

ITALIAANS MENU

Maart 2008

√

CROSTINI MET TUINBONEN, PEER EN PECORINO

*

TORTA DI TONNO E VITELLO IN SALSA TONNATA
Tonijn-kalfstartaar met tonijnsaus

*

INSALATA DI SEPPIETTE RIPIENI DI SALMONE
Inktvisjes gevuld met zalm

*

RISOTTO CON CODA DI ROSPO
Risotto met zeeduivel

*

ROMBO CON SALSA DI ZAFFERANO
Tarbot met venkel en tartaarsaus

*

TIRAMISSU CON SORBETO AL CAFFE
Tiramisu met espressosorbet

CROSTINI MET TUINBONEN, PEER EN PECORINO

1		baguette
		olijfolie extra vergine
		knoflook
500	gram	gedopte verse tuinbonen
2	st.	rijpe peren
		balsamico azijn
150	gram	pecorino romano
		balsamicocrème

Snijd het brood schuin in twaalf lange dunne sneetjes, bestrijk ze met knoflook en olijfolie en leg ze op een bakplaat. Bak ze ca. 10 minuten in een op 190° C. voorverwarmde oven tot ze goudbruin en knapperig zijn. Blancheer de bonen 3 minuten in kokend water. Giet ze af en laat ze schrikken in koud water. Wrijf met uw vingers de velletjes eraf. Prak ze grof en voeg wat olijfolie en naar smaak zout en peper toe.

Schil de peren en snijd het vruchtvlees in blokjes. Besprenkel ze met wat balsamica azijn en schep alles goed door. Rasp de kaas grof.

Beleg de crostini met wat bonenpuree en daarop wat peer en daarop wat geraspte kaas.

Serveer direct.

Wijnadvies: Hardy's Chardonnay-sauvignon

TORTA DI TONNO E VITELLO IN SALSA TONNATA
Tonijn-kalfstartaar met tonijnsaus

taartje			saus:		
500	gr	kalfshaas	2	st	wortel
500	gr	verse tonijn	1/4	st	bleekselderie
4	dl	mayonaise	6	el	kappertjes
(2 dl naar inktvisjesrecept)			10	st	ansjovis
5	dl	kreeftenfond	300	gr	tonijn
6	takjes	basilicum	1	st	citroen
			4	el	mayonaise
12	st	kwarteleitjes	1	st	ui
4	el	kl. Kappertjes	3	st	laurierblad
12	st	gr. Kappertjes	2,5	dl	witte wijn
8	takjes	basilicum`	1	dl	visbouillon

Tartaar:

Bestrooi het kalfsvlees met zout en peper.

Verhit wat olijfolie en bak het vlees in de hete olie op hoog vuur aan beide zijden goudbruin en gaar, circa 5 minuten aan elke kant.

Laat het vlees even rusten en leg dan even in de op 180°C verwarmde oven en laat de kerntemperatuur op 49°C komen.

Snijd gelijk daarna in dunne plakken zodat het vlees afkoelt en niet meer nagaart.

Hak de tonijn fijn, meng met de mayonaise en breng op smaak met pezo.

Saus:

Snijd de wortel, de bleekselderie en de ui zeer fijn.

Snijd de tonijn in blokjes.

Fruit de wortel en bleekselderie in wat olijfolie.

Voeg de ui, kappertjes, ansjovis en laurier toe en bak dit kort op hoog vuur.

Blus af met de witte wijn en de visbouillon en laat dit mengsel wat inkoken.

Voeg de tonijnblokjes toe en laat ca. 2 minuten garen.

Breng op smaak met peper en evt. wat zout.

Laat de saus afkoelen.

Pureer de saus in de blender met wat citroensap en mayonaise.

Afwerking:

Zet een licht ingevette poffertjespan op een pan met kokend water.

Breek de kwarteleitjes in de holtes van de pan en laat ze garen.

Vul stekers van ca. 6 cm. met de tonijntartaar.

Leg de plakjes kalfsvlees erop.

Maak op elk bord een spiegel van saus.

Zet de kalfstartaar in de saus, verwijder de steker.

Strooi wat kappertjes in de saus.

Garneer met een kwarteleitje en een groot kappertje.

Wijnadvies: Sancerre

INSALATA DI SEPPIETTE RIPIENI DI SALMONE

Inktvisjes gevuld met zalm

Inktvis		knoflookmayonaise	
24	st	kleine inktvisjes	
400	gr	zalmfilet	2 dl mayonaise
4	el	kappertjes	van het tonijnrecept en voeg toe:
2	st	sjalot	2 tenen geperste knoflook
1/4	bos	bieslook	
150	gr	mooie olijven	
200	gr	gemengde sla	1 st ciabattabrood

Inktvis: Maak de inktvisjes goed schoon (spoelen en controleren op baleinen) en bewaar de tentakeltjes.

Zalm eerst licht aanvriezen en vervolgens tot tartaar snijden. Snipper de sjalotten, de bieslook en de kappertjes zeer fijn en vermeng met de tartaar. Breng op smaak met peper en zout en wat olijf olie. Vul de inktvisjes met de tartaar en bewaar tot serveren.

Mayonaise: Maak een mooie mayonaise van de ingrediënten volgens de basisreceptuur.

Bak de tentakeltjes in wat olijfolie krokant, snijd de olijven in ringetjes. Maak de gemengde salade aan met wat olijfolie, balsamico en pezo. Snijd de ciabatta in dunne plakjes, bestrijk met olijfolie en plaats onder de salamander.

Presentatie: verdeel de sla midden op de borden. Bak de inktvisjes a la minute en verdeel over de borden samen met de tentakeltjes. Garneer af met de olijven, een snee ciabatta en een mooie toef mayonaise (spuitzak).

Wijnadvies: Viré Clessé

RISOTTO MET GEKONFIJTE ZEEDUIVEL

Gekonfijte zeeduivel:		risotto:	
12	moten zeeduivel van 60 gram	1	st ui
300	gram pancetta in blokjes	½	st prei
6	blaadjes laurier	½	st courgette
2	bos basilicum		olijfolie
		400	gr Carnolli-rijst
		1	dl witte wijn
		1	ltr visbouillon
		100	gr boter
		75	gr parmez. kaas
		1	st citroen

Geconfijte zeeduivel:

Zet 12 blaadjes basilicum apart voor de garnering. Blancheer de overige bladen en stelen van de basilicum. Verwarm de oven voor op 70 graden. Leg de moten vis in een kleine braadslee en schenk er zoveel olijfolie op dat ze net onder staan. Doe alle ingrediënten (basilicum, laurier en pancetta) voor de gekonfijte zeeduivel erbij samen met peper en zout en zet de vis ca. 25 minuten in de oven.

Risotto:

Snij ui, prei en courgette fijn en zet aan in olijfolie. Doe er de rijst bij en laat 10 minuten op een laag vuur "vol zuigen". Voeg de witte wijn er bij; de wijn moet volledig geabsorbeerd worden. Voeg nu 1 dl bouillon toe. Breng aan de kook en voeg beetje bij beetje de rest van de bouillon toe. De substantie moet blijven koken. Gaar de rijst onder voortdurend roeren en bind met boter en parmezaanse kaas. Doe er, indien gewenst, wat citroensap door

Afwerking: frituur de apart gezette basilicum blaadjes. Schep de risotto in diepe borden. Plaats op ieder bord een moot zeeduivel en garneer met een blaadje basilicum.

Wijnadvies: Viré Clessé of Rully

ROMBO CON SALSA DI ZAFFERANO

Tarbot met venkel en saffraansaus

tarbot			saus		
12	st	tarbotfilets van 75 gr	5	dl	visfond
24	st	venkelbladen(6 venkelknollen)	3	dl	Noilly Prat
24	st	langoustines	3	plukjes	saffraan
1	st	citroen	2	st	wortel
			2	st	sjalot
			½	st	bleekselder schalen van de langoustines
			3	dl	room

garnituur Tagliatelle:

300	gr	harde bloem
3	st	eieren
½	potje	zwarte olijven

Tarbot:

Kook de venkelbladen in kokend water met wat zout en citroensap beetgaar. Spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken.
Pel de langoustines en bewaar de koppen en de schalen.
Kruid de tarbotfilets met peper en zout en rol de tarbotfilets op met twee gepelde langoustines en wat venkelgroen.
Omwikkel deze rolletjes met een venkelblad (snijd verdikking tpv steelaanzet eraf) en rol ze in beboterd aluminiumfolie.
Draai de uiteinden dicht en prik wat gaatjes in deze rolletjes.
Bewaar wat venkelgroen voor de garnering en de rest van de venkelknol voor de saus.

Tagliatelle: maak tagliatelle volgens de basisreceptuur.

Saus:

Snipper de sjalotten en snijd de wortel en bleekselderie fijn samen met de resten van de venkelknollen.
Zet de langoustineschalen aan in een hete pan met wat olijfolie.
Voeg de fijngesneden sjalot, wortel en bleekselderie toe en blus af met Noilly Prat en visbouillon.
Kook de visfond met de Noilly Prat in tot de helft, voeg de room toe en laat

wederom tot de helft inkoken.

Zet het vuur laag en laat de saffraan ca. 10 minuten meetrokken.

Breng op smaak met pezo.

Bind de saus zo nodig met wat beurre manie(mengsel van gelijke delen bloem en boter).

Afwerking:

Stoom de tarbotrolletjes ca. 7 minuten tot ze gaar zijn.

Verwijder de folie, snijd de rolletjes schuin doormidden en leg ze met de snijkanten naar boven op een bord.

chep de saus er omheen en garneer met wat venkelgroen.

Leg er een hoopje tagliatelle bij en wat schijfjes zwarte olijf.

Wijnadvies: Viré Clessé of Domaine de la Croix Ronde Topaze

TIRAMISSU CON SORBETO AL CAFFE

Tiramisu met espressosorbet

bodem:

basisrecept biscuitdeeg

5 cl espresso

4 el amaretto

tiramisu:

10 el mascarpone

5 el suiker

5 dl slagroom

1 dl espresso

80 gr eidooier(gepast.)

amaretto

cacaopoeder

4 bl gelatine

espressosorbet:

4 dl espresso

10 el suiker

3 el glucosesiroop

4 dl water

pate decor:

120 gr bloem

120 gr poedersuiker

3 st eiwitten

meringue:

4 st eiwitten

100 gr fijne kristalsuiker

1 tl citroensap

100 gr poedersuiker

Bodem:

Verwarm de oven voor op 200°C.

Klop de eieren stijf met de suiker, spatel de bloem erdoor.

Beleg een bakplaat met vetvrij papier en vet het papier licht in met wat boter.

Strijk het beslag uit en bak de bodem gaar.

Laat de bodem afkoelen en besprenkel met espresso en amaretto.

Espressosorbet:

Verwarm de espresso, voeg de overige ingrediënten toe en roer tot de suiker is opgelost.

Laat het mengsel afkoelen en draai er in de ijsmachine sorbetijs van.

Bewaar het ijs tot gebruik in de vriezer.

Pate decor: Verwarm de oven voor op 150 graden.

Beleg een bakplaat met vetvrij papier.

Roer alle ingrediënten glad en doe het mengsel over in een spuitzak.

Spuut sierlijke krullen op de bakplaat en bak goudbruin in de oven.

Tiramisu:

Week de gelatine op in koud water en los op in de warme koffie.

Klop de mascarpone op met de suiker.

Klop de slagroom stijf en spatel de room door de mascarpone en voeg de espresso, de eidooier en Amaretto toe.

Plaats 12 kleine ringen op een dienblad met vetvrij papier.

Steek rondjes ter grootte van de ringen uit de bodem en leg ze in de ringen en vul ze met het mengsel.

Zet koud weg om op te stijven.

Meringue:

Verwarm de oven voor op 90 graden.

Klop de eiwitten stijf met de suiker en het citroensap, spatel de poedersuiker erdoor.

Doe de massa in een spuitzak en spuit toefjes op een met vetvrij papier beklede bakplaat.

Bak de meringue gedurende 2 uur in de oven tot ze droog en een beetje krokant aanvoelen.

Afwerking:

Los de ringen met de tiramisu en plaats in het midden van een bord.

Bestrooi met wat cacaopoeder.

Plaats een bolletje espressosorbet op de tiramisu, serveer met een pate decor krul en een meringue.