

JANUARI 2003

-1-

(amuse)

### RAVIOLI VAN EEND

RAVIOLI GEVULD MET EEND EN SAUS VAN EEND

KABELJAUWFILET IN EEN AARDAPPELJASJE

PALINGSOEP MET BOKBIER

KWARTEL MET AARDAPPELGARNITUUR EN  
SPINAZIETAARTJE

VIJGENTERRINE, SAGRANTINO PASSITOSAUS  
EN RICOTTA-IJS MET ROZIJNEN

#### Pasta:

400 gr bloem  
5 eieren  
8 gr zout  
3 el olijfolie

#### Saus:

3 dl gevogeltebouillon  
300 gr eendenlever  
peper, zout

#### Vulling:

4 boutjes confit de canard  
40 gr pistachenootjes  
10 bl salie  
peper, zout

#### Garnering:

10 el tempurameel  
36 bl salie

Maak de **pasta** volgens algemeen recept. (zie publicatiebord koude keuken). Verdeel de massa over 3 delen en draai er in de pastamachine plakken van, beginnend op de dikste stand en eindigend op de dunste stand.

Meng alle ingrediënten voor de **vulling** in een keukenmachine tot een spuitbare massa.

Leg de pastastroken één voor één op de met bloem bestoven werkbank en steek er 3 cirkels p.p. uit met een diameter van ca. 5 cm en vervolgens 3 cirkels p.p. met een diameter van 6 cm. Doe de vulling in een spuitzak met een ruime opening en spuit op de rondjes van 5 cm kleine hoopjes vulling. Leg de grotere rondjes erop en druk deze aan met de bolle kant van een cilinder met een diameter van 3 cm, zodat de lucht uit de ravioli's is verdwenen. Bevochtig de randjes met water en druk de pasta aan met behulp van een vork.

Verwarm de bouillon, snij de lever in kleine stukjes en los ze op in de bouillon met behulp van een staafmixer. Breng de **saus** op smaak met peper en zout.

Maak een tempurabeslag volgens instructies op het pak, doop hierin de salieblaadjes en frituur ze kort. Leg ze weg op keukenpapier.

Kook de ravioli in porties van 12 in ruim water met een flinke scheut olijfolie beetgaar. (ongeveer 4 minuten). Hou ze warm in een schaal die op een pan warm water is geplaatst. Doe de ravioli's tenslotte in een voorverwarmd diep bord, schenk hierbij de saus en garneer met de gefrituurde blaadjes salie.

Wijnadvies: Chardonnay Mahuaqua

### KABELJAUWFILET IN EEN AARDAPPELJASJE MET MOSTERDSAUS

|     |       |                             |                   |    |                |
|-----|-------|-----------------------------|-------------------|----|----------------|
| 12  | stuks | kabeljauwfilet<br>à 50 gram | <b>Saus:</b><br>6 | dl | visfumet       |
| 8   | el    | kruidenmosterd              | 1½                | dl | Nouilly Prat   |
| 8   | el    | verse groene tuinkruiden    | 4                 |    | sjalotjes      |
| 6   | grote | aardappels                  | 2                 | dl | crème fraîche  |
| 4   |       | eidooiers                   | 2                 | el | kruidenmosterd |
|     |       | olie, peper en zout         | 50                | gr | koude boter    |
| 3   |       | preien                      | 3                 | tl | citroensap     |
| 400 | gr    | cantharellen                |                   |    |                |

Smeer de kabeljauwfilet in met de mosterd en bestrooi de vis met de kruiden.

Kook de geborstelde aardappelen beetgaar in de schil. Rasp de gepelde aardappels grof en roer hier de eidooiers, peper en zout door. Rol steeds een kwart van het aardappelmengsel tussen 2 vellen plasticfolie uit en vouw hier een stuk kabeljauwfilet in.

Kook voor de **saus** de fumet samen met Nouilly Prat en de gehakte sjalotjes in tot de helft. Voeg de crème fraîche toe en kook het vocht weer in tot de helft. Zeef de saus en breng hem op smaak met de mosterd, peper en zout. Verwarm vlak voor het serveren de saus weer en klop er met de staafmixer klontjes koude boter door. Maak de saus verder af met het citroensap.

Maak de prei schoon en snij in grove julienne. Pocheer even, droog daarna goed en sauteer ze beetgaar in een beetje boter. Houd warm.

Maak de cantharellen schoon met een borsteltje en bak ze even snel aan in een beetje olijfolie op de wokbrander.

Bak de ingepakte kabeljauwfilets in hete boter aan beide kanten goudbruin en net gaar. Neem ze uit de pan en leg ze op een preibedje op de warme borden. Schep de saus rond het gerecht en strooi er wat cantharellen omheen.  
Wijnadvies: Sancerre

### PALINGSOEP MET BOKBIER

|     |      |                    |     |    |               |
|-----|------|--------------------|-----|----|---------------|
| 1   |      | winterpeen         | 1   |    | aubergine     |
| 2   |      | uien               | 1   |    | courgette     |
| 2   |      | preien             | 1   |    | rode paprika  |
| 4   | el   | olijfolie          | 250 | gr | palingfilet   |
| 2   | fles | bokbier (Heineken) | 5   | dl | room          |
| 1,5 | ltr  | visbouillon        |     |    | peper en zout |

Snijd de winterpeen, ui en prei fijn en fruit de groente enkele minuten in de hete olie. Blus af met het bokbier en breng het vocht aan de kook. Voeg de visbouillon toe en laat het geheel 10 minuten zachtjes doorkoken.

Snij intussen de aubergine, courgette en **de geschilde !!** paprika in kleine blokjes (brunoise) en de palingfilet in stukjes van 1 cm. Blancheer de brunoise van paprika.

Pureer de soep met de staafmixer en passeer de soep door een zeef. Voeg de room toe en breng de soep weer aan de kook.

Laat de brunoise van aubergine en courgette 2 minuten mee koken en breng de soep op smaak met peper en zout. Voeg op het laatst de geblancheerde paprika toe (anders wordt de soep te zoet).

Verdeel de stukjes paling over de warme borden (of koppen) en schep hier de soep over en serveer uit.

### KWARTEL MET AARDAPPELGARNITUUR

|    |    |                     |     |       |                        |
|----|----|---------------------|-----|-------|------------------------|
| 12 |    | kwartels (ontbeend) | 900 | gr    | aardappels             |
| 3  | dl | witte wijn          | 1   | pot   | ontpitte witte druiven |
| 7  | dl | groentebouillon     |     |       | nootmuskaat            |
| 4  | dl | room                |     |       | kervelblaadjes         |
| 9  | bl | munt, gehakt        |     |       | bieslook               |
| 9  | bl | basilicum, gehakt   |     |       | peper en zout          |
| 6  | el | boter               | 1   | grote | frietaardappel         |

Scheid de vleugeltjes van de borstfilets. Snij de vleugeltjes in stukken en zet deze even aan met wat boter in een soeppan en blus af met de wijn. Schenk de bouillon en room hierbij en voeg munt en basilicum toe. Laat de saus tot de gewenste dikte inkoken. Zeef de saus en maak hem op smaak met peper en zout.

Maak een aardappelpuree. Smaak af met ruim boter, peper, zout, nootmuskaat een eierdooier en een scheut notenolie.

Maak met de mandoline van de frietaardappel grote geruite chips en frituur deze. Laat ze op keukenpapier uitlekken

Bak de kwartelborstjes en boutjes in de hete boter. Begin met de boutjes, deze hebben n.l. iets langere gaartijd nodig dan de borstjes. Bestrooi het vlees met peper en zout. Verwarm de aardappelpuree. Verwarm de druiven in een klein pannetje. Schik de kwarteldelen op de warme borden.

Garneer de borden met een rozet aardappelpuree, enkele druiven, kervelblaadjes en gehakte bieslook. Leg het kwartelboutje en -borstje tegen de aardappelpuree en steek een aardappelchip rechtop tussen het kwartelvlees.

Wijnadvies: Morgon

### SPINAZIETAARTJES

|                 |    |                     |                 |    |                               |
|-----------------|----|---------------------|-----------------|----|-------------------------------|
| <b>Taartje:</b> |    |                     | <b>Vulling:</b> |    |                               |
| 300             | gr | bloem               | 3               |    | sjalotjes                     |
| 150             | gr | boter               | 30              | gr | boter                         |
| 6               | el | melk                | 400             | gr | geblancheerde<br>bladspinazie |
|                 |    | nootmuskaat         | 6               | el | melk                          |
| 75              | gr | geraspte jonge kaas | 100             | ml | room                          |
|                 |    |                     | 2               |    | eieren                        |
|                 |    |                     |                 |    | zout, peper en<br>nootmuskaat |

De bloem op een plank zeven en met de boter, geraspte kaas, melk, zout en nootmuskaat tot een glad deeg kneden. Dit 30 minuten laten rusten. Kleine ronde taartvormpjes invetten en met bloem bestrooien. Het deeg dun uitrollen en de vormpjes ermee bekleden. Bij 180°C 5 minuten laten bakken.

De boter in een pan verwarmen en de fijngehakte sjalotten erin fruiten. De spinazie schoonmaken, goed drogen, fijnhakken en toevoegen. Even laten meefruit, de melk toevoegen, even opkoken, dan af laten koelen. De room en het ei door elkaar roeren en door de spinazie mengen. De spinazie met zout, peper en nootmuskaat kruiden. Het mengsel in de deegbakjes scheppen. Deze dan in de oven bij 180°C afbakken. Uit de vormpjes nemen en warm serveren.

## VIJGENTERRINE MET RODE PORTSAUS EN RICOTTA-IJS MET ROZIJNEN

### Terrine:

|     |       |           |
|-----|-------|-----------|
| 30  | rijpe | vijgen    |
| 5   | dl    | rode port |
| 500 | gr    | suiker    |
| 10  | bl    | gelatine  |

### Saus:

|   |       |           |
|---|-------|-----------|
| 2 | dl    | rode port |
| 2 | rijpe | vijgen    |
| 4 | el    | suiker    |

### IJs:

|     |    |                              |
|-----|----|------------------------------|
| 6   |    | eidooiers                    |
| 150 | gr | suiker                       |
| 4   | dl | melk                         |
| 500 | gr | ricotta                      |
| 3   |    | gedroogde vijgen, fijngehakt |
| 3   | el | fijngeh. rozijntjes          |

### Madeleines:

|     |    |                        |
|-----|----|------------------------|
| 130 | gr | boter, gesmolten       |
| 100 | gr | poedersuiker           |
| 60  | gr | gem. amandelen         |
| 100 | gr | bloem                  |
| 150 | gr | eiwit, losgeklopt      |
| ½   |    | sinaasappel (rasp van) |
| ¼   |    | limoen (rasp van)      |
| 3   | tl | pastis                 |

**De half ronde stalen vorm staat in de vriezer. Zet terug voor de volgende avonden!**

**Terrine:** Snijd de vijgen in dunne plakken en pocheer die enkele minuten in de rode port met de suiker. Week de gelatine en los deze op in het hete vocht. Bouw een terrine op van plakjes vijg en gelei. Laat de terrine minimaal 4 uur opstijven in de koelkast.(eerst even in de vriezer)

Kook voor **de saus** de rode port, gesneden vijgen en suiker vijf minuten. Pureer de saus en laat de saus afkoelen.

**IJs:** Klop de eidooiers en suiker licht en schuimig. Verhit de melk samen met de ricotta en schenk het vocht al roerend bij het dooiermengsel. Laat het mengsel op een klein vuur al roerend binden. Let erop dat de vla niet gaat koken! Zeef de vla. Laat de vla afkoelen en draai er vervolgens ijs van in de ijsmachine en voeg de fijngehakte vijgen en rozijntjes toe als het ijs begint te binden.

**Madeleines:** Meng alle ingrediënten voor de madeleines tot een glad deeg en laat het deeg in de koelkast 1 uur rusten. Schep het deeg in de ingeboterde madeleinevormen en bak de koekjes in de op 150°C voorverwarmde oven, afhankelijk van de grootte, in 8-10 minuten gaar.

Leg op de borden 2 sneetjes vijgenterrine, enkele lijntjes saus, een bol ijs en een warme madeleine.

Wijnadvies: Beames de Venise