

MENU APRIL 2010

<|>

AARDAPPEL "MOSCOVITE" MET BLANKE BOTERSAUS

<>

CYLINDER VAN LENTEGROENTEN EN KWARTEL MET ZEEKRAAL EN
GEBAKKEN KWARTELEI

<>

MAISROOMSOEP MET GEROOKTE PALING

<>

VARKENSHAAS AARDAPPELMANDJE MET ASPERGES
EN PAKSOI MET SESAM

<>

DUO VAN CHOCOLADEMOUSSE MET AARDBEIEN EN MANGOCOULIS
MET FRUITGARNITUUR

AARDAPPEL "MOSCOVITE" MET BLANKE BOTERSAUS

Ingrediënten:

6	stuks	Roseval aardappelen	<u>Botersaus</u>
3	el	gehakte kervel	1½ dl visbouillon
3	el	gehakte dille	1½ dl witte wijn
6	el	gehakte peterselie	75 gr. fijngesneden sjalotten
3	el	gehakte bieslook	1½ dl room
6	stuks	langoustines	175 gr koude boter
		peper, zout, nootmuskaat	in blokjes
		zalmeitjes	peper en zout
			cayennepeper

Aardappelen

Kook de aardappelen in de schil gaar.

Snijd de "kontjes" eraf.

Hol ze uit zodat er tonnetjes ontstaan (laat een dunne bodem zitten).

Meng het aardappelkruim met de rest van de ingrediënten en wat

Boter en/of room en doe het in een spuitzak met een gekartelde spuitmond.

Vul er de uitgeholde aardappelen mee zodanig mee dat de inhoud boven het tonnetje uitsteekt.

Leg ze op een bakplaat met silpat en dek ze af met alu foli.

Zet in een matig warme oven om ze warm te houden.

Pel de langoustines, maar laat de staartjes er aan zitten.

Haal het darmkanaal er uit.

Bak ze kort voor het uitserveren snel op de grillplaat en kruid met peper en zout.

Blanke botersaus

Breng de witte wijn met de visbouillon en de sjalotjes aan de kook.

Kook in tot de helft en voeg de room toe.

Kook weer in tot de helft en klop er kort voor het uitserveren de koude boter door.

Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout.

Presentatie:

Zet een tonnetje op een warm bord en leg op elke aardappel een schepje zalmeitjes en een langoustine.

Schenk de botersaus er omheen.

Versier met een takje dille

Wijnadvies: Bourgogne Les Herbeux

CYLINDER VAN LENTEGROENTEN EN KWARTEL MET ZEEKRAAL EN GEBAKKEN KWARTELEI

Cilinder:

4		kwartels
300	gram	wortel
12	takje	selderij
300	gr	peultjes
750	ml	gevogelbouillon
8	bl	gelatine
30	gr	boter
		peper en zout

Dressing:

1	bosje	waterkers
2	dl	room
2	el	witte balsamico-azijn

Afwerking:

200	gr	zeekraal
1		sjalot
12		kwarteleitjes
40	gr	boter
		paprikapoeder

Cilinder: Neem een metalen cilinder. Trek aan de onderzijde plasticfolie glad en plak dit aan de buitenzijde vast met plakband. (plakband staat in een mandje boven de combistoomoven). Trek zo strak dat de bodem waterdicht wordt. Plaats de cilinders op een dienblad dat in de vriezer past.

Gelatine/bouillon: Laat tegelijkertijd de gelatine weken in een ruime hoeveelheid koud water. Breng de helft van de bouillon aan de kook en los hierin de gelatine op. Haal van het vuur en roer er vervolgens de andere helft (koude) bouillon door. Zet koud weg.

Groenten: reinig de wortel en snijd brunoise (3mm). Blancheer in gezouten water (en/of bouillon). Bewaar het kookvocht. Maak de peultjes schoon en blancheer zeer kort in het blancheewater van de wortel.

Snij de selderij fijn. Meng alle groenten en breng op smaak met pezo.

Kwartel: reinig de kwartel en bestrooi met pezo een binnen- en buitenzijde. Braad ze snel aan in een braadpan in de boter. Plaats ze daarna ongeveer 12 minuten in de oven op 220° en laat ze afkoelen op een koele plaats.

Haal het vlees van de kwartel en snijd het in blokjes (ongeveer 1 cm).

Opbouw cilinder: vul de cilinder met het grootste gedeelte van de koude groenten. Giet de wat lobbiger geworden gelei op de groenten. Zet even terug in de vriezer. Vult vervolgens af met de kwartel en leg wat groenten bovenop. De kwartel mag nog enigszins zichtbaar zijn. Giet de lobbige bouillon weer in de cilinder tot de hoogte van de kwartel.

Er dient geen laagje gelei aan de bovenkant te zijn, omdat bij het garneren met de warme zeekraal de gelei te snel vloeibaar wordt.

Plaats de gelei in de koelkast/vriezer en laat volledig opstijven. *Haal de cilinders voldoende tijdig uit de koelkast / vriezer om te laten chamberen. Hierbij kunnen ze al op de borden geplaatst worden, nadat de cilinder is verwijderd.*

Dressing:

Reinig de waterkers en kook deze heel kort in kokend, gezouten water. Laat meteen schrikken in ijskoud water, laat goed uitlekken en mix in de blender met wat van de room. Klop met een garde de room lobbiger en voeg de azijn toe. Meng de waterkerspuree onder de room en breng op smaak met peper en zout.

Afwerking:

Fruit de sjalot kort aan en wok de zeekraal kort. Laat zo nodig uitlekken. Kwarteleitjes: Vet de poffertjespan goed in met olie. Snijd het eitje heel voorzichtig met een puntmesje zonder de dooier te breken. Doe de kwarteleitjes in de poffertjes pan. Verhit een pan met water en zet de poffertjespan kort voor het opdienen op de pan met water. Laat de eitjes garen.

Opmaak: Bedek de cilinders met wat zeekraal en een kwarteleitje en werk af met de dressing en wat paprikapoeder.

Wijnadvies: Poilly Fumé of Viré Clessé

MAISROOMSOEP MET GEROOKTE PALING

Ingrediënten:

2	st	uien	1 ½	ltr	kippenbouillon
4	st.	bleekselderij	3	dl	room
4	cm	wit van prei	80	gram	gerookte paling
700	gram	maïs			zachte boter
2	el	bloem			peper en zout
		bieslook			

Bereiding:

Maak de groenten schoon.

Snijd de uien, selderij en prei in kleine stukjes.

Stoof in de boter en voeg er de maïs en bloem aan toe.

Meng goed.

Giet er de bouillon bij en laat 20 minuten sudderen.

Voeg de room toe en breng aan de kook.

Pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak met peper en zout.

Zeef de soep.

Snijd de paling in sliertjes en verdeel over de borden.

Lepel de soep erover en bestrooi met gehakte bieslook.

DUO VAN CHOCOLADE MET AARDBEIEN EN MANGOCOULIS MET FRUITGARNITUUR

Chocolademousse

6 gesplitste eieren
150 gram suiker
40 gram boter
600 gram pure chocolade

Aardbeien coulis

300 gram aardbeien
200 gram suiker
100 gram water

Mangocoulis

200 gram mango
70 gram water
170 gram suiker

Pure chocolademousse

De chocolade met de boter au bain marie smelten.

De helft van de suiker met 4 eetlepels water tot het stadium slappe bal koken.

Wat laten afkoelen en al kloppend bij de opgeklopte dooiers doen.

De gesmolten chocolade door de dooiers spatelen.

Met de resterende suiker, 4 eetlepels water en de geklopte eierdooiers in de keukenmachine een Italiaanse merengue maken.

Spatel het chocolademengsel door de merengue en laat opstijven in de koeling.

Witte chocolademousse

Week de gelatine in koud water.

Smelt de chocolade au bain marie en los hierin de geweekte, goed uitgeknepen, gelatine in op.

Klop de slagroom lobbig en zet weg tot gebruik. Klop de eiwitten stijf.

Witte chocolademousse

2 st eiwitten
2 st eidooiers
60 gram suiker
200 gram witte chocolade
2 dl slagroom
1 el sinaasappellikeur
1 bl. gelatine

Fruitgarnituur

voorjaarsfruit, zoals
aardbeien
muntblaadjes
wat extra pure chocolade

Klop de eidooiers met 60 gram suiker tot een luchtige massa en voeg de likeur toe.

Spatel eerst voorzichtig de chocolade door de slagroom en spatel er dan het eiwit en het dooiermengsel door.

Laat opstijven in de koeling.

Aardbeien coulis

Breng de ingrediënten aan de kook en laat 15 minuten zachtjes koken.

Pureer met de staafmixer.

Doe de coulis in een spuitflesje en zet koud weg tot gebruik.

Mangocoulis

Maak deze coulis zoals de aardbeien coulis.

Of als er mangocoulis aanwezig is (koeling of vriezer) dan 1½ dl hiervan met wat suiker naar smaak opkoken.

Laat afkoelen.

Afwerking

Smelt de pure chocolade met een klontje boter en voeg, als de massa gesmolten is, wat room toe.

Trek op een groot koud bord een dubbele streep chocolade in het vierkant.

Spuut tussen de strepen om en om aardbeien coulis en mangocoulis

Leg binnen dat vierkant twee ovale bolletjes pure chocolademousse en één ovale bol witte chocolademousse.

Versier het bord verder met het fruitgarnituur en een blaadje munt.

