

MENU FEBRUARI 2008

.].

WARME OESTERS IN EEN GROEN JASJE MET MUSCADETSAUS

*

SUSHI VAN BUFFELMOZZARELLA, GEDROOGDE POMODORI EN
PATTA NEGRA HAM

*

CANNELLONI GEVULD MET GEITENKAAS EN SNIJBIET MET
KNOFLOOK-ROZEMARIJNSAUS

*

MULLIGATAWNY

*

WAAIER VAN EENDENBORSTFILET, PEREN MET MERLOT EN
POMMES DUCHESSE

*

CHARLOTTE VAN VOSSEBESSEN EN ROSÉ SPUMANTE

WARME OESTERS IN EEN GROEN JASJE MET MUSCADETSAUS

			Roomsaus met Muscadet:		
36		creuse oesters	20	gr	roomboter
200	gr	spinazie	3	fijngeh.	sjalotten
300	gr	sjalotten	2	dl	Muscadet
100	gr	roomboter	3	dl	visfumet
1/4	bosje	bieslook	2	dl	crème fraîche
400	gr	grof zout			zout en peper
2	dl	Muscadetsaus			
		zout en peper			

Roomsaus met Muscadet:

Zet in een zware pan de sjalotten even aan in de boter zonder ze te laten kleuren.

Voeg de visfumet en de Muscadet toe en laat tot de helft inkoken

Voeg de crème fraîche toe en laat verder inkoken.

Monteer de saus zonodig met boter.

Breng op smaak met pezo.

Open de oesters met behulp van een scherp mes, bewaar en zeef het vocht.

Pocheer ze 30 seconden in hun vocht.

Laat ze uitlekken en leg ze weg.

Pocheer de spinaziebladeren in water met zout.

Spoel ze af met koud water en leg ze op een doek.

Snijd de sjalotten fijn en smoor ze langzaam in de boter.

Strooi er zout en peper over.

Leg op ieder spinazieblad wat sjalotmengsel, een gepocheerde oester en een beetje gesnipperde bieslook.

Sluit af en maak er een pakketje van.

Leg een oester in een groen jasje in elke oesterschelp en plaats ze gedurende 2 minuten in een oven op 180°C.

Schik de warme oesters in de borden op een laagje grof zout en sprenkel er vlak voor opdienen de saus over.

Wijnadvies: Hardy's Chardonnay-sauvignon

SUSHI VAN BUFFELMOZZARELLA, GEDROOGDE POMODORI EN PATTA NEGRA HAM

6	bollen	mozzarella	2	st.	uien
180	gr.	zwarte olijven	2	st.	gele paprika
12	pl.	Patta negra ham	2	dl.	balsamico azijn
48	st.	gedroogde tomaten			suiker
48	bl.	basilicum	2	dl	kippenbouillon
2		gezouten gedroogde tomaten			bieslook voor garnering

Maak van elke bol mozzarella 2 cilinders, haal met een appelboor de kern eruit en vul deze ruimte op met ontpitte en fijngesneden zwarte olijven. Druk ze goed aan.

Leg de ham op het werkblad en vouw tot een breedte van 5 cm.

Leg er een laagje fijngesneden gedroogde tomaten op en vervolgens een laagje basilicumblaadjes.

Rol de kaas in de ham en laat opstijven in de koelkast.

Stoof voor de saus de gesnipperde uien en de gele paprika in een beetje olijfolie.

Laat volledig garen en mix tot een gladde saus (zeef eventueel). Voeg kippenbouillon toe.

Breng op smaak met peper, zout en suiker.

Laat de balsamico azijn met suiker inkoken tot een siroop.

Presentatie

Snij de cilinders doormidden en plaats 2 torentjes op een bordje en lepel de paprikasaus er rond.

Decoreer met druppels balsamico karamel.

Garneer met enkele takjes bieslook.

Wijnadvies: Sancerre

MULLIGATAWNY

1	wortel	20	gr.	bloem
1	wit van prei			kerriepoeder naar smaak ca. 1 thl
1	ui	50	gr.	boter
1	banaan	1 ½	ltr	gevogeltesfond
2	appelen	30	gr.	rijst
1	ananas	2		kipfilets
				peper en zout
				wat gesnipperde bieslook

De kipfilets in kleine dobbelsteentjes snijden (let op gelijke grootte; zij vormen het middelpunt van het bord) en laten garen in een beetje gevogeltesfond. Zet de kipfilets apart. Gebruik de van eiwit ontdane gevogeltesfond (zo nodig) weer bij de fond, die aan de soep wordt toegevoegd.

De wortel, prei en ui schoonmaken, wassen en klein snijden.

De appel, banaan en ananas schillen en eveneens klein snijden.

De wortel eerst aanzweten (niet kleuren) in de boter, vervolgens de ui en de prei toevoegen. Vervolgens de ananas en appel toevoegen. Als laatste de banaan. Nog even door laten bakken zonder te kleuren. Vervolgens het geheel bestrooien met de bloem en een beetje van de kerrie.

In gedeelten de rest van de (koude) gevogeltesfond toevoegen.

Laten garen op laag vuur, mixen en passeren door een puntzeef.

Kruiden met peper en zout.

De rijst opzetten met ½ dl. water en, als het water kookt, afdekken en laten garen.

Presentatie

Dien de soep op in een voorverwarmd bord.

Leg in het midden van het bord de kipplokjes, die gewarmd zijn in de magnetron (voorzichtig). Schep voorzichtig de soep om de kip heen (kip moet zichtbaar blijven). Strooi wat gesnipperde bieslook op de kipplokjes en maak af met een weinig (eveneens in de magnetron opgewarmde) rijst, die in de soep rondom de kip wordt gestrooid.

CANNELLONI GEVULD MET GEITENKAAS EN SNIJBIET MET
KNOFLOOK-ROZEMARIJNSAUS

200	gr	pastabloem		Sabayon:	
2		eieren	½	bol	knoflook
1	el	olijfolie	6		eierdooiers
150	gr	zachte geitenkaas	2	el	witte wijnazijn
1	struik	snijbiet (fijngenhakt)	2	dl	lobbig geklopte slagroom
2	tenen	gerookte knoflook	1	el	fijngehakte
4	rode	uien (in dunne plakjes)	1	el	rozemarijnnaaldjes gesnipperde
3		tomaten, ontveld en ontzaad			bieslook
4	el	zwarte olijven (ontpit en in plakjes) zout en zwarte peper			

Meng voor het **pastadeeg** de bloem snel met het ei, de olijfolie en wat zout in een grote kom (meng niet te lang).
Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg dan zo lang mogelijk in de koelkast rusten.

Verwarm voor de **knoflookpuree** voor de sabayon de oven voor op 140°C.
Leg de knoflook (met het vel) in een ovenschaaltje, sprenkel er wat olijfolie over en bestrooi met zout.
Rooster 15 minuten en knijp dan het zachte vlees uit de teentjes voor 1 eetlepel puree voor dit recept.

Meng voor de **vulling** in een andere kom de geitenkaas met de snijbiet.
Breng op smaak met zout en peper en hak de gerookte knoflook fijn.
Schep door het kaasmengsel.
Verdeel het mengsel in 12 porties, afhankelijk of het een voor- of hoofdgerecht betreft.

Rol het **pastadeeg** op een licht met bloem bestoven werkvlak uit tot zo dun mogelijke vellen en snijd hieruit 12 vierkanten van 10 bij 10 cm.

Breng een grote pan gezouten water aan de kook.

Blancheer er de pasta circa 1 minuut in en laat dan schrikken onder de koude kraan.

Leg een lang vel plasticfolie op een werkvlak.
Leg er de pastavierkanten op en laat ze afkoelen.

Schep wat van de **vulling** op het midden van elk deegvierkantje en rol op tot cannelloni. Leg de sluiting aan de onderzijde
Dek de cannelloni af met plasticfolie en bewaar in de koelkast.

Klop voor de **sabayon** in een grote kom au bain marie de eierdooiers 3 tot 4 minuten met de azijn tot een stevig mengsel.
Schep er de slagroom door en breng op smaak met zout en peper.
Spatel er de knoflookpuree en kruiden door.

Verhit wat olijfolie in een grote, zware koekenpan en fruit er de rode uien 2 tot 3 minuten in tot ze goudbruin zijn.

Schik voor het serveren de uien op grote vuurvaste borden.
Bestrijk de cannellonimet wat olie en warm ze op in een hete de oven en controleer een paar keer tijdens het opwarmen.
Schik ze op de uien. Schep er wat sabayon over en zet 1 tot 2 minuten onder zeer hete grill tot ze geglaceerd zijn.
Houd alles goed in de gaten.
Garneer met de blokjes tomaat en plakjes zwarte olijf.
Dien onmiddellijk op.

Wijnadvies: Rully

WAAIER VAN EENDENBORSTFILET, PEREN MET MERLOT EN
POMMES DUCHESSE

5	eendenborstfilets	Pommes duchesse:		
6	Williams-peren	1	kg	aardappels
1 klein flesje	Merlot	2		eieren
1 el	maïzena	4		eidooiers
1 handje	gep. Pistachenoten	100	gr	boter
2 el	boter			peper en zout
	zout en peper			amandelschaafsel
6	kruidnagelen			
	schil van ½ citroen			
	boter om te monteren			

Pommes duchesse:

Schil, was, kook en pureer de aardappels.

Klop de eieren en eidooiers los.

Smelt de boter door de puree, roer dan de losgeklopte eieren en eidooiers erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Doe de puree in een spuitzak met een grove kartelmond en spuit rozetjes op een beboterde bakplaat en druk op iedere rozet een beetje amandelschaafsel.

Bak de pommes duchesse in 10 min. in een voorverwarmde oven van 180° goudbruin.

Verwijder de zenen en snijd eventuele ongerechtigheden uit het vlees.

Bestrooi de filets met zout en peper en laat ze 30 minuten rusten.

Schil en halveer de peren en verwijder het klokhuis.

Steek de kruidnagelen in de peren.

Doe de citroenschil in het water en stoom ze ± 10 min.(controleren)

Laat in koud water snel afkoelen.

Smelt de boter in een koekenpan.

Bak de eendenborstfilets rondom bruin.

Zet het vuur middelhoog en bak het vlees nog eens ±10 minuten af. (kerntemp 50°C) en neem ze uit de pan.

Voeg de Merlot toe en roer het aanbaksel los om een saus te maken.

Binden met de in koud water aangemaakte maïzena.

Houd warm.

Hak de pistachenoten fijn.

Snijd de peren en de eendenborstfilet in plakken.

Rangschik ze in een waaivorm op een bord.

Monteer de saus met koude boter.

Garneer met de pistachenoten.

Wijnadvies: Clos fantine (decanteren!) of Grand Clapeau

CHARLOTTE VAN VOSSEBESSEN EN ROSÉ SPUMANTE

Biscuit:

Zie algemeen recept

Bavarois:

1½	glas	witte wijn
75 +100	gr	suiker
1		citroen (sap van)
6	bl	gelatine
180	gr	eidooiers (pak)
3	dl	rosé spumante
1½	dl	vossebessenpuree
4	cl	room (stijfgeklopt)

Salade:

100	gr	zacht fruit (frambozen, bramen, bosbessen o.i.d.)
50	gr	suiker
1	dl	witte wijn
½		citroen (sap van)
½	el	aardappelzetmeel
1	bakje	rood fruit ter garnering

Garnering

1	potje	vossenbessenjam
---	-------	-----------------

Biscuit:

Zie algemeen recept in de koude keuken. Steek er 12 rondjes uit ter grootte van de plastic ringen.

Bavarois:

Breng voor de bavarois de witte wijn, 100 gr suiker en het citroensap aan de kook, los de geweekte gelatine hierin op en laat de massa afkoelen. Klop de eidooier met de overige 75 gr suiker en 1 dl spumante zeer luchtig en meng met de massa. Spatel er voorzichtig de vossenbessen en stijf geslagen room door en vervolgens de rest van de spumante. Bekleed de bodem van 12 plastic ringen met plasticfolie en leg onderin een plakje biscuit. Schep er een beetje bavarois op, leg er wat fruit in en vul af met bavarois.

Lange vingers:

7		eieren
4		eidooiers
30	gr	maïzena
250	gr	suiker
		citroenrasp
220	gr	patentbloem

Gelei:

30	gr	suiker
1½	cl	witte wijn
3	bl	gelatine
1		vanillestokje
1½	dl	suikerstroop

(1:1)

zestes van 1 sinaasappel

Laat opstijven in de koeling.

Lange vingers:

Verwarm voor de lange vingers al kloppend de eidooier, eieren, citroenrasp en suiker tot 37°C. Klop het mengsel luchtig en koud en spatel er de gezeefde bloem door. Giet het beslag in een spuitzak met een glad mondje en spuit streepjes van 3 cm lengte op een siliconenmatje. Bak de lange vingers goudbruin in de oven van 175°C. Snij één (korte) kant recht af.

Gelei:

Breng voor de gelei de wijn met de suiker aan de kook en los er de geweekte gelatine in op. Kook de zestes gaar in de suikersiroop, schraap het merg uit het vanillestokje en meng beide met de gelei. Schep de hangende gelei over de bavarois en laat opstijven.

Salade:

Breng voor de salade suiker, witte wijn en citroensap aan de kook. Los het aardappelzetmeel op in een beetje koud water en voeg al roerende toe aan het wijnmengsel. Laat kort doorkoken en voeg de vruchten toe. Laat de salade afkoelen.

Kook een paar lepels vossenbessenjam in met wat suikerwater en zeef dit. Laat afkoelen en gebruik als garnering

Opmaak:

Neem de bavarois uit de ringen en sla wat slagroom lobbijg. Doe een lijke slagroom op de langevinger en 'lijm' deze tegen de bavarois. Maak een figuurtje op het bord met de vossenbessensaus. Plaats de bavarois op het bord. Verdeel er de fruitsalade met het aanhangende vocht langs. Leg een stukje rood fruit op de bavarois.