

MENU SEPTEMBER 2010

<0>

SINT JACOBVRUCHTEN MET GEROOKTE PALING, PREI EN
KAMILLE

^

TARBOT MET STAMPPOTJE VAN ANDIJVIE, CITRUSMOUSSELINE EN
ROERSLA

^

TERRINE VAN GEROOKTE EENDENLEVER, EENDENBORST EN
GEKONFIJTE MAAGJES MET GEMARINEERDE RODE KOOL EN EEN
SAUSJE VAN OUDE PORT MET KRENTENBROOD

^

ROUELLE VAN KONIJN MET PASTINAAK, AARDPEER EN
KNOLSELDERIJ MET EEN BOSBESSENSAUS

^

MOUSSE VAN BRAMEN, SORBET VAN RODE BESSEN EN JASMIJN
MET EEN KLETSKOPJE

SINT JACOBSVRUCHTEN MET GEROOKTE PALING, PREI EN
KAMILLE

| | | | | |
|-----|------------------------|---------|-------------|----------------|
| 12 | Sint-Jacobsvruchten | 50 | gr | boter |
| 1 | gerookte paling | ¼ | ltr | kippenbouillon |
| 1 | preien | ½ | bosje | kervel |
| 2 | soeplepels kamillethee | | | |
| 1 | prei (garnering) | | | |
| | Tempura | | | |
| 400 | gr | roseval | aardappelen | |

Snijd voor de saus de prei doormidden en was ze goed.

Snijd ze fijn en stoof ze samen met de kamillethee aan in de boter.

Bevochtig met de bouillon en breng ze aan de kook.

Zet de saus af zodra ze kookt, draai ze door de blender met de kervel en zeef. (eventueel wat van de resterende puree toevoegen en binden)

Snij van de prei voor garnering een stukken van ca 12 cm en vervolgens in smalle repen. De rest van de prei kan voor de saus worden gebruikt.

Maak een beslag van de tempura (er mogen best klontjes in voorkomen, dat maakt het resultaat na frituren knapperiger).

Frituur de preireepjes. Eerst voorbakken; vlak voor het doorgeven afbakken

Maak een puree van de aardappelen met boter, een eierdooier en pezo

Bak de Sint-Jacobsvruchten en leg er een stukje paling op en geef ze nog even een tikje in de hete oven (een paar minuten op C180°)

Serveer de Sint-Jacobsvruchten op een quenelle aardappelpuree, leg er de groene saus rond en werk af met tempura van prei.

Gebruik eventueel een schelp van de coquilles (magazijn op de kast)

Zet deze vast met een beetje aardappelpuree of een dotje bladerdeeg.

Wijnadvies: Croix Belle

TONG MET STAMPPOTJE VAN ANDIJVIE, CITRUSMOUSSELINE EN ROERSLA

| | | | |
|-----|------------------------|-----|--|
| 3 | kleine tongen | | Mousseline: |
| | boter | 1 | grapefruits (sap van) |
| | olijfolie | 2 | sinaasappels (sap van) + geraspte schil |
| 600 | gr | 1 | fijngesn. sjalotje |
| 300 | gr | 1 | citroen (sap van) + geraspte schil |
| 4 | hardgekookte eieren | | enkele takjes tijm |
| 24 | kleine groene asperges | ½ | rood pepertje |
| 24 | langoustines | | (fijngesnipperd) |
| | | ½ | teen knoflook |
| | | 2 | dl langoustinebouillon |
| | | 2 | eierdooiers |
| | | 150 | gr boter |
| | | ½ | dl olijfolie |

Ontdoe de langoustines van de pantsers en de koppen.
Was de koppen (de zwarte maagjes eruit)

Saus

Verwijder de pitjes van het rode pepertje en snijd fijn.
Stoof voor de saus de sjalot aan met het pepertje en de fijngesneden knoflook.
Voeg de vruchtensappen, de geraspte schillen, de langoustinebouillon en de langoustine schalen en koppen toe en laat de saus zachtjes wat inkoken (15 min).
Zeef de saus en laat verder tot een vierde inkoken (tussendoor proeven of de saus niet te sterk of te zuur wordt!).
Smelt de boter en voeg de olijfolie toe, houdt apart.
Voeg vlak voor het uitserveren de eierdooiers bij het sap en klop ze op een zacht vuurtje op tot een luchtige massa.
Neem ze van het vuur en roer er al draaiende beetje voor beetje de boter met olijfolie door.
Breng de saus op smaak met wat zout en peper.

Asperges

Kort de groene asperges in tot een presenteerbare maat (ca. 10 cm) en schil wat van de stam.

Kook de asperges beetgaar.

Snijd de filets van de tong.

Snijd de andijvie fijn.

Andijvie/aardappelpuree

Maak de aardappelpuree en voeg hieraan een ferme klont roomboter toe.

Kruid met peper en zout..

Snijd de eieren fijn en roer ze samen met de rauwe andijvie door de warme puree. Zet in de bordenwarmkast.

Bak de tongfilets om en om en leg ze in de bordenwarm kast.

Bak intussen de langoustines in hete olie.

Kruid alles naar smaak met peper en zout.

Leg een hoopje andijvie/aardappelpuree op het bord.

Leg daarop het tongfiletje.

Leg de asperges op het tongfiletje.

Leg de gebakken langoustines erbij en garneer af met de saus.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

TERRINE VAN GEROOKTE EENDENLEVER, EENDENBORST EN
GEKONFIJTE MAAGJES MET GEMARINEERDE RODE KOOL EN EEN
SAUSJE VAN OUDE PORT MET KRENTENBROOD

Ingrediënten

| | | | | |
|-----|------|------------------------------|--------|--------------------|
| 300 | gram | gerookte eendenlever | 1,5 dl | rode port |
| 300 | gram | gerookte eendenborst | 3 dl | kalfsjus |
| 300 | gram | gekonfijte eendenmaagjes | 1,5 dl | appelstroop |
| | | | 70 gr | peperkoek |
| ½ | st | krentenbrood (niet gesneden) | | |
| 300 | gram | rode kool | 1 ltr | gevogelte bouillon |
| 3 | st | citroenen | 12 bl | gelatine |
| 150 | gram | suiker | | |
| | | zout en peper | | |

Bereiding

Snijd de rode kool met de mandoline zeer fijn en laat ze marinieren (zo lang mogelijk) in citroensap en kruid met peper, zout en suiker.

Overgiet met olijfolie en bewaar koud.

Week de gelatine en los op in de warm gemaakte bouillon

Bekleed de terrine(s) eerst met plastic folie.

Snijd de eendenborst op de snijmachine tot heel dunne brede plakken, het restant mag smal zijn

Bekleed een terrine met de dunne plakken eendenborstfilet en stapel de eendenlever, de eendenmaagjes en de rest van de eendenborst in laagjes tot de terrine vol is.

Giet na elk laagje wat bouillon met gelatine erop voor voldoende binding

Plaats in de koeling.

Laat voor de saus de port inkoken met de kalfsjus en de appelstroop tot 4 dl en voeg dan de verkruimelde peperkoek er bij.

Mix de saus en steek door een puntzeef.

Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Snijd flinterdunne sneetjes van het krentenbrood (snijmachine) en laat ze drogen in een matig warme oven.

Presentatie

Leg een laagje rode kool op een lauwwarm bord.

Leg hierop een snede van de terrine en garneer met een sneetje krentenbrood.

Schenk hierom heen wat saus.

Wijnadvies: Spätburgunder Theo Minges

ROUELLE VAN KONIJN MET PASTINAAK, AARDPEER EN KNOLSELDERIJ MET EEN BOSBESSENSAUS

Ingrediënten

| | | | | | |
|-------------|---------|--|-----|------|-------------|
| 4 | st | konijnenruggen à 450 gram en twee bouten | | | |
| <u>Saus</u> | | | | | |
| 200 | gram | abatis (= vleesafval van het konijn) | | | |
| 2 | st | eiwit | | | |
| 1 | dl | room | | | |
| | | Peper, zout en nootmuskaat | | | |
| 1 | st | ui | 115 | gram | suiker |
| 2 | t. | knoflook | ¾ | dl | balsamico |
| | | Rest van groenten | 150 | gr. | Boter 9Koud |
| 1 | fl. | kookwijn | | | |
| 16 | plakjes | gerookt spek | | | |
| 3 | st | pastinaak | | | |
| 5 | st | aardpeer | | | |
| ¼ | st | knolselderij | | | |
| 100 | gram | bosbessen kervel | | | |

Bereiding

Fileer de konijnenruggen. Ontdoe de filets van vet en (grove) vliezen. Onder aan het karkas bevindt zich de "sousfilet"; deze wordt samen met het vlees van de bouten gebruikt om een farce te bereiden. Alle grondstoffen voor de farce koelzetten. De konijnen filets overdwars (bijna) doorsnijden en openklappen. De filets verder platdrukken met een vleespletter (batte à viande).

Maak van de karkassen en afsnijdsels een fond als basis voor de saus: bak de karkassen etc. aan in een klontje boter, voeg een fijngesneden ui, twee tenen fijngesneden knoflook en wat reststukken van de groenten toe. Blus af met een fles witte kookwijn (moulloux= licht zoet) en laat tot gebruik zachtjes inkoken.

Het vlees voor de farce afwegen op 200 gram, fijn cutteren met een ijsblokje en zout toevoegen. Dan pas de eiwitten toevoegen met de rest van de specerijen en tot een homogene massa lasten draaien.

Op 't laatst de room kort laten meedraaien. Koud wegzetten.

De helft van de plakjes spek op een stuk plastic folie schikken; daar 2 konijnenfilets opleggen. Afsmaken met zout en peper.

De helft van de farce erop aanbrengen en daarop nogmaals 2 filets leggen. Afsmaken en het geheel oprollen (met behulp van een sushi-matje) in de folie. Hieromheen dubbel alu folie aanbrengen en strak oprollen. Dit nogmaals herhalen met de overige filets. Gedurende 15 minuten stomen en daarna snel afkoelen.

Alle groenten schillen en in brunoise van ½ cm snijden.

Elke groente afzonderlijk afbakken op een matig vuur en goed afsmaken met peper, zout en nootmuskaat.

De suiker verzadigen met water en lichtbruin laten karameliseren; afblussen met de balsamico azijn en de zelfgemaakte sausfond toevoegen.

Afsmaken met zout en peper. Binden met de koude boter.

De rouelles even kort kleuren in boter en opwarmen in de stoomoven tot een kerntemperatuur van 55 graden. De rouelles in tournedos snijden van ca 3 cm dik.

De groenten mengen en kort opwarmen.

Presentatie

Een ring midden op een groot bord zetten en vullen met de groenten.

De ring weghalen en de tournedos op de groenten leggen.

De saus rondom aanbrengen en afwerken met enkele bosbessen.

Het vlees garneren met kervel.

Wijnadvies: Cuvée MR Theo Mingens

MOUSSE VAN BRAMEN, SORBET VAN RODE BESSEN EN JASMIJN
MET EEN KLETSKOPJE

Ingrediënten

Mousse van bramen

100 gram suiker
500 gram verse bramen
8 st gelatineblaadjes à 2 gram
400 gram slagroom

kletskopjes

Sorbet

650 gram water
30 gram jasmijnthee
100 gram glucose
400 gram suiker
850 gram puree van rode bessen

Garnituur

12 trosjes rode bessen
munt
1 st. limoen
in dunne plakjes

Bereiding

Mousse

Verwarm de bramen met de suiker. Pureer en zeef de massa. Verwarm opnieuw en los hierin de geweekte gelatineblaadjes op.
Laat afkoelen en spatel er de halfgeklopte slagroom onder.
Meng alles goed door elkaar, vul er ringen van 5 cm ø mee en bewaar in de koelkast.

Sorbet

Kook het water en laat de thee er ongeveer een kwartier in trekken.
Giet door een puntzeef en laat de glucose in de thee smelten.
Voeg de bessenpuree er bij en laat alles afkoelen.
Draai de sorbet in de sorbetière en bewaar in de diepvries.

Kletskopjes: volgens algemene receptuur (keuken CGZ)

Presentatie

Plaats de ring met de mousse op een bord en haal de ring weg.
Garneer met toef geklopte slagroom & limoen (zestes).
Doe een ijslepel sorbet in een glaasje en steek er een kletskop in.
Garneer af met trosje rode bessen.
Strooi was poedersuiker op het bord.