

MENU APRIL 2008

0()0

BINTJE MET SCAMPI EN OESTERZWAMMEN

*

GEGRILDE KIPPENBOUTEN "YAKITORI"

*

CANNELONI VAN PASTRAMI MET EEN MOUSSE VAN GEROOKTE
EENDENBORST, ABRIKOZENMOUSSE EN SABAYON VAN GRAND
MARNIER

*

LAMSFILET MET CHORIZOKORSTJE EN COUSCOUS

*

CHOCOLAGEMARQUISE MET PANNA COTTA EN WOUDEVUCHTEN
(BOSAARDBEIEN)

BINTJE MET SCAMPI EN OESTERZWAMMEN

6		bintjes	24		scampi's
1½		trostomaat			sesamolie
4	el	groene kruiden (bieslook, dille peterselie)	½	dl	truffelolie peper zeezout
3		sjalot	1	dl	zure room
100	gr	oesterzwammen			Crema di Balsamico

Kies een mooie grote maat aardappel, was ze en wikkel ze in aluminiumfolie en maak ze gaar in de oven op 180° in circa 70 min. (nagaren kan nog in de magnetron)

Leg de tomaat ca. 20 sec. in kokend water. Spoel ze koud en pel ze.

Verwijder de zaadjes en snijd de tomaat in kleine blokjes.

Hak de groene kruiden fijn. Vier eetlepels totaal is voldoende.

Versnipper de sjalot.

Snijd de oesterzwammen in fijne reepjes.

Doe de sesamolie in de wok en laat deze zeer warm worden.

Bak de sjalot en de oesterzwammen apart

Bak de scampi's kort in de wok en voeg op het einde de sjalot, de oesterzwammen en groene kruiden toe.

Haal de aardappelen uit de folie en halveer ze. Snijd een plat vlak aan de onderzijde.

Besprenkel de aardappel met behulp van een theelepeltje met enkele druppels truffelolie (duur spul en zeer uitgesproken van smaak) en met een beetje grof zout.

Lepel er een beetje zure room op.

Schik daarop de scampi's.

Werk het bord af met een fantasiestreepje crema di balsamico en wat druppels zure room en met de blokjes tomaat.

Geef ten slotte een draai met de pepermolen.

Wijnadvies: Viré Clessé

GEGRILDE KIPPENBOUTEN "YAKITORI"

6	st	kippenbouten	1	bos	pijpuitjes
1	dl	donkere soyasaus	150	gr	shii takes
1	dl	sterke kippenbouillon	1		wortel
1	dl	Japanse sake	½		prei
50	gr.	Suiker	¼		bleekselderij
½	dl	mirin	1		ui
½	dl	esdoornsiroop	1		rode paprika
			1	t.	knoflook
					Olijfolie
½	st	daikonwortel			peper en zout

Kippenbouten ontbenen (het vel er aan laten) en in 4 stukken snijden.

Een marinade bereiden door de soyasaus, de bouillon, sake, suiker, mirin en esdoornsiroop te vermengen.

Breng aan de kook en laat gedurende 5 minuten zachtjes inkoken.

Spiesjes

Het kippenvlees met vel op spiesjes prikken (1 stukje per spiesje) en 15 minuten in de warme saus laten marineren.

Daarna spiesjes uit laten lekken op absorberend papier.

Saus vervolgens iets binden met in een eetlepel water losgeklopte aardappelzetmeel.

Groentengarnituur

De shii takes ontdoen van de steeltjes en fijn snijden.

De wortel schillen en in korte julienne snijden.

De prei en selderij wassen en fijn snijden.

De ui pellen en fijn snijden.

De paprika schillen en fijn snijden.

Het teentje look pellen en fijn snijden.

De shii takes aanzetten in wat olijfolie in een grote koekenpan op groot vuur.

Vervolgens de wortelen en ui toevoegen en even laten aanfruiten.

Vervolgens de andere groenten kort laten meestoven tot beetgaar.

Op smaak brengen met peper en zout.

De daikonwortel op de mandoline in fijne julienne snijden.

De spiesjes afbakken in de grote tefalpan en verder laten garen in de oven.

De groenten kort opwarmen en in een ring dresseren op een warm bord.

Presentatie

Per persoon 2 spiesjes op de groenten schikken en verder afwerken met de saus en de daikonwortel.

Wijnadvies: Rully

CANNELONI VAN PASTRAMI MET EEN MOUSSE VAN GEROOKTE
EENDENBORST, ABRIKOZENMOUSSE EN SABAYON VAN GRAND
MARNIER

300	gram	eendenborst	6	st	eigelen
3	dl	demi glace	3	st	sinaasappelen
3	dl	room	6	eetl	Grand Marnier
24	plakken	pastrami	300	gram	boter
200	gram	gedroogde abrikozen			gemengde sla
2	dl	brandy	50	gram	pijnboompitten
4	eetl	abrikozenjam			

Mousse:

Ontdoe de eendenborsten van hun "vetlaag".
Rook de eendenborst(en) gedurende ongeveer 10 minuten in de rookoven.
Laat ze even rusten.
Draai de – in kleine blokjes gesneden - gerookte eendenborst(en) samen met de demiglace -saus in de keukenmachine zeer fijn.
Klop de room stijf en vermeng met de vleesmousse.
Breng de massa over in een wegwerpspuitzak.
Laat opstijven in de koelkast.

Canelloni:

Leg de pastrami op plasticfolie.
Spuut daarna de mousse met behulp van een spuitzak op de pastrami en rol ze strak op tot mooie rolletjes.
Laat verder opstijven in de koelkast.

Compôte:

Laat de gedroogde abrikozen minsten 1 uur weken in de brandy en snijd daar na in brunoise.
Kook ze zacht samen met de brandy (let op: de brandy kookt snel in) en voeg daarna de abrikozenjam er bij.
Laat de abrikozenmousse afkoelen.
Breng de compôte op smaak met pezo.

Sabayon:

Kook het sinaasappelsap samen met de Grand Marnier in tot de helft.
Voeg de eidooiers toe en klop tot een schuimende massa.
Voeg er de gesmolten boter bij, klop nog even goed door, en breng de saus op smaak. Laat afkoelen.

Salade: Breng de gemengde sla op smaak met een vinaigrette.

Pijnboompitten: Rooster de pijnboompitten.

Snijd de canneloni schuin doormidden.

Presentatie:

Leg in een ring de sla centraal op een koud bord en leg/zet de twee halve canneloni er (schuin) bovenop.
Breng de sabayonsaus in een spiegel op het bord rond de salade. Haal de ring weg.
Breng de abrikozenmousse – in een streep – aan op het bord naast de salade.
Garneer met pijnboompitjes.

Wijnadvies: Chardonnay Rully of een wat zoetere wijn als een Muscat of een Spätlese .

LAMSFILET MET CHORIZOKORSTJE EN COUSCOUS

3	st	lamsribstukken totaal	Couscous:		
		36 koteletjes			
2	takjes	rozemarijn	200	gram	couscous
3	te	knoflook	1	st	rode paprika
4	dl	lamsjus	1	bos	basilicum
			2	st.	aubergines
			2	st.	courgettes
1	st	aubergine	50	gr	pijnappelpitten
10	gr	ansjovisfilets			Provinçaalse
1	t	knoflook			kuiden
1	st	sjalot			ras el hanout
		Chorizoviennoise:	Cornets van brickdeeg:		
		Mie de pain	6	st	brickdeegblaadjes
1/3	st	Chorizoworst	100	gr	veldsla
		Zachte boter	2	st	tomaten
			1	st	ui
			½	bos	koriander
			½	st	citroen

De bereiding van dit gerecht in een vacuümzak (sous-vide) is normaliter bedoeld om een gerecht tevoren klaar te maken en later te regenereren of in te vriezen. We passen het hier toe om een nieuwe bereidingstechniek te leren kennen.

Lamsvlees:

De ribstukken schoonmaken en kort aanbakken in olijfolie.

Op roosters laten afkoelen.

Deglaceer de pan met de lamsjus, voeg afsnijdsels van groenten zoals courgette, tomaat en aubergine toe en wat thijm en rozemarijn.

Laat even inkoken.

Kruid de ribstukken met peper, zout en piment d'espelette (scherp paprika-poeder uit Baskenland).

Verpak de ribstukken in kookzakken met een teentje knoflook, takje

rozemarijn en een koffielepel olijfolie.

Trek de zakken vacuüm in een vacuümapparaat.

Breng in een grote pan water aan de kook en pocheer de gevulde kookzakken gedurende 25 minuten.

Let op dat het water een temperatuur blijft houden van 72° C.

Daarna de zakken direct afkoelen in ijswater tot 5 á 7° C. kerntemperatuur.

De kookzakken wegleggen tot gebruik.

Couscous:

De couscous in een grote schaal doen, overgieten met 2 liter kokend water en ca. 5 minuten laten zwellen.

Zo nodig nog wat water toevoegen of eventueel overtollig water afgieten.

Snijd de rode paprika (eerst ontvellen), een aubergine en een courgette in fijne brunoise en bak de brunoise aan in olijfolie met wat provençaalse kruiden en wat ras el hanout kruiden.

Voeg zo nodig wat zout toe.

Voeg van het vuur af de couscous en de pijnappelpitten toe en roer goed door elkaar.

Snijd een courgette en een aubergine in schijfjes en bak ze aan in een pan met olijfolie en Provençaalse kruiden.

Zet weg tot verder gebruik.

Aubergine kaviaar:

Halveer de aubergine, snipper de sjalot en hak de knoflook fijn.

Strijk de aubergine helften in met olijfolie en bestrooi met sjalot en knoflook.

Voeg per halve aubergine een takje thijm en een blaadje laurier toe.

Bak in een oven van 150 graden tot de aubergine gaar is.

Lepel het vruchtvlies uit de aubergine en maal het fijn met de ansjovis in de keukenmachine.

Breng op smaak met peper en zout en voeg als het nodig is wat olijfolie toe.

Cornetjes:

Halveer de brickdeegblaadjes en smeer in met gesmolten boter.

Maak er cornets van met behulp van oubliehoornvormpjes en bak bruin en krokant in de oven op 180 graden.

Maak een frisse salade van de veldsla, blokjes tomaat, gesnipperde ui en grof gehakte koriander.
Breng op smaak met wat citroensap, olijfolie en pezo.
Vul de afgekoelde cornets met de salade.

Chorizoviennoise:

Snijd de chorizo in blokjes en cutter de chorizo zeer fijn samen met wat mie de pain (paneermeel) en zachte boter in de keukenmachine, het moet een smeerbaar mengsel worden.

Afwerking:

Regeneer de ribstukken in zacht kokend water van 80° C gedurende 15 minuten.
Warm de couscous op in een koekenpan en warm ook de schijven courgette en aubergine even op.
Bind de saus zonodig met wat blanke roux.
Haal de ribstukken uit de verpakking en bedek met een dun laagje chorizoviennoise en gratineer even onder de salamander.
Snijd in koteletjes.

Zet rechts op een groot warm bord een ring en vul afwisselend met de couscous en de schijfjes courgette.
Leg op elk bord 3 lamskoteletjes en zet er een cornetje met salade tegenaan. Leg links een plak gebakken aubergine met daarop wat kaviaar d'aubergine.

Giet rondom een straaltje saus.

Wijnadvies: Vacqueras

CHOCOLAGEMARQUISE MET PANNA COTTA EN FRAMBOZEN

Panna cotta

2 zakjes vanillesuiker
7,5 dl room
1 vanillestokje
90 gr suiker
4½ bl gelatine

3 dl frambozencoulis
aardappelzetmeel

Biscuit

Zie standaardrecept voor biscuitdeeg

Vulling

6 eierdooiers
150 gr poedersuiker
125 gr gesmolten bittere couverture
75 gr roomboter
5 dl geklopte room
6 bl gelatine
1 borrelglas Tia Maria

Saus:

3,5 dl melk
½ vanillestokje
4 eierdooiers
70 gr suiker

Oploskoffie naar smaak

Panna cotta

Verwarm de frambozencoulis en bind met het aardappelzetmeel en laat afkoelen. Vul ovale glaasjes met ± 1 cm coulis

Kook de room met de suiker en het vanillestokje en laat het geheel een tijdje van het vuur af, rijpen

Week de gelatine in koud water.

Warm wat gerijpte room op en meng de gelatine hieronder.

Doe dit bij de rest van de room.

Giet de Panna cotta in de glaasjes tot max. ± 1 cm onder de rand en laat opstijven.

Voor het uitserveren de panna cotta op kamertemperatuur laten komen.

Chocolade biscuit

Maak biscuitbeslag volgens algemeen recept.

Laat de biscuit afkoelen en steek er rondjes uit ter grootte van stalen op pvc. ringen

Vulling

Klop de eierdooiers en de poedersuiker tot een schuimige massa

Voeg de gesmolten chocolade, boter en de, in Tia- Maria geweekte, gelatine toe en klop goed.

Klop de room bijna stijf op en spatel door het mengsel.

Opbouw taartje

Leg de rondjes biscuit in de ringen en vul ze af met de vulling. Zet koel weg.

Saus

Breng de melk met het vanillestokje aan de kook.

Klop ondertussen de eierdooiers en de suiker tot een schuimige massa.

Giet de melk erover en bind de saus door ze onder voortdurend roeren weer op het vuur te zetten zonder te laten koken.

Presentatie

Los de taartjes uit de ringen en bestuif ze met cacao poeder.

Leg op de panna cotta een laagje frambozen en werk af met een topje munt.

Plaats taartje en panna cotta op een bord en giet wat saus rond het taartje.