

MENU DECEMBER 2011



KOUDE ZEEUWSE OESTER MET LANGOUSTINETARTAAR EN  
LAUWWARME ZEEUWSE OESTER MET  
SINAASAPPELSCHIJJES

^\*^

SALADE VAN KREEFT MET CANNELONI VAN RODE TONIJN,  
APPEL EN AVOCADO

^\*^

GEBAKKEN SINT-JAKOBSMOSSELEN MET GROENE-  
KRUIDENSAUS

^\*^

BISQUE DE HOMMARD

^\*^

HERTENFILET MET ARMAGNACSAUS EN EEN BONBON VAN  
GROENE KOOL

^\*^

DRIELUIK VAN KOFFIE

KOUDE ZEEUWSE OESTER MET LANGOUSTINETARTAAR EN  
LAUWWARME ZEEUWSE OESTER MET  
SINAASAPPELSCHIJJES

Ingrediënten

24	st	oesters
24	st	versgepelde langoustinestaarten
1	st	grapefruit
1	st	sinaasappel
20	ml	passievruchtencoulis
20	ml	gembersiroop
30	ml	chardonnay azijn
		extra virgine olijfolie: ongeveer 75 - 100 ml
½	bos	basilicum
150	ml	zonnebloemolie
½	st	limoen (sap van)
		grof zeezout
150	gram	crème fraîche d'Isingy
		kaviaar
		basilicum cress

**Sinaasappel & grapefruit:** Start met de partjes sinaasappel en grapefruit. Ontdoe de sinaasappel en grapefruit van hun schil en snij de partjes uit het vruchtvlees (peler a vif). Leg de partjes op een schaal met plasticfolie en vries ze 2 uur in.

**Oesters:** Open de oesters en vang het vocht op in een pannetje. Zeef vervolgens het vocht en zet klaar voor de vinaigrette.

Ontdoe de oesters van eventueel gruis en zet ze afgedekt koel weg.

Kook 24 oesterschelpen uit nadat ze zijn schoongemaakt.

**Vinaigrette:** Meng passievruchtencoulis, gembersiroop, chardonnay (of witte wijn azijn) met een gedeelte van het mosselvocht. Voeg vervolgens (een gedeelte van) de

olijfolie toe en meng met de bamix. Proef. Voeg olijfolie en eventueel nog wat mosselvocht toe tot een mooie vinaigrette is verkregen. Voeg eventueel wat zout en/of peper toe.

**Basilicumolie:** Blancheer de basilicum kort, maak het in de blender fijn en voeg vervolgens zonnebloemolie toe tot sausdikte; breng op smaak met peper en zout en zet weg.

**Langoustines:** Maak de langoustines schoon. Hak de langoustinestaartjes met een scherp mes tot tartaar. Doe de tartaar in 12 kleine, ronde uitsteekvormen.

**Voor het opdienen:**

- Haal de bevroren partjes sinaasappel en grapefruit uit de vriezer, doe ze in de keukenmachine en hak in korte tijd fijn.
- Verwarm de vinaigrette voorzichtig onder voortdurend roeren. Iets meer dan handwarm. Voeg vlak voor het uitserveren de fijngemaakte sinaasappel en grapefruit toe.
- Vermeng de langoustinetartaar met de basilicumolie, een beetje limoensap en kruid met peper en zout.
- Haal de oesters uit de koelkast. Zet basilicumcress en kaviaar klaar.
- Zet de crème fraîche d'Isingy klaar op smaak gemaakt met pezo.

**Opdienen:**

Leg op elk bord of een langwerpige bord wat grof zeezout en plaats er een koude en een warme oesterschelp op.

Leg in de koude schelp een rondje langoustinetartaar en daarop de koude oester.

Leg een mooie quenelle crème fraîche naast de oester.

Werk af met kaviaar en basilicumcress.

Schenk in de warme oesterschelp de lauwwarme vinaigrette en leg hierin de tweede oester. Schenk aan tafel nog wat vinaigrette in de schelp.

Wijnadvies: Hlun of Tiefenbruner

## SALADE VAN KREEFT MET CANNELONI VAN RODE TONIJN, APPEL EN AVOCADO

### Ingrediënten

900 gram rode tonijn  
peper en zout  
2 st groene appels  
3 st avocado's  
gekonfijte tomaat  
6 st kreeften  
court bouillon  
1.200 gram spinazie  
oliefolie  
balsamico vinaigrette  
mayonaise

Kook de kreeften in de court bouillon, laat even afkoelen en haal het vlees eruit. (Bewaar de karkassen voor de bisque; 4<sup>e</sup> recept)  
Snijd het vlees in plakjes en houd warm  
Bewaar de pootjes als garnituur.

Snijd de tonijn op de snijmachine stand 10 in fijne plakjes en kruid met peper en zout.  
Schil de appel en snijd eveneens op de snijmachine in dunne plakjes. Bewaar tot gebruik in water met citroensap.  
Schil de avocado en snijd het vruchtvlees in dunne plakjes.  
Leg enkele plakken tonijn naast elkaar op folie en beleg de tonijn met schijfjes appel, plakjes avocado en stukjes tomaat.  
Rol strak op en vries kort aan.  
Haal ze kort voor het uitserveren uit de vriezer en snijd er canneloni van (ongeveer 5 cm lang).

Rooster ze lichtjes in een hete grillpan.

Ontdoe de spinazie van de grote nerven en wok ze in hete olijfolie en kruid met peper en zout.

Maak een mayonaise met Bertoli olijfolie (AH)

### Presentatie

Leg wat van de spinazie in een ring op een warm bord met daarop stukjes kreeft.  
Leg daarnaast de canneloni.  
Werk af met Balsamico vinaigrette, mayonaise en de kreeftenpootjes.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

## GEBAKKEN SINT-JAKOBSSMOSELEN MET GROENE- KRUIDENSAUS

24		coquilles
400	gr	worteltjes
200	gr	venkel
4	el	vinaigrette met ciderazijn
100	gr	ontsteelde peterselie
2	dl	olijfolie (of arachideolie)
2	tn	knoflook
2		eierdooiers
1		citroen (sap van)
		Geklaarde boter

Haal de coquilles uit de schelp en ontdoe ze van de ongerechtigheden (in dien vers) spoel de en droog ze (indien vers).

Snijd de vruchten doormidden.

Snijd de knoflook grof en pureer zeer fijn met de peterselie en de olie.

Giet door een fijne puntzeef.

Klop de eierdooiers met de groene olie tot een mayonaise. Kruid met peper en zout en maak op smaak met een scheutje citroensap (de saus mag niet te dik zijn: verdun ze eventueel met een scheutje water).

Maak een vinaigrette met wat olie en ciderazijn (verhouding: 3 delen olie op een deel azijn)

Snijd de worteltjes en de venkel in een fijne julienne en doe met de vinaigrette in een kom.

### Afwerking

Kruid de St Jacobsvruchten met peper en zout.

Klaar de boter en laat de vruchten in de zeer hete boter lichtjes bruin worden in een anti aanbak pan, ca 2 minuten per kant (niet teveel tegelijk in de pan anders komt er te veel vocht uit en worden ze niet bruin). Houd de vruchten warm in de bordenwarm kast.

Meng de wortelen en de venkel nogmaals goed door de vinaigrette en schik in een langwerpige hoopje op de warme borden.

Leg hier de jakobsschelpen bij en lepel er wat braadvocht omheen.

Leg vlak voor het uitserveren wat van de groene-kruidensaus over en naast de jakobsschelpen en serveer uit.

Wijnsuggestie: Delphine de Maron of Croix Ronde

## BISQUE DE HOMMARD

2	st	soepkreeften	1½	ltr	visfumet
2	st	ui			
2	st	wortel			cayennepeper
½	st	selder			kruidenboeket:
		Tomatenspuree			
		=mirepoix:			
100	cl	witte wijn			ui, wortel,
		selderie			
50	cl	cognac			

De kreeft in stukjes hakken en reinigen ( bewaar wat van de staarten voor het garnituur).

De ui, wortel en selderie in grove stukken (mirepoix) snijden.

De zeekreeftstukken en pantsers In zeer warme olijfolie aanbakken .

De mirepoix van groenten toevoegen en even stoven zonder te kleuren.

Met cognac overgieten en flamberen.

Tomatenspuree toevoegen.

De baksappen met witte wijn loskoken (déglacer).

De visfumet toevoegen.

Kruidenboeket (bouquet garni) toevoegen, aan de kook brengen en regelmatig roeren.

Gedurende 45minuten zachtjes laten gaarkoken.

De soep door een puntzeef (chinois) zeven.

Weer aan de kook brengen en afschuimen.

Op smaak brengen met peper, zout en cayennepeper.

Bij het doorgeven met room afwerken.

Het garnituur van kreeftenvlees (in dobbelsteentjes gesneden) toevoegen.

Parfumeren met cognac.

Serveer in kleine soepkoppen of koffiekopjes

## HERTENFILET MET ARMAGNACSAUS EN EEN BONBON VAN GROENE KOOL

120 gram hertenfilet	12 pl	ontbijtspek
0		
tropisch mengsel peperbolletjes	3 st	conference peren
2 st		savooikool
2 st		sjalot
500 gramaardappelen	<b>saus</b>	
12 st	1	liter wildfond wortelen
	2 dl	rode port
12 st	1 dl	Armagnac boter

### **Vlees:**

Klaar 50 gram boter.

Maak zonodig de hertenfilet schoon: verwijder vliezen en pezen.

Kruid het vlees rondom met zout en het tropisch pepermengsel uit de molen. Kleur het vlees rondom bruin in de geklaarde boter.

### **Groentengarnituur:**

Zet een bak ijswater gereed.

Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke blokjes.

Verwijder de buitenste bladeren van de savooikolen.

Neem de volgende bladeren die niet beschadigd zijn totdat je 12 bladeren hebt en kook ze gedurende 2 minuten in gezouten water.

Koel ze af in ijswater en droog en bewaar ze.

Snijd de harde kern uit een van de kolen en snijd fijn.

Snipper de sjalotjes en doe ze in een kookpan.

Voeg de aardappelblokjes erbij, kruid met peper en zout, voeg 2 takjes tijm toe, giet er water op en laat garen onder een deksel.

Voeg na 10 minuten fijngesneden savooikool toe en laat verder gaar koken. Giet af op een vergiet en laat goed uitlekken. Plet daarna de aardappelen en savooikool met een vork tot een puree en bind die met een klontje boter. Breng op smaak

Verdeel de puree over de twaalf bladeren en maak er gelijke bolletjes van.

Zet een bak ijswater gereed.

Schil de worteltjes en snij ze in schuine stukken. Kook ze beetgaar in gezouten water en laat ze afkoelen in het ijswater.

Ontpit de dadels en rol ze in een reepje ontbijtspek.

Plaats ze op een silpatmatje op een bakplaat.

Kook suikerwater van 100 gr suiker, 3 dl water, kaneel en 2 dl rode wijn..

Schil de peren, snijd ze in 4 gelijke stukken, verwijder het klokhuis en pocheer de partjes in de suikersiroop.

### **Saus:**

Doe de wildfond, rode port en Armagnac in een pannetje en laat de vloeistof tot 1/4 inkoken. Breng op smaak en monteer met koude boter.

### **Afwerking:**

Plaats de savooikoolbolletjes samen met de dadels in de oven tot ze warm zijn. Verwarm de worteltjes in wat boter met Grand Marnier.

Zet de hertenfilet in een oven van 160°C en verwarm ze tot een kerntemperatuur van 52°C.

Laat het vlees even rusten, afgedekt onder aluminiumfolie. Snijd in niet te dunne plakken.

Schik de groenten en de dadel op de borden, plaats het getrancheerde vlees ernaast en nappeer met de saus.

Wijnadvies: Castel del Remei Oda Of Révélation Merlot

## DRIELUIK VAN KOFFIE

### **Mokkabavarois:**

3 dl koffie  
6 bl gelatine  
  
100 gr suiker  
1 dl room  
scheutje Kahlua

(recept)

### **Gelei:**

koffie  
2 dl koffie  
20 gr poedersuiker  
2 bl gelatine

### **Garnering:**

Blauwe besjes  
Munt

### **Vanille-ijs**

Maak ijs volgens het algemeen recept (voor 6 personen)

### **Mokkabavarois:**

Los de suiker en de geweekte gelatine op in de warme koffie (niet laten koken) en voeg de Kahlua toe. Laat de massa afkoelen tot het hangend wordt. Spatel nu de lobbige geslagen room erdoor. Lepel de massa in kleine vormpjes. (30 mm cilinders) Deze laten opstijven in de koelkast. *(of laten opvriezen in de vriezer en tijdig er weer uit halen om te chamberen)*

### **Mokkacrème:**

300 gr mascarpone  
80 gr koffiesiroop  
(=2 dl koffie en 6 el suiker)  
140 gr poedersuiker  
Kahlua  
filodeeg

### **IJskoffie:**

12 bolletjes vanilleijs  
  
6 dl sterke  
  
1½ dl Kahlua  
1½ dl Tia Maria  
merg van een vanillestokje  
poedersuiker  
1 dl room

### **Spinsuiker:**

Isomalt suiker  
*(verkrijgbaar bij de Sligro)*

### **Gelei:**

Los de poedersuiker en de gelatine op in de warme koffie. Laat het afkoelen tot het net begint te hangen. Giet een dun laagje van de gelei op de mokkabavarois. Zeg het geheel terug in de koelkast tot gebruik.

### **Mokkacrème:**

Neem voor de koffiesiroop 2 dl koffie en 6 eetlepels suiker. Kook dit in tot een dikke siroop. Klop de mascarpone los met de poedersuiker. Meng de koffiesiroop door de mascarpone en breng deze naar eigen wens op smaak met Kahlua. Zet het geheel vervolgens in de koelkast. Snijd vervolgens het filodeeg in 36 vierkanten van 4 bij 4 cm. Leg de vierkantjes op een ingevette bakplaat en bestrooi deze met poedersuiker. Bak de vierkantjes vervolgens in een voorverwarmde oven van 240 graden celsius goudbruin *(let op dit gaat sneller dan men denkt!)*

### **IJskoffie:**

Breng de koffie op smaak met de Kahlua, Tia Maria, een beetje poedersuiker en het vanillemerg. *(Voeg eventueel de overige gebruikte vanillestokjes hier ook aan toe en laat deze nog even meetrekken indien de koffie nog warm is).* Laat de koffie ijskoud worden in de vriezer *(door de alcohol zal de vloeistof niet bevriezen)* Sla de room lobbige met poedersuiker naar smaak.

### **Spinsuiker:**

Maak bolletjes spinsuiker volgens algemeen receptuur (zie prikbord koude keuken).

**Eindbereiding en afwerking:**

Vul 12 kleine glaasjes met de ijskoffie en plaats daar een klein bolletje vanille-ijs op. Spuit daar vervolgens de lobbige geslagen room over.

Zet dit aan de rechterkant op een langwerpige witte bord.

In het midden 3 plakjes filodeeg om en om met de mokkacrème er tussen. Plaats boven op de millefeuille een bolletje spijnsuiker

Zet links op het bord de bavarois. *(wanneer men ze bevroren stort tijdig op het bord zetten om te laten chamberen)*

Garneer eventueel boven en onder dit geheel het bord met een streep van koffiesiroop.

Steek mint tussen de plakjes filodeeg met crème.

Versier met in de helft gesneden blauwe besjes.