

MENU JANUARI 2012

O}O

PAKKETJE VAN ZALM MET GEGRILDE GAMBA'S

+

TORENTJE VAN KWARTELFILET EN SJALOTCONFITUUR MET VIJGEN  
GEWIKKELD IN GEROOKTE EENDENBORST

+

ROMIGE SOEP VAN KNOLSELDERIJ MET GEKONFIJTE LAMSTONG

+

HAZENRUG EN –BOUT IN RAGOUT MET SHUANPEPERSAUS EN OOSTERSE  
RATATOUILE

+

CHAMPAGNEPARFAIT MET LIMOENSCHUIM EN CHAMPAGNESABAYON

## PAKKETJE VAN ZALM MET GEGRILDE GAMBA'S

800	gram	gerookte zalm
360	gram	fetablokjes
2		Granny Smith
¼	bosje	Rucola
14		radijzen
5		tomaten
¼	bosje	waterkers
¼	bosje	koriander
5	el	Pijnboompitten
24		gamba's
		Olijfolie
		Gemalen koriander

### Saus

1		eidooier
1	el	mosterd
		Wijnazijn
2	dl	arachideolie
		Pezo
		Waterkers
30	gram	dikke yoghurt

### Zalm

Bekleed de kleine glazen schaaltes met zalm (9 cm)

### Vulling

Snijd een brunoise van appel, tomaat en radijs.

Snipper de rucola, waterkers en koriander.

Rooster de pijnboompitten, laat afkoelen.

Vermeng met de feta tot 1 geheel.

Leg het mengsel in de zalm en vouw dicht.

Druk stevig aan en haal uit de vorm.

### Saus

Maak een dikke mayonaise van de ingrediënten, voeg daarna pas de wijnazijn toe.

Werk af met yoghurt en zet koel weg.

Pluk de waterkers en koriander, kook kort af.

Verfris kort in ijswater en laat uitlekken.

Versnijdt de afgekookte waterkers en koriander zeer fijn.

Meng met de mayonaise en kruid af met pezo.

### Gamba's

Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal.

Kruid ze zeer kort voor het grillen af met pezo en gemalen koriander.

Grill ze kort op de grillpan beide kanten.

Leg op een plateau.

Haal de gambakoppen uit en gaar ze 6 minuten in de oven op 180°C graden.

### Afwerking

Leg het pakketje op het bord.

Plaats 2 gamba's per persoon op het pakketje.

Werk af met de saus, een takje koriander en een gambakopje.

Plaats 2 gamba's per persoon op het pakketje

Werk af met de saus, een takje koriander en een gambakopje.

Wijnadvies: HLUN of Sancerre (beide sauvignon blanc)

## TORENTJE VAN KWARTELFILET EN SJALOTCONFITUUR MET VIJGEN GEWIKKELD IN GEROOKTE EENDENBORST

6	st	kwartels	1½	dl	esdoornsiroop
1	pakje	ger. eendenborst (gesneden)	1 ½	dl	demi-glace
			6	st	sjalot
		<b>Sjalottenconfituur</b>	1 ½	dl	room
6	st	gedroogde vijgen	1	st	ei
80	gr	suiker	100	gr	bloem
10	st	rode sjalot	1/2	pakje	garneerviooltjes

### Sjalottenconfituur

Tien rode sjalotten in ringen snijden, op hoog vuur ca. 5 minuten laten stoven en er 80 gram suiker over strooien.

Laten karameliseren onder voortdurend roeren en blijven roeren tot de uien zacht zijn.

Versuikerde vijgen in kleine brunoise snijden en toevoegen aan de sjalotten.

Breng op smaak met peper en zout en een scheutje rode wijn azijn.

De kwartels fileren, de boutjes en borsten apart leggen.

### Saus

Zes sjalotjes fijn snijden.

De kwartelkarkassen in kleine stukken kappen (hoe kleiner, des te meer smaak in korte tijd) en samen met de sjalotten aanstoven en deze karameliseren met esdoornsiroop.

Bevochtigen met demi-glace, vul af met wat water en laat verder inkoken tot gewenste sausdikte.

De saus zeven en laten afkoelen.

### Bewerking kwartels

De borsten bakken tot ze bijna gaar zijn en af laten koelen.

De boutjes opsteken, dijbeen botje verwijderen, onderbeenbotje halverwege schuin afsnijden, vlees en vel vanaf de dijbeen kant omvouwen en met het onderbeen botje vast prikken en krokant bakken in olijfolie. Laten afkoelen.

Maak een dik vloeibaar deegje van de bloem, het ei en een beetje water, het deeg moet nog net spuitbaar zijn vanuit een spuitflacon.

Spuit op een silpatmatje 12 mooie langgerekte figuurtjes ter garnering van het kwarteltorentje.

Bak af in een oven van 180°C.

Snijd de kwartelborsten in reepjes, kruid af met peper en zout.

Vul kleine bodemloze ringen van 5cm hoogte met laagjes van de versneden kwartelfilets en de sjalottenconfituur.

Haal alles voorzichtig uit de ringen en wikkel de bereiding in de plakjes eendenborst.

Bewaar op een koude plaats

### Presentatie:

Saus nog eens op dikte controleren en eventueel bijkruiden.

Lepel de saus op een vierkant koud bord en maak er een tekening in met licht opgeklopte room

Plaats het torentje er middenin en steek het kwartelboutje er recht bovenop

Plaats achter het boutje een stukje gebakken filodeeg, garneer met 2 viooltjes.

Wijnadvies: Minuty Rosé of Castel del Remei Oda Chardonnay

## ROMIGE SOEP VAN KNOLSELDERIJ MET GEKONFIJTE LAMSTONG

60	gr	ui
900	gr	knolselderij
3	ltr	gevogelbouillon
500	gr	lamstongetjes
3	dl	room
3	el	gehakte verse kruiden
shisso paars		
shisso groen		
basil-cress		
70	gr	pijnboompitten
zout naar smaak		
40	gr	gedroogd eekhoortjesbrood
½	blikje	jus de cèpes
5	gr	Agar Agar

### Gelei van eekhoortjesbrood

Gelei maken door het klein gemaakte (scheuren) gedroogde eekhoortjesbrood te weken in 1½ ltr warme gevogelbouillon en zo lang mogelijk te laten trekken (af en toe weer opwarmen en roeren).

Vervolgens door een fijne zeef passeren.

Voeg hierna een half blikje jus de cèpes toe.

Inkoken tot 5 dl en vermengen met de agar agar.

Storten op een rechthoekig melamine bord zodat de hoogte ca. een halve cm is.

### Lamstongetjes

De lamstongetjes 1 uur spoelen en gedurende 1,5 uur rustig gaar koken in water met wat zout, de tongen zijn gaar als het puntje ingedrukt kan worden.

Af laten koelen en de tongen pellen als ze nog een beetje warm zijn anders lukt dit niet meer.

Laten koelen en in dobbelsteentjes snijden.

### Knolselderij

Knolselderij schoonmaken en in blokjes snijden.

Ui schoonmaken en in fijne blokjes snijden.

Olie verwarmen en de ui en de knolselderij aanzweten.

Gevogelbouillon en 2 dl room toevoegen en groenten in zo'n 15 minuten gaar koken.

Als de groenten gaar zijn, pureren met keukenmachine of blender.

Zeef de soep om alle klontertjes te verwijderen.

Pijnboompitten goudbruin roosteren in de oven.

1 dl room opkloppen met de groene kruiden en een beetje zout.

### Presentatie

De lamstongen in plakjes snijden en dresser in een warm diep bord.

Met een warme lepel een quenelle van de kruidenroom maken en op de tong dresser.

De kokende soep op smaak brengen met zout en over de kruidenroom uitserveren.

Per bord ca 7 dobbelsteentjes gelei verdelen

Afwerken met blaadjes shisso-mix en basil-cress.

## HAZENRUG EN –BOUT IN RAGOUT MET SHUANPEPERSAUS EN OOSTERSE RATATOUILE

3		hazenruggen (heel)	3		paprika's
4		hazenbouten	(1 rood, 1 geel, 1 groen		
2	st	wortelen	1	st	groene courgette
2	st	uien	1	st	gele courgette
1		kruidenbouquet	½		ananas
5	dl	rode wijn	2	st	rode uien
2	dl	bruine fond	1	bos	selderie
		<b>bouten</b>	1	bos	peterselie
1	dl	cognac	2	tl	vijfkruidenpoeder
3	dl	rode wijn	1	st	rode peper
1	st	kruidenboeket			

*(Snel beginnen met de basissaus om zo snel mogelijk een fond te hebben voor het garen van de bouten, daarom de karkassen zo klein mogelijk maken omdat dan zeer snel de smaken los komen)*

### **Basissaus:**

Hak de karkassen fijn en stoof ze samen met de mirepoix van wortel en ui in olijfolie in een grote braadpan.

Voeg een kruidenbouquet(peterselie, selderie, tijm, laurier) toe.

Blus af met de rode wijn en de bruine fond, vul aan met wat water tot het geheel net onder staat en laat zo lang mogelijk reduceren. (1½ à 2 uur)

### **Bouten**

Bak de bouten aan in olijfolie en flambeer met cognac.

Voeg rode wijn toe en een kruidenbouquet(peterselie, selderie, tijm, laurier).

Voeg na een kwartier alvast wat van de basissaus toe en herhaal dit tweemaal telkens om het kwartier, laat de basissaus zo lang mogelijk verder trekken en laat de bouten zo lang (tot bijna aan de kook) garen tot ze zacht zijn (ca 1 uur).

Haal het vlees van de bouten en pluk het fijn met behulp van twee vorken. Meng met een beetje saus en breng verder op smaak met Sichuanpeper, zout en voeg voor de smeuiigheid wat cremefraiche toe.

Zeef de basissaus die over is en laat flink inkoken tot hij wat indikt. Vlak voor het opdienen zonodig opschuimen met koude boter mbh van de bamix.

### **Ratatouille**

Snijd de parika's, de courgettes, de rode uien en de ananas in een fijne brunoise (4 x 4 mm).

Ontdoe het pepertje van de pitjes (handen goed wassen en niet in de ogen wrijven, zeer irriterend). Snijd ¼ (of indien gewenst meer) zeer fijn.

Fruit de brunoise in een scheutje olie en breng op smaak met zout en het vijfkruidenpoeder. Voeg vlak voor het uitserveren de gehakte peterselie toe.

### **Filets**

Bak de filets op een hevig vuur tot ze mooi rosé zijn laat even rusten en snij ze in nootjes.

### **Presentatie**

Warm het boutenvlees en de ratatouille op in de magnetron.

Neem ronde voorverwarmde borden en leg hierop aan de linksboven een ring met het geplukte boutenvlees.

Leg in het midden een diagonale streep van de brunoise en leg rechts een paar nootjes gebraden hazenrug. Napeer wat saus rondom het boutenvlees.

Wijnadvies: Révélation of Vacqueras

## CHAMPAGNEPARFAIT MET LIMOENSCHUIM EN CHAMPAGNESABAYON

<b>Parfait</b>			<b>Sabayon</b>		
3	dl	Cava	6	st	eidooiers
300	gr	suiker	90	gr	suiker
9	st	eidooiers	½	dl	Cava
1	dl	Baume de Venise	1	el	Madeira
6	dl	room			
<b>limoenschuim</b>					
0,6	dl	water			
300	gr	suiker			
200	gr	eiwitten (6 stuks)			
2	st	limoen			

### **Parfait:** *(snel beginnen want dit moet bevroren)*

Klop de room op. Splits de eieren.

Verwarm alle ingrediënten, behalve de room, voor de parfait au-bain-marie tot 85 °C onder voortdurend kloppen.

Klop daarna in de keukenmachine tot een luchtige massa.

Spatel er vervolgens de opgeklopte room onder.

Bekleed een rechthoekige bak met bakpapier.

Zorg dat de ijsmassa ongeveer 3 cm dik wordt als je hem in de bak hebt uitgegoten.

Giet de massa in deze bak en vries in.

Laat de parfait 15 minuten voor uitserveren ontdooien in de koelkast zodat deze wat zachter wordt.

### **Limoenschuim:** *(snel beginnen want dit moet uitdrogen in de oven)*

Kook het water met de suiker, meet met een suikerthermometer de temperatuur tot je een temperatuur hebt bereikt van 120° C.

*(zie opmerking onderaan recept)*

Klop in de keukenmachine de eiwitten op tot het wit, stevig en schuimig is en voeg beetje bij beetje de suikersiroop voorzichtig toe aan het draaiende eiwitschuim (*meringue italienne*).

Draai het schuim tot een lauwe massa.

Stop de machine en spatel er het sap van een limoen doorheen.

Strijk het schuim dun uit op een silpatmatje en bak 45 minuten op 100°C (*let op dat het schuim niet bruint; het moet absoluut wit blijven*).

Laat tot slot zo lang mogelijk (1 tot 3 uur) drogen in een oven van 80°C.

### **Sabayon:** *Een kwartier voor het uitserveren maken.*

Eidooiers en suiker au-bain-marie verwarmen, het mengsel licht en luchtig kloppen.

Al kloppend de wijn geleidelijk toevoegen.

Nadat alle Cava is toegevoegd blijven kloppen tot de saus roomkleurig en dik en luchtig is.

De Madeira erdoor kloppen en direct serveren.

### **Afwerking:**

Snijd de parfait in 12 stroken.

Breek het schuim in stukken en leg ze als “ijsschotsen” tegen de parfait aan.

Bestrooi met wat poedersuiker.

Lepel voorzichtig de sabayon aan een zijde van de parfait.

### **Opmerking: Het probleem van kristalliseren van suikersiroop**

*Bij het inkoken van zware siroop is het belangrijk dat de suiker in oplossing blijft. De vorming van kristallen wordt snel door volgende gevolgd, zodat de siroop versuikerd. De kristallen worden gevormd door het roeren nadat de siroop kookt. Ook vormen zich kristallen als de siroop tegen de wand van de pan spettert, daarom moet in het eerste stadium voorzichtig geroerd worden. Eventuele suikerkristallen met een nat kwastje van de rand van de pan wegnemen, hierdoor stopt de versuikering.*

*(Uit: Handboek voor desserts, Kookinstituut Le Cordon Bleu. Parijs)*