

NOVEMBER 2010

0\0/0

GEBAKKEN COQUILLE MET PASTINAAKCRÉME

(+)

DUIF MET CHAMPIGNONS, CHIPS VAN SCHORSENEREN EN ACETO
BALSAMICO

(+)

CANTAHARELLENZOEP

(+)

EENDENBOUTJE EN EEN PANNENKOEKJE MET EENDENBORST

(+)

PERENBAVAROIS MET SAMBUCA

Amuse
GEBAKKEN COQUILLE MET PASTINAAKCRÉME

12	coquilles	300	gr	ratte aardappelen	
druppels	truffelolie	500	gr	pastinaak	
100	gr	boter	300	gr	knolselderij
1	l	visfumet	2	teentjesknoflook	
	Fleur de sel	60	gr	volle melk of room	
		60	gr	boter	

Stoom de pastinaken, de knolselderij en de aardappelen apart en haal ze door een zeef (passe vite of pureeknijper).

Meng de purees terwijl ze nog warm zijn met de boter, kruid met PeZo en voeg knoflook toe.

Houd warm.

Saus

Kook de visfumet voor de helft in. Smelt de boter in een pan, voeg de visfumet toe en op het laatste moment een paar druppels truffelolie, kruid af op smaak.

Was de coquilles, bak ze net voor het doorgeven even in een hete pan met wat olie zodat ze een bruin korstje krijgen maar laat ze niet doorslaan.

Leg wat puree in het diepe bord en plaats er de coquilles bovenop en schenk er wat van de saus rond.

Garneer af met een gefrituurde aardappelchip en een drupje truffelolie op de coquille.

Wijnadvies: Croix Ronde

DUIF MET CHAMPIGNONS, CHIPS VAN SCHORSENEREN EN ACETO BALSAMICO

400	gr	groene boontjes	6		duiven
10		lente-uitjes	7	dl	gevogeltefond
		koriander			aceto balsamico
20		champignons			cognac en calvados
20		shiitakes	8		Zeeuwse bintjes
12		schorseneren			reuzel
		melk			takje peterselie

Blancheer de groene boontjes en trek ze in de lengte los.

Snipper de lente-uien.

Hak de koriander fijn.

Snijd de champignons en shiitakes in dobbelsteentjes.

Bak de champignons en shiitakes aan.

Voeg de gesnipperde uitjes toe.

Breng op smaak met peper en zout en voeg op het laatst de gehakte koriander toe.

Schorseneren

Schil de schorseneren in de lengte.

Leg de linten in melk en water om verkleuring te voorkomen.

Bak ze goudgeel in een frituur (180°).

Laat ze kort uitlekken op keukenpapier en breng op smaak met peper en zout.

Vorm 12 bolletjes van de nog hete linten met behulp van keukenpapier.

Duiven

Bestrooi de duiven met peper en zout en bak ze snel rondom goudbruin aan in een braadpan.

Gaar de duiven daarna ca. 10 minuten verder in een oven van 180°C.

Laat de duiven 5 minuten rusten op 50 °C alvorens boutje en borstvlies te fileren van het karkas.

Saus: ontvet een braadpan en plaats terug op het vuur.

Blus af met cognac en calvados.

Voeg de gevogeltefond toe en laat tot de helft inkoken.

Breng op smaak met de aceto balsamico, peper en zout.

Passeer de saus door een zeef.

Laat tot de gewenste dikte inkoken.

Rösti: schaaft de geschilde aardappelen.

Bak kort aan in reuzel en breng op smaak met peper en zout.

Gaar door in een oven van 200°C.

Presentatie

Leg op een vierkant bord in diagonale lijn een borstjes, de schorsenerenlinten en een ring gevuld met een laagje groenten gemengd met de champignons met daarop wat rösti en weer daarop het boutje van de duif.

Garneer met platte peterselie.

Wijnadvies:

CANTHARELLENSOEP

2	st	sjalotjes	2	el	olijfolie
1	teen	knoflook	0,5	dl	witte wijn
400	gr	cantharellen	3	takjes	tijm
350	gr	aardappel	2	st	eidooiers
30	gr	gedroogd eek- hoorntjesbrood	2	dl	room
1,5	li	runderbouillon	12	pl	bladerdeeg

- Week het eekhoorntjesbrood in 1 dl hete bouillon.
Hak de sjalotjes en de knoflook fijn.
Snijd de cantharellen in stukjes, houd enkele mooie exemplaren apart voor de garnering.
Schil de aardappels en snijd ze in blokjes.
- Verhit de olie en fruit de sjalotjes, knoflook, cantharellen, aardappel, tijm en uitgelekte en in stukjes gesneden eekhoorntjesbrood (bewaars het vocht) enkele minuten.
Blus het geheel af met witte wijn.
- Schenk de bouillon en het weekvocht van het eekhoorntjesbrood erbij.
Breng het geheel aan de kook en laat ca. 30 minuten zachtjes trekken.
- Pureer de soep met de staafmixer en giet de soep door een puntzeef.
Breng de soep op smaak met peper en zout.
- Klop de slagroom stijf.

Snijd rondjes uit de plakken bladerdeeg die rondom ca 1 cm groter zijn dan de soepkommen.

Verdeel de soep over de soepkommen en voeg de achtergehouden cantharellen toe.

Schep de slagroom op de soep. Bestrijk de rand van de soepkommen met eigeel en dek iedere kop af met bladerdeeg, druk het deeg goed vast.

Bestrijk de bovenkant van het bladerdeeg met eidooier.

Zet de kommen 20 minuten in een oven van 180°C.

- Serveer de soep direct vanuit de oven. (waarschuw aan tafel dat de soepkommen heet zijn!)

EENDENBOUTJE EN EEN PANNENKOEKJE MET EENDENBORST

Pannenkoekjes:			Voor het boutje:		
1	dl	melk	12		eendenboutjes
4		eieren	50	gr	gehakte cashew- nootjes
300	gr	bloem			gevogeltefond
		Cacaopepper			cacaopepper
		Szeehuan Orange			
4	el	sesamolie			
			Saus:		
6		lenteuitjes	1	borrelglas	Grand Marnier
1		komkommer	4		sinaasappelen
3		eendenfilets	3	dl	sinaasappelsap
2	ltr	gevogeltefond	1		citroen(sap van)
		Hoisinsaus	75	gr	suiker
4	el	sesamzaad	30	gr	boter
50	gr	gehakte cashewnootjes			room

Pannenkoekjes

Maak van de melk, de eieren, de bloem en de sesamolie een beslag en breng op smaak met cacaopepper.

Bak van het beslag 12 dunne pannenkoekjes.

Snijd de lenteui en komkommer in dunne julienne.

Bak de eendenfilets kort en gaar langzaam in de fond(±30 min controleer)

Gebruik de fond van de vorige dag c.q. kookgroep en vul aan tot de filets en de pootjes onder staan.

Trancheer, meng met de lenteui en de komkommer en breng op smaak met de hoisinsaus.

Vul de pannenkoekjes, bestrooi met het sesamzaad en de cashewnootjes, rol strak op en snijd beide uiteinden mooi bij daarna schuin doormidden.

Afgedekt warm houden in bv. bordenwarmer.

Boutjes

Maak het onderste deel van het pootje voor een deel schoon en snijd het bovenste botje uit het boutje.

Snijd het geheel bij en breng in vorm met een stukje bindtouw

Gaar ook de boutjes in de gevogeltefond (±45 min controleer)

Verwijder het grootste deel van het vel breng op smaak met peper en zout.

Regeneer vlak voor het doorgeven in de stoomoven.

Bestrijk de boutjes in met gesmolten boter en druk ze in de fijngehakte cashewnootjes.

Saus:

Schil de sinaasappelen zeer dun (zonder wit) en snijd in zeer dunne julienne. Blancheer ze minstens 2 maal .

Doe het sap, de suiker, de boter, de Grand Marnier en de sinaasappeljulienne in een pan en kook in tot tweederde.

Controleer de saus op zuur/zoet en corrigeer eventueel.

Maak af met een scheut room.

Presentatie

Leg de schuin doorgesneden pannenkoekjes naast elkaar op het bord.

Zet er het eendenboutje rechtop bij.

Giet er wat saus naast en leg hierin enkele partjes uitgesneden sinaasappel.

Garneer met wat gemalen cacaopepper.

Wijnadvies:

Taart
PERENBAVAROIS MET SAMBUCAGELEI STERANIJSSIROOP

		perenchips			espuma
6	st	handperen	1	st	grapefruit
		chocoladebiscuit	1	dl	slagroom
		Volgens algemeen recept + :			gelei
25	gr	cacaopoeder	1	dl	sambuca
			3	dl	suikerwater 1:1
			4	gr	agar-agar
		bavarois			steranijsiroop
7	dl	perenpuree	10	st	steranijs
7	bl	gelatine	20	gr	suiker
4	dl	slagroom	5	dl	witte wijn(zoet)
200	gr	suiker			
	scheutje	Poire Wiliam			
		Crème anglaise			
1	st	vanillestokje			
2	dl	melk			
3	st	eidooiers			
60	gr	suiker			
0,4	dl	koffieroom			

- **Perenchips:** snijd (in de lengte) 36 zo dun mogelijke plakjes uit het midden van de peren. Leg ze op een silipatmatje en laat ze drogen in een oven van ca. 80 °C.
- **Cocoladebiscuit:** volgens algemeen recept en voeg daar 25 gram cacaopoeder aan toe. Bereid twee vierkante bakblikken met een cake dikte van 5 mm

- **Perenbavarois:** verwarm wat van de perenpuree met de suiker en los daar de gelatine in op. Vermeng dit gelatinemengsel met de rest van de perenpuree en zet koud weg tot de perenmassa begint te geleren. Sla de slagroom lobbij. Vouw de lobbige slagroom door het perenmengsel.
- **Opbouw taart:** bekleed de bodem van rechthoekig bakblik (of ovenschaal) met een laag biscuitdeeg. Doe daar een laag bavarois over, vervolgens nog een plak biscuitdeeg en werk af met een laag bavarois. Laat verder opstijven in de koelkast.
- **Gelei:** breng de ingrediënten voor de gelei aan de kook, laat afkoelen en giet over de taart.
- **Siroop:** Karameliseer voor de siroop de suiker met de steranijs. Verwarm de wijn en blus de karamel er mee af. Kook verder in tot een dikke siroop en haal door een fijne zeef.
- **Crème anglaise:** snijd het vanillestokje doormidden en breng het met de melk tegen de kook aan. De eierdooiers met de suiker witschuimig kloppen. Het vanillestokje verwijderen, het merg eruit schrapen en terug bij de melk doen. Schenk de melk al roerend op het eimengsel. Pan terug op een laag vuur zetten en al roerend laten binden. Va het vuur de koffieroom erdoor roeren en zo nodig de vla zeven.
- **Espuma:** pers de grapefruit uit, je hebt 1 dl sap nodig. Verwarm het sap, laat afkoelen en vermeng met de slagroom en de **crème anglaise**. Giet dit in een sifon en draai er een patroon op.
- **Uitserveren:** snijd de taart in 12 mooie rechthoekige stroken van ca. 4 bij 10 cm. Plaats deze op een vierkant bord. Steek in ieder taartje aan een lange zijde **3 peerchips** in de taart (*Wacht hiermee tot het uitserveren anders vallen de peerplakjes slap!*). Spuit twee toeven **espuma** aan beide kopse kanten van het taartje. Leg een lange strook **siroop** evenwijdig aan de andere lange zijde van het taartje.