

MENU APRIL 2011

^O^

(amuse)
GARNALENKROKETJE

_

GEROOKTE SINT JACOBSCHELPEM MET CITROEN-ZEEZOUT EN HANGOP
VAN CHINESE KRAB

_

KLASSIEKE FRANSE UIENSOEP

_

OESTERS VAN SPEEN VARKEN MET JUS EN TARWEGRIESMEEL MET
LENTEUI

_

BABA MET LIMONCELLO, LEMON FINGERMERINGUE EN CAMPARI-
ORANGESORBET

GARNALENKROKETJE

Bouillon

50	gr	Garnalenpellen
½		Spaans pepertje

Vulling

70	gr	roomboter
20	gr	gesnipperde sjalot
90	gr	patentbloem
4	dl	melk
		peper en zeezout
1	dl	room
5	bl	gelatine
3		eierdooiers
400	gr	gepelde garnalen
Scheutje		droge sherry
2	el	peterselie, fijngesneden

Korst

7		eiwitten
2	el	bloem
		fijne paneermeel
		grove paneermeel

Opmaak

3	sn.	casinobrood
		olijfolie
100	gram	garnalen
½	bos	peterselie

Kook voor de bouillon de garnalenpellen en peper in 1,2 dl water.
Laat even koken en schep door een passeerdoek.

Vulling

Laat de boter uitbruisen op middelhoog vuur.
Fruit het sjalotje.
Voeg de bloem toe en roer om tot je een stevige roux hebt

Marineer de 400 gram garnalen 10 minuten in de sherry

Week de gelatine in koud water

Meng in een andere kom melk, bouillon, zeezout, peper en slagroom.
Schenk het melkroommengsel al roerend bij de roux, voeg ook de eierdooiers toe. Dit mengsel heet een **salpicon**

Blijf roeren tot het mengsel “blubt” en goed gaar is (anders explodeert de kroket tijdens het frituren).

Meng, van het vuur af, de gelatine erdoor en voeg de gemarineerde garnalen toe aan de salpicon.

Breng op smaak en voeg de fijngehakte peterselie toe.

Laat de salpicon snel afkoelen en doorkoelen in de koelkast (eerst even in de vriezer)

Kroketten

Druk met de handen de lucht uit de koude salpicon.

Schep ± 65 gram in een ijsknipper en druk goed aan met de hand.

Draai er tussen de handpalmen 24 kleine bolletjes van.

Korst

Leg de bolletjes in het fijne paneermeel en rol met zachte druk in de vorm van een cylinder.

Druk de zijkanten licht aan op het werkblad.

Roer de eiwitten met de bloem schuimend.

Dompel de kroketten erin.

Rol de kroketten door het grove paneermeel.

Laat 1 tot 2 uur rusten (voor thuis: of bewaar maximaal 2 to 3 dagen in de koelkast)

Snijd van de boterhammen 12 reepjes (soldaatjes) en leg ze op een royaal met olijfolie ingesmeerde bakplaat. Keer ze om en zet ze dan in de oven van 180 graden. Als ze lichtbruin zijn keer ze dan nog even om.
Haal de topjes van de peterselie; was en droog ze.

Afwerking

Frituur de kroketten 2 tot 3 minuten op 180°C. Frituur hierna de peterselie.

Presentatie

Leg 2 kroketjes op een warm bord. Leg hierbij een soldaatje en bestrooi dit met garnalen en de gefrituurde peterselie.

Wijnadvies: Pouilly Fumé of Viré Clessé

GEROOKTE SINT JACOBSSCHELPEN MET CITROEN-ZEEZOUT EN HANGOP
VAN CHINESE KRAB

3	st	citroenen			garnering
40	gr	grof zeezout			
5	dl	Balsamico azijn	12	st	groene mini asperges
24	st	jacobsmosselen	3	st	schorseneren
			2	st	rode paprika
8	dl	volle yoghurt	1	st	komkommer
120	gr	(chinees) krabvlees	200	gr	gemengde sla
3	dl	schaaldierenfumet			

Hangop:

Schep de yoghurt in een kaasdoek boven een vergiet. Zet er iets zwaars op en laat uitlekken. Laat de schaaldierenfumet tot 1/4 deel inkoken. Meng de hangop met het krabvlees en de ingekookte schaaldierenfumet. Breng op smaak met peper en zout

Citroenen:

Boen de citroenen schoon onder een hete kraan en schil de schil er dun af. Droog de schillen in een oven van 70 °C. Maal de schil in de keukenmachine en vermeng met het zeezout.

Jacobsmosselen:

Droog de Jacobsmosselen met wat keuken papier af en rook ze 7 minuten in een rookoven. Laat afkoelen.

Balsamicosiroop:

Kook de balsamico azijn in tot 1 dl. Klop vlak voor het uitserveren enkele lepels olijfolie door de balsamicosiroop.

Garnituur:

Snij op de snijmachine de schorseneren in dunne plakken en frituur deze. Direct na het uitlekken de schorseneren rondom een steel van een pollepel tot spiralen draaien.

De asperges beetgaar koken.

Snij met een zesteur dunne, lange repen uit de rode paprika's.

Maak van de komkommer lange komkommerlinten.

Maak de gemengde sla aan met olie en azijn, peper en zout.

Uitserveren:

Leg een pluk gemengde sla op de borden.

Bak de jacobsmosselen (zonder peper en zout!) nog even om en om in een koekenpan in wat hete olijfolie. Leg ze op de borden en bestrooi ze met wat citroenzout.

Schep de krabhangop ernaast, sprenkel de balsamicosiroop er omheen en garneer het gerecht met de asperges, komkommerlinten, paprikaslingers en schorseneerspiralen.

Wijnadvies: Les Herbeux of Croix ronde

KLASSIEKE FRANSE UIENSOEP

Ingrediënten

100	gram	boter
1 ½	kg	uien in dunne ringen gesneden
4	t.	knoflook, fijngehakt
90	gram	bloem
4	liter	kippenbouillon
5	dl	witte wijn
2	st	laurierblaadjes
4	takjes	tijm
		zout en peper
24	sn	stokbrood
200	gram	gruyère, geraspt

Bereiding

Smelt de boter in een pan met dikke bodem en voeg de ui toe. Bak de ui op een laag vuur, onder af en toe roeren, 25 minuten of totdat de uien diep goudbruin zijn en beginnen te karameliseren.

Voeg knoflook en bloem toe en blijf 2 minuten roeren. Voeg nu langzaam en al roerend de bouillon en de wijn toe en breng aan de kook. Voeg het laurierblad en de takjes tijm toe en breng op smaak met peper en zout.

Doe een deksel op de pan en laat 25 minuten zachtjes pruttelen. Verwijder het laurierblad en de tijm en proef of de soep goed op smaak is.

Rooster de sneetjes stokbrood, verdeel ze over de soepkommen en schep de soep erover. Bestrooi met geraspte gruyère en zet de soep onder de grill tot de kaas goudbruin en gesmolten is.

Dien onmiddellijk op.

OESTERS VAN SPEENVARKEN MET JUS EN EEN PARELGORTTAARTJE MET
LENTEUI EN PAPRIKA

2000	gr	ribstuk	150	gr	lente-ui
150	gr	Witte ui	1	st	rode paprika
8	te	knoflook	100	gr	Koriander (vers)
1	st	bleekselderijstengel	3	takjes	tijm
3	bl	salie + 2 bl laurier	1	takje	salie
100	gr	wortel			courgettegratin
50	gr	tomatenpuree	1	st	rode paprika
8	dl	gevogeltefond	150	gr	tomaat
bonencoulis			1	st	courgette
200	gr	witte bonen in pot	150	gr	knolselderij
10	te	knoflook	1	st	sjalot
150	gr	ui			
60	gr	gerookte ham	25	gr	groene olijven zonder pit
2,5	dl	room			
		oregano	125	gr	Chimay-kaas
parelgort					
350	gr	parelgort (±10 uur weken)			

voorbereiding:

Snij de wortel, witte ui en bleekselderij fijn.

Snijd de oesters van het ribstuk, bewaar de afsnijdsels.

Basisfond: kleur de afsnijdsels in een gietstalen pan in een oven van 200 °C. Voeg wanneer ze goed bruin zijn de wortel, 150 gram witte ui en de bleekselderij toe. Laat de groenten lichtjes kleuren. Haal uit de oven, voeg de tomatenpuree, tijm, 2 blaadjes laurier, de knoflook en 3 blaadjes salie toe en bevochtig met 8 dl gevogeltefond. Meng goed en roer de

aanbaksels goed los. Breng aan de kook en laat anderhalf uur zachtjes trekken. Giet door een puntzeef en zet apart.

Bonencoulis: fruit 150 gr ui in 40 gram boter. Laat de bonen goed uitlekken, doe de knoflook en de plakken ham erbij en bevochtig met 7 dl gevogelte fond. Breng aan de kook en laat 30 minuten koken op een zacht vuur. Mix fijn in een keukenmachine. Doe opnieuw in een pan, voeg de room toe en een snuf gedroogde oregano. Laat zachtjes trekken gedurende 10 minuten. Giet door een bolzeef, kruid met peper en zout en zet apart. Eventueel verdunnen met wat van de basisfond en wat water.

Parelgort: Hak de lente-ui fijn. Ontvel de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd in fijne brunoise. Blancheer, laat schrikken en laat goed uitlekken. Kook het parelgort volgens aanwijzingen op de verpakking. Meng de gort met 4 eetlepels olijfolie, de lente-ui, de brunoise van paprika en de fijngehakte koriander. Kruid met peper en zout en zet apart.

Courgettegratin: Hak de olijven fijn. Snijd de rode paprika in fijne julienne, blancheer, laat schrikken en goed uitlekken. Ontvel de tomaten en verwijder de zaadlijsten, snijdt de tomaten, de courgette en de knolselderij in grove julienne. Rasp de kaas.

Bak de ui, courgette en de knolselderij in olijfolie, doe er vervolgens de paprika bij en eindig met de tomaten en de olijven. Kruid met peper en zout. Maak op een bakplaat op een silipatmatje twaalf hoopjes van dit mengsel(event. in een stalen ring) en bestrooi met geraspte kaas. Zet apart.

Afwerking:

Kruid het vlees met peper en zout en kleur het aan alle kanten in gebruikte boter. Laat ca 30 minuten verder garen in een oven van 200 °C tot een kerntemperatuur van 55 °C. Bedruip het vlees regelmatig met braadvocht. Haal het vlees uit de pan en houd warm. Degraisseer en deglaceer de pan met de basisfond en laat zachtjes inkoken. Bind met wat maïzena en monteer de saus met 50 gram boter. Kruid met peper en zout.

Warm de parelgort op in de magnetron.

Warm de bonencoulis op.

Snijdt het speenvarken in plakken en doe het braadvocht bij de saus.

Laat de courgetterondjes gratineren onder de salamander.

Schik een courgetterondje bovenaan een warm bord en plaats met behulp van een ring een taartje van parelgort in het midden, schik de plakjes speenvarken op het bord en nappeer met de saus, lepel de coulis tussen de oesters en het gorttaartje en marmer met wat saus.

Wijnadvies: Tohu Pinot noir of Castel del Remei

BABA MET RUM, LEMON FINGERMERINGUE EN CAMPARI-
ORANGESORBET

Siroop:

½ l water
520 gr kristalsuiker
scheutje rum

Deeg:

1 dl melk
14 gr verse gist
500 gr bloem
6 eieren
10 gr zout
12 gr kristalsuiker
150 gr boter

Zanddeeg:

150 gr boter
70 gr suiker
1 ei
250 gr bloem
1 p. vanillesuiker
snufje zout

24 st frambozen

De siroop

Doe het water en de suiker in een steelpan en laat even doorkoken. Breng op smaak met rum.

Citroencrème:

4 citroenen
250 gr boter
6 eieren
350 gr kristalsuiker

Italiaanse schuim:

0,5 dl water
150 gr suiker
75 gr eiwit

Sorbet:

3 dl sinaasappelsap
200 gr suikersiroop *(op basis van 200 gr kristalsuiker en 140 gr water)*
1 dl Campari
sap van 1 citroen

Koekje:

25 gr hazelnootboter
2½ dl sinaasappelsap
65 gr poedersuiker
15 gr bloem

Het deeg

Giet de lauwe melk in een mengkom en los de gist erin op.

Voeg bloem toe tot je een slap papje krijgt.

Strooi de rest van de bloem over het mengsel, zonder te mengen.

Zet de mengkom op een warme plaats (in de rijskast) en laat het deeg rijzen tot het openbarst (niet warmer dan 26°C).

Voeg de eieren, het zout, de kristalsuiker en de zachte boter toe en meng tot een zacht elastisch deeg.

Laat het deeg afgedekt met een schone doek 20 à 30 minuten rijzen.

Boter de tulbandvormpjes in en vul ze voor 2/3 met het deeg. Laat ze opnieuw rijzen.

Bak de baba's 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C.

Ontvorm ze en laat ze uitdampen op een rooster.

Warm de siroop tot 80° C.

Drenk de nog lauwe baba's in de warme siroop.

Plaats ze op een rooster en laat ze uitlekken.

Zanddeeg

Snijd de koude boter in stukken en meng tot een zachte zalf.

Meng de suiker, de vanillesuiker en het zout eronder.

Voeg het ei toe en meng goed.

Voeg de bloem toe en werk het kort door zodat het deeg niet gaat rekken.

Verdeel in 12 porties, verpak het in plasticfolie en laat het minstens een uur rusten in de koelkast.

Rol het uit met de deegrol (3 mm dik).

Strooi niet te veel bloem op het werkblad om te vermijden dat het deeg gaat uitdrogen.

Boter de rechthoekige vormen van 2x2x8 cm in en bekleed ze met het deeg.

Bak het deeg goudgeel in een voorverwarmde oven van 175°.

Haal uit de vorm en laat afkoelen.

Citroencrème

Rasp de citroenen, pers ze uit en zeef het sap.
Doe de boter, de citroenrasp en het sap in een sauspan en breng aan de kook.
Doe de eieren en suiker in een mengkom en klop los.
Giet de warme vloeistof over de eieren en klop terug los.
Zet de pan op het vuur en breng het mengsel al kloppend aan de kook.
Neem de pan van het vuur, giet de warme crème over het zanddeeg en laat opstijven in de koeling.

Italiaanse schuim

Doe het water met 100 gr suiker in een steelpan en kook tot 121°C.
Meet de temperatuur met een suikerthermometer.
Klop de eiwitten op en voeg de overige 50 gr suiker toe.
Laat het toestel verder doorkloppen en voeg langzaam de warme suikersiroop toe. Klop het schuim verder op tot het koud is.
Bewaar het koel.

Sorbet

Meng alle ingrediënten en duw ze door een fijne zeef.
Draai tot sorbet in de ijsmachine.
Zet de sorbet in de diepvriezer.

Koekje

Laat de boter smelten tot hazelnootboter (wat betreft kleur).
Doe het sinaasappelsap en de boter in een mengkom en spatel de poedersuiker eronder.
Schud de bloem door een bloemzeef en spatel ze onder het beslag.
Strijk het beslag met een paletmes uit in een sjabloon op een bakmatje.
Bak de koekjes op 180°C tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de oven en geef ze meteen de gewenste vorm.

Afwerking:

Doe het Italiaanse schuim in een spuitzak met spuitmondje en spuit het over het zanddeeg gevuld met citroencrème.
Brand het schuim mooi bruin met een brander.
Leg de baba op een bord en schep er een bolletje sorbet in.
Plaats het gebakje met citroencrème ernaast.
Werk af met een koekje en een paar frambozen.