

MENU NOVEMBER 2008

]]

TERRINE VAN ST. JACOBSSOSEL MET GROENTEREEPJES

*

ROGVLEUGEL MET CRÈME VAN LINZEN

*

KWARTEL EN WILDE EEND MET EEN TAARTJE VAN DOESBURGSE
MOSTERDPUREE, HARICOTS VERTS EN PADDESTOELEN

*

GEBAKKEN HAZENRUG MET EEN TAARTJE VAN WITLOF EN
KNOLSELDERIJ, LASAGNE VAN APPEL EN VEENBESSEN EN
MIERIKSWORTELSAUS

*

PALET D'OR MET CHOCOLADE-HAZELNootIJS EN
PASSIEVRUCHTENROOM

TERRINE VAN ST. JACOBSMOSSSEL MET GROENTEREEPJES

1	st	wortel	400	gr	kabeljauw
3	st	groene asperges	4/5	st	eieren
1	st	courgette	3	dl	room
3	st	bosuitjes	¼	bos	bieslook
½	st	venkelknol	400	gr	wilde spinazie
12	st	Jacobsmosselen			

Schrap de wortel. Snijd de aspergepunten op een lengte van 8 cm van de bovenkant af. Snijd de wortel, de aspergepunten, de courgette, de bosuitjes en de venkelknol in fijne julienne. Snijd de bieslook in fijne ringetjes. De worteljulienne even blancheren.

Controleer of er nog graten in de vis zitten en verwijder deze zo nodig met een pincet. Pureer de vis met de eieren en de room en schep er de bieslook door. Kruid met peper en zout. (Voorzichtig met de room, het mengsel moet compact blijven)

Was de spinazie goed schoon en verwijder de grove nerven. Blancheer de spinazie zeer kort in water dat tegen de kook aan is. Spoel direct koud in ijswater. (Er zijn evt. ook sushivellen beschikbaar om de spinazie te vervangen).

Maak een bedje van de helft van de spinazie en verdeel de helft van het vismengsel en de Jacobsmosselen er over. Maak er een rolletje van met behulp van een sushimatje of folie. **De diepgevroren Jacobsmosselen bevatten veel vocht, daarom in plakken snijden en laten uitlekken.**

Beleg een dubbel vel alu folie met de resterende spinazie. Zorg dat de spinazielaag dezelfde lengte heeft als de eerder gemaakte rol en zorg dat de spinazielaag voldoende breed is om de Jacobsmossel volledig in te rollen. Bestrijk de spinazie met de rest van het vismengsel, verdeel daarover de

groentejulienne en leg de rol met de Jacobsmossel in het midden. Rol voorzichtig op en draai de folie aan de uiteinden goed strak zodat het een mooie ronde rol wordt. Verpak de rol zo nodig nog in een extra laag folie.

Pocheer de rol 30 à 40 minuten in ruim water dat tegen de kook aan wordt gehouden. Evt. kan ook de stoompan worden gebruikt. Plaats de rol dan in een cakeblik.

De terrine lauwwarm serveren.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

REEPJES ROGVLEUGEL MET EEN GEURIGE CREME VAN LINZEN EN GORGONZOLA

Ingrediënten:

			<u>Creme van linzen</u>		
800	gram	gefileerde rogvleugel	200	gram	rode linzen
200	gram	Gorgonzola	600	gram	gevogelbouillon
100	gram	mascarpone	100	gram	ui
1	mesp.	piment	100	gram	wit van prei
		d'Espelette	100	gram	knolselderij
1	st	limoen	150	gram	wortel
			100	gram	aardappelen
			1	t.	knoflook
			150	gram	room
			3	takjes	tijm
<u>Sesamkoekjes</u>					
120	gram	bloem			
100	gram	poedersuiker			
60	gram	eiwit			
100	gram	gesmolten boter			
15	gram	zwarte sesamzaadjes			

Bereiding

Snijd de rogvleugel in reepjes en zet koel weg.

Snijd 12 reepjes Gorgonzola van ca 6 cm lang voor de garnering en zet apart.

Meng de rest van de Gorgonzola en de mascarpone in de keukenmachine tot een glad mengsel.

Rasp de schil van de limoen. Blancheer kort.

Breng het kaasmengsel op smaak met limoenrasp, nootmuskaat en piment d'Espelette. Zet koel weg.

Linzencreme

Wel de linzen minimaal 8 uur in koud water (**Slaak**). Snijd de groenten in fijne brunoise. Houdt wat blokjes wortel apart voor de garnering.

Breng de bouillon aan de kook en voeg alle blokjes groenten toe.

Als de bouillon weer kookt, de gewelde linzen toevoegen (zonder welvocht). Laat 15 min. Zachtjes koken. Zet het vuur uit en voeg de

fijngesneden knoflook en de tijmblaadjes toe. Draai de massa (als de linzen

te nat zijn, eerst afgieten) fijn in de keukenmachine, onder toevoeging van de room, tot een crème en druk door een fijne zeef.

Breng op smaak met peper en zout.

Koekjes

Meng voor de koekjes de bloem, de suiker, de sesamzaadjes en een snufje zout en meng er met een garde het eiwit door. Spatel er de gesmolten boter door en laat 1 uur rusten.

Strijk het beslag langwerpig uit met behulp van een sjabloon en bak goudbruin in een oven op 200° C. Rol direct om een ronde vorm tot een cilinder en laat afkoelen.

Afwerking

Gaar de reepjes rog zachtjes in een pannetje met wat arachide olie en wat sesamolie, zout en peper.

Verwarm de linzencreme en controleer de smaak.

Plaats de koekjes in het midden van een verwarmd diep bord.

Verdeel de reepjes rog over de cilinders.

Leg er een reepje Gorgonzola op en plaats een quenelle van het kaasmengsel er bovenop.

Giet de warme linzencreme rondom de cilinder, garneer met wat wortelblokjes en serveer.

Wijnadvies: Rully of Croix Ronde (een Chardonnay)

KWARTEL EN WILDE EEND MET EEN TAARTJE VAN DOESBURGSE
MOSTERDPUREE, HARICOTS VERTS EN PADDESTOELEN

Ingrediënten

12	st	kwartelpootjes	Taartje		
100	gr.	roomboter	1	kg	aardappelen
2 ½	el	bruine basterdsuiker			roomboter
2	dl	rode port	1 ½	dl	room
5	dl	gevogelbouillon	2	el	Doesburgse (of andere)
1	t.	knoflook			grove mosterd
4	takjes	tijm			prei
1	takje	rozemarijn	1	st.	haricots verts
6	st	eendenborsten	300	gr.	paddenstoelen (gemengd, in Reepjes/plakjes)
			1	bakje	

Bereiding

Taartje

Kook de aardappelen gaar en maak er een puree van met de room, 10 gram boter, mosterd, zout en peper

Doe de puree in een spuitzak.

Blancheer de haricots verts en spoel ze met koud water.

Verwarm de oven voor op 180° C.

Neem een ring met een doorsnee van ca. 5 cm.

Spuut een laagje puree op de bodem.

Zet de haricots verts tegen de binnenkant van de ring tot de zijkant geheel bedekt is.

Vul daarna de vorm aan met puree. Druk de puree aan met een lepel.

Blancheer de groene gedeelten van de preibladeren en trek de onder- en bovenkant van elkaar. Snijd in smalle stroken.

Haal de vorm om het taartje weg en bind een reepje prei om het taartje.

Kwartel en wilde eend

Bestrooi de kwartelpootjes met zout en peper.

Bak ze rondom bruin in 60 gram hete boter.

Voeg de basterdsuiker toe en blus af met de rode port.

Schenk de bouillon erbij en voeg ook knoflook, tijm en rozemarijn toe.

Laat de kwartelpootjes met het deksel op de pan in ca. 30 minuten zachtjes gaar stoven.

Bestrooi de eendenborsten kort voor het uitserveren met zout en peper en bak ze, 3 minuten aan elke kant, rondom bruin in de resterende boter. Laat rusten in alu. folie.

Zet het taartje van mosterdpuree vlak voor het uitserveren 5 minuten in de oven en zet het dan in het midden van een warm bord.

Bak ondertussen de paddenstoelen in boter. Leg ze op het taartje

Trancheer de eendenborsten.

Leg de kwartelpootjes en de tranches eendenborst naast het taartje en schenk wat jus van de kwartels om het taartje van mosterdpuree.

Wijnadvies: Saint-Emilion

GEBAKKEN HAZENRUG MET EEN TAARTJE VAN WITLOF EN KNOLSELDERIJ, LASAGNE VAN APPEL EN VEENBESSEN EN MIERIKSWORTELSAUS

Ingrediënten

Taartje

800	gram	knolselderij
2	dl	room
4	st	eieren
		peper en zout
12	st.	witlofstronken
1 ½	st.	citroen

Aardappelen

750	gr.	aardappelen
450	gr.	soezendeeg
300	gr.	amandelschilfers

Soezendeeg

1,8	dl	water
70	gr.	boter
		zout
15	gr.	suiker
190	gr.	bloem
4	st.	eieren

Bereiding

Soezendeeg

Breng het water, de boter, het zout en de suiker zachtjes tot tegen het kookpunt (totdat de boter gesmolten is).

Voeg de gezeefde bloem in één keer toe en meng met een spatel.

Lasagne

4	st.	grote appels (Cox)
450	gr.	veenbessen
450	gr.	suiker
120	gr.	boter
60	gr.	bruine suiker

Saus en vlees

5	st.	hazenruggen
1 ½	ltr	wildfond
100	gr.	koude boter
3	el	mireikswortel- puree
150	gr.	boter
		groenten voor het maken van de saus

Afwerking

platte peterselie

Roer zolang tot het deeg van de kanten van de pan loskomt en een bal vormt.

Roer de eieren er één voor één door. Zorg dat elk ei in het deeg is opgenomen voor je het volgende toevoegt.

Taartje

Reinig de knolselderij, snijd hem in gelijke stukken, kook in gezouten water, giet af, droog en laat afkoelen.

Pureer de knolselderij, voeg de room en de eieren toe en kruid met peper en zout.

Reinig het witlof en kook de blaadjes in water met citroen.

Bekleed een ingevette vorm met de witlofblaadjes, vul met de puree, vouw de blaadjes dicht en pocheer het geheel in een warmwaterbad

Lasagne

Schil de appels en verwijder met een appelboor het klokhuis.

Snijdt de appels in schijven van 1 cm dik.

Breng de veenbessen aan de kook met de suiker, haal door een zeef en laat het vocht inkoken tot een siroop.

Voeg de veenbessen aan de siroop toe.

Aardappelen

Schil de aardappelen en kook ze gaar. Giet af, droog en pureer met de roerzeef.

Breng de puree op smaak en vermeng met het soezendeeg.

Maak met lepels quenelles van dit mengsel en haal door de amandelschilfers.

Hazenruggen

Ontdoe de hazenruggen van het vlies en karkas. Maak ze goed schoon en droog. Ze ze afgedekt weg tot gebruik. Kruid ze en braad ze aan in bruisende boter vlak voor het opdienen.

Saus

Hak de karkassen in stukken en snipper de groenten. Bak alles aan in boter. Blus af met wat rode wijn. Voeg de wildfond toe. Laat de saus inkoken en zeef. Voeg de room toe en laat verder inkoken tot de gewenste dikte. Haal zo nodig door een fijne zeef en werk af met de koude boter en de mierikswortelpuree.

Afwerking

Bak de aardappelen af in frituurvet.
Bak de appelschijven kort in de boter en karameliseer ze met de bruine suiker.

Presentatie

Snijd de hazenruggen schuin in tranches. Leg ze in waaiervorm op een bord. Nappeer met de saus.
Schik de appels en de veenbessen op elkaar zoals een lasagne.
Plaats het taartje en de aardappelen op het bord.
Werk af met een takje peterselie.

Wijnadvies: Saint-Emilion

PALET D'OR MET CHOCOLADE-HAZELNOOTIJS EN PASSIEVRUCHTENROOM

Ingredienten

Chocoladeganache

2	dl	room
260	gr.	couverture
45	gr.	glucosesiroop

Chocolade-hazelnootijs

7	dl	volle melk
50	gr.	glucosesiroop
10	st.	eidooiers
40	gr.	fijne suiker
250	gr.	choco- hazelnootpasta

Gin gelei

3	bl	gelatine
2 ½	dl	gin

Garnering

1	doos	rode bessen
---	------	-------------

Bereiding

IJs

Meng de melk met de glucosesiroop in een pan op laag vuur en blijf roeren tot de glucose gesmolten is. Breng het mengsel langzaam aan de kook. Klop intussen de eidooiers en de suiker tot een ruban. Roer er de choco-hazelnootpasta door.; het mengsel wordt vrij dik.

Schenk de melk er langzaam bij en roer het geheel glad. Schenk het mengsel door een zeef in een pan. Roer het op laag vuur totdat het zo dik is dat het de bolle kant van een lepel lichtes bedekt.

Schenk het mengsel in een kom en laat afkoelen. Roer af en toe.

Cake

130	gr.	boter
110	gr.	poedersuiker
6	st.	eieren
130	gr.	couverture puur
200	gr.	fijne suiker
130	gr.	bloem

Chocoladetuilles

3	st.	eiwitten
150	gr.	fijne suiker
85	gr.	bloem
1	tl	cacaopoeder
85	gr.	boter

Passievruchtenroom

2	dl	room
3	st.	passievruchten
75	gr.	fijne suiker

Draai van het afgekoelde mengsel ijs.

Gin gelei

Week de gelatineblaadjes enige minuten in koud water. Verhit de gin in een kleine pan; laat het niet koken. Neem de gin van het vuur.

Voeg de uitgeknepen gelatine toe en roer tot ze opgelost zijn. Schenk het mengsel in een ondiepe bak en laat volledig afkoelen. Dek af en zet in de vriezer.

Cake

Verwarm de oven voor op 160° C. Bekleed een vierkante cakevorm van 30 cm met losse boden met bakpapier. Splits de eieren. Klop de boter en de poedersuiker in een grote kom tot ze licht en romig zijn. Klop geleidelijk de eidooiers en vervolgens de gesmolten chocolade er doorheen. Klop de eiwitten met een mixer stijf tot er stevige pieken ontstaan. Klop de fijne suiker er, beetje bij beetje, doorheen, zodat een stevige meringue ontstaat. Spatel voorzichtig de bloem en daarna de meringue door het chocoladebeslag. Verdeel het mengsel over de cakevorm en bak het ca. 50 minuten tot de cake veerkrachtig aanvoelt. Laat de cake afkoelen in de vorm.

Tuiles

Leg een siliconenmatje op een bakplaat. Smelt de boter. Klop de eiwitten en de suiker lichtjes los in een kom. Zeef de bloem en de cacao erbij en roer goed door. Roer de gesmolten boter er door. Strijk laagjes beslag op de bakmat met een metalen spatel. Bak de tuiles 7-8 minuten op 175° C. tot ze dof en aan de randen bruin zijn. Laat ze 1-2 minuten afkoelen. Til de nog zachte tuiles op met een spatel en buig ze om, zodat ze op vleugels lijken.

Passievruchtenroom

Roer de room en de suiker in een kleine pan op een laag vuur tot de suiker is opgelost. Zet het vuur hoger en kook het mengsel 3 minuten. Zet het vuur lager, roer het passievruchtensap door het mengsel en kook in tot het zo dik als room is.

Ganache

Smelt de boter. Roer alle ingrediënten in de bain-mariepan door elkaar tot het mengsel glad en glanzend is. Houd het warm.

Afwerking

Snijd de zijkanten en de bovenkant van de cake bij en snijd de cake in 12 rechthoeken. Snijd elke rechthoek in twee of drie plakken. Strijk wat ganache op de plakken en leg ze week op elkaar. Leg de twaalf rechthoeken op een rooster dat op een bakplaat ligt. Schenk de ganache over de rechthoeken en bestrijk de zijkanten met een spatel. Laat de ganache ca. 30 minuten opstijven.

Presentatie

Plaats een chocoladegebakje op een bord. Lepel de passievruchtenroom in een mooi patroon op de borden. Schep er een lepel gin-gelei naast. Strooi desgewenst wat cacao poeder op de borden.

Leg een tuile op elk gebakje en schep er een bolletje chocolade-notenijs naast. Garneer met een trosje rode bessen.