

BEIGNETS VAN LIMBURGSE KAAS

3	Limburgse kaasjes (Rommedou)	Saus:		
	bloem	3½	dl	room
		1	dl	Calvados
		2	el	honing
				peper en zout
Beslag:		Garnituur:		
100	gr tempura (recept volgens verpakking)	3		appels
		24		walnoten
				walnotenolie
	peper en zout			
	olie voor frituren			

MENU SEPTEMBER 2002

+-

BEIGNETS VAN LIMBURGSE KAAS

ZEEBAARS MET CITROENRISOTTO

KOMKOMMERCRÈMESOEP

KROKANTE KALFSZWEZERIEN MET PALINGPUREE
EN GROENTEGARNITUUR

AARDBEIEN, AARDBEIEN EN NOG EENS
AARDBEIEN

Snijdt de kaas in gelijkmatige blokjes (dubbelsteentjes van 1,5 cm bij 1,5 cm) en plaats ze in de diepvries om goed koud te laten worden.

Voor het beslag de tempura mengen volgens de receptuur op de verpakking (staat dat er niet op: 1 ei, 1½ dl ijskoud water en 200 gr tempura. Het beslag moet vloeibaar zijn).

Kook de room tot 2/3 in. Voeg Calvados en honing toe en breng saus op smaak met peper en zout (saus moet dik worden). Snijd de appel in fijne julienne en fruit dit licht aan in walnotenolie.

Hak de walnoten, rooster of frituur ze even en voeg deze aan de julienne toe. Verhit intussen de frituurolie tot 180°, wentel de kaasblokjes door de bloem en haal ze daarna door het beslag en bak ze in de olie in korte tijd lichtbruin.

Uitserveren: Schep julienne van appel en walnoot in het midden van voorverwarmd bordje en plaats hierop de gefrituurde kaasblokjes. Schep hieromheen lepel saus en serveer uit.

Wijnadvies: Sancerre

ZEEBAARS MET CITROENRISOTTO

1200	gr	zeebaarsfilet met vel			
1		rode paprika	Tomatenbouillon:		
		olijfolie	6	dl	kippenbouillon (blokje)
150	gr	arboriorijst	3		ontpitte tomaten
5	dl	kippenbouillon (blokje)	1		courgette
½		citroen(schil van)			
1	dl	witte wijn			
3		sjalot			
paar		draadjes saffraan			

Maak de paprika schoon: ontvellen en ontpitten, en snij in kleine stukjes. Bak aan in notenolie. Fruit de fijngehakte sjalot in wat olijfolie. Voeg de rijst, een paar draadjes saffraan en de paprika toe (niet te veel, moet niet overdreven rood worden) en giet de bouillon erover. Laat alles 25 minuten sudderen tot het vocht geabsorbeerd is (eventueel wat vocht toevoegen). Voeg de fijngesneden citroenschil toe.

Maak de **tomatenbouillon**: verwarm de bouillon en voeg de tomaat en de blokjes courgette toe, kruid alles met peper en zout.

Bak de vis in olijfolie eerst op de huid tot het vel knapperig en goudbruin is, dan even op het witte vlees, kruid hem met peper en zout en zet hem nog enkele minuten in de voorverwarmde oven op 180°. Verdeel de risotto over diepe borden, schep de tomatenbouillon eromheen en leg op elk bord een stuk vis.

Wijnadvies: Sancerre of Chablis

KOMKOMMERCRÈMESOEP

6		komkommers	2,5	dl	slagroom
50	gr	boter			peper en zout
50	gr	bloem			casinobrood
1,5	ltr	kip- of kalfsbouillon			

De komkommers goed wassen en met een citroentrekker (of kaasschaaf) 24 linten van de schil trekken (ca. 6 mm breed). De rest van de schil met een dunschiller verwijderen. De komkommers in de lengte doorsnijden en de zaadlijsten met een lepel verwijderen. Met een parelboortje 72 of meer bolletjes (met groene schil) uit het vruchtvlies steken. De rest van de komkommer raspen.

De boter met de bloem laten smelten en hier geleidelijk de bouillon, room en vervolgens geraspte komkommer doorroeren. De soep vijf minuten zachtjes door laten koken, zeven en op smaak brengen met peper en zout.

Het casinobrood in blokjes van 1½ cm snijden en met een beetje boter/olie bakken tot ze goudbruin zijn

De komkommerlinten doorsnijden en in ieder stukje 2 knopen maken. De komkommerlinten, bolletjes en croûtons in de soep doen en de soep direct serveren.

KROKANTE KALFSZWEZERIK MET PALINGPUREE
EN GROENTEGARNITUUR

1500	gr	kalfszwezerik (hart)	Puree:		
2		wortelen	800	gr	geschilde
		zout			Nicolaiaardappelen
		walnotenolie	30	gr	boter
1		meiraapje	60	gr	melk
36	dunne	groene asperges	60	gr	room
1		courgette (delen met zeebaarsgerecht)	100	gr	gerookte palingfilet
		Dragonsaus:			snufje zout, peper en nootmuskaat
7	dl	gevogelbouillon			
2	el	gare tuinboontjes			
8	takjes	dragon			
6	dl	room			

De zwezerik onder koud stromend water gedurende 15 minuten spoelen. Breng ruim water aan de kook met 12 gram zout per liter. Laat daarin de zwezerik zachtjes koken, (15 min) daarna in het kookvocht af laten koelen. Pel vervolgens het buitenste vlies en het vet eraf en snij in brokken. Leg de zwezerikporties gedurende 15 minuten in bloem (hierdoor wordt deze tijdens het bakken krokanter). Klop daarna overtollig bloem eraf en bak, kort voor het uitserveren, in mengsel van walnotenolie/olijfolie en boter krokant en bruin.

Meiraapje, wortel en asperges schillen. Daarna uit de wortel, het meiraapje en courgette kleine bolletjes met de pommes parisiennes steken en deze beetgaar in water met wat zout koken. Kort voor het uitserveren in wat boter stoven en op smaak brengen. Kook de asperges eveneens beetgaar in water met wat zout. Haal uit het water en giet er een beetje geklaarde boter over.

Kook voor de puree de aardappelen gaar en maak er met de melk, room, boter en zout een smeuïge puree van. Snij intussen de gerookte palingfilet in mooie dunne reepjes en roer deze vlak voor het uitserveren door de aardappelpuree.

Voor de saus de blaadjes van de dragontakjes plukken en deze in dunne reepjes snijden. Breng bouillon aan de kook met de stelen van de dragon en laat 5 minuten zachtjes trekken. Zeef de stelen eruit en voeg room toe. Kook de saus zachtjes in en voeg de gare tuinboontjes toe. Pureer met staafmixer en giet massa door een zeef. Saus kan schuimig geserveerd worden door ze net voor het opdienen met de staafmixer op te kloppen. Breng op smaak met peper en zout er roer er de dragonblaadjes door.

Dresseer puree in het midden van het bord, leg de zwezerik eraan, leg hierlangs het groentegarnituur en napeer met de saus.

Wijnadvies: Deetleffs Pinotage of Cordier Selection Privé

AARDBEIEN, AARDBEIEN EN NOG EENS AARDBEIEN

Charlotte met aardbeien:			Aardbeien met een gepeperd hoedje:		
750	gr	aardbeien	½	tl	gem. witte peper
5	dl	slagroom	100	gr	pure chocola
35		lange vingers	24		mooie aardbeien met kroon
1	dl	zoete witte wijn (bijv. Loupiac, Monbazillac)			
18	gr	gelatine			
130	gr	poedersuiker			
50	gr	kristalsuiker			
1	zakje	vanillesuiker			
2	el	Kirsch			
Aardbeien ijssoufflé:			Uitserveren:		
500	gr	rijpe aardbeien	1½	dl	slagroom
2	el	aardbeienlikeur	2	el	suiker
150	gr	eiwit	24		mooie aardbeien blaadjes munt
160	gr	suiker			
110	gr	vloeibare honing			
3	dl	slagroom			

Begin als eerste met de soufflé, deze moet geheel opvriezen!

Aardbeien ijssoufflé: Maak de aardbeien schoon en verwijder de steeltjes. Mix de aardbeien met de likeur en druk de massa door een zeef. Breng in een kleine pan 1 dl water samen met de honing en de suiker aan de kook en laat dit ca. 10 minuten rustig doorkoken tot de siroop een temperatuur van 121° bereikt heeft. Sla de eiwitten (in de elektrische deegklopmachine) stijf in een vetvrije kom en sla er beetje bij beetje de siroop onder. Blijf kloppen tot het mengsel volledig afgekoeld is (ca. 20 min.) Meng er, zodra de massa afgekoeld is, de aardbeien coulis onder. Sla de slagroom stijf en spatel deze door het mengsel. Doe de soufflé in de sorbetière en draait totdat er enige stijfheid ontstaat. Vul de soufflébakjes met dit mengsel. Doe dit 12 maal. **Plaats de bakjes ca. 2 uur in de vriezer.**

Charlotte: Week de gelatine in wat koud water. Maak de aardbeien schoon, verwijder de steeltjes en bewaar 100 gram mooie aardbeien voor de garnering. Mix de overige 650 gram met de Kirsch, de poedersuiker en de vanillesuiker. Druk de massa door een zeef. Breng 1,5 dl van deze coulis aan de kook, haal van het vuur en laat de gelatine erin oplossen en meng er dan de rest van de koude coulis door. Laat de coulis enigszins opstijven. Sla de slagroom stijf en spatel deze voorzichtig door de coulis. Stort de bavarois in de stalen geoliede vormpjes en strijk de bovenzijde glad. Plaats de vormpjes vervolgens 2,5 uur in de koeling. Haal de Charlotte uit de vormpjes (eventueel even in warm water dompelen).

Meng in een diep bord de wijn met de suiker. Snijd de lange vingers zodanig bij dat als zij tegen de zijkant van de charlottes worden gezet ze er 1 à 1½ cm bovenuit steken. Dip daarna lange vingers één voor één in het wijn/suikermengsel en plaats ze tegen de charlottes. Bind er eventueel een strik rond om ze vast te houden. Versier de porties met het restant van de aardbeien.

Aardbeien met een gepeperd hoedje: Hak de chocolade in brokken en laat deze ‘au bain marie’ smelten zonder water toe te voegen. Voeg op het moment dat de chocolade zacht en glad is ½ tl witte peper toe. Was de aardbeien zonder het steeltje te verwijderen. Bewerk nu de aardbeien door deze één voor één bij het steeltje vast te pakken en ze met een draaiende beweging tot ¾ van de hoogte van de aardbei door de gladde chocolade te halen. Doe dit tweemaal achter elkaar. Zet ze op een rekje en laat de chocolade op een koele plaats stollen. Serveer ze op kamertemperatuur.

Uitserveren: Sla de slagroom met de suiker stijf. Haal de soufflé voorzichtig uit het bakje. Verdeel over een groot bord: één Charlotte, 2 aardbeien met een hoedje en een ijssoufflé. Versier het bord verder met wat muntblaadjes, een toef slagroom en 2 aardbeien naturel.

Wijnadvies: Beaumes de Venise