

MENU JUNI 2008

->0<-

GEGRILDE ANSJOVIS MET EEN PUREE VAN AUBERGINE

⋈

TERRINE VAN PALING IN T'GROEN

⋈

BAVAROIS VAN LANGOUSTINES MET FIJNE KRUIDEN

⋈

LAMSCARRÉ VAN PAUILLAC MET DRIE AUBERGINEBEREIDINGEN
EN ONTPITTE OLIJVEN

⋈

TAARTJE VAN RABARBER

GEGRILDE ANSJOVIS MET EEN PUREE VAN AUBERGINE,
KAFLSPASTRAMI EN COULIS VAN GELE PAPRIKA

36	st	ansjovis				
½	st	citroen				
250	gr	lamsoren	1	st	aubergines	
pastrami:			2	st	teentjes knoflook	
500	gr	kalfslende	1	snuf	cayennepeper	
2	tl	grof zeezout	1	tl	gemalen karweizaad	
2	tl	korianderzaad	1	tl	gemalen koriander	
5	st	zwarte peperkorrels	1/2	st	citroen	
2	te	knoflook	4	st	sjalotjes	
3	tl	bruine suiker				
					auberginemousse:	
			2	st	gele paprika	
			2	st	takjes tijm	
			½	te	knoflook	
					coulis:	

pastrami: verwijder eventuele pezen en teveel vet van de lende, smeer in met de knoflook en tijm.

Kneus de peper en korianderkorrels vermeng met het zout en de bruine suiker.

Wentel de lende door het mengsel en laat zo lang mogelijk (*thuis 12 uur*) in de koeling marinieren.

Haal de lende uit de marinade, verwijder eventueel achtergebleven peper en korianderkorrels, bak aan in olijfolie en gaar tot een kerntemperatuur van 58°C is bereikt.

Laat afkoelen en snijd op de machine in dunne plakken.(stand 15)

Auberginepuree: snijd de aubergines doormidden en bestrijk met knoflook en olijfolie. Rooster in de oven op 180 °C tot ze zacht zijn.

Haal het vruchtvlies met een lepel eruit.

Bak in olijfolie de gehakte sjalotjes, knoflook, karweizaad, koriander en een snufje cayennepeper.

Pureer daarna kort het aubergine vruchtvlies en het sjalotten mengsel . Zorg dat de structuur erin blijft. Breng op smaak met wat citroensap, peper en zout.

Spuit een beetje puree op de pastrami en rol op.

Coulis: schil de paprika en verwijderde zaadlijsten.

Doe de paprika met alle overige ingrediënten in een pan en stoof op een zacht vuur onder het deksel gaar.

Vis de takjes tijm uit en zeef de paprika eruit.

Pureer de paprika met de staafmixer en druk eventueel door een zeef om een glad mengsel te krijgen.

Breng op smaak en werk op met wat olijfolie.

Ansjovis: was de ansjovis en verwijder de ingewanden, bestrooi met pezo, haal door de olijfolie en gril zeer kort aan beide zijden op een grillplaat of bak ze in een tefalpan.

Kruid ze nog iets na en smeer in met enkele druppels citroensap.

Stoof de lamsoren zeer kort in een beetje boter en in fijne brunoise gedenen sjalotjes.

Uitserveren: leg op een groot bord drie kleine bedjes lamsoren en leg op ieder bedje een rolletje pastrami met daarbovenop een ansjovisje.

Leg voor ieder bedje een plasje coulis.

Wijnadvies: Hardy's Chardonnay-Sauvignon

TERRINE VAN PALING IN T'GROEN
(halfronde aluminium terrine)

1	kg	palingfilet (rauw)	100	gr	sjalotten
3	dl	water	10	gr	aardappelzetmeel
3	dl	witbier (Hoegaarden)	25	gr	boter
16	st	salieblaadjes	16	st	gelatineblaadjes
16	st	citroenmelisseblaadjes	2	tl	ger. mierikswortel
100	gr	zuring	2	st	eierdooiers
40	gr	kervel	100	gr	room
25	gr	peterseliepluksels	1	st	citroen
			1	el	roze peperbessen

Zorg ervoor dat de palingfilets goed zijn schoongemaakt en snijd ze in stukken van 3 cm lang.

Snijdt zestes van de citroen en zet ze in een bodempje water apart.

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Koel de (halfronde aluminium) terrinevorm goed voor, in de vriezer.

Doe 3 dl water met het witbier, de salie, citroenmelisse, zuring, kervel, peterselie, aardappelzetmeel en 100 gr sjalot in de keukenmachine en mix gedurende 2 tot 3 minuten tot een gladde saus.

Smelt de boter in een grote pan en bak gedurende 2 minuten de palingfilets aan tot ze stevig zijn.

Let op dat ze niet kleuren.

Doe er naar smaak zout, peper en de kruidensaus bij en breng aan de kook.

Laat gedurende 3 tot 4 minuten zachtjes pruttelen (de palingfilets mogen niet te gaar zijn).

Los er daarna de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes in op.

Neem van het vuur, haal de palingfilets uit de saus en laat de saus gedurende een vijftal minuten afkoelen.

Voeg naar smaak citroensap toe.

Laat verder afkoelen.

Roer ondertussen in een kom de eierdooiers los met de room, mierikswortel en citroenzestes.

Kruid met peper, zout en citroensap en meng goed.

Doe de saus in een kisse van 0,5 liter met een patroon koolzuur en plaats in de koelkast.

Haal de terrine uit de vriezer en giet er tot op een hoogte van 1,5 cm de groene saus in.

Laat voldoende stijf worden in de vriezer en beleg in de lengte met stukjes palingfilets. Laat tussen elke filet ongeveer 5 mm ruimte.

Dek af met groene saus en laat opnieuw opstijven.

Voer deze handeling opnieuw uit, tot de terrine is ingevuld.

Eindig met een laagje van 5 mm groene saus.

Dek de terrine af met huishoudfolie en laat een tijdje opstijven in de vriezer en vervolgens in de koelkast.

Afwerking: haal de terrine uit de vorm door de bodem en de randen gedurende 30 seconden in warm water te zetten.

Snijd er voorzichtig plakken af van 1,5 tot 2 cm dik en schik in het midden van grote platte borden.

Schud de kisse met mierikswortelroom goed op en werk rondom af met de mierikswortelroom en wat roze peperkorrels.

Wijnadvies: Croix Ronde Topaze

BAVAROIS VAN LANGOUSTINES MET FIJNE KRUIDEN

Ingredienten:

voor de bavarois

24 st langoustines
4 dl jus van langoustines
1 ½ kg groene asperges
4 st eidooiers
2 dl witte wijn

1 glas cognac
7 bl gelatine
2 el olijfolie
2 dl room

peterselie, kervel

voor de langoustinejus

300 gr langoustineschalen
en koppen
1,2 ltr visfumet
35 gr. tomatenpuree
1 dl witte wijn
½ dl cognac

voor het spiesje

36 st langoustines
3 st. eieren
300 gr. Japans brood-
kruim (panko)
peper en zout

voor de kruidenolie

3 dl olijfolie
takjes dille,

basilicum

100 gr. wortel
100 gr. ui
100 gr. venkel
1 takje selderij
1 teen knoflook
1 tl fines herbes

½ dl olijfolie

Verwijder van alle langoustines de schalen, de koppen en de darmkanalen.
Bewaar 12 koppen voor de afwerking.

Maak de langoustinejus:

Reinig de groenten en snij in stukken. Pel de knoflook en snij in grove stukken. Bak de schalen en koppen in hete olijfolie aan in de wok.

Voeg de groente, knoflook en tomatenpuree toe. Flambeer met de cognac en blus met de witte wijn en de visfumet.

Voeg ook de fines herbes toe en laat alles 30 minuten sudderen.

Passeer de jus door een zeef en kook verder in tot 4 dl. Daarna snel koelen.

Bavarois:

Kook de asperges beetgaar in gezouten water. Laat ze daarna meteen schrikken onder koud water en laat ze goed uitlekken.

Snij de aspergepunten af op de hoogte van stalen ringen. Houd er 36 apart ter garnering van het bord.

Snij de overige punten en de onderste delen in de lengte door.

Bekleed stalen ringen met huishoudfolie.

Leg de onderste delen op de bodem van de ring en bekleed de zijkanten met de halve punten (de snijkant tegen de ring).

Kruid de langoustines met peper en zout en bak ze gaar in olijfolie.

Week de gelatineblaadjes in koud water.

Klop de room stijf.

Voor de sabayon:

Doe 4 eidooiers in een sauspan en giet er de 2 dl. witte wijn bij. Giet ook de cognac erbij. Klop alles even los met een garde.

Zet de pan op een zacht vuurtje en klop het mengsel tot schuim (pas op dat de eieren niet aanbakken). Los de uitgeknepen gelatine op in de warme sabayon.

Doe de langoustines en de langoustinejus in de magimix en maal alles fijn.

Giet de sabayon erbij en laat alles nog heel even draaien. Haal het mengsel uit de magimix en schep het in een mengkom. Spatel er de room onder en breng op smaak met peper en zout.

Giet het mengsel in de ringen en laat opstijven in de koelkast, evt. eerst even de diepvries.

Kruidenolie

Doe alle kruiden en de olie in een mengbeker en mix alles tot de olie mooi

groen is.

De spiesjes

Klop de eieren los met een garde en kruid met peper en zout.

Maak spiesje met 3 langoustines, haal ze door het eimengsel en bestrooi ze met het broodkruim. Zet ze in de koelkast tot net voor het bakken.

Afwerking

Blancheer de langoustinekoppen heel even.

Neem de spiesje uit de koelkast en bak ze goudbruin in hete boter.

Gebruik een anti aanbakpan.

Haal de bavarois uit de vorm en plaats hem op een bord.

Schik het spiesje er naast. Werk af met de kruidenolie, een langoustinekop, en drie aspergepunten.

Wijnadvies: Sancerre

LAMSFILET VAN PAUILLAC MET AUBERGINE EN ONTPITTE OLIJVEN

5		lamsfilets	300	gr	peultjes		
70	gr	geklaarde boter	4	dikke	aubergines		
		peper en zout	2	teen	knoflook		
3		fijngehakte sjalot	2	takjes	tijm		
70	gr	verse boter			olijfolie		
50	gr	fijn broodkruim					
2	tl	gehakte tijm			verse boter		
3	el	mosterd	100	gr	geklaarde boter		
					peper en zout		
Saus:			12	bl	basilicum		
6	dl	lamfond		2	el	olijvenpuree	
75	gr	verse boter	35	zwarte	olijven (ontpit)		
2	el	kookvocht van olijven					
2	tl	geh. tijm					
12		gebakken broodstokjes (gesneden uit twee boterhammen)					
12		aardappelcilinders met een doorsnee van 4 cm uit 6 aardappelen					

Verwarm de oven voor op 100 °C.

Snijd een aubergine in tweeën.

Kruid de binnenzijde met peper en zout.

Leg het takje tijm en het knoflookteentje erbij en besprenkel alles met olijfolie.

Leg de twee helften omgekeerd op een plaat met antiaanbaklaag en bak ze in de warme oven (ca. 2 uur).

Neem de auberginehelften uit de oven en verwijder tijm en look.

Haal met behulp van een soeplepel het vruchtvlies uit de schil en mix dit fijn in een blender. Eventueel bijkruiden en bewaren.

Aardappeltorentjes

Snijd de aardappelcilinders in schijven, droog ze en kruid ze met peper en zout.

Voeg er een eetlepel geklaarde boter en een koffielepel olijvenpuree bij. Meng alles en maak 12 gelijke torentjes.

Bak ze in de oven gedurende 15 minuten in een oven op 200°C en houd ze warm.

Broodstokjes

Snijd de casinoboterhammen in smale repen (1 cm), bestrijk met olijfolie en bak ze goudbruin.

Hak 25 zwarte olijven zeer fijn en maak er met wat olijfolie puree van. Doe de olijvenpuree in een spuitzak met een kleine spuitmond en breng deze puree vlak voor het uitserveren gelijkmatig aan op de broodstokjes.

Peultjes

Dop de peultje en kook ze beetgaar.

Aubergineschijven (15 minuten voor uitserveren)

Snijd 12 gelijke schijven van de auberginesmeer ze in met olijfolie en grill die gedurende 3 minuten aan iedere kant.

Kruid met peper en zout.

Hak 10 zwarte en 10 groene olijven. Zwarte olijven zeer fijn en meng deze met de auberginepuree.

Spuit de aubergine/olijvenmengselpuree

Lamsfilets

Laat de lamfond samen met een eetlepel olijfvocht tot de helft inkoken en bind met een klontje verse boter.

Verwarm de verse boter in een steelpannetje en laat de gehakte sjalot er een viertal minuten in uitzweten.

Neem het pannetje van het vuur en meng er het broodkruim en de gehakte tijm door.

Kruid de lamsfilets met peper en zout en kleur ze lichtbruin in hete boter.

Strijk de bovenkant van de ruggen in met een dunne laag mosterd en leg er een korst van broodkruim op.

Verhit de oven tot 200 °C en bak de lamsfilets gedurende 6 minuten.

Neem ze uit de oven en laat ze 6 minuten rusten.

Plaats ze gedurende 2 minuten terug in de oven samen met de garnituren.

Schik de garnituren op het bord.

Snijd het vlees en serveer met de saus, 12 gehalveerde zwarte olijven, de plakken aubergine met de puree met daarop een blaadje basilicum en de peultjes.

Wijnadvies: Vaqueras

TAARTJE VAN RABARBER MET EEN KUSSENTJE VAN MARSEPEIN EN EEN SABAYON VAN HONING EN CITROENTIJM

2	kg	rabarber	12	st	eieren
4	dl	rode wijn	1	bosje	citroentijm
1	st	citroen			
300	gr	marsepein	1	zakje	tempurabeslag
100	gr	zure room			citruszuiker
		aardappelmeel			poedersuiker

klatskopen volgens standaardrecept

Vorbereiding:

Schaaf 12 brede linten van de rabarberstengels.

Doe deze in een schaal met wat wijn en suiker en laat even garen in de oven.

Laat de rest van de rabarber langzaam in de rode wijn gaarkoken, roer ze tot een compote en laat uitlekken.

Vang het vocht op en bind het met wat aardappelmeel.

Verfris de compote met wat citroensap.

Klatskopen: maak voldoende klatskopen

Marsepein:

Rol de marsepein uit in wat poedersuiker en snijd 24 lapjes van 10 bij 10 cm.

Leg op 12 lapjes een hoopje zure room en dek af met een ander lapje marsepein.

Breng de vulling met een omgekeerd stekertje voorzichtig in de vorm van een kussentje.

Taartje:

Druk de compote in een ring met een diameter van 5 cm en 3 cm hoog.

Vouw hier omheen het gesuikerde rabarber lint.

Leg hier het marsepein kussentje op.

Bewaar eventuele restanten van de linten voor de garnering.

Saus: Splits de eieren. Klop van de eidooiers met twee lepels honing en wat citroentijm een mooie sabayon.

Afwerking:

Haal 12 citroentijm takjes door tempurabeslag en frituur ze kort.

Bestuif met wat citruszuiker.

Plaats het taartje op een bord en gaarneer met het takje tijm .

Giet de sabayon er om heen en leg er een klatskopje bij.