

MENU DECEMBER 2007

><

BLOODY MARY
EN
MOUSSE VAN GESTOOMDE MAKREEL MET RODE BIET,
YOGHURT EN PISTACHE

BALLOTINE VAN KIP UIT BRESSE GEVULD MET PREI EN
LANGOUSTINES, CHAMPAGNE SAUS EN ROSEVAL AARDAPPEL MET
TRUFFEL

GEBRADEN RUGFILET VAN HERTENKALF MET
AARDAPPEL/KNOLSELDERIJPUREE, GROENTEN, JUS VAN HERT EN
SPEKGALETTE.

DE DRIE WIJZE "KAZEN"

CONCORDE

MOUSSE VAN GESTOOMDE MAKREEL MET RODE BIET, YOGHURT EN PISTACHE

Voor de mousse

250	g	gestoomde makreel
½	dl	visbouillon
3	dl	geslagen room
½	dl	room
10	bl.	Gelatine cayennepeper zout

voor de puree van biet

1	st.	rode bieten
1	eetl.	frambozenazijn
1	eetl.	hazelnootolie
1	eetl.	rode port
		peper en zout

Puree van rode biet

Kook de bieten in ruim water. Pel ze en verwijder loof.

Maal ze fijn in de keukenmachine met de port, de azijn

En de olie

Passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout.

Mousse van makreel

Maal voor de mousse de makreel met de bouillon tot een fijne pasta.

Verwarm de 1 ½ dl room en los er de in koud water geweekte gelatine in op.

Voeg dit bij de makreel.

Passeer alles door een fijne zeef en spatel er de geslagen room door. Breng de mousse op smaak met cayennepeper en zout.

voor de sesamkoekjes

10	gr.	Limoensap	100	gr.	Boter
60	gr.	Sesamzaad	50	gr.	bloem
120	gr.	Poedersuiker	8	eetl.	zoete soja
4	eetl.	zoute soja zout	2	tl.	kerrie

Bereiding:

Meng alle ingrediënten door elkaar tot een deeg.

Leg op een silpatmatje kleine hoopjes deeg en bak ze in ongeveer 6 minuten op 180° C.

Vul met een spuitzak met gekartelde spuitmond de helft van een ovaal amuseglas met de makreelmousse en spuit er daarna een laagje rode bietenpuree over. Lepel er een beetje Griekse yoghurt bovenop en werk het geheel af met wat gemalen pistachenoten.
Steek een sesamkoekje in het glas.

BLOODY MARY

Ingrediënten:

1,2	kg	trostomaatjes	1 ½	tl	worcestersaus
2	fl.	tomatensap	1 ½	tl	suiker
3	eetl.	tomatenpuree			tabasco (enkele druppels)
4	eetl.	wodka			een paar draaien met de zwarte pepermolen
1	st.	limoen (sap van) snuf selderijzout			een paar draaien met de koriander molen

Bereiding:

Mix alle ingrediënten in de blender, passeer door een fijne zeef en serveer ijskoud.

Presentatie:

Serveer de beide glazen samen op een bord.

Wijnadvies: Geen (indien wel gewenst neem dan een Nord Sud Viognier)

BALLOTINE VAN KIP UIT BRESSE GEVULD MET PREI EN LANGOUSTINES, CHAMPAGNESAUS EN ROSEVAL AARDAPPEL MET TRUFFEL

8		kipfilets uit Bresse
24		langoustines
4	dl	kippenfond
500	gr	jonge prei
2		sjalotten
3,75	dl	champagne
6		roseval aardappelen
4	el	geklaarde boter
		truffelpasta
		pezo
		room

Kip.

Snijd van 7 filets de punten af.

Pureer de afsnijdseks samen met de in stukken gesneden achtste kipfilet met een ei, een ijsblokje en een scheut room in de keukenmachine tot een gladde farce.

Zet deze farce tot verder gebruik in de koelkast.

Langoustines

Pel de langoustines en zet twaalf mooie koppen apart voor de garnering.

Zet de rest van de schalen en koppen op in een droge pan, schep alles goed om en blus af met de kippenfond.

Laat het geheel 15 minuten zachtjes trekken.

Zeef het vocht door een doek en gebruik dit voor de saus

Saus

Was de prei en snijd de stengels in zeer dunne ringen.

Fruit de prei enkele minuten in boter.

Schenk de champagne bij de prei en laat de prei 10 minuten stoven.

Zet een zeef met een neteldoek erin op een kom en zeef de prei, druk het vocht er goed uit.

Zet de prei koel weg.

Voeg het vocht toe aan de kippenfond (van de langoustines) en laat het geheel tot de helft inkoken.

Breng kort voor het uitserveren de saus op smaak en monteer met wat koude boter of beurre manie.

Farce

Laat de prei afkoelen en meng de prei met de kippenfarce.

Snijd de filets open maar laat ze aan elkaar.Klap ze open en sla ze met de vleesbatter zo plat mogelijk.

Vorm van 4 filets (2 naast elkaar en 2 erboven) een vierkant op een dubbel stuk ingevet aluminiumfolie.

Bestrooi de filets met peper en zout, bestrijk de filets met de farce en leg iets van de onderkant 14 langoustines in een rij.

Rol de filets stevig op en draai de rol dicht als een toffee.Maak zo'n zelfde rol van de 3 overige filets.

Bak de ballotines ongeveer 30 min in een oven van 175°C.

Haal ze uit het folie en bak ze vlak voor het doorgeven in de geklaarde boter rondom mooi bruin.

Aardappels

Schil de aardappels en schaf ze met de mandoline in 36 langwerpige dunne plakjes.

Bak de plakjes in de boter mooi krokant en goudbruin.

Bestrooi met peper en zout.

Smeer op elk plakje een dun laagje truffelpuree.

Uitserveren

Snijd de ballotines in mooie plakken en verdeel over de warme borden.

Steek de aardappelschijfjes ertussen en garneer met de langoustinekoppen. Schep de saus rondom het gerecht.

Wijnadvies: Chardonnay

**GEBRADEN RUGFILET VAN HERTENKALF MET
AARDAPPEL/KNOLSELDERIJPUREE, GROENTEN, JUS VAN HERT EN
SPEKGALETTE.**

1,5	kg	hertenkalfrugfilet	1 1/2	li	wildfond
12	pl	ontbijtspek	3	dl	rode wijn
400	gr	aardappelen (nicola's)	750	gr	prei, wortel, knoflook
400	gr	knolselderij			peterselienstelen
100	gr	boter			
1	dl	melk			
400	gr	kleine spruitjes			
100	gr	gerookt spek			
1	dl	room			
1	bosje	kleine worteltjes			
1 1/2	dl	gevogeltefond			

Spek.

Bak de ontbijtspek tussen twee bakplaten in een oven van 150° goudbruin en krokant.

Aardappel/knolselderijpuree

Schil de aardappelen en knolselderij (van De Drie wijze Kazen) en kook ze gaar met een weinig zout. Pureer de aardappelen en knolselderij. Maak de puree op smaak met de melk, boter, peper, zout.

Spruiten: Haal van de spruitjes de buitenste mooie blaadjes af. Blancheer deze kort. Spoel direct af met ijswater. Laat de blaadjes drogen en bewaar voor de presentatie. Snijd 100 gram spek in zeer kleine blokjes en bak deze uit. Snipper een sjalot en fruit deze licht aan. Kook de spruitjes beetgaar. Blus af met wat gevogelte bouillon en voeg 3 eetlepels geslagen room toe. Breng op smaak.

Wortelen: maak de wortelen schoon. Laat een stukje van het groen eraan zitten. Kook gaar.

Hert: Ontvries zonodig het hertenvlees en verwijder de pezen. Bewaar het afval en gebruik dit voor de saus. Kruid de hertenfilet licht met zout en peper en bak rondom bruin in boter. Laat het vlees in een oven garen van 170°. De binnentemperatuur mag de 55 graden C. niet overschrijden. Gebruik een thermometer. Leg het zeker 10 minuten te rusten.

Saus

Zet het de resten van het vlees aan in de boter. Voeg het bouquet garni van prei wortel ui peterselienstelen en knoflook toe. Blus af met het glaasje cognac. Voeg de wijn toe. Laat iets inkoken. Voeg de wildfond toe en laat inkoken tot een krachtige jus is verkregen. Zeef het geheel. Breng zo nodig op smaak met zout, peper en boter.

Uitserveren: Schep de aardappel-knolselderijpuree in het midden van een voorverwarmd bord. Leg hierop enkele tranches van het vlees. Drapeer de spruiten en de wortelen er omheen. Giet de saus rond de aardappelpuree. Garneer met de blaadjes van de spruitjes.

Wijnadvies: Montes Alpha Cabernet Sauvignon

DE DRIE WIJZE “KAZEN”

Ingrediënten:

Salade 1

¼ knolselder
100 gr. gewelde rozijnen
½ Jonagold appel
Citroensap
suiker
mayonaise

Salade 3

1 Cavalion meloen
Verse munt
Pijnboompitten
suiker

Brood

3 soorten brood (notenbrood, pompernikkel en rozijnenbrood)

Mayonaise:

Sla drie eierdooiers (van het dessert) los en giet er, onder voortdurend roeren wat druppels arachideolie bij.
Blijf er langzaam (belangrijk anders krijg je geen binding) onder voortdurend kloppen een klein straaltje olie bij gooien totdat de mayonaise gaat binden.
Dan de olie wat sneller toevoegen tot de massa dik wordt (twee à 3 dl dl).
Breng op smaak met wat peper en zout (pezo) en doe er twee koffielepels witte wijnazijn en een kneepje citroensap bij.
Als de mayonaise dan te dun wordt, al kloppend weer wat olie toevoegen

Salade 1

Wel de rozijnen in lauw water en droog ze.
Snijd de knolselder in fijne brunoise (2 x 2 mm).
Rasp de appel.
Doe het geheel in een schaal en voeg citroensap toe (tegen het verkleuren).
Voeg mayonaise en suiker (ca 2 theelepels) naar smaak toe.
Zet koud weg.

salade 2

Ontvezel de bleekselderij en snijd in een fijne brunoise (2 x 2 mm).
Rasp de appel.
Hak de pistachenoten fijn.
Meng door elkaar.
Voeg het limoensap toe.
Voeg mayonaise naar smaak toe.
Voeg mayonaise en suiker (ca 2 theelepels) naar smaak toe.
Zet koud weg.

Salade 3

Snijd de meloen in stukjes (1 x 1 cm).
Hak 5 blaadjes munt fijn.
Rooster de pijnboompitten.
Meng door elkaar en voeg wat suiker toe.
Voeg mayonaise en suiker (ca 2 theelepels) naar smaak toe.
Zet koud weg.

Kazen

Snijdt de drie kaassoorten in mooie gelijke stukken van 3 x 3 cm (1cm dik).

Brood

Snijdt de drie broodsoorten op dezelfde wijze.

Presentatie:

Leg de kazen, de broodsoorten en de salades in een dammotief en ca 1 cm uit elkaar op een groot koud bord.
Spuut er een raster tussen van Crema di Balsamico (blank plastic spuitflesje op de plank boven de sorbетиère).

Wijnadvies: Glaasje port of de wijn van het hoofdgerecht.

CONCORDE

Meringue

450	gr.	eiwit
525	gr.	suiker
300	gr.	suiker
105	gr.	cacaopoeder

Chocolademousse

450	gr.	pure chocolade
3/4	ltr	room
8		eidooiers
2	st..	eieren
190	gr.	suiker
6	lp	water

N.B. Dit gerecht kan als drie grote taarten of als eenpersoons porties worden gemaakt.

In het laatste geval moeten de gespoten meringuevormen resp. 8 x 6, 7 x 5 en 6 x 4 cm groot zijn en vervolgens op elkaar gestapeld worden. (rond kan natuurlijk ook, dan zijn ze resp 8, 7 en 6 cm in diameter)

Meringue (voor drie grote vormen)

De eiwitten opkloppen en suiker toevoegen.

Tijdens het kloppen opwarmen op warmwaterbad tot 37° C.

Opkloppen tot een stevige massa

Overige suiker en cacao-poeder mengen en onderspatelen.

3 ovale vormen spuiten van 20 x 12 cm, 3 vormen van 18 x 10 cm en

3 vormen van 16 x 8 cm.

Met het resterende schuim lange dunne stroken spuiten.

Droogbakken op 120° C. met open deur.

Zie opmerking

Chocolademousse

De chocolade au bain marie smelten.

De suiker verzadigen met water en enkele minuten laten koken.

De eieren en eidooiers loskloppen en straalsgewijs de kokende siroop toevoegen.

Alles zeer luchtig kloppen.

De gesmolten chocolade toevoegen.

De opgeklopte room onderscheppen.

Samenstelling van de taart

Een dikke laag chocolademousse over 3 grootste ovale vormen verdelen.

Een tweede laag meringue erop aandrukken.

Weer een laag chocolademousse over de vormen verdelen.

De derde laag meringue erop aandrukken.

Bovenkant en randen volledig aanzetten met de rest van de mousse.

De meringuestrookjes in stukken breken en in de taart duwen (zoals een egel).

Bestrooien met poedersuiker.