

MENU FEBRUARI 2002

--

DRIE RIJKE VOORGERECHTJES

OOSTERSCHELDEPALING GEGLACEERD MET STOKVISBOUILLON

RAVIOLI VAN AARDAPPELEN EN VIJGEN IN KIPPENBOUILLON

BONBON VAN DUIF

MOUSSE VAN MARSEPEIN, SINAASAPPELTAART

DRIE RIJKE VOORGERECHTJES

Vierkant van gekonfijte eendenlever met pinot gris d'Alsace en zoetzure biet.

Kreeftenmedaillons met vinaigrette op een eiersalade en kaviaar.

Met broodkruim gepaneerde en gebakken Sint-Jacobs mosselen

met twee sauzen, sinaasappelboter en steranijsjus.

Vierkantje eendenlever:

1		gekookte rode bieten
300	gr	eendenlever
2	dl	Pinot gris d'Alsace
		tuinkers
12		walnoten

Marinade rode biet:

3½	dl	azijn
1½	dl	water
150	gr	suiker
1	bl	laurier
		peper en zout
2		sjalottjes

Kreeftenmedaillons:

		Kreeftenmayonaise
1	dl	crème fraîche
2		kleine kreeften
4		hardgekookte eieren
1		komkommer
		kreeftenolie
		sjalot
		Zalmeitjes
		olijfolie
		mosterd
		bieslook

Sint-Jacobs mosselen:

12		coquilles
		bloem
1		eiwit
2	dl	sinaasappelsap
2	dl	steranijsjus
2		aardappelen

Sinaasappelboter:

4	dl	sinaasappelsap
2		sjalotjes
½	takje	tijm
½	bl	laurier
		peperkorrels

Steranijsjus:

3	dl	gevogeltejus
2	dl	kalfsjus
3	dl	dr. witte wijn
4		sjalotjes
½		wortel
	stukje	rookspek
		tijm en laurier
12		steranijs
enkele druppels		Pernod

Vierkantje eendenlever: De eendenlever schoonmaken en ontdoen van bloedgangen, vliezen en andere ongerechtigheden. De lever besprenkelen met pinot gris en vervolgens op smaak brengen met peper, zout, nootmuskaat en kerriepoeder. Het geheel licht verwarmen en tot een homogene massa mengen. De massa in plasticfoliedoen en oprollen tot een stvige ronde vorm. Bind de uiteinden dicht. Laten opstijven.

De rode biet in (60) lucifers snijden (3 x 3 mm) van gelijke lengte (5 cm), marinieren in een mengsel van 3½ dl azijn, 1½ dl water, 150 gr suiker, versneden sjalot, laurier, peper en zout. Het geheel aan de kook brengen en laten afkoelen.

Presentatie: een sokkeltje maken van 5 staafjes rode biet. Hierop een rondje lever schikken en versieren met tuinkers en walnootschaafsel..

Kreeft met eiersalade: De kreeft even koken. Kreeftenolie maken door de karkassen in ruim olie even aan te bakken. De olie uitzeven en bewaren, de karkassen weggooien.

De gekookte eieren door een grove zeef drukken en vermengen met crème fraîche, sjalot, bieslook en mosterd. Op smaak brengen met olijfolie, peper en zout. Snij de komkommer in de lengte in dunne plakken.

Presentatie: Een rondje maken van de eiersalade met behulp van een kleinen metalen steker en hieromheen de komkommerplakken schikken. De kreeftenstaart in medaillons snijden. De lauwwarme kreeftenmedaillons insmeren met kreeftenolie en vervolgens bovenop de sokkels plaatsen. Garneren met kreeftenmayonaise (een eierdooier, kreeftenolie, mosterd, peper, zout, wat azijn) en zalmeitjes.

St. Jacobsschelpen:

sinaasappelboter: sinaasappelsap met versneden sjalot, tijm en laurier laten inkoken tot er 1/3 over is. Het vocht zeven en met klontjes koude boter opkloppen.

Steranijsjus: de versneden sjalotjes, spek en wortel in wat boter op klein vuur laten uitzweten. De warmte in de pan blussen met witte wijn en de visfumet in de pan gieten. Laten inkoken, de gevogeltejus en de kalfsjus toevoegen en opnieuw inkoken. De steranijs en de Pernod toevoegen, kort laten trekken en het vocht zeven. De jus op smaak brengen met peper en zout. De coquilles paneren (eiwit, bloem). De snijbiet in reepjes snijden. De coquilles in olijfolie bruineren verder garen in de oven. De beurre d'orange en steranijsjus opwarmen. De aardappelen koken, houdt ze stevig en snijd ze in dunnen plakjes. Een aardappelschijfje op het bord leggen en hierop de gebakken coquilles zetten. De twee sauzen speels uitlepelen.

Wijnadvies: Chardonnay Maquehua

OOSTERSCHELDEPALING GEGLACEERD
MET STOKVISBOUILLON EN STROOP

2	dl	witte wijn	1	tn	knoflook
4	dl	visbouillon	2	el	stroop
2	el	sjalot	500	gr	paling
1	takje	verse dragon bieslook	12	pl	bacon
			1	krop	sla
			200	gr	aardappelen
			150	gr	spek

Breng de witte wijn met de stokvisbouillon en de overige ingrediënten aan de kook. Voeg de paling in mootjes gesneden toe en laat deze samen met het vocht 10 tot 15 minuten inkoken.

De paling uit de pan halen en het vocht verder inkoken tot stroopdikte. De mootjes paling in een koekenpan met de stroop goed warm maken en glaceren.

Kook de aardappelen en prak ze.

Bak de spekjes uit en meng met de geprakte aardappel. Leg een hoopje aardappelmengsel in een blaadje sla en vouw dicht.

Dresseer de geglaceerde mootjes paling op een warm bord. Leg hierbij een stukje uitgebakken bacon, een takje bieslook en het sla/aardappelrolletje.

Wijnadvies: Chardonnay Maquehua

MARSEPEINMOUSSE, SINAASAPPELTAART EN SINAASAPPELSAUS

Sinaasappeltaart:

6		sinaasappels
25	gr	poedersuiker
250	gr	roomboter
300	gr	suiker
		zout
5		eieren
350	gr	bloem (gezeefd)
1	dl	Gran Marnier
4	dl	geslagen room
		munt

Sinaasappelsaus:

5		sinaasappels
1,5	dl	suikerwater (1:1)

Marsepeinmousse:

200	gr	marsepein
0,1	dl	Kirsch
2½	dl	geslagen room
5	bl	gelatine

Crème patissière :

1½	dl	melk
½		vanillestokje
20	gr	suiker
3		eierdooiers
20	gr	suiker
10	gr	custard

100	gr	couverture puur
-----	----	-----------------

Sinaasappeltaart: Was de sinaasappels goed. Rasp van 4 sinaasappels de schil. Snijd de sinaasappels in partjes en vang het vocht op. Beboter de springvorm van 26 cm en bestuif hem met poedersuiker. Leg de sinaasappelpartjes op de bodem naast elkaar.

Verwarm de oven op 160°C. Roer met de mixer de boter, suiker, zout, het opgevangen sinaasappelsap en de sinaasappelrasp tot een lichte romige massa. Klop de eieren één voor één luchtig door en blijf daarna nog 5 min. Kloppen. Spatel de bloem er beetje voor beetje door zodat de massa luchtig blijft en voeg de likeur toe. Schep het deeg over de partjes. Strijk het geheel met een nat paletmes zo gelijk mogelijk af.

Zet de vorm in de oven en bak de taart in ca 90 min. gaar. Haal de taart uit de oven en laat ca. 5 min. afkoelen. Stort de taart en keer hem om op een met suiker bestrooide keukendoek.

Marsepeinmousse: Gelatine oplossen in de kirsch. Marsepein mengen met de kirsch (met de mixer). Crème patissière met de marsepein mengen. De geslagen room als laatste erdoor spatelen. In de koeling laten opstijven.

Crème patissière: Melk met suiker en vanillestokje ongeveer 10 min op een laag vuur laten trekken.

Eierdooiers, suiker en custard met 1 dl melk loskloppen en een de kook brengen

De melk toevoegen (tot de juiste dikte). Afdekken met vetvrij papier en laten afkoelen.

Sinaasappelsaus: Pers de sinaasappels uit en kook het sap met het suikerwater iets in. Binden tot saasdikte.

Presentatie: Snijd de taart in stukjes en leg die op de borden. Maak een mooie quenelle van de marsepeinmousse. Maak een spiegel of puntjes van sinaasappelcoulis. Spuit met een spuitzakje pure couverture over het nagerecht. Als laatste een takje munt.