

**FEBRUARI 2011**

0\*0

BAVAROIS VAN ROQUEFORT MET DRUIVEN EN WALNOTEN

+

IN SCHELP GEGAARDE COQUILLES

+

GEGRATINEERDE ZEEDUIVEL MET GEMBERKORST OP EEN BEDJE VAN  
BONTE ROERBAKGROENTE

+

GEPOCHEERDE REEBOK

+

MANGOPARFAIT MET EEN WARM TAARTJE VAN CHOCOLA EN  
GEMARINEERD FRUIT

## BAVAROIS VAN ROQUEFORT MET DRUIVEN EN WALNOTEN

500	gr	druiven
200	gr	roquefort
5	dl	room
200	gr	gepelde walnoten
3	st	gelatineblaadjes

Laat de gelatineblaadjes weken in wat koud water.  
Snij de druiven doormidden en verwijder de pitjes, leg 12 druiven apart.  
Snij de andere halve druiven nogmaals in tweeën.

Snij de kaas in kleine stukjes, doe ze in een pan en verwarm ze met de **helft** van de room.

Roer goed door zodat er een homogeen mengsel ontstaat.

Haal de pan van het vuur.

Giet het mengsel in een hoge maatbeker en zet hierin even de Beamix.

Giet het mengsel in een schaal.

Knijp de gelatine uit en roer door het mengsel.

Laat goed afkoelen.

Voeg de in stukjes gesneden druiven aan dit mengsel toe.

Klop de **rest** van de room tot stevige slagroom en spatel die voorzichtig door het mengsel, breng op smaak met peper en zout.

Giet het mengsel als het lobbijg wordt in de glaasjes, zonder ze helemaal te vullen.

Zet koel weg om verder op te stijven.

Hak de walnoten met een mes, leg op elke bavarois een dun laagje walnoot als een crumble en versier met een druif.

Wijnadvies: Les Herbeux of Rully

## GEGRATINEERDE ZEEDUIVEL MET GEMBERKORST OP EEN BEDJE VAN BONTE ROERBAKGROENTE

### Kruimmengsel

125 gr verse gember  
4 sn geroosterd brood  
150 gr zachte boter  
sap van 1 limoen  
zout  
versgemalen peper

### Groenten

250 gr peultjes  
2 wortels  
4 stengels jonge prei  
1 stronk paksoi  
150 gr taugé  
12 minimaïskolfjes

850 gr zeeduivelfilet **(of hele zeeduivels die we zelf fileren)**  
4 el limoenolie  
3 el sesamololie  
2 tl gele currypasta  
2 dl ongezoete kokosmelk  
suiker

### Kruimmengsel

Schil de gember en rasp hem fijn.  
Snijd het brood in blokjes en maal die fijn in de keukenmachine.  
Klop de boter schuimig met de gember en het limoensap.  
Doe het broodkruim erbij en roer het geheel glad.  
Breng het mengsel op smaak met zout en peper.

### Groenten

Maak de peultjes schoon en snijd ze schuin doormidden.  
Schil de wortels en snijd ze in schuine plakjes.  
Was de preien en snijd ze in stukjes.  
Snijd de paksoi in reepjes van circa 2 cm breed.  
Snij de maïskolfjes in vieren.

### Zeeduivelfilets

Spoel de visfilets schoon, dep ze droog en bestrooi ze met peper en zout.  
Verhit de limoenolie en bak de visfilets aan beide kanten circa 4 minuten.  
Neem de filets uit de pan, laat ze iets afkoelen en bestrijk ze dan met een laagje van het kruimmengsel (ongeveer 5 mm).  
Verward de grill voor.  
Verhit de sesamololie in een wok.  
Roerbak eerst kort de wortels en de maïskolven op hoog vuur.  
Voeg dan de peultjes en de prei toe en schep er tot slot de taugé, paksoi en currypasta door.  
Schenk de kokosmelk erbij, laat het geheel nog even koken en breng het op smaak met zout, peper en suiker.  
Zet de zeeduivelfilets 2-3 minuten in de grill tot de korst goudbruin is.

### **Presentatie**

Snijd de vis in 12 stukken en leg ze op de roerbakgroenten.

Wijnsuggestie: Rully

## IN DE SCHELP GEGAARDE SINT-JAKOBSVRUCHT MET PASTINAACKRÈME EN GEBAKKEN KALFSSUKADE

### Ingrediënten

12	st	grote Sint Jakobsschelpen
4	st	pastinaken
300	gram	kalfssukade
		Fleur de sel
		Fijngehakte peterselie
4	dl	volle melk
100	gram	roomboter in klontjes
160	gram	brunoise van knolselderij
2	el	fijngehakte tijm
150	gram	gesneden groente (prei, wortel, ui)
2	dl	rode wijn
8	dl	kalfsfond
		Olijfolie
60	gram	truffeljus
400	gram	grof zeezout.

### Bereiding

Open de Sint Jakobsschelpen, laat de schelphelften aan elkaar zitten en haal de vruchten eruit. Ontdoe de vruchten van het oranje koraal, breng ze op smaak met fleur de sel, peper en gehakte peterselie en beleg ze met plakjes truffel.

Schil de pastinaken, zet ze op het vuur in melk met zout tot ze net onderstaan en dek af met vetvrij papier. Kook de pastinaak zachtjes gaar en maak ze, samen met de boter, fijn in de blender. Breng op smaak.

Blancheer de knolselderij heel kort en spoel ze met koud water.

### **Het volgende deel is, i.v.m. de tijd, al gedaan.**

Kruid de kalfssukade met peper, zout en tijm. Bak de fijngesneden groente kort in een diepe pan, voeg de kalfssukade toe en blus af met de rode wijn en 6 dl kalfsfond. Leng aan met water tot het vlees onderstaat en laat 10 uur trekken op een zacht vuurtje. Haal de kalfssukade uit het kookvocht, verwijder het vet en zet het vlees in de koelkast.

### Vervolg bereiding

Snijd het afgekoelde vlees in fijne brunoise en bak het in hete olijfolie. Giet de olie af, voeg de brunoise van knolselderij toe en breng op smaak met peterselie, zout en peper.

Hak wat truffel fijn en vermeng met de truffeljus en 2 dl kalfsfond.

Spoel de schelpen goed. Vul per persoon een schelp met 1 eetlepel pastinaackrème, 1 sint jakobsvrucht belegd met truffel, wat knolselderij en kalfssukade.

Knijp de schelpen dicht met een wasknijper en gaar ze 8 minuten op 185° C.

Leg ze op grof zeezout op het bord zodat ze niet kunnen omvallen

Wijnadvies: Viré Clessé

## GEPOCHEERDE REEBOKFILET MET GEGRILDE EENDENLEVER EN GEBAKKEN KINGBOLETEN

### Ingrediënten

1.000	gram	reebokfilet	½	st	knolselder
12	st	mooie plakken eendenlever	15	gr	gedr. paddenstoelen
6	st	kingboleten			
1	st	groene kool Olijfolie			
1	t.	knoflook fijngehakt Boter			
8	st	kleine sjalotten			
2	el	sherry azijn			
2	el	sojasaus			
1 1/2	li	kalfsfond			
1/4	bosje	peterselie			

Rol de delen reebokfilet apart op in aluminiumfolie tot rollen van ca 5 cm doorsnede en zet weg. Verwijder de bovenste bladen van de kool. Steek uit de overige bladen 12 rondjes kool met een doorsnede van 8 cm en blancheer ze kort in gezouten water.

Snijd de boleten in 12 plakken. Halveer de plakken in de breedte zodat je een mooi presentabel stuk boleet overhoud. Snijd de overige stukken boleet in blokjes voor verdere verwerking in de saus.

Laat 8 fijngesneden sjalotten konfijten in 4 eetlepels olijfolie tot ze mooi glazig zijn. Voeg de sherry azijn, de sojasaus, de in blokjes gesneden boleet, 15 gram gedroogde paddenstoelen en de kalfsfond toe en laat tot ¼ deel inkoken.

Snijd van de knolselder frieten van ca. 8 cm lang, bak de frieten voor in olie van 160 °C.

### Afwerking

Plaats de reebokfilet in de stoomoven , stel programma in op C2 op 85 °C en de tijd op 10 minuten. Laat de filets hierna ca. 10 minuten rusten in de warmhoudkast.(zorg dat deze niet hoger staat dan 50 °C). Snijd het vlees in 24 plakken van 1 cm dik en plaats terug in de warmhoudkast totdat de borden worden opgemaakt (weer inpakken in alufolie tegen het uitdrogen).

Bak de knolselderfrieten af op 180 °C. En laat uitlekken op keukenpapier.

Breng een tefalpan op temperatuur, bak de eendenlever en breng op smaak met peper en zout.

Zeef de saus, breng op smaak met peper en zout. Schuim de saus op met de Bamix met ca. 50 gram blokjes koude boter

### Presentatie

Leg op een rond warm bord 3 plakjes kool met daarop een plak eendenlever langs de bovenrand. Schik telkens 2 stukjes reebok op de eendenlever. Kruid het vlees met peper en zout.

Plaats de boleten tegenover de reebok en leg de knolselderfriet kruiselings in een rij tussen de reebok en de boleten. Schenk wat saus rondom het vlees. Leg ter garnering enkele plukjes peterselie op de boleten.

Wijnsuggestie: Tohu Pinot Noir

## MANGOPARFAIT MET EEN WARM TAARTJE VAN CHOCOLA EN GEMARINEERD FRUIT

### Parfait:

½	dl	melk
1	dl	room
2		eierdooiers
1		eiwit
35	gr	suiker
10	gr	glucosestroop
1	bl	gelatine
0,75	dl	mangocoulis
½		mango ( <i>zeer fijn gesneden</i> )

### Gemarineerd fruit:

½		mango
3		peren
300	gr	galia meloen
3	el	honing
3	el	passoa likeur
12	bl	munt.

### Parfait

Doe de eierdooiers in een kom en voeg 15 gr suiker toe en klop dit mengsel au bain Marie tot het dik en schuimig is.

Voeg de glucosestroop en het voorgeweekte blaadje gelatine aan dit warme mengsel toe. Laat al roerend afkoelen. Klop de eiwitten met de resterende suiker stijf. Klop de room stijf.

Spatel de stijfgeslagen eiwitten en de geklopte room onder de afgekoelde eierdooiers, roer er de mangocoulis door en vervolgens wat kleingesneden mango

Stort het mengsel in een siliconen bonbon vorm en vries in (*2 bonbons p.p.*).

### Chocoladetaartje (moelleux)

**Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Dat is zeer belangrijk voor het eindresultaat.**

Neem zes hele eieren en zes eidooiers sla deze los en voeg de suiker toe. Sla vervolgens ruban. Zeef de bloem en voeg deze toe aan de ruban geslagen eieren. Klop het geheel goed door tot je een homogene massa krijgt.

Smelt de chocolade samen met de boter au bain Marie en voeg ze voorzichtig toe aan het eimengsel.

Giet het geheel in een gesloten spuitzak. Laat deze afkoelen in de koelkast, zodat het mengsel wat kan opstijven.

Bak de moelleux vlak voor het serveren. Tot zolang kan het beslag in de koelkast blijven liggen.

Laat de (*Zanussi*) oven voorverwarmen op 210°C. Hou de bakplaat apart. Wrijf de binnenzijde van de metalen serveerringen (diameter 7 centimeter) in met een beetje boter en strooi er vervolgens wat bloem over. Dat is belangrijk om de gebakjes later makkelijk los te maken uit de vorm.

Plaats kort voor het opmaken van de borden de ringen op de koude bakplaat, op een vel bakpapier. Spuit dan het beslag in de vormpjes. **Let op: vul elke ring voor 2/3 met het beslag. Het gebak zal rijzen in de oven.** Bak de moelleux vlak voor het serveren 8 à 9 minuten in de oven op 210 °C.

### Gemarineerd fruit

Snijdt het fruit in brunoise en verwarm ondertussen de honing in een pan. Schep het fruit door de warme honing, blus af met de likeur en zet koel weg.

### Presentatie

Plaats een metalen ring met het chocoladetaartje op het dessertbord.  
Maak de gebakjes met een mesje voorzichtig los en verwijder de ring.  
Bestrooi met wat poedersuiker. Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn. **Warm serveren!**

Plaats 2 parfait bonbons per bord naast het chocoladetaartje en werk af met het gemarineerde fruit. Garneer met een blaadje munt.