

## MENU OKTOBER 2009

\*)(\*

SALADE VAN KREEFT

[0]

JACOBSMOSSELEN MET AVOCADO PASSIEVRUCHTEN EN  
KARNEMELKSCHUIM

[0]

BOUILLABAISSE

[0]

BORST VAN WILDE EEND MET MOUSSELINE VAN KWEEPEREN,  
KOEKJES VAN GEDROOGDE VRUCHTEN EN KARMELWITLOF MET  
KASTANJES

[0]

ROOMIJS VAN BRAMEN MET EEN TAARTJE VAN GEFLAMBEERDE  
APPEL MET ROZIJN EN HAZELNOOT EN EEN STROOP VAN BRAMEN  
MET ORANJEBLOESEM

## SALADE VAN KREEFT

5		kreeften van 600 gr.	<b>Mayonaise:</b>		
		<b>(zie bouillabaisse)</b>	1	el	witte port
2	tl	cayennepeper	1	envel.	saffraandraadjes
1	el	witte peperkorrels	2		eidooiers
2		laurierblaadjes	1	tl	balsamicoazijn
1	schijf	knolselderij, in stukken	1	tl	wijnazijn
1		ui, grof gesn.	2	dl	goede olijfolie extra vierge
1	tl	zout			

vinaigrette (1:4+1 tl honing)

**Sla:** radicchio, frisee, veldsla, verse basilicum, dragon, kervel.

Breng in een hele grote pan water met de cayennepeper, peperkorrels, laurierblaadjes, zout, knolselderij en ui aan de kook.  
( Je kookt deze kreeften ook t.b.v. de bouillabaisse, bewaar daarom de karkassen en de bouillon).

Leg de kreeften (max 2 à 3 gelijk) met de kop naar beneden in het kokende water en laat ze 7 minuten zachtjes koken(gerekend vanaf het moment dat de bouillon weer begint te borrelen).

Spoel de kreeften onder koud stromend water, tot ze voldoende zijn afgekoeld om ze te kunnen hanteren.

**Geef de courtbouillon aan de bereiders van de bouillabaisse.**

Snijd de staarten door, breek de scharen open, neem het vlees eruit en verdeel het in stukken.

## Mayonaise

Week de saffraandraadjes in de witte port.

Klop in een kom de eidooiers los met de azijn en voeg al kloppend druppelsgewijs de olie toe tot een mooie saus ontstaat.

Voeg de port met saffraan toe.

## Presentatie:

Meng de slasoorten en kruiden in een kom en doe er de dressing over.

Zet een grote rvs ring op de borden.

Vul deze met het sla-kruidenmengsel, druppel er wat met lauw water verdunde mayonaise over en leg er de stukken kreeft op en op de kreeft een toef mayonaise.

Verwijder de ring .

Schenk er wat (met lauw water verdunde) saffraanmayonaise omheen en garneer met een blaadje kervel of iets dergelijks.

Wijnadvies: Sancerre

## JACOBSMOSSELEN MET AVOCADO PASSIEVRUCHTEN EN KARNEMELKSCHUIM

24	st	jacobsmosselen	1	el	mayonaise
5	dl	passievruchtencoulis	2	dl	karnemelk
9	gr	agar-agar	1	dl	slagroom
2	st	avocado's	1/2	bosje	bieslook
1	st	limoen	1	bakje	Shiso purper
200	gr	crème fraîche	1/2	bosje	kervel
			1/4	krop	frisee-sla

- **Coulis:**

Verwarm de vruchtencoulis, voeg eventueel suiker toe als de coulis te zuur is,

Voeg de agar-agar toe en breng aan de kook.

Stort dun uit op de kleine met bakpapier beklede vierkante bakplaat en laat opstijven in de koelkast. (dikte ca 5 mm)

Zorg dat je per bord een vierkant van ca 12 x 12 centimeter hebt dus eventueel uitstorten op twee platen. (maat aanpassen als je een langwerpige bord gebruikt; dan bijv. 8 x 12cm)

- **Avocado's:**

Maak de avocado's schoon en draai het vruchtvlies fijn in de keukenmachine met limoensap naar smaak.

Voeg mayonaise en crème fraîche toe en breng op smaak met peper en zout.

- **Schuim:**

Doe karnemelk en slagroom in een kistje en zet er twee patronen koolzuur op.

Zet koud weg.

- **jacobsmosselen:**

Halveer de jacobsmosselen en bak ze kort aan in arachideolie en kruid met peper en zout.

- **Afwerking:**

Plaats midden op het bord een vierkant van de passievruchtengelei en leg langs de rand een "rolletje" avocadopuree ter lengte van de zijde van het vierkant.

Garneer met shisopurper, korte stukjes bieslook en plukjes frisee-sla.

Leg op de gelei tegen de avocado aan, vier jacobsmosselen op een rij. Werk af met wat karnemelkschuim en wat geplukte kervel.

Wijnadvies: Sancerre

## BOUILLABAISSE

### Ingrediënten:

5	st	kreeften à 600 gram	1	st	tong
6	st	uien	1	st	tarbot
8	st	wortel	5	ons	zalmfilet
3	st	selderij	12	st	scampi
3	st	preien	300	gr	gepelde garnalen
3	st	venkel			
150	gram	tomatenpuree	3	dl	olijfoliemayonaise
		cognac	3	st	knoflooktentjes
		Witte wijn	3	el	tomatenpuree
		Kruidenboeket			
		cayennepeper			
1	bosje	dille			
4	dl	room	1	st	stokbrood
			200	gr.	gemalen kaas

### Bereiding:

(Het voorgerecht kookt de kreeften en bewaart de bouillon, onderstaande bewerking is voor thuis)

Maak een goed gekruide court-bouillon en kook hierin de kreeften.

Haal ze er uit en laat afkoelen en versnijdt ze.

Bewaar de bouillon.

Gebruik het vlees voor de salade van kreeft (gerecht 1) en de koppen voor de bouillabaisse.

Stoof de gesneden ui en wortel aan in een beetje olijfolie samen met de doorgesneden kreeftkoppen, de grotere stukken karkas en de doorgesneden pootjes.

Voeg wat tomatenpuree erbij en laat verder stoven.

Blus af met cognac en witte wijn en voeg een beetje water en room toe.

Voeg het kruidenboeket toe en laat ongeveer een uur zachtjes koken.

Zeef de soep en breng op smaak.

Corrigeer eventueel de dikte.

Versnijdt de ui, wortel, prei en venkel in fijne brunoise en kook ze apart beetgaar in de court-bouillon.

Bereid de verschillende vissoorten voor door ze te fileren, te versnijden en te pochieren.

Maak voor de rouille een beetje olijfoliemayonaise en meng met tomatenpuree, geperste knoflook (veel) en cayennepeper (weinig) op smaak.

Maak kaastoastjes van gesneden stokbrood dat bestrooid wordt met gemalen kaas en gegratineerd onder de grill.

### Presentatie:

Laat de soep juist voor het doorgeven nog even koken en lepel ze in diepe borden.

Verdeel de verschillende vissoorten en groenten over de borden en werk af met een beetje geklopte room en gehakte dille.

Geef kaastoastjes en rouille er apart bij.

BORST VAN WILDE EEND MET MOUSSELINE VAN KWEEPEREN,  
 KOEKJES VAN GEDROOGDE VRUCHTEN EN KAMELWITLOF MET  
 KASTANJES

4	st	wilde eenden	<u>Koekjes</u>		
1	st	wortel	5	st	eiwitten
1	st	uien	50	gram	bloem
		kruidenboeketje	80	gram	honing
		rode wijn	400	gram	zachte boter
		bruine fond	200-250	gram	gehakte
6	st	kweeperen			gedroogde
100	gram	boter			vruchten
200	gram	suiker			
12	st	witlof			
250	gram	gekookte kastanjes			
12	vel	filodeeg			

**Eend:** Haal de bouten en de borsten van de wilde eenden en bewaar ze koel voor later.

**Saus:** Hak de karkassen en stoof ze, samen met een mirepoix van wortel en ui in olijfolie, Voeg een kruidenboeketje toe.

Blus af met rode wijn en bruine fond en laat reduceren.

Steek de saus door een puntzeef.

**Boutjes:** Bak de bouten aan in olijfolie en flambeer met cognac. Bevochtig met rode wijn en voeg er een kruidenboeketje bij en voeg bij saus, die staat te trekken. Laat trekken, tot de boutjes gaar zijn.

Neem de boutjes uit de stoofpot. Haal het vlees van de bouten en hak het fijn. Meng met een beetje saus en breng op smaak.

Zeef de rest van de saus

**Kweeperen:** Maak de kweeperen schoon en ontpit ze. Snijd in grove stukken. Laat ze zachtjes koken met suiker, boter en water. Let op voor droogkoken. Voeg eventueel regelmatig water toe. Zet eventueel op vlamverdeler. Laat zo lang mogelijk zachtjes garen.

Mix de peren en duw door een grove zeef.

**Koekjes:** Meng alle ingrediënten voor de koekjes en laat het deeg opstijven in de koelkast. Het deeg is vloeibaar.

Vorm de koekjes tot stroken van 10x2 cm op een siliconenmatje en bak ze in de oven op 180° C.

**Filodeeg:** Vorm de vellen filodeeg in ringen tot bakjes en bak ze in de oven.

**Kastanjes:** Snijdt de voorgekookte kastanjes in brunoise.

Vorbereiding voor het uitserveren:

Witlof en kastanjes: Snijdt de witlof in julienne en stoof met boter en suiker. Voeg de kastanjes bij het witlof. Breng op smaak met zout en peper en laat karameliseren.

Verdeel het witlof/kastanjemengsel kort voor het doorgeven in de filodeegbakjes.

Eendenfilets: Bak de filets op een groot vuur tot mooi rosé. Snijdt in nootjes.

Presentatie:

Plaats links bovenaan een warm bord een ring en vul met mousseline van kweeperen.

Zet er naast een filodeegbakje met witlofmengsel. Leg daar bovenop een koekje.

Leg daaronder een hoopje fijngehakt vlees (dit kan ook aan de filodeegbakjes worden toegevoegd) en de nootjes van de borsten.

Nappeer met een beetje saus.

Wijnadvies: Gigondas of castel del Remei



ROOMIJS VAN BRAMEN MET EEN TAARTJE VAN GEFLAMBEERDE  
APPEL MET ROZIJN EN HAZELNOOT EN EEN STROOP VAN BRAMEN  
MET ORANJEBLOESEM

500	gr	bramen	3	st	jonagold
1	dl	oranjebloesemwater	5	cl	calvados
1/4	bosje	munt	100	gr	rozijnen
0,5	dl	frambozenlikeur	50	gr	hazelnooten
1/4	li	melk	1/4	bosje	koriander
1/4	li	room			
200	gr	suiker	3	st	eiwitten
4	st	eidooiers	100	gr	poedersuiker
			100	gr	bloem
			60	gr	boter

- **Taartje van geflambeerde appel:**

Schil de appels en verwijder het klokhuis, snijd de appels in fijne blokjes. Wel de rozijnen in wat water, rooster de hazelnooten kort in een droge koekenpan.

Kleur de appelblokjes in een pan met wat boter en giet er de calvados over en flambeer.

Voeg de rozijnen en de grof gehakte hazelnooten toe en ca. 15 blaadjes fijngesneden koriander.

- **Bramen coulis:**

Maak de bramen schoon. Voeg 100 gram suiker samen met een beetje water in een pan en kook tot een suikersiroop. Voeg de bramen toe en laat deze meekoken tot ze zacht zijn. (**houd wat bramen apart voor de garnering**) Pureer vervolgens met de staafmixer tot een gladde coulis.

- **Stroop van bramen met oranjebloesem:**

Neem 1/3 deel van de bramen coulis en voeg hier 1 dl oranjebloesemwater aan toe. Laat dit inkoken tot een stroop.

- **Roomijs van bramen:**

Breng de melk en de room aan de kook.

Klop de dooiers met 100 gram suiker luchtig en giet er de hete vloeistof op. Verwarm tot maximaal 80 graden en roer met een houten lepel tot de vla wat dikker wordt. Giet over in een koude bak en laat afkoelen.

Voeg 2/3 van de bramen coulis bij. Verwarm de frambozenlikeur tot de alcohol verdampt is en voeg bij de vla.

Draai in de machine tot ijs.

- **Tuilespiraal:**

De eiwitten met de poedersuiker stijf slaan.

De boter smelten.

De bloem luchtig door het mengsel mengen en de gesmolten boter er doorheen roeren tot een glad deeg. 30 minuten in de koelkast afkoelen.

Op een bakplaat strookjes deeg spuiten en goudgeel bakken in een oven van 200 graden.

Direct nadat het uit de oven komt de stroken op een stok tot spiralen of een andere langwerpige fantasie vormen.

- **Afwerking:**

Maak met behulp van een ring van ca. 5 cm een taartje van de appels, garneer dit met wat munt. Plaats daarnaast een quenelle ijs op wat poedersuiker (*voorkomt wegglijden*).

Leg dwars over het taartje en op het ijs de spiraal van tuilledeeg. garneer met de bramen en werk af met de bramenstroop.