

MENU MAART 2009

>(<

IKURA-SUSHI MET ZALMKAVIAAR NEGI-TORO-MAKI-SUSHI MET  
KOMKOMMER  
EN KARI-KARI-SALMON-NO-TEMAKI-SUSHI

-0-

RAVIOLI GEVULD MET RICOTTA EN LIMOEN DRAGONSAUS

-0-

WATERZOOI VAN VERSE ZEEVIS  
EN RIVIERKREEFTJES

-0-

GEPOCHEERD PIEPKUIKEN A LA LADY CURZON,  
DE BOUTJES GEVULD EN GESTOOMD MET EEN CREME  
VAN PASTINAAK

-0-

MILLEFEUILLE VAN MOKKACREME EN HAZELNOTEN MET  
KARAMELSAUS

## IKURA-SUSHI MET ZALMKAVIAAR NEGI-TORO-MAKI-SUSHI MET KOMKOMMER EN KARI-KARI-SALMON-NO-TEMAKI-SUSHI

<b>Ikura sushi</b>			<b>Kar-kari-salmon-no-temaki-sushi</b>		
3	vel	nori	250	gr	Zalmfilet met vel
100	gr	zalmeitjes	200	gr	Sushi-rijst
1/2	st	komkommer	2	vel	nori
200	gr	Sushi-rijst	1/2	bakje	tuinkers
			1	tl	mosterd
			½	krop	krulsla
<b>Negi-toro-maki-sushi</b>					
2	vel	nori			
100	gr	verse tonijn			<b>sushirijst:</b>
1	st	lenteuitje	400	gr	japanse sushirijst
200	gr	Sushi-rijst	15	el	rijstazijn
		wasabi poeder	6	el	basterdsuiker
			2	tl	zout
1	dl	sojasaus(Japanse)			

### Maak eerst de sushirijst klaar voor alle sushi:

**Sushirijst:** was de rijst in een grote kom met ruim koud water tot het spoelwater helder is. Laat de rijst in een vergiet uitlekken. Doe de rijst in een niet te grote pan met 3/4 liter water en breng de rijst met deksel op de pan aan de kook. Draai het vuur laag en laat 12 minuten in gesloten pan zachtjes koken tot de rijst het water heeft opgenomen. Zet van het vuur en laat ca 10 minuten rusten.

Stort de rijst in een kom. Los in een klein kommetje het zout en de suiker geheel op in de azijn. Voeg het mengsel, beetje bij beetje, toe aan de rijst waarbij de rijst wordt omgeschept met een spatel zonder ze plat te drukken. Dek af met een vochtige theedoek en laat afkoelen.

**Ikura-sushi:** Druk wat sushirijst tot een stevig rolletje en leg dat op een reep nori. Zorg dat de onderkant van het rolletje gelijk ligt met de onderkant van

de reep nori. Zorg dat de lengte van het rolletje wat korter is dan de korte zijde van het reepje nori zodat er na oprollen een randje ontstaat. Rol het zeewier op en plak het vast met behulp van een samengedrukte rijstkorrel. Snijd de halve komkommer in de lengte in plakken van ca 2 mm dik. Snijd van de plakken stroken van ca. 1 cm breed (gooi het gedeelte met de zaadlijsten weg) en snijd de stroken in rechthoekjes van 3 cm lang. Leg de komkommer ongeveer een uur in een bakje rijstazijn.

Voor het uitserveren: Schep ongeveer een theelepel zalmeitjes op de rijst en garneer de sushi met een paar rechthoekig gesneden plakjes komkommer.

**Negi-toro-maki-sushi:** Snijd ongeveer een derde van de nori vellen af. Snijd de tonijn in dunne repen en kruid (licht) met wat peper en zout. Snijd het lenteuitje in zeer fijne brunoise. Verdeel sushirijst over de stroken voor en smeer met een spatel dun uit. Laat aan weerszijden een reep onbedekt zodat je de rol dicht kunt plakken met een paar geplette rijstkorrels. Maak wasabipoeder aan met een beetje water en verdun met een eetlepel room. Leg in de lengte wat repen tonijn op de rijst en strooi er wat lenteui over. Rol de sushi op met behulp van een sushimatje. Druk de rol in het matje goed samen. Haal een in azijnwater gedrenkte doek over een scherp mes (om kleven te voorkomen) en snijd elke rol in 6 plakken.

**Kari-kari-salmon-no-temaki-sushi:** maak de zalmfilet goed schoon en wrijf het vel in met zout. Bak de vis kort om-en-om in wat arachideolie. Bestrijk de zalm met wat mosterd. Snijd de zalm (met vel) in smalle reepjes. Verdeel elk vel in zes stukken. Werk kort voor het uitserveren verder af want het sushi vel wordt snel slap. Schik op een stuk vel wat sushirijst, wat reepjes zalm, een blaadje krulsla en wat tuinkers en rol het geheel op in de vorm van een puntzakje. Plak eventueel vast met wat geplette rijstkorrels.

**Uitserveren:** plaats de drie sushi's op een rechthoekig bordje en zet er een klein kommetje Japanse sojasaus bij.

**Wijnadvies:** Sancerre of Hardy's

## RAVIOLI GEVULD MET RICOTTA EN LIMOEN DRAGONSAUS

### Pasta

200	gr	tarwebloem			
150	gr	grano duro (Italiaanse harde tarwe)	70	gr	Ravioli: tomaatjes op olie
			350	gr	ricotta
4		eieren	2	dl	room
1	tl	zout	70	gr	Parmezaanse kaas (vers geraspt)
		water			olijfolie
Saus:					
½	bosje	dragon	50	gr	kappertjes
1		citroen (rasp van)			peper
2		sjalotten (fijngesn.)			zout
4	dl	gevogelbouillon(sterk ingekookt)			
1½	dl	room			
eventueel		limoensap			

### Pasta:

Meng de bloem in de machine (deeghaak) met de eieren en zout.

Iets water toevoegen om een soepel deeg te krijgen.

Goed doorkneden met de hand en ½ uur laten rusten alvorens het te bewerken.

Deeg uitrollen met pastamachine (stand 4/5).

### Vulling ravioli:

Snijd de tomaatjes en kappertjes fijn en meng met de ricotta, voeg de Parmezaanse kaas en room toe, breng op smaak met peper, zout en olijfolie en bewaar in de koeling.

Voeg niet alle ingrediënten zoals zout, peper en room in een keer toe, maar proef eerst.

Vulling moet niet te zacht zijn.

**Saus:** snijd de blaadjes van de dragon fijn.

Snipper de sjalotten.

Laat de bouillon 1/3 inkoken samen met de sjalot en voeg de room er aan toe en laat weer 1/3 inkoken en passeer.

Saus eventueel lieëren en op smaak brengen met peper en zout en voor het serveren de dragon, limoenrasp en evt. limoensap naar smaak toevoegen.

### Ravioli:

Bestrijk de pastavellen met water en verdeel de ricotta-mousse in het midden.

Tweede vel erop leggen en rondom aandrukken (druk de lucht eruit) en eventueel rond uitsteken).

Kook de ravioli's à la minute kort in ruim kokend water met zout.

**Presentatie:** serveer de ravioli's in een diep bord en verdeel saus over de ravioli's.

**Wijnadvies:** Croix Ronde of Chateau Raisac

## WATERZOOI VAN VERSE ZEEVIS EN RIVIERKREEFTJES

400	gr	gestroopte paling	300	gr	room
400	gr	zalmfilet	180	gr	prei
500	gr	mul	120	gr	wortel
			12		kervelplukjes
36		rivierkreeftjes	8		eierdooiers
3	ltr	visbouillon:			
					Mosselen:
			2	kg	mosselen
			3	dl	droge witte wijn
			150	gr	prei
			150	gr	wortel
			150	gr	ui
			2	bl	laurier
			2	takjes	verse tijm
			10		peperkorrels

De wortel schillen, wassen en met een aardappelboortje bolletjes van ca 6 mm doorsnee uit de wortel boren. Blancheren en koud spoelen  
De restanten van de wortel voor het garen van de mosselen gebruiken.  
De prei wassen.  
Het wit en lichtgroen van de prei in stukjes van ca. 1 cm dikte snijden.  
Blancheren en koud spoelen.  
Het overige voor het garen van de mosselen gebruiken.

### Mosselen:

De mosselen in water schoonspoelen en van eventuele baarden ontdoen. De geopende mosselen verwijderen.  
De peperkorrels kneuzen en met alle ingrediënten in een pan, onder gesloten deksel, tot de schelpen zich openen laten garen.  
De mosselen laten afkoelen en uit de schelp nemen.  
24 mooie schelpen voor de garnering bewaren.

Een beetje van het door een kaasdoek gezeefde mosselvocht bewaren om de visbouillon op smaak te brengen

### Vis en rivierkreeftjes:

De zalm en de mul fileren. De paling in mootjes snijden.  
De drie vissoorten in stukjes van ca 15 gram snijden.  
De staartjes van de rivierkreeftjes pellen.  
12 rivierkreeftkopjes voor de garnering bewaren.

De visbouillon aan de kook brengen.

De palingstukjes toevoegen en circa 4 minuten laten garen. Daarna uit de pan nemen, halveren en de graat verwijderen.

Vervolgens de zalm en de mul kort blancheren. Zorg dat de vis niet uit elkaar valt.

De visbouillon reduceren en op smaak brengen met mosselvocht, visbouillonpoeder en pezo. Visbouillon zeven. De eierdooiers en de room goed vermengen en aan de bouillon toevoegen. **Deze mag niet meer koken!!**

**Presentatie:** De groenten, de vis en de mosselen in glazen schaaltes met magnetronfolie in de magnetron opwarmen. De lege mosselschelpen in warm water opwarmen. Alles in porties in een warm diep bord scheppen  
De bouillon rond de warme vis gieten en het gerecht met de warme mosselschelpen, de kop van het rivierkreeftje en de kervelplukjes afgarnen.

GEOCHEERD PIEPKUIKEN A LA LADY CURZON,  
DE BOUTJES GEVULD EN GESTOOMD MET EEN CREME  
VAN PASTINAAK

6	st	piepkuikens	<b>Saus:</b>		
72	st	kleine champignons	3	el	schildpadsoep-
2	st	groene kool			kruiden
2	ltr	kippenfond	25	gr	boter
		boter	1	mesp.	kerrie
		zout en peper	75	cc	cognac
			75	cc	Madeira
			75	cc	sherry
			5	st	eidooiers
			120	cc	room
<b>Vulling:</b>			<b>Crème van pastinaak:</b>		
2	st	gesn. Sjalotten	1	kg	pastinaak
1	st	ei	½	kg	aardappelen
1 1/2	dl	room	1	st	ei
25	gr	boter	50	gr	boter
1 1/2	el	gehakte dragon			peper en zout
1 1/2	el	gehakte kervel			nootmuskaat
1 1/2	el	gehakte peterselie			
75	gr	cantharellen			

**Bereiding:**

Snijd zorgvuldig de bouten van de kuikens zonder het vel van de bouten te beschadigen. Stroop het vel van de bouten op tot het kniegewricht. Snijd de ontvelde bouten hier af.

Rol het vel terug (zodat er zakjes ontstaan voor de vulling) en houd die koel.

Ontbeen de ontvelde en losgesneden boutjes en verwijder de pezen.

Snijd het vlees van de boutjes in kleine stukjes en houd 200 gram apart. Snijd de cantharellen in dobbelsteentjes.

Zet de gesnipperde sjalotten aan in een klontje boter en voeg de in stukjes gesneden bout toe. Bak dit aan en doe er de cantharellen bij en laat die nog even meebakken. Laat het ontstane vocht verdampen.

Haal dan de pan van het vuur en meng de gehakte kruiden erdoor.

Laat het geheel afkoelen

Draai de apart gehouden stukjes kippenvlees in de magimix met de eieren tot een farce en voeg de koude room toe.

Laat de machine nog enkele seconden draaien.

Meng het cantharelmengsel met de farce. Vul hiermee de velzakjes van de kuikenboutjes en vouw ze als een envelop dicht. Rol ze in plastic trekfolie en stoom de boutjes gaar in ongeveer 8 minuten.

Haal de steeltjes van de champignons, marineer de hoedjes in olijfolie en bruin ze onder de grill.

Verwijder de buitenste groene bladeren, snij de nerf eruit, blancheer ze circa 4 minuten en spoel ze koud. Dep ze daarna goed droog.

Snij de rest van de kool in fijne julienne, blancheer dit kort en spoel koud.

Laat goed uitlekken.

Snij 1/3 rood pepertje in fijne brunoise en doe dit in een pan met een flinke klont roomboter en kerrievoeder. Voeg hierbij de geblancheerde julienne van kool en laat 5 minuten zachtjes smoren. Breng op smaak met peper en zout. Eventueel iets binden met maïzena. Af laten koelen.

Maak een rechthoek(circa 30 x 15) van 3 vellen huishoudfolie die elkaar overlappen.

Leg hierop de koolbladeren, ook in een rechthoek vorm.

Schep hierop de brunoise in de lengterichting.

Maak nu met behulp van de folie een strakke rol en knoop de uiteinden dicht.

Leg de rol in de koeling.

Snij de rol in 12 porties, verwijder dan pas de folie, leg ze op een groot bord en leg op elke portie een klein klontje boter.

Bedek met magnetronfolie en verwarm ze voor het uitserveren.

Snij de filets van de karkassen. Pocheer de karkassen ca. 30 min.in ruim water; bak de filets voor het opdienen met pezo in boter.

**Crème van pastinaak**

Schil de pastinaak en snijd in stukjes. Kook gaar met zout.

Schil de aardappelen en kook ze gaar. Schud ze droog en stamp ze fijn.

Maak er, met het ei, boter, peper en zout, en nootmuskaat, pommes duchesse van.

Als de pastinaak gaar is, giet ze dan af en pureer met de Bamix. Doe er zoveel pommes duchesse bij tot een zalvig geheel ontstaat.

Breng evt. op smaak met peper en zout.

**Saus:**

Zet de schildpadkruiden en kerrie even aan in de boter. Flambeer met cognac en blus met de Madeira en de sherry. Laat de alcohol verdampen en voeg 4 ½ dl van de kippenfond toe waarin gepocheerd is.

Breng dit aan de kook en haal van het vuur.

Klop de room lobbig en meng de lobbige room met de 5 eidooiers. Roer 1/3 van de nog warme fond door het ei/roommengsel.

Voeg de rest van de fond toe en verwarm die tot een lichte binding ontstaat..

Haal de pan dan direct van het vuur en laat de saus vooral niet koken.

**Presentatie:**

Verdeel de gestoofde kool over het midden van diepe borden.

Leg hierop 1 gepocheerde kuikenborstfilet per bord, met aan weerskanten de champignonhoedjes (6 stuks per bord).

Haal de boutjes uit de plasticfolie en leg ze op de borstjes.

Schep er een lepel crème van pastinaak bij.

Schep de saus erover.

Wijnadvies: F monestrel of Castel del Remei

## MILLEFEUILLE VAN MOKKACREME EN HAZELNOTEN MET KARMELSAUS

### Ingrediënten:

15 vel filodeeg  
20 x 32 cm  
3 ¼ dl suikerstroop  
90 gram poedersuiker

### Mokkacrème:

225 gram crème patissière  
2 dl room  
1 bl. Gelatine  
2 st. vanillestokjes  
40 gram poedersuiker  
7 gram oploskoffie  
125 gram hazelnoten  
150 gram kristalsuiker  
15 gram boter  
2 tl. water

### Bereiding:

Breng water en suiker voor de suikerstroop aan de kook (niet roeren) tot de suiker is opgelost of doe 2 dl kant en klare suikerstroop in de magnetron (hierdoor wordt het smeerbaar) *Let op!!! De suikerstroop wordt heet!!!!*

Bestrijk 5 vellen filodeeg met suikerstroop. Bestuif met poedersuiker en leg op ieder ingesmeerd vel filodeeg weer een vel. Bestrijk die eveneens met suikerstroop en bestuif met poedersuiker. Herhaal dit vervolgens nog één maal met de overgebleven 5 vellen filodeeg.  
Snijd hiervan 40 plakjes van 5 x 8 cm. Leg de plakjes op een bakplaat en bak ze goudbruin in een oven van 200 ° C.

### Suikerstroop:

2 dl water  
200 gram suiker  
of  
1 dl kant en klare suikerstroop

### Crème patissière:

8 st. eidooiers  
250 gram suiker  
90 gram custardpoeder  
1 st vanillestokje  
1 ltr melk

### Karmelsaus:

350 gram suiker  
½ dl water  
2 dl room  
12 st gebruieneerde hazelnoten

### Vanille ijs:

Zie standaard recept

### Crème patissière:

Klop de dooiers met de suiker tot ruban. Voeg de vanillepoeder toe. Laat de melk samen met het doorgesneden vanillestokje koken. Giet de kokende melk op de ruban en klop los. Giet de compositie terug in de pan en breng al kloppend aan de kook (blijven kloppen). Goed laten doorkoken (anders verwatert de crème en blijft een bloemsmaak achter).  
Op een schoon bakblik gieten en lichtjes bestrooien met poedersuiker (om verkorsten te voorkomen of bedekken met plasticfolie). Voor gebruik glad kloppen.

### Mokkacrème:

Doe in een pan met dikke bodem de hazelnoten, de 150 gram kristalsuiker, boter en water en karameliseer de hazelnoten en het hete gesmolten suikermengsel.  
Stort de gekarameliseerde noten op vetvrij papier. Laat ze afkoelen en kneus de hazelnoten met een deegrol.  
Week de gelatine in koud water. Schraap het merg uit de vanillestokjes. Verwarm de crème patissière en voeg het vanillemerg, de poedersuiker en de oploskoffie toe. Los de gelatine in deze massa op en laat het afkoelen tot het "hangend" is.  
Klop de room luchtig stijf en meng met de hangende mokkaroom, samen met de gekneusde hazelnoten.

### Hazelnootlinten:

Kook de suiker en het water voor de saus tot een karamel.  
Prik op een satéprikker een hazelnoot en doop die in de warme karamel. Als de noot uit de karamel wordt getrokken, ontstaat een lint. Laat dit lint even afkoelen trek de satéprikker er uit en leg het dan op vetvrij papier. Herhaal dit tot alle hazelnoten van linten zijn voorzien.

**Saus:**

Breng de room aan de kook en voeg die in één keer onder goed kloppen bij de resterende karamel. Kook deze karamelsaus even door en laat afkoelen.

**Presentatie:**

Maak 12 stapeltjes van twee laagjes (*filodeeg, laagje mokkacrème, plakje filodeeg, laagje crème patissière en een plakje filodeeg*)

Schep enkele lepels karamelsaus op de borden en plaats de stapeltjes erop.

Doop de hazelnootlinten in de karamelsaus en plak ze rechtopstaand op het bord

Leg een bolletje vanille ijs hiernaast.