

NOVEMBER 2011

^!^

POFFERTJES VAN RATTE-AARDAPPEL

^

LICHT GEGRILDE TARBOT MET EEN SCHUIM VAN ZEEUWSE
MOSSELEN

^

GEKONFIJT EENDENBOUTJE MET TOMATENJAM
FAZANTENPARFAIT EN WILDBOUILLON

^

SAMENSPEL VAN JONGE DUIF EN KROKANTE KALFSZWEZERIK,
BOSPADDESTOELEN EN PUREE VAN ZOETE AARDAPPEL

^

SPECULAASPARFAIT MET ROLBISCUIT EN KANEELSAUS

-*-

POFFERTJES VAN RATTE-AARDAPPEL

36		zilveruitjes	12		kwarteleitjes
		Geklaarde boter			
½	fles	port	12	pl	geitenkaas
50	gr	suiker			(Chèvre)
600	gr	ratte aardappelen	36	st	Babyasperges
1	tl	bakpoeder			
100	gr	bloem			Shiso Green
1½	dl	opgeslagen eiwit room			

Pel de zilveruitjes en zet met geklaarde boter aan in een pan.
Giet over in de kleinste steelpan, giet de port erop tot de uitjes onder staan en voeg de suiker toe.
Laat minimaal een uur trekken of tot 1/3 is verdampt.
Doe dit op heel laag vuur met een sudderplaatje.
(de port mag niet pruttelen anders vallen de uitjes uit elkaar)

Poffertjes

Maak een puree van de aardappelen voeg wat boter toe en wat witte peper en zout.
Meng de warme aardappelpuree met het bakpoeder en de bloem en spatel het eiwit er voorzichtig doorheen. Eventueel afslappen met wat room tot spuitdikte
Vul de luchtige puree af in een spuitzak met glad spuitmondje.
Verwarm de grote koekenpan uit het magazijn met een scheutje geklaarde boter.
Spuit torentjes in de pan druk ze met een natte vinger enigszins plat en bak de poffertjes om en om langzaam goudbruin. Niet te kort, de bloem moet kunnen garen.

Kwarteleitjes

Breng water aan de kook in een hoge pan en zet er een poffertjespan bovenop.
Bestrijk deze met wat olijfolie .
Breek elk kwarteleitje apart in een klein schaaltje en giet ze dan in de poffertjespan. (snijd met een scherp kartelmesje de eitjes tot de helft in zodat de dooiers heel blijven)
Bak de eitjes tot ze net gaar zijn.
Of: pocheer de eitje in water op 80 °C met een scheut azijn. N.B. Pocheer ze vooraf bijna gaar, leg ze op een theedoek en gaar vlak voor het uitserveren nog even in warm water.

Presentatie

Plaats op elk bordje een poffertje, met daarop een plakje geitenkaas en daar bovenop het kwarteleitje, garneer af met de cress.
Decoreer met de geblancheerde groene aspergekopjes en de in port getrokken zilveruitjes.
Druppel er wat van de overgebleven portsaus bij.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

LICHT GEGRILDE TARBOT MET EEN SCHUIM VAN ZEEUWSE MOSSELEN
(restaurant Napoleon Hulst)

Mosselschuim:

2 kg mosselen
peterselie
prei
selderij
ui
peper en zout
2 dl Noilly Prat
2 dl kippenbouillon
4 dl room
30 gr gezouten boter

Tarbot:

2 tarbots à 1 kg (kweek)
500 gr geklaarde boter
1 preiwit (gesnipperd)
1 takje rozemarijn

Aardappel-wortelmousseline:

500 gr kruim. aardappels
gezouten boter
room
1 ei
wittewijnazijn
julienne van
wortel en preiwit
3 gekookt eieren

Opmaak:

300 gr zeekraal
sjalot
aceto balsamico
(ingekookt)
kervel
gedroogde prei

Mosselschuim:

Kook het vocht van de gekookte mosselen, inclusief 2 dl room – maar zonder de boter – sterk in.

Vlak voor het serveren:

Schuim het op met behulp van een staafmixer of cappuccinoschuimertje onder toevoeging van de boter en de resterende 2 dl room.
Blijf kloppen totdat er een stevige schuimlaag ontstaat.
Voeg eventueel nog wat room naar smaak toe.

Tarbot:

Smeer de tarbotfilets in met wat olijfolie en grill ze kort in een grillpan.
Gaar ze verder in de geklaarde boter met het preiwit en het takje rozemarijn op zacht vuur.

Houd de temperatuur onder het kookpunt van de boer.

Het juiste punt van gaarheid is bereikt als de filets licht glazig zijn.

Aardappel-wortelmousseline:

Passeer de gekookte aardappelen door een pureeknijper.

Breng de puree op smaak met gezouten boter, room, ei, peper, zout en een druppel azijn.

Wrijf dit door een bolzeef tot een gladde mousseline.

Meng het geheel met wat geblancheerde wortel, prei (julienne) en wat geprakt gekookt ei.

Opmaak:

Dresseer op een voorverwarmd bord de aardappelmousseline, gekookte mosseltjes en de met sjalot aangezette zeekraal.

Leg hier bovenop de drooggedepte tarbot.

Schep er mosselschuim rond en wat druppels aceto balsamicostroop en eventueel een takje kervel of gedroogde prei.

Wijnadvies: Delphine de Margon

GEKONFIJT EENDENBOUTJE MET TOMATENJAM
FAZANTENPARFAIT EN WILDBOUILLON

fazantenparfait			tomatenjam		
350	gr	fazantendijvlees	250	gr	TastyTom tomaatjes (schoongemaakt)
250	gr	kippenlevers	250	gr	geleisuiker
120	gr	gesmolten boter	1	stengel	sereh
2	st	eieren	1	st	citroen
		rode port(scheutje)	2	st	sinasappel
			1 ½	st	steranijs
6	st	eendenboutjes (canette)	1	st	laurierblad
1000	ml	ganzenvet			bospaddingen- stoelenbouillon
12	takjes	rozemarijn	1	li	wildbouillon
2	takjes	tijm	300	gram	wildmix
					paddenstoelen
1	bl	laurier	12	takjes	platte peterselie

Fazantenparfait:

Fazant: ontbot de rauwe fazantenpootjes. Mix eerst de boutjes in de keukenmachine. Voeg vervolgens alle overige ingrediënten voor de parfait in de keukenmachine en draai ze fijn. Er mag nog structuur inzitten. Kruid met peper en zout.

Noot: verwijder de pezen voor het mixen!! Zet tijdens het schoonmaken alles koud weg. Doe het mengsel over in een klein terrineblik.

Zet het terrineblik in een braadslee en vul deze tot 3/4 van de hoogte van het blik met kokend water.

Zet 60 minuten in een oven van 180 °C, of tot de kerntemperatuur 68 °C is. Haal uit de oven en laat afkoelen in de koelkast.

Eendenboutjes:

Bestrooi de boutjes met peper en zout. Verhit een pan en bak de boutjes eerst op de velkant en vervolgens rondom bruin.

Leg de boutjes in een kleine pan met ganzenvet en de kruiden en laat ze tot uitserveren op laag vuur garen. Dit kan in de oven op circa 100-110 graden. Zorg dat het ganzenvet niet gaat koken.

Voor het uitserveren: ontvel de boutjes. Trek het vlees van de boutjes in grove stukken.

Tomatenjam:

Ontvel de tomaten en snijd ze in kleine blokjes.

Rasp de schil van de citroen en de sinaasappels.

Doe de tomaten in een pan, voeg laurier, het sap van een halve citroen, rasp van de citroen en sinaasappel, de sereh en de steranijs toe. Roer even door.

Breng het geheel aan de kook. Voeg de geleisuiker toe en laat 1 minuut zachtjes doorkoken onder zeer voorzichtig roeren.

Doe het mengsel in een bak en laat zo snel mogelijk afkoelen op ijswater.

Bouillon:

Snijd de paddenstoelen in reepjes, zet er wat weg voor de garnering en voeg de rest toe aan de bouillon, warm de bouillon op en laat 30 minuten trekken, breng op smaak.

Opmaak:

Neem een rechthoekig bord, doe wat tomatenjam in een amuseglaasje en plaats daarin een lauwwarme stukjes eend, garneer af met een takje rozemarijn.

Snijd 12 plakken van de fazantenparfait .

Verdeel de bouillon over 12 kleine kopjes, garneer met wat platte peterselie en reepjes paddenstoel.

Plaats op het bord links het kopje bouillon, in het midden het amuseglaasje en rechts de parfait.

Wijnadvies: Tohu Pinot Noir of Marea Pinot

SAMENSPEL VAN JONGE DUIF EN KROKANTE KALFSZWEZERIK, BOSPADDESTOELEN EN PUREE VAN ZOETE AARDAPPEL

Ingrediënten

6	st	duiven	200	gram	bospaddestoelen
		zout, knoflook en tijm			zout, peper en
		sojasaus			
200	gr	ganzenvet			boter
500	gram	gepocheerde zwezerik	300	gram	peultjes
		zout, peper en boter	150	gram	doperwtjes
			3	st	grote zoete
					aardappels
3	dl	rode port			zout, peper,
1		prei			boter en suiker
3		stengels bleekselderij			
2		uien			
		zout, peper en boter			

Bereiding

Fileer de duiven. Houd de pootjes en de borstfilets apart. Snij de karkassen in grove stukken.

Leg de borstfilets in een marinade van zout, knoflook, tijm en arachideolie en laat deze zo lang mogelijk marinieren

Braad de pootjes rondom bruin in een braadpan. Haal ze uit de pan en plaats ze in een ovenschaal. Bevochtig de pootjes met sojasaus. Voeg hieraan tijm, en knoflook en 200 gram ganzenvet toe. Plaats de pootjes in de (afgedekte) ovenschaal in de oven op een temperatuur van 100 graden Celsius. Laat deze zo lang mogelijk garen.

Saus

Zet de karkassen in een grote braadpan aan in boter en laat deze mooi goudbruin worden. Voeg hieraan de prei, wortel, bleekselderij, tijm en

knoflook toe. Laat dit allemaal even goed meebakken en blus vervolgens af met de port. Voeg hieraan water toe zodat het geheel net onder water staat. Laat de karkassen zo lang mogelijk trekken. Passeer het geheel door een zeef en vang de saus op. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte en monteer af met wat Beurre manie. Breng vervolgens op smaak met peper, zout

Maak de paddenstoelen schoon en bak ze in de boter.
Kruid met peper en zout.

Pocheer de zwezerik in zijn geheel gedurende 10 minuten. Ontvlies de zwezerik en snij deze vervolgens in stukjes van 2 bij 2 centimeter. Vul een plastic zak met wat bloem, peper en zout en doe hier de stukken zwezerik in. Schud dit goed om. Bak de stukjes zwezerik kort voor het uitserveren mooi krokant in wat boter.

Maak de peultjes schoon en blancheer ze. Kook de doperwtjes.
Warm de peultjes en de doperwtjes kort voor het serveren op in een pan met wat boter en een beetje suiker.

Schil de aardappelen en kook gaar.
Pureer en breng op smaak met peper, zout en boter.

Bak de duivenborstfilets goudbruin in wat boter.

Presentatie

Verdeel de puree over de rechthoekige borden en leg er de boutjes op. Schik de groenten ernaast en leg er een filet op.
Meng de bospaddenstoelen met de gebakken zwezerik en leg ze ernaast. Breng de saus in een paar speelse strepen tussen de verschillende gerechten

Wijnadvies:

SPECULAASPARFAIT MET ROLBISCUIT EN KANEELSAUS

Speculaasparfait

3	st	eieren
7	st	eidooiers
200	gram	suiker
8	dl	room, half opgeklopt
5	tl	speculaaskruiden
2	el	pistachenootjes (geroosterd en fijngehakt)
4	el	melkchocolade (zeer fijn gehakt)
10	st	speculaasjes fijn- gemalen
5	st	fijngehakte specu- laasjes om de parfait door te rollen

Speculaasparfait

Verwarm de eieren, eidooiers en suiker au-bain-marie tot 85° C.

Giet de massa in een kom van de kitchen-aid en klop in 5 minuten tot het dubbele volume. In patissiertermen wordt dit "pate a bombe" genoemd.

Voeg aan deze pate a bombe de overige ingrediënten toe, behalve de room. Spatel er tenslotte de room onder.

Leg op de deksels voor de pvc ringen een stukje plasticfolie en doe daarop de ringen

Lepel dit mengsel in een spuitzak en spuit in de ringen tot ong 1/3

Plaats de vormen in de vriezer en haal ze er pas uit als ze bevroren zijn.

Rolbiscuit

5		eieren
150	gram	suiker
150	gram	bloem
3	gram	vanillesuikerl
½	pot	speculaaspasta

Kaneelsaus

75	gram	kaneellikeur
75	gram	speculaaslikeur
80	gram	suiker
2	dl	room, opgeklopt

Kletskopjes

100	gram	poedersuiker
40	gram	bloem
25	gram	geschaafde amandelen
40	gram	zachte boter
		sap van ½ sinaasappel

Verwijder de bevroren parfait voorzichtig uit de vormen en zet ze terug in de vriezer.

Haal ze er uit een half uur voor het uitserveren.

Rol ze in de fijngehakte speculaas en zet ze in de koelkast.

Rolbiscuit

Bereid het biscuitdeeg volgens het baisrecept

Leg en vouw bakpapier op de vierkante bakplaat bakplaat.

Verdeel het biscuitdeeg er gelijkmatig over, niet te dik.

Bak gedurende 6 tot 8 minuten in de oven.

Schuif de biscuit na het bakken onmiddellijk van de bakplaat, draai om op bakpapier en laat afkoelen.

Smeer hem in met speculaaspasta en rol hem strak op.

Zet de rol in de vriezer en laat hem kort invriezen.

Zo kun je er mooie rolletjes van snijden.

Kaneelsaus

Klop de likeuren, dooiers en suiker op in een pan en verwarm tot 85° C.

Giet het mengsel vervolgens in een mengkom.

Leg plastic folie op het mengsel om te voorkomen dat zich een vel vormt en laat afkoelen.

Spatel de opgeklopte room eronder. Bewaar in de koelkast.

Kletskopje

Meng alle ingredienten tot een keendbare massa

Leg bakpapier opeen vierkant bakblik en leg hierop 12 bolletjes deeg ter grote van een knikker endruk deze enigszins plat. Bak in een oven van 175° C 5á 6 minuten tot ze goed bruin zijn. Niet te kort want dan worden ze niet hard en knapperig. Laat afkoelen

Presentatie

Maak met een lepel een diagonale streep op het bord. Snijd 24 plakken van de rollen biscuit en leg ze met de snijkant op een koud vierkant bord. Rol de parfaits door de speculaas en zet er een op het bord. Steek een kletskopje in de parfait.