterd
2	bl	gelatine			sherry
0,4	dl	visbouillon			pezo
		pezo			
		bladsla			

### Terrine

Klop de room tot yoghurt dikte en bewaar in de koelkast.

Week de gelatine in koud water.

Los de gelatine op in de warme visbouillon.

Pureer de forel in de cutter samen met de visbouillon.

Doe de gepureerde mousse in een glazen schaal.

Zet de schaal op ijswater en spatel de room erdoor.

Breng op smaak met peper en zout.

Bekleed een halfronde patévorm met plasticfolie en vervolgens met zalm.

De plasticfolie en de zalm moeten overhangen.

Spuit een gedeelte van de farce in de patévorm en druk licht aan.

Leg er de paling op en spuit er vervolgens weer farce op. Afdekken met de zalm en de folie.

Koud zetten (in de vriezer).

### Mosterdcrème

Klop de room tot yoghurt dikte.

Roer de crème fraîche los en spatel de room erdoor.

Roer de mosterd erdoor en breng op smaak met peper, zout en sherry.

### Presentatie.

Snijd de terrine in plakken en leg een plak in het midden op het bord.

Maak een klein garnituur van de sla en leg tegen de terrine.

Trek een mooie streep mosterd naast de terrine.

**Wijnadvies:** Chardonnay Rully

## POMPOENSOEPJE MET GEITENKAAS EN RAMMENAS

### Soep

900	gr	pompoen
1		aardappel
2	ltr	ingekookte kippenbouillon
paar	bidjs	koriander pezo

### Peterseliecoulis

150	gr	blad- of krulpeterselie
1	dl	room
20	gr	sjalot (in schijfjes)
0,35	dl	kokende melk pezo

### Geitenkaas met rammenas

70	gr	rammenas
90	gr	zachte geitenkaas
1		sjalotje
1½		eiwit
3		eierdooiers pezo

### Pompoensoep

Schil de aardappelen en snijd in stukken.

Kook de aardappelen samen met de pompoen gaar in de bouillon.

Pureer de pompoen, aardappelen en koriander zeer fijn (niet alle koriander gelijk gebruiken maar proef de smaak en bepaal de hoeveelheid) met een deel van het kookvocht (kookvocht toevoegen tot de juiste dikte = licht gebonden).

Wanneer er nog kookvocht over is, kook dit dan in en voeg toe aan de soep.

Breng op smaak met peper en zout.

### Peterseliecoulis

Was de peterselie met koud water.

Breng een pan met licht gezouten water aan de kook en doe er de peterselie in (zonder steeltjes).

Laat 2 min. koken en laat dan schrikken in koud water.

Laat de peterselie uitlekken in een vergiet, doe het in een doek en knijp al het vocht eruit.

Laat in een steelpan de room met de in schijfjes gesneden sjalot tot een derde inkoken.

Voeg de peterselie toe en laat 2 min. borrelen, blijf roeren.

Voeg van het vuur af de kokende melk toe en roer goed door.

Pureer 2 tot 3 minuten in een blender en wrijf de coulis door een zeef. Breng op smaak met peper en zout.

### Geitenkaas met rammenas

Snijdt de rammenas en sjalot in stukjes en stooft gaar in een bodempje water.

Bestrijk de vormpjes met boter of olie.

Knip rondjes uit bakpapier even groot als de bodem van de vormpjes.

Vet het papier in en leg het in de vormpjes.

Blender de rammenas, sjalot en geitenkaas tot een fijne mousse.

Voeg de eierdooiers toe en blender opnieuw.

Breng op smaak met peper en zout.

Eiwitten stijf kloppen en door de massa scheppen.

Vul de stalen ovenvormpjes half met de mousse.

Gaar au bain marie in de oven gedurende ca 10 minuten op 150°C.

### Presentatie

Stort de geitenkaasmousse in een diep bord.

Verdeel de pompoensoep rond de mousse. Voor het doorgeven een theelepel peterseliecoulis over de mousse verdelen.

## HAZENRUG EN EEN FIJNE RAGOUT MET EEN SAUS VAN WALNOTEN EN SHERRY

4		hazenruggen (op het bot, = 8 filets)
2		achterbouten van de haas
1	st	winterwortel
2	stengels	bleekselderij
2		sjalotten
1	tn	knoflook
		rode wijn
		gevogelte bouillon
1	takje	tijm
1/5	takje	rozemarijn

### Saus

4	dl	gevogelte bouillon
0,7	dl	witte wijn
1½	dl	droge sherry
2	dl	room
70	gr	walnoten
1	tn	knoflook
2	stengels	bleekselderij
1		sjalot
100	gr	champignons
2	takjes	tijm
		pezo

### Haas.

Haal de filets van de ruggen evenals de haasjes aan de onderzijde Leg de filets afgedekt apart. Bestrooi de achterbouten met zout en peper en bak ze vervolgens aan in boter. Laat met het deksel op de pan stoven tot het vlees gaar is.

### Ragout

Haal het vlees van de botten en snijd het klein. Cutter het vlees even met de haasjes in de magimix.  
Snijd de wortel, champignons en bleekselderij in kleine brunoise. Snipper de sjalotten en de knoflook.

Vlees in boter aanzetten en de gesneden ingrediënten toevoegen. Kruiden toevoegen, bestrooien met zout en peper en afblussen met de rode wijn. Bouillon toevoegen en op laag vuur garen. Maak een beetje blanke roux en voeg dit beetje bij beetje toe om de ragout de juiste smeuigheid te geven om er quenelles van te kunnen maken.

### Saus

Snijd de sjalotten, bleekselderij en champignons in stukken en zet vervolgens aan in boter, voeg tijm en grof gehakte walnoten toe en blus af met de wijn en de sherry. Bouillon toevoegen en tot de helft inkoken en passeren, vervolgens room toevoegen en op laag vuur laten trekken. Voor het doorgeven op smaak brengen.

### Groenten-aardappelengarnituur

Zuurkool in ca 40 min.garen met het in vier stukken gesneden spek. Als de zuurkool gaar is het spek eruit halen, in kleine blokjes snijden en krokant bakken. Vlak voor opdienen de spekjes door de zuurkool roeren.  
Kook de aardappelen gaar en pureer. Voeg de boter en de eierdooiers toe en daarna langzaam de melk. Roer glad.Breng op smaak en roer eventueel op het laatst iets olijfolie erdoor.Wrijf door een zeef en doe de puree in een spuitzak met een gladde spuitmond.

### Appels

Schil de appels en snijd in partjes. Bak de appels op het laatste moment in boter en bestrooi licht met suiker.

### Haasfilets

Bestrooi de filets met peper en zout, vouw het dunne gedeelte dubbel en zet vast met een cocktailprikker. Bak de filets vlak voor het uitserveren kort rondom bruin zorg dat de filets mooi rosé zijn.

### Presentatie

Verdeel de zuurkool midden op de borden en leg het getrancheerde vlees en de appels op de zuurkool.  
Maak quenelles van de ragout en leg deze om en om met toeven aardappelpuree tegen de rand van het bord. Verdeel de saus rond het vlees.

**Wijnadvies:** Grand Clapeau

## TAARTJE MET BOSVRUCHTEN EN CHOCOLADE SORBET

### Biscuit

5		eidooiers
75	gr	suiker
5		eiwitten
75	gr	suiker
150	gr	bloem

### Vulling

200	gr	zachte roomboter
1½	gr	kaneel
1	el	gezeefde bloem
200	gr	banketbakkersroom
200	gr	Italiaanse meringue

### Balsamicosaus

0,8	dl	rode bietensap
35	gr	suiker
0,35	dl	balsamicoazijn

### Italiaanse meringue

Een suikerstroop van 130 gr suiker en 60 ml water koken (116-118°C) en enigszins laten afkoelen.

De eiwitten in de keukenmachine stijf slaan met de rest van de suiker en de stroop al kloppend in een dunne straal toevoegen. Daarna blijven kloppen tot het eiwit is afgekoeld.

Spuut de meringue in dunner streepjes op bakpapier en zet in de oven op 80°C en laat drogen gedurende 1 tot 3 uur.

### Biscuit

Dooiers en 75 gram suiker schuimig kloppen.

Eiwitten en 75 gram suiker stevig opkloppen.

Eiwitten onder de dooiers mengen. Bloem zeven en voorzichtig onderscheppen

Beleg de bakplaat met bakpapier en smeer het mengsel hier dun op uit (3 mm) gebruik eventueel twee bakplaten.

### Garnituur

300	gr	vruchten
-----	----	----------

### Chocoladesorbet

4	dl	water
140	gr	suiker
1		sinaasappel
90	gr	couverture puur
70	gr	cacaopoeder
35	gr	glucose

### Banketbakkersroom

8		eidooiers
250	gr.	suiker
80	gr.	vanillepoeder
1		vanillestokje
1	ltr	melk

### Meringue

200	gr	suiker
100	gr	eiwitten
0,6	dl	water

Afbakken in de oven zonder hete lucht op 180°C in ca. 20 minuten.

(Controleren dat de biscuit niet te hard wordt).

### Banketbakkersroom (Crème patissière)

De dooiers met de suiker tot een ruban kloppen. Vanillepoeder toevoegen.

De melk laten koken samen met het opengesneden vanillestokje.

De kokende melk op de ruban gieten en loskloppen.

De compositie terug in de pan gieten en al kloppend aan de kook brengen.

Goed laten doorkoken (anders verwatert de crème en blijft een bloemsmaak achter).

### Om af te koelen

Op een schone marmeren of stalen plaat gieten en omscheppen tot de patissière afgekoeld is.

### Vulling

Klop de boter smeug in de keukenmachine; schep de banketbakkersroom en een eetlepel gezeefde bloem en de gezeefde kaneel er goed door.

Brokkel de meringue en roer door de crème.

### Taartje

Steek 24 rondjes uit het biscuit ter grootte van de stalen ringen en steek vervolgens 24 ovaaltjes uit iets kleiner dan de quenelle van het sorbetijs.

Leg er een rondje biscuit in.

Verdeel fruit op de bodem (bewaars wat voor de garnering) en vul strak af met de crème en leg er als laatste een biscuitdeksel op.

Laat opstijven in de koeling.

### Balsamicosaus

Kook het sap met de suiker in tot het stroperig wordt.

Voeg de balsamicoazijn toe en laat nog even doorkoken.

Laat de saus afkoelen

### Chocoladesorbet

Verwijder de schil van de sinaasappel met de dunschiller.

Kook de schil samen met de suiker en het water en laat 10 minuten trekken.

Vervolgens de couverture, cacaopoeder en glucose toevoegen en oplossen.

Zeef de massa en draai tot sorbet en zet in de vriezer.

### Presentatie

Zet het taartje uit het midden van het bord.

Verdeel de balsamicosaus over het bord in mooie patronen en maak twee quenelles van de sorbet, leg deze op de ovale stukjes biscuit.

Leg wat fruit op het deksel eventueel op wat room.

**Wijnadvies:** Beames de Venise