

NU SEPTEMBER 2011

(:)

TARTAAR VAN SCAMPISTAARTEN MET TOMATADE EN GELEI VAN GELE
KERSTOMATEN

><

CILINDER VAN AARDAPPEL MET AARDAPPEL-ESPUMA, LANGOUSTINE EN
ZWEZERIK

><

KWARTELFILETS MET GESMOORDE KWARTELPOOTJES EN EEN
BALSAMICO-HONINGSAUS

><

HOENDERFILET GEVULD MET TRUFFELTAPANADE

><

CHAMPAGNESOUFFLÉ MET RODE VRUCHTEN EN FRAMBOZENSORBETIJS

TARTAAR VAN SCAMPISTAARTEN MET TOMATADE EN GELEI VAN GELE
KERSTOMATEN

| | | |
|-----|--------|-------------------------------------|
| 3 | bakjes | gele kerstomaatjes |
| 4 | st | gelatineblaadjes |
| 3 | el | kristalsuiker Pezo |
| 100 | gr | zongedroogde tomaten <u>op olie</u> |
| 5-6 | st. | zwarte olijven (zonder pit) |
| 2/3 | zak | scampistaarten (16/20) |
| ¼ | bosje | basilicum |
| 2 | t. | knoflook |
| 1 | dl | arachideolie |

Knoflookolie.

Snijd twee teentjes knoflook fijn. Verwarm de olie licht.

Voeg na het opwarmen de gesneden knoflook en olie samen en laat trekken en afkoelen.

Zeef de knoflook voor het gebruik eruit.

Pel de scampistaarten, ontdoe ze van het darmkanaal en bak ze in wat knoflookolie.

Laat ze afkoelen en hak ze in tartaar.

Meng de tartaar met 20 blaadjes gehakte basilicum.

Gelei

Mix de gele kerstomaatjes en in de blender met de suiker, zout en peper.

Passeer door een zeef. Verwarm een gedeelte van het tomatensap en voeg er de gelatine bij. Zet afgedekt weg en bewaar koud

Tomatade

De zongedroogde tomaten laten uitlekken. Meng ze in de keukenmachine met (een gedeelte) van de knoflookolie en een beetje van de eigen olie.

De tomatade dient niet te droog, maar ook niet te dun te zijn.

Snijd de zwarte olijven in ringetjes.

Presentatie.

Vul hoge glaasjes met achtereenvolgens: de scampitartaar, tomatengelei en tomatade.

Garneer met een ringetje van zwarte olijven en een takje (blaadje) basilicum.

Wijnadvies: Sancerre

CILINDER VAN AARDAPPEL MET AARDAPPELPUREE, LANGOUSTINE EN ZWEZERIK

Cilinder van aardappel

| | | |
|---|----|---------------------------------|
| 3 | | grote frietaardappelen (bonken) |
| | | Zeezout |
| 3 | el | eiwit |
| | | Siliconenboterspray |

Zwezerik

| | | |
|-----|----|----------|
| 600 | gr | zwezerik |
| 3 | el | bloem |

Langoustine

| | | |
|----|----|--------------|
| 36 | | langoustines |
| 6 | el | bloem |
| 1 | dl | eiwit |
| 10 | el | panko |
| | | Pezo |

Aardappel-espuma

| | | |
|-----|----|------------------------------|
| 900 | gr | kruimige aardappelen |
| 400 | gr | crème fraîche |
| 4½ | dl | kookwater van de aardappelen |
| 150 | gr | boter |
| | | Cress |

Cilinder van aardappel

Schil de aardappel en draai deze door de aardappelspiraalsnijder met het grote mes tot spaghektivormige slierten.

Haal de aardappelslierten door een mengsel van zeezout en eiwit.

Draai vetvrij papier om een hoog stalen vormpje, vouw het uitstekende papier stevig in de onder- en bovenkant van de stalen vorm en srpay er wat siliconenboterspray op.

Draai de slierten aardappelspaghetti om het buisje en duw ze voorzichtig tegen elkaar tot ongeveer 7 cm breedte.

Frituur het geheel op 140°C goudbruin en draai dan voorzichtig de aardappelcilinder van de vorm.

Zwezerik, langoustines en espuma

Pocheer de zwezerik in water met een bouillonblokje beetgaar.

Pel hem, snijd in stukken van ca 4 cm en haal achtereenvolgens door de bloem, eiwit en panko.

Bak af in geklaarde boter

Pel de langoustines en bewaar 12 mooi koppen met scharen.

Paneer de gepelde staarten met bloem, eiwit en panko en frituur deze.

Bestrooi met zout en peper.

Kook de aardappelen gaar in gezouten water, wrijf ze door een fijne zeef en meng met de crème fraîche. Het kookvocht en de boter.

Schenk warm in een spuitzak.

Opmaak

Plaats de aardappelcilinder in het midden van het bord.

Verdeel de gebakken zwezerik over de borden.

Spuit de cilinder vol met de aardappelpuree.

Steek bovenin de aardappel-espuma een langoustinekopje.

Leg aan de rand van het bord 3 gebakken langoustines.

Garneer met enkele blaadjes cress.

Wijnadvies: Revelation Chardonay Pays D'oc

KWARTELFILETS MET GESMOORDE KWARTELPOOTJES EN EEN
BALSAMICO-HONINGSAUS

| | | | | | |
|-----|-----|-----------------|-----|-------|------------------|
| 6 | | kwartels | 350 | gr | arboriorijst |
| 1,4 | dl | olijfolie | 1 | l | gevogeltefond |
| 5 | dl | gevogeltefond | 2 | | sjalotten |
| 2 | dl | witte wijn | 15 | gr | gedr. cèpes |
| 3 ½ | el | balsamico azijn | ¼ | bosje | peterselie |
| 2 | st. | sjalotten | 50 | gr | Parmezaanse kaas |
| 2 | el | honing | | | peper en zout |
| 3 | dl | gevogeltefond | | | |

Bestrooi de kwartels met peper en zout.

Verhit de olie in een braadslee en bak de kwartels rustig en op middelmatig vuur rondom mooi bruin en braad ze in 10 minuten rosé.

Snijd de filets van de karkassen en leg deze op een beboterde bakplaat.

Verwijder de bouten van de karkassen.

Giet al het vet uit de braadslee en fruit hierin de fijngesneden sjalotten.

Blus af met de witte wijn, balsamico en fond.

Voeg ook de honing toe.

Kook in tot er tweederde overblijft.

Zet het vuur dan laag en leg de bouten erin en laat 20 tot 30 minuten zachtjes garen (niet koken!).

Verwijder de boutjes en hou ze warm.

Voeg 2 dl. Gevogeltefond toe en laat het vocht nog iets inkoken, zeef het en bindt de saus zo nodig met xantana. Leg de boutjes er nog even bij.

Verwarm de filets en boutjes in de oven voor 10 minuten op 175°C.

Risotto: (Beginnen met de bereiding ½ uur voor het uitserveren).

Snipper de sjalotten zeer fijn en fruit ze zachtjes in wat olie in een pan met een hoge rand.

Voeg de rijst hieraan toe en bak deze kort zonder de korrels te verbranden.

Voeg dan zoveel fond toe dat de rijst net onder staat.

Wacht totdat de rijst dit vocht heeft opgenomen en houdt vervolgens de rijst vochtig totdat deze gaar is (proef steeds een beetje).

Week de cèpes 5 minuten in wat lauw water voor.

Bak de fijngesneden cèpes voorzichtig in wat olie.

Snij de peterselie fijn.

Rasp de Parmezaanse kaas.

Als de rijst gaar is, van het vuur afhalen en de kaas toevoegen.

Voeg ook de peterselie en de cèpes toe en roer door elkaar.

Let op: de risotto mag niet te droog zijn!

Presentatie:

Plaats in het midden van een rond bord een scheje risotto.

Plaats daar tegen aan een boutje en een borstje.

Giet de saus rondom het gerecht.

Wijnadvies: Minuty Rose

Of: Revelation Cabernet/Merlot (rood)

HOENDERFILET GEVULD MET TRUFFELTAPANADE

Truffelsaus:

| | | |
|-----|----|---|
| 3,5 | dl | jus de veau |
| 1 | kg | kipkarkassen |
| 2 | | sjalotten |
| 3 | tn | knoflook |
| 1,5 | dl | vieux |
| 3 | dl | port |
| 3 | dl | rode wijn |
| 0,6 | dl | truffeljus |
| ½ | tl | truffelolie |
| 1 | el | truffeltapenade |
| 70 | gr | roomboter |
| 500 | gr | Tagliatelle (Volgens standaard recept) |

Groenten:

| | | |
|--------|------|--------------------------------|
| 350 | gr | peultjes |
| 1 | bos | lente-uitjes |
| 2 | rode | paprika's |
| 2 | gele | paprika's |
| 3 | tn | knoflook |
| 3 | tk | tijm |
| 1 | tk | rozemarijn |
| 200 | gr | shiitake |
| 9 à 10 | st | filet van parelhoen met vel |
| 30 | gr | truffeltapenade |

Truffelsaus:

Kipkarkassen aanzetten, sjalotten, knoflook en vieux toevoegen. Rode wijn en port toevoegen en tot de helft inkoken.

Jus de veau toevoegen en 1/3 inkoken.

Passeren, truffeljus en tapenade toevoegen en voor het serveren monteren met boter. Evt. wat xantana toevoegen (voorzichtig).

Hoenderfilet:

Het vel aan de zijkant een beetje loswoelen en bestrijken met één volle theelepel truffeltapenade, vel terugleggen en tapenade inmasseren. Bestrooi met zout en peper dan kort aanbakken, laat rusten tot serveren.

Groenten:

1. Peultjes schoonmaken en blancheren, lente-uitjes schoonmaken en in stukjes van 2 cm snijden.

- Paprika's doormidden snijden, zaadlijsten eruit dan in oven op 200 graden, ongeveer 20 minuten blakeren (het vel trekt blaren en kleurt zwart, vervolgen in een glazen schaal doen met plastic folie erover, 5 minuten laten stomen en vervolgens vel eraf trekken en de paprika's in reepjes snijden).
- Knoflook fijn wrijven en met de truffelolie, tijm/rozemarijnblaadjes en 4 theelepels truffeltapenade door elkaar roeren en kort in een pannetje verwarmen.

Shiitake grof snijden en samen met de gesneden lenteuitjes, à la minute bakken.

Tagliatelle: volgens standaard recept

Presentatie:

Blancheer de verse pasta 2 à 3 minuten in kokend water: roer het olie/kruiden/paprikamengsel (3.) door de pasta in een glazen schaal en meng dan de geblancheerde peultjes erdoor.

Pastamengsel en de geblancheerde peultjes 3 minuten in een stoomoven, 150 graden, 50 procent stoom.

Gaar de filets in de oven, 6 minuten op 160 graden, daarna nog 4 minuten onder de grill.

Verdeel de pasta/groenten midden op het bord.

Leg de getrancheerde filet erop en verdeel ruim saus rond het gerecht.

Wijnadvies: Revelation Cabernet /Merlot (rood)

CHAMPAGNESOUFFLÉ MET RODE VRUCHTEN EN FRAMBOZENSORBETIJS

Soufflé:

| | | |
|------|----|---------------------|
| 3,75 | dl | melk |
| 3,75 | dl | champagne |
| 180 | gr | eidooiers |
| 240 | gr | kristalsuiker |
| 45 | gr | bloem |
| 15 | gr | maizena |
| 9 | | eiwitten + |
| 60 | gr | fijne kristalsuiker |

Sorbetijs:

| | | |
|--|----|-----------------|
| ½ | l | frambozencoulis |
| 4 | dl | suikerwater |
| (200 gr suiker, 2 dl water, ½ el glucosestroop) | | |
| 2 | cl | frambozenlikeur |

Garnering: frambozen, aardbeien
bramen, aalbessen etc.
slagroom

De melk verwarmen tot 70° C, de champagne toevoegen en aan de kook brengen..

Een beetje suiker en de eidooiers met de rest van de suiker opslaan.

De bloem en maizena aan het eidooiermengsel toevoegen.

Het hete mengsel van melk en champagne op de opgeslagen eidooiers schenken en goed doorroeren.

Even laten binden op een klein vuur, onder voortdurend roeren.

Daarna laten afkoelen tot ca 7 graden.

De eiwitten stijf slaan met 60 gr suiker en door het afgekoelde beslag spatelen.

De soufflépotjes bestrijken met gesmolten boter, daarna met fijne kristalsuiker bekleden.

De potjes daarna goed uitkloppen.

De postjes voor maximaal ¾ vullen met de soufflevulling en afbakken op 195° C. ca 12 tot 15 minuten, bij voorkeur in een conventionele oven in plaats van een heteluchtoven.

Voor het frambozenorbetijs dienen alle ingrediënten te worden gemengd. Het mengsel opdraaien in de ijsmachine.

Presentatie:

Zet de soufflé in het vormpje in het midden van een bord en dresseer daar het rode fruit omheen.

Leg er een quenelle frambozenorbet bi op een zelfgebakken klets kopje (zie standaard recept).

Voeg aan het geheel een toefje stijf geslagen slagroom toe