

MENU DECEMBER 2008



DRIE BEREIDINGEN VAN OESTERS

*

TAARTJE VAN LICHT GEROOKTE KREEFT

*

ZACHT GEBAKKEN GRIET MET EEKHOORNTJESBROOD

*

CONSOMMÉ DE CAILLE

*

REEFILET IN EEN SESAMKORSTJE MET GEKONFIJTE GEMBER,
KNOLSELDERIJRAGOUT EN AARDAPPELBLINIS

*

DRIE DESSERTJES VOOR DE FIJNPROEVER

DRIE BEREIDINGEN VAN OESTERS

Oester met langoustine en komkommer:

2		komkommers	2	bl	gelatine
12		oesters	1	tl	limoensap
½	dl	melk	1	el	dragonazijn
12		langoustines	2	el	olijfolie
		snufje suiker			

Maak van een komkommer op de mandoline spaghetti en maak van de andere sap in de sapcentrifuge of keukenmachine (sap uit de puree drukken).

Meng het komkommersap met de melk, peper en zout.

Breng het op smaak met limoensap en dragonazijn.

Verwarm een beetje van dit mengsel en los hierin de gelatine op.

Meng het met de rest van de massa en laat afkoelen.

Vul een spuitfles (kidde) met dit mengsel en zet onder druk en leg koud weg.

Marineer de komkommerspaghetti met olijfolie, limoensap, suiker, peper en zout.

Open de oesters en beleg ze met een even gepocheerde en licht geplette langoustine.

Spuit hierop het komkommerschuim en garneer met de komkommerspaghetti.

Oester met citroenvinaigrette en kaviaar

12		oesters	6	tl	kaviaar
2		citroenen			citroenvinaigrette
		snufje suiker			op basis van 4 el olijfolie
		crème fraîche			en 1 tl champagneazijn

Open de oesters en zet ze koud weg.

Schil de citroen en snijd de schil in ragfijne brunoise (gebruik hiervoor de zesteur).

Blancheer de citroenbrunoise drie keer in water met suiker en spoel ze koud.

Maak een citroenvinaigrette op basis van de olijfolie en de champagneazijn.

Voeg hier de citroenbrunoise aan toe.

Besprenkel de oesters met de citroenvinaigrette.

Spuit hierop een toefje crème fraîche en werk af met ½ theelepel kaviaar per oester en de citroenbrunoise.

Tartaar van Zeeuwse oester met bloemkoolmousse

12		oesters	1	dl	water
		bieslook	2	bl	gelatine
300	gr	bloemkool	1½	dl	room
1	dl	melk			kruidensalade
1	dl	gevogeltebouillon			

Open de oesters.

Snijd de oesters fijn tot tartaar en meng de tartaar met fijngesneden bieslook.

Breng de tartaar op smaak met limoensap en peper.

Kook de bloemkool gaar in de melk, gevogeltebouillon en water.

Hak de bloemkool fijn in de keukenmachine met een klein beetje van het kookvocht en de geweekte gelatine.

Wrijf de puree door een fijne zeef en laat afkoelen.

Spatel de luchtig geslagen room erdoor en vul 12 glaasjes met de mousse.

Zet de mousse koud weg om op te stijven.

Werk de bloemkoolmousse af met de oestertartaar en een kruidensalade.

Wijnadvies: Jean Louis Denois Limoux (mousserende wijn)

TAARTJE VAN LICHT GEROOKTE KREEFT

Groentebrounise:		Court-bouillon:	
1	courgette	1	bleekselderij
1	winterwortel	1	winterwortel
5	roma tomaten	1	prei
	(ontveld, zaad- lijsten verwijderd)	3	tn knoflook
	aceto balsamico azijn	1	citroen
	olijfolie	11	gestampde peperkorrels
	mosterd	60	gr zeezout
		1	laurierblad
Peterseliewortelpuree:		1	takje tijm
4	peterseliewortel	1	takje rozemarijn
4	dl olijfolie	1	steranijs
2	takjes tijm		
2	sjalot	6	kreeften
1	tn knoflook		à 500 gr
	boter		

Court-bouillon (eerst maken):

Snijd de bleekselderij, winterwortel en prei in kleine stukjes.

Snijd knoflook en citroen in stukken.

Breng dit alles met de kruiden in een ruim pan aangevuld met water (tenminste 5 l) aan de kook en laat een uur rustig trekken.

Passeer de court-bouillon door een zeef.

Brounise:

Snijd de groente en de tomaten in zeer fijne brounise (kleine blokjes van 3 x 3 mm). Maak een klassieke dressing van 1 deel aceto balsamico op 3 delen olijfolie.

Schenk de dressing bij de groentebrounise en laat 5 minuten marinieren.

Breng op smaak met mosterd, peper en zout.

Kreeften

Kook de kreeften gedurende 4 minuten in de court-bouillon. **Zeef en bewaar de court bouillon.**

Haal ze uit de bouillon en spoel koud. Laat verder afkoelen.

Haal de kreeften uit de pantsers (zorg dat de staarten en de scharen zoveel mogelijk "heel" blijven).

Rook ze – zonder ze aan te snijden – 2 minuten in een rookoven.

Snijd de kreeft in plakjes en serveer lauwwarm.

Puree:

Snijd de peterseliewortel in kleine stukken.

Zet ze met de sjalot en knoflook even aan in een beetje boter.

Voeg vervolgens de olijfolie en de tijm toe.

Zorg ervoor dat de stukken onder komen te staan (evt. plat drukken).

Voeg eventueel olijfolie toe. Konfijt de peterseliewortel op 80° op een warmhoudplaatje in ca 30 minuten gaar.

Giet het geheel af en vang hierbij de olie op. (Bewaar voor de volgende kookgroep).

Draai de gekonfijte peterseliewortel in de keukenmachine fijn tot een smeùige puree.

Breng de puree op smaak met peper en zout en wrijf het door een zeef.

Serveer de puree koud.

Presentatie

Plaats een rechthoekige stalen vorm in het midden van een lauwwarm bord.

Doe daarin eerst 1 à 2 eetlepel(s) peterseliepuree en daarop 1 à 2 eetlepels groentebrounise. Druk goed aan.

Leg op de groenten een kreeftenschaar en rondom stukjes staart etc.

Versier met enkele druppels balsamico cream.

Wijnadvies: Clos Margueritte Sauvignon Blanc

ZACHTGEBAKKEN GRIET MET EEKHOORNTJESBROOD

12	st	grietfilets van ca. 50 gram	5	el	Sherry azijn
350	gr	eekhoorntjesbrood- paddestoelen of shitaki's	6	dl	kalfsfond
12	st	Aardappelen	1	dl	port
1	bosje	jonge prei			
1	bosje	Peterselie	150	gr	gezouten boter
50	Gr	Parmezaan	1	dl	Olijfolie
150	Gr	Gekoelde boter			
150	gr	Bloem			Zout en versgemalen peper
		cayennepeper			Fleur de sel
10	st	Sjalotten			
2	el	Honing			
12	pl.	Katenspek			

saus:

Snijd 8 sjalotten fijn en stooft aan in boter. Voeg honing en azijn toe en laat even doorkoken. Blussen met port en kalfsfond en alles langzaam laten reduceren.

De saus zeven, op smaak brengen met peper en zout.

De paddenstoelen schoonmaken en in stukken snijden, in olijfolie met twee gesnipperde sjalotjes en wat peterselie bakken en kruiden met zeezout en peper.

De buitenste bladeren van de prei verwijderen, de prei wassen en ca. 4 minuten koken en koud afspoelen. Kruiden met peper en zout en in de dungseden katenspek rollen. Deze rolletjes bakken in geklaarde boter.

Kaaskoekjes : oven voorverwarmen op 180 graden. Wrijf de boter in de bloem (met de hand of keukenmachine). Doe dit totdat het op fijne broodkruimels lijkt, roer hierdoor de kaas, peper, zout en een snufje cayennepeper. Maak een bal van het mengsel en kneed heel even; doe dit op een licht met bloem bestoven oppervlakte. Snijd de bal in 2 delen. Maak elk stuk plat. Rol het daarna uit tussen vershoudfolie. Snijd de deeg in koekjes van 5 cm diameter. Bak de koekjes op een licht beboterde bakplaat 8 a 10 minuten in de oven totdat ze mooi bruin en knapperig zijn. Laat de koekjes goed afkoelen.

De aardappelen schillen, in plakken snijden en 36 rondjes uitsteken. Deze bakken in olijfolie en kruiden met peper en zout.

De griet kruiden met peper en zout en bakken in geklaarde boter.

Presentatie

Op het bord een mengeling van eekhoorntjesbrood en gebakken aardappelen leggen. Daarop komt de gebakken griet, een rolletje prei met spek en een koekje van Parmezaanse kaas. Rondom naperen met de saus.

Wijnadvies: Bourgogne Les Herbeux

CONSOMME DE CAILLES

800	gr	wortelen	8	st	witte peperkorrels
300	gr	prei	2	takjes	thijm
300	gr	sjalotten	600	gr	gevogelte
80	gr	bleekselderij	2	bl	foelie
125	gr	tomatenpuree	2	bl	laurier
			4	li	water
4	st	kwartel	12	st	kwarteleitjes
2,5	dl	rode wijn			l
		wat peterselie of			
		bieslook			

- **Vorbereiding:** Snijd de wortelen in schijfjes en leg deze op de bodem van een ruime pan. Leg hierop de rest van de fijngesneden groenten (de uien niet schillen ivm de kleur!). Doe de tomatenpuree, de kwartels en de rode wijn erbij. Zet de pan in een hete oven gedurende 1 uur tot de wijn is verdampt. Neem de pan uit de oven en haal de kwartels eruit.
- Haal het vlees van de kwartels en bewaar dit apart. Hak de karkassen in kleinere stukken en doe ze samen met de rest uit de pan en de 600 gr gevogelte in een snelkookpan en vul aan met 3 à 4 liter water (het geheel moet onder staan). Laat dit ca. 30 minuten “trekken” in de snelkookpan.
- Zeef de bouillon door een neteldoek en vang het vocht op in een schone pan. Snijd het vlees van de kwartels in dobbelsteentjes van ongeveer een halve centimeter en voeg deze (na het inkoken) aan de gezeefde bouillon toe. Laat de kwartelbouillon inkoken tot een krachtige goed smakende bouillon, voldoende voor ongeveer 12 kopjes. Breng op smaak met cayennepeper en zout.
- Serveer de soep uit in hete kopjes en breek in het midden van iedere kop een kwarteleitje. Bestrooi eventueel met wat fijngehakte peterselie of bieslook.

REEFILET IN EEN SESAMKORSTJE MET GEKJONFIJTE GEMBER,
KNOLSERIJRAGOUT EN AARDAPPELBLINIS

Ingrediënten

1	200 gr	hertenfilet
1	st.	ei
¼	pakje	paneermeel sesamzaad
2	st	knolselderij
4	dl	room
2	el	bloem
4		takjesselderij
50	gr.	boter

Bewerking

Bindt de dunne uiteinden van de filets dubbel. Strijk de filets in met losgeklopt ei en paneer ze in een mengeling van paneermeel, sesamzaadjes, zout en peper.
Plaats het vlees op een ingeboterde ovenplaat en laat ongedroogd 15 min. Braden in een over op 240° C.

Schil de knolselderij en snijd in kleine blokjes.
Draai de knolselderij even in de hete boter, maar laat niet kleuren.
Voeg water toe en kruid met Peper en zout; laat verder koken tot de knolselderij beetgaar is.
Giet het kookvocht weg en voeg een beetje bloem en wat room toe.
Laat verder koken tot de room lobbij is geworden.
Snijd de groene selderijblaadjes zeer fijn en voeg op het laatst bij de knolselderijragout.

1	kg	aardappelen
(overschot van grietrecept)		
		melk
		room
80	gr	bloem
8	st	eiwitten
4	st	eieren
2	st.	knoflookteentjes

De aardappelen koken en fijnstampen.

Mengen met de melk, room, bloem, eiwitten en eieren.
Kruiden met peper en zout
Op smaak brengen met gehakte knoflook en gehakte

1	bos	gehakte peterselie peper en zout geklaarde boter
---	-----	---

peterselie.
Het beslag een uurtje laten rusten en daarna mooie blinis bakken in de geklaarde boter.

Saus

1		sjalot
1	el	tomatenpuree
½	ltr	rode wijn
1	takje	tijm
1	bl	laurier
5	st	jeneverbessen
½	ltr	wildfond
2½	dl	demi glacé wild (Oscar)
4	el	gemberstroop Boter Peper en zout

De sjalotjes aanzweten in een beetje boter. De tomatenpuree toevoegen en ontzuren (tenminste 15 minuten garen).
De rode wijn, wildfond, tijm, laurier, jeneverbessen en de gembersiroop toevoegen en inkoken tot de helft.
De demi glacé toevoegen en opnieuw iets inkoken.
Zeven.
Opmonteren met ijskoude boter en opsmaak brengen met zout en peper.

Wijnadvies:

Castel del Remei of Gigondas

DRIE DESSERTJES VOOR DE FIJNPROEVER

Panna Cotta

4	dl	frambozenpuree	1	st	vanillestokje
3	el	suiker	90	gr.	suiker
7 ½	dl	room	4	bl	gelatine

Crème brûlée

2	dl	room
0,6	dl	sinaasappelsap
		Wat geraspte sinaas- appelschil
60	gr	eidooiers
50	gr	suiker

Chocolademousse

4	dl	room
3	st	eidooiers
275	gr	pure chocolade
90	gr	suiker
3	st	eiwitten

Ganache |(optioneel)

1	dl	room
30	gr	glucose
100	gr	chocolade
30	gr	boter

Voor de afwerking

gekaramelliseerde sinaasappel
viooltjes
chocoladedecoratie (optioneel)

Mangosorbet

5	dl	mangopuree
2	dl	mineraalwater
2,5	dl	glucosesiroop
1,5	dl	water
2	eetl.	suiker
1	st	citroen (sap van)

Krokante koekjes

10-12	bl.	bladerdeeg
-------	-----	------------

Panna cotta

Warm de frambozenpuree op, voeg de suiker. Laten bekoelen (in ijswater)
Verdeel over de glazen en plaats deze in de vriezer.

Kook de room met de suiker en het vanillestokje en laat het geheel een
tijdje rijpen. Houd wat room achter om later de gelatine in op te lossen
Week de gelatine in ruim koud water. Warm de achtergehouden room,
eventueel aangevuld met een beetje van de gerijpte room, op.
Meng de gelatine hieronder.

Doe de weer bij de rest van de room erbij. Laat bekoelen (in ijswater). Giet
de lobbige room op de frambozenpuree zodra deze is bevroren, en laat
opstijven in de koelkast.

Crème brûlée

Vermeng de room met het sap en de schil (eerst blancheren en koud
spoelen) van de sinaasappel. Goed roeren.

Roer de suiker met de dooier los en klop tot een ruban (stevige, romige
massa). Voeg toe aan de room.

Giet het mengsel in kleine stenen bakjes en bak gedurende 45 minuten af
op 100° C in oven *zonder ventilator*. Koel het geheel af en vries in.

Chocolademousse

Maak een chocolademousse met de ingrediënten.

Plaats in een ronde vorm een krokant koekje, vul op met een dun laagje
chocolademousse, de ingevroren crème brûlée en opnieuw een laagje
chocolademousse, strijk af en laat opstijven in de koelkast
Ontvorm en giet er de ganache over (optioneel).

Krokante koekjes

Rol het bladerdeeg uit en steek hieruit de 6 rondjes.

Bak af in de oven. 200° C gedurende 10-15 minuten. Deel de rondjes
horizontaal in tweeën. Smeer na bekoelen in met chocoladepasta.

Ganache (optioneel)

Breng de room en de glucose aan de kook. Giet het mengsel over de
chocolade en meng goed. Roer er de boter onder.

Mangosorbet

Verwarm de glucosesiroop, water, mineraalwater en suiker. Laat bekoelen.
Voeg dan de mangopuree toe. Draai het mengsel tot sorbetijs in de
ijsmachine.

Gekaramelliseerde sinaasappelschil

Trek lange dunne reepjes van de sinaasappel. Blancheer ze 3x in nieuw
kokend water. Laat ze bekoelen. Karameliseer daarna de reepjes licht.

Presentatie nagerecht

Werk de chocolademousse af met de gekaramelliseerde sinaasappel en
de eventueel een chocoladedecoratie.

Werk de panna cotta af een bloempje.

Plaats de desserts op een bord en geef er een bolletje mangosorbet bij,