



## MENU JANUARI 2013

### WIJNEN

Tramin

Mascarpine Monte del Fra

Gironia Biforno Rosso

### MENU

Lauwarme ganzenborst met  
waterkers en balsamico



Bloemkoolmousseline met  
topinamboerchips vergeten  
groenten en gerookte paling



Tompouce van kalfswang



Tournedos bereid op Provençaalse  
wijze met linzen



Taartje van walnoot met chocolade-  
passievruchtenijs en een sausje van  
avocado

## Voorgerecht: lauwwarme ganzenborst met waterkers en balsamico

### Ingrediënten:

1	St	winterwortel
1		sjalot
1		witte ui
¼		knolselderij
½		prei
		tijm, laurier, peterselienstelen
		witte peperkorrels
800	gram	ganzenborst
50	ml	cognac
1	liter	Groentebouillon(zie bereiding)
2	st	granaatappels
100	gr	rozijnen
50	gr	pijnboompitten
4	bos	waterkers
50	ml	olijfolie
10	ml	Balsamico
5	ml	ahornsiroop
		peper
		fleur de sel

### Bouillon:

Was en reinig alle groeten en snijd in grove stukken. Behalve de ui. Snijd deze doormidden en rooster de ui gedurende circa 5 minuten in een hete droge koekenpan op hoog vuur.

Giet 1 liter water in een kookpan en voeg alle groeten toe. Breng aan de kook en voeg nu alle kruiden toe.

Laat de bouillon op een laag vuur 20 minuten trekken en zeef daarna.

### Ganzenborst:

Bak de stukken ganzenborst in weinig olie aan beide kanten op hoog vuur bruin; blus af met cognac. Zet ze voor het uitserveren tijdig in een oven van 180 C in een afgesloten schaal waarin de bouillon is bijgevoegd. Zorg er voor dat het vlees voor 1/3 deel onder de bouillon staat.

Voor rosé mag de kern temperatuur niet boven de 63 C komen.

De bouillon kan worden toegevoegd aan de saus van het hoofdgerecht.

### Garnituur:

Week de rozijnen in water met wat cognac ( hier mee beginnen!)

Snij de granaatappels met een scherp mesje net door de schil, breek hem door de helft, houd hem in de kom van je hand en klop met een houten lepel de zaadjes eruit, let op dat er geen harde stukken schil tussen zitten.

Rooster de pijnboompitten.

### Waterkers.

Was en droog de waterkers, meng de olie met de Balsamico azijn, de ahornsiroop en wat peper en zout.

### Serveer uit:

Schik de waterkers op de borden en sprenkel er de helft van het olie/azijn mengsel over. Snij de lauwe ganzenborst in dunne plakken op de snijmachine en leg deze op de waterkers.

Bestrooi het geheel met de stukjes granaatappel, pijnboompitten en rozijnen en sprenkel er de rest van het olie/azijn mengsel over, breng op smaak met peper en fleur de sel.

### Wijnadvies: Tramin

## Soep: Bloemkoolmousseline met topinamboerchips, brunoise vergeten groenten & gerookte paling

### Ingrediënten:

1		bloemkool
1	liter	volle melk
150	ml	slagroom
150	gr	gezouten boter
100	gr	truffeljus
		Cayennepeper en zout
		nootmuskaat
4	st	topinamboer (aardpeer)
		fleur de sel of fijn zeezout
¼		knolselderij
1	st	kervelwortel
		peper en zout
2	st	gerookte paling
12		kleine radijsjes

### mousseline:

Kook de bloemkoolroosjes en steeltjes (niet de stronk) gaar in de melk. Giet af en bewaar het vocht.

Mix de bloemkool zeer goed met de helft van het vocht, de room en de truffeljus in de keukenmachine. Zo nodig nog even mixen met de Bamix.

Zeef vervolgens de soep door een zeef.

Breng op smaak met een snufje cayennepeper en zout en eventueel wat nootmuskaat.

### Chips:

Was de topinamboer zorgvuldig en dep droog. Laat de schil intact.

Snijd er dunne plakjes (2 mm) van op de mandoline of snijmachine.

Frituur de plakjes goudbruin op 160°C en tot ze gestopt zijn met “bubbelen” en leg op keukenpapier. Strooi er licht fleur de sel of fijn zeezout over.

### Brunoise etc.

Snijd de knolselderij in dunne plakken op de mandoline en vervolgens in brunoise. Doe dit ook met de kervelwortel. Blancheer zeer kort in kokend water of laat rauw.

Paling: ontvel en fileer de paling en snijd in dunne julienne.

Was de radijsjes, verwijder groen maar laat worteltje eraan (zonder de “haartjes”). Eventueel radijsjes blancheren.

### Serveer uit:

Leg de brunoise van kervelwortel en knolselderij in een bord of kom.

Leg hierop de reepjes paling en zet in het midden een radijsje met het worteltje omhoog.

Schenk de soep er op of omheen.

Werk af met de gefrituurde topinamboer.

## Tussengerecht: Tompouce van kalfswang

### Ingrediënten:

1000	gram	kalfswang
2	st	uien
1	fl	Westmalle dubbel
1	takje	tijm
2	te	knoflook
2	el	mosterd
500	ml	kalfsfond
2	gr	agar agar
1	bl	gelatine
8	st	sneden casinobrood
12	pl	Zeeuws spek (2mm)
50	gr	rucola
150	gr	Zon gedroogde tomaat (uit olie) Parmezaanse kaas

### Kalfswangen:

Snijd de kalfswangen in stukken van gelijke grootte. Kruid het vlees met peper en zout. Laat in een braadpan een klontje boter smelten. Kleur de kalfswangen in de schuimende boter. Laat langs alle kanten kleuren.

Voeg de gehakte ui toe en laat op zacht vuur fruiten tot de ui glazig is geworden. Voeg tijm en knoflook toe. Giet de Westmalle en de kalfsfond bij het vlees. Breng aan de kook. Voeg de mosterd toe. Doe alles in een snelkookpan en laat 30 minuten koken en zet weg. Haal het gare vlees uit de pan en verkruimel het. Zeef de saus en laat tot de helft inkoken. Meng 2,5 dl saus met 2 gram agar agar en laat het geweekte gelatine blaadje er in oplossen. Bewaar de rest van de saus. Doe het mengsel over in een platte schaal. Voeg het vlees toe en strijk glad. Laat opstijven in de koelkast.

### Toast:

Bak de sneden casinobrood in boter, laat wat afkoelen en snijd uit elke snee brood drie toastjes ter grootte van een rechthoekig vormpje.

### Afwerking:

Bak het spek uit in boter. Bestrijk de toastjes met wat saus van de kalfswangen. Leg er een stukje kalfswang op, hierop een plakje gelei en daar weer een stuk spek bovenop. Werk af met stukjes gekonfijte tomaat, citroenzestes, rucola en schilfers Parmezaanse kaas.

### Wijnadvies: Mascarpine Monte del Fra

## Hoofdgerecht: Tournedos bereid op Provençaalse wijze met linzen

<b>Ingrediënten:</b>		
12	st	tournedos van 100 gram of een groot stuk van ca 1200 gram
50	gram	boter
30	gr	suiker
2	st	uien
5	st	roma tomaten
1	st	rode paprika
2	te	knoflook
50	ml	Balsamico
250	ml	rode wijn
1	liter	kalfsfond
50	gram	geklaarde boter(tournedos)
75	gram	koude boter(saus monteren)
200	gram	linzen de Puy
1	st	uien
1	st	winterwortel
4	te	knoflook
2	stengel	bleekselderij
2	st	sjalot sherryazijn
2	st	rode paprika
250	gram	haricots verts

### **Saus:**

Laat 50 gram boter bruin worden en voeg de in grove stukken gesneden ui, tomaten, paprika en knoflook toe en laat even meebakken.

Bestrooi met suiker en laat licht karameliseren. Blus met Balsamico-azijn en de rode wijn en laat even inkoken. Voeg de kalfsfond toe en laat inkoken tot sausdikte.

### **Linzen:**

Ontvel 1 ui en laat heel. Snijd een halve winterwortel in grove stukken. Ontvel de knoflook, halveer en verwijder de nerf. Kook ui, winterwortel en knoflook samen met de (voor geweekte) linzen in water gedurende 15 a 20 minuten. Controleer na 15 minuten op gaarheid. Kook beetgaar. Afgieten en de stukken wortel, ui en knoflook verwijderen.

Let op, niet afspoelen, dan is alle smaak weg!

Snijd de bleekselderij, de sjalotten en de halve wortel tot kleine brunoise van gelijke grootte. Blancheer de wortel circa 2 minuten in gezouten water. Giet af. Bewaar het water en blancheer hierin de bleekselderijbrunoise 1 minuut. Spoel beide groenten direct koud. Snijd de sjalot fijn.

Zet alles afgedekt klaar tot verder gebruik.

### **Paprika/haricots:**

Pof de paprika's in de oven en verwijder de vellen, snij ze in mooie reepjes.

Blancheer de haricots verts beet gaar.

**Afwerking:**

Kruid de tournedos met peper en zout. Bak de tournedos aan in de geklaarde boter tot de gewenste graad, vraag naar de wensen van je mede groepsleden (blue, saignant, medium of absolument dégoûtant). Laat het vlees even rusten. Monteer intussen de saus met ca. 75 gram koude boter en breng op smaak met peper en zout. Maak op de rechterhelft helft van het bord met een ring een bedje van linzen. Leg op de linkerhelft de tournedos. Nappeer de saus over en rondom het vlees en leg in het midden om en om wat haricots en reepjes paprika.

**Wijnadvies: Gironia Biforno Rosso**

## Nagerecht: Taartje van walnoten chocolade-passievruchtenijs met sausje van advocaat

### Ingrediënten:

140	gram	zachte boter
200	gram	amandelpoeder
4	el	honing
200	gram	kristalsuiker
4	st	eieren
2	st	eidooier
300	gram	walnoten
120	ml	bruine rum
12	pl	bladerdeeg
4	st	eidooiers
50	gr	suiker
400	ml	melk
150	gr	slagroom
250	gr	couverture
200	gr	passievruchtencouillis
100	ml	
150	gram	mascarpone
60	gram	passievruchtencouillis
120	gram	advocaat
2	st	passievruchten

### Taartje:

Laat de bladerdeegvellen ontdooien. Bekleed kleine taartvormpjes met bladerdeeg en prik met een vork wat gaatjes in de bodem. Hak de walnoten in grove stukjes. Meng de boter met het amandelpoeder, de honing, de suiker, de eieren, de eidooier en de rum tot een homogene massa en meng er de helft van de walnoten onder.

Verdeel over de taartbodems, strijk glad en strooi er de rest van de walnoten over. Bak de taartjes 35 minuten in een oven van 160 °C. Haal ze uit de vormpjes en dien koud op.

### Chocolade-passievruchtenijs:

Klop de dooiers met de suiker tot het mengsel dik en lichtgeel is. Smelt de chocolade au-bain-marie en maak een gladde pasta met de room. Giet de melk in een pan en breng tegen de kook aan. Giet de hete melk bij de chocoladepasta en breng weer tegen de kook aan. Giet het chocolademengsel al roerend bij het dooiermengsel en doe over in een pan. Verwarm al roerend tot er binding ontstaat. Laat afkoelen.

Roer als het mengsel afgekoeld is de passievruchtencouillis er door heen en draai in de ijsmachine tot ijs.

### Advocaatsaus:

Meng alle ingrediënten behalve de passievruchten tot een mooie gladde saus. Haal de zaadjes uit de passievruchten en roer door de saus.

### Tuiles:

Bak twaalf mooie tuilles volgens het basisrecept.

### Afwerking:

Plaats het taartje op een bord naar keuze, zet er een tuile naast en schep daarin een mooie bol ijs, nappeer met wat saus.