

MENU OKTOBER 2008

\*)(\*

DRIE BEREIDINGEN VAN ZALM

\*

GEBAKKEN CANELONI GEVULD MET KONIJN

\*

KALFSLEVER MET GECARAMELLISEERDE APPEL OP RISOTTO EN CALVADOSSAUS

\*

ZEEBAARS INGESTOKEN MET PARMHAM EN AARDAPPEL-OESTERPUREE

\*

VIJGENPUDDINKJES MET BOSVRUCHTEN EN ZABAGLIONE

DRIE BEREIDINGEN VAN ZALM

100	gr	zalmfilet (vers)	<b>Gerookte en gegrilde zalm:</b>		
1½	bl	gelatine	300	gr	gerookte zalm
1	dl	room	250	gr	verse zalmfilet
0,3	dl	witte wijn			
			Pezo naar smaak		

<b>Zalmtartaar:</b>			<b>Dressing:</b>		
200	gr	zalmfilet	1/3	bos	peterselie
½		sjalot (klein)	¾	tn	knoflook
¼	tn	knoflook	1½	dl	olijfolie
½	el	peterselie			

Vries de 300 gram zalmfilet in (voor het grillen).

Snijd de zalm op de machine in ca 1 cm dikke plakken en grill vervolgens bevroren aan één zijde in de grillpan (of plaat) en bewaar in de koeling.

Pluk de peterselie en blancheer kort, blender de peterselie fijn samen met de knoflook en de olie.

Pocheer de zalm voor de mousse in de stoompan.

Week de gelatine in koud water en los op in de warm gemaakte witte wijn.

Klop de room tot yoghurt dikte en bewaar in de koeling.

Pureer de gepocheerde zalm in de cutter samen met de witte wijn en wrijf door een zeef.

Spatel de room door de zalmmousse en laat in de koeling opstijven.

Verdeel de gerookte zalm in ringen en vul af met de mousse, dicht vouwen met de gerookte zalm.

Hak de zalm voor de tartaar fijn, snipper de sjalot, wrijf de knoflook met zout zeer fijn en hak vervolgens de peterselie fijn, alles mengen en op smaak brengen met peper en zout.

**Presentatie.**

Leg de gegrilde zalm op de borden.

Verdeel de zalmtartaar met een ring midden op de gegrilde zalm.

Leg de zalmbonbon op de tartaar. Verdeel de peterselieolie langs de zalm.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

## GEBAKKEN CANNELLONI GEVULD MET KONIJN

### Pasta

400 gr. bloem  
(200 gr grano duro/  
200 gr. patent bloem)  
4 st. eieren  
zout  
olie

### Tomatenchutney

12 st. tomaten  
3 st. sjalotten  
3 t. knoflook  
Balsamico azijn  
peper  
zout  
(evt. wat gembersiroop 60

### Wortelsaus

1 grote winterpeen  
1 st. sjalot  
1 st. aardappel  
375 ml wortelsap  
2 dl gevogeltebouillon  
mosterd  
zout en peper

### Pasta

Maak van de bloem en de eieren een soepel deeg met toevoeging van olie (of water) en laat rusten.

Draai pastavellen tot stand 3 en snijd in plakken van 10 x 10 cm.

Kook vervolgens af.

### Vulling canneloni

Snijd het vlees van de konijnenbouten.

Snijd de wortel, prei, sjalot, mortadella en champignons klein.

### Vulling canneloni

200 gr. mortadella  
60 gr. champignons  
40 gr. kippenlevertjes  
(even op melk zetten)  
2 st. konijnenbouten  
1 st. sjalot  
1 tn. knoflook  
¼ st. wortel  
1/5 st. prei  
½ takje rozemarijn  
3 takjes tijm  
3 dl gevogeltebouillon  
(inkoken)  
1 a 2 st eieren  
12 gr. parmez. Kaas  
12 plakjesjong belegkaas  
(dun snijden)

peper en zout  
olie  
bloem  
eiwit  
paneermeel

De gesneden producten aanzetten in de olie en vervolgens de lever en de kruiden toevoegen, even laten meebakken en 1 dl ingekookte bouillon toevoegen.

Alles langzaam laten garen en op het laatste moment de Parmezaanse kaas toevoegen.

Alles grof pureren met de eieren (evt. bouillon toevoegen) en op smaak brengen.

Leg de plakjes kaas kruiselings op een plak pasta en spuit de vulling er op. Oprollen als canneloni en voor doorgifte 2x paneren en bakken in een tefalpan in olie.

### Tomatenchutney

Plisseer de tomaten, verwijder het zaad en snijd in stukjes. Vang het sap op.

Snipper de sjalotten zeer fijn en wrijf de knoflook met zout fijn.

De sjalotten aanfruiten in olie en de gesneden tomaten mee fruiten.

Het opgevangen tomatensap sterk inkoken en bij de chutney voegen.

Op smaak brengen met balsamico azijn, peper en zout en evt. gembersiroop.

De chutney evt. binden met aardappelzetmeel.

### Wortelsaus

Schil de wortels, aardappelen en sjalotten, snijd in stukken en kook gaar in de bouillon en wortelsap.

Pureer alles zeer fijn en wrijf door een grove zeef en daarna door een fijne zeef.

Breng op smaak met zout, peper en mosterd. Bouillon toevoegen als de saus te dik is.

### Presentatie

Verdeel de chutney in het midden van een bord.

Bak de canneloni en leg op de chutney en verdeel de saus naast het gerecht.

**Wijnadvies:** Rully

## KALFSLEVER MET GECARAMELLISEERDE APPEL OP RISOTTO EN CALVADOSSAUS

700	gr	kalfslever	1	kleine	prei
3		appels (Jonagold)	±8	sprietjes	bieslook (zeer fijn gehakt)
350	gr	gerookt spek			
50	gr	suiker			Pezo
100	gr	boter			
2	borrelglas	Calvados			
150	gr	Arboriorijst			
1		sjalot			
1	l	gevogeltebouillon			

Appels schillen en in partjes snijden.

Partjes kort aanzetten in 100 gr boter en karameliseren met suiker en afblussen met Calvados (appel moet soepel zijn maar niet te gaar)Vocht bewaren voor de saus

Spek snijden op de machine (2½ mm) en overlappend op alu-folie leggen. De lever wordt in plakken geleverd. Elke plak halveren zodat u twee dunne plakken krijgt.

Leg de plakken op het spek en kruid ze met peper en zout.

Verdeel de appelpartjes midden op de lever en rol de lever met spek strak op in de folie en draai stevig aan zoals een toffee. Spek moet overlappen en de rol mag niet te dik zijn.

Maak zo 4 rollen. Gaar de rollen in een oven van 180 °C in 15 minuten.

Verwijder de folie en bak vlak voor het doorgeven mooi bruin in wat boter.

Sjalot snipperen en aanfruiten in boter, rijst toevoegen en opvullen met ongeveer 2 dl bouillon. Bouillon mag 1 cm boven de rijst staan.

Regelmatig roeren tegen aanplakken aan de bodem.

Steeds wat bouillon toevoegen als alles is opgenomen

Breng de rijst op smaak met peper en zout, rijst mag niet te droog zijn.

Voeg voor het doorgeven de gehakte bieslook toe.

Snijd het wit van de prei in fijne juliënne en frituur kort.

Een borrelglas Calvados en 3½ dl bouillon tot 1/3 inkoken, het opgevangen vocht van de appelschijfjes toevoegen en op smaak brengen met , peper en zout. Opmonteren met koude boter.

### **Presentatie:**

Verdeel de risotto over de warme borden.

Snijd de leverrol in plakken van 2 à 3 cm en leg op de rijst.

Saus verdelen over de borden en afwerken met de gefrituurde prei.

### **Wijnadvies:** Macon rouge

## ZEEBAARS INGESTOKEN MET PARMHAM EN AARDAPPEL- OESTERPUREE

12	st	zeebaarsfilets	Saus:		
600	gr	parmaham (dik gesn.)	2	kg	tonggraten
1.200	gr	Nicola aardappelen	4	dl	witte wijn
600	gr	boter	4	dl	Noilly prat
36	st	oesters (creuses)	4	st	uien
			2	st	wit van prei
			2	st	winterwortels
			¼	st	knolselderij
600	gr.	zeekraal	2	takjes	rozemarijn
			2	bl.	Laurier

### Bereiding

Schil de aardappelen en kook ze gaar. Maak er een mooie puree van met boter en een scheut room. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Kerf de zeebaars aan de velzijde op kleine afstand van elkaar in met een zeer scherp mes.

Snijd de ham in reepjes ter breedte van de krfjes en steek ze in de huid van de zeebaars. (mag iets uitsteken)>

### Saus:

Verhit in een grote pan olie en voeg de klein gesneden groenten toe. Zet goed aan en voeg de klein gemaakte graten toe.

Blus af met Noilly prat en witte wijn. Voeg vervolgens net zoveel water toe tot de graten onderstaan.

Breng aan de kook en voeg de kruiden toe.

Laat het geheel ongeveer 20 minuten tegen de kook aan staan. Giet door een fijne zeef.

Laat de visfond inkoken. Breng op smaak met peper en zout en eventueel een scheutje room.

Verwarm de oven voor op 180° C.

Verhit wat olie in een pan en bak de visfilet op het vel even aan. Zet de pan in de oven en gaar de vis verder.

Meng vlak voor het doorgeven drie oesters per portie door de zeer warme puree.

Schep op een zeer warm bord en leg de zeebaars er op.

Giet de saus rond de vis.

Serveer hierbij wat kort gekookte zeekraal.

Wijnadvies: Croix Ronde Chardonnay Of Rully

## VIJGENPUDDINKJES MET BOSVRUCHTEN EN ZABAGLIONE

<u>Ingrediënten</u>			<u>Zabaglione</u>		
10	st.	rijpe vijgen	9	st.	eidooiers
300	gr.	Bosbessen	120	gr.	suiker
300	gr.	Rode bessen	2	dl	Marsala
300	gr.	bosaardbeien	<u>Ontbijtkoek</u>		
150	gr.	frambozen	250	gr.	bloem
100	gr.	suiker	150	gr.	Bruine basterd
7	bl.	gelantine	2	dl	melk
1	st.	citroen	3	tl	koekkruiden
		sinaasappellikeur	2,5	tl	bakpoeder
<u>Wentelteefjes</u>					
1		ei			
2	dl	melk			
20	gr	suiker			

### Vijgenpuddinkjes

Bekleed 12 puddingvormpjes met een inhoud van 150 ml met huishoudfolie.

Leg op de bodem een halve geschilde vijg, met het snijvlak naar beneden. Maak van de bosbessen, rode bessen, de in blokjes gesneden resterende vijgen (houd wat schijfjes vijg achter voor garnering), de geraspte schil van de citroen en 2 eetlepels likeur een mengsel.

Verdeel dit mengsel over de vormpjes.

Pureer de aardbeien samen met de frambozen met de staafmixer

Maak van 1 dl water en 100 gr suiker een suiker siroop, los hierin op de geweekte gelantineblaadjes. Meng dit mengsel met de gepureerde vruchten en vul hiermee de vormpjes

Laat alles opstijven in de koelkast, alvorens de desserts er uit te halen.

### Ontbijtkoek

Zeef de bloem en voeg alle ingrediënten toe en roer dit tot een glad mengsel. Keur de smaak en pas eventueel aan.

Doe dit mengsel in een ingevette cakevorm.

Bak de koek in een oven van 150° gedurende ongeveer 1 uur. Probeer of hij gaar is door een pin in het deeg te steken die er dan droog uit moet komen.

In de vorm afkoelen en dan storten.

Als hij is afgekoeld de korsten er af snijden, dunne plakken snijden zodanig dat er 12 repen van ong. 3 cm breed.

### Wentelteefjes

Klop het ei de 2 dl melk en de suiker los.

Week de reepjes ontbijtkoek hier niet te lang in en bak ze in de pan licht krokant.

### Zabaglione

Maak de zabaglione à la minuut.

Klop de eidooiers en suiker in een grote kom tot de suiker is opgelost en het mengsel bleek en romig is.

Zet de kom op een pan met heet water die op een laag vuur staat.

Let op dat het water niet de bak met eidooiers raakt.

Schenk de Marsala bij het dooiermengsel en klop tot het mengsel gebonden en schuimig is (10 tot 12 minuten).

### Presentatie

Stort de puddinkjes in een diep bord, schep hieromheen de Zabaglione en leg boven op het puddinkje een wentelteefje.

Garneer met een paar schijfjes vijg.