

*

GARNALEN-PADDENSTOELENRAVIOLI IN TRUFFELROOMSAUS

CARPACCIO VAN KALFSHAAS

CAPPUCINO VAN PREI EN DOPERWTEN

LAMSCARRE MET RODE CHILIPERKORST
MET UIENCOMPOTE EN ZEEKRAALCHOCOLADETRAAN
MET WITTE CHOCOLADEMOUSSE

GARNALEN-PADDENSTOELENRAVIOLI IN TRUFFELROOMSAUS

Vulling:

4 sjalotten
 300 gr shii-take
 4 el broodkruim
 4 tl verse salie
 2 el verse basilicum
 2 el verse kervel
 12 gamba's

Pastadeeg:

300 gr bloem
 3 eieren
 6 gr zout
 scheut olijfolie

Saus:

3 dl kippenfond
 1 teentje knoflook
 1 takje rozemarijn
 3 dl slagroom
 scheutje truffelolie
 1 potje truffels

Garnering:

100 gr parmezaanse kaas
 basilicumblaadjes

Maak pastadeeg volgens het algemeen recept , laat het deeg 20 minuten rusten onder een vochtige doek.

Vulling: Fruit de fijngehakte sjalotten in wat olie glazig. Voeg de klein gehakte paddenstoelen toe. Bak de paddenstoelen op een matig vuur tot al het vocht is verdampt. Breng het mengsel op smaak met peper en zout en meng met het broodkruim en de fijngehakte kruiden. Roer wat olijfolie door de vulling om het geheel te binden. Laat de massa afkoelen.

Snij de rauwe garnalen in stukjes en meng ze door het afgekoelde paddenstoelen mengsel.

Ravioli: Rol het deeg dun uit met behulp van de pastamachine en steek 36 rondjes uit met dezelfde diameter als de raviolivorm. Leg in het midden van elk plakje een beetje vulling. Bestrijk de rand met losgeklopt ei en vouw de pasta dubbel met de ravioli vorm. Bestrooi ze met wat bloem om plakken te voorkomen.

Saus: Kook de fond met de knoflook en de rozemarijn op een hoog vuur tot hij stroperig is. Haal de pan van het vuur en laat het afkoelen. Haal het takje rozemarijn uit de pan, roer de saus met een staafmixer glad. Voeg de room toe en laat de saus ca. 5 min. zachtjes sudderen. Neem de pan van het vuur, voeg nu de truffelolie en de fijngehakte truffel toe. Breng de saus op smaak met een beetje zout en peper. Indien de saus te dun is iets binden met aardappelzetmeel of maizena.

Kook de ravioli in een grote pan met ruim kokend water tot beetgaar en ca 2 to 3 minuten. Neem ze uit de pan met een schuimspaan en laat ze nog even uitlekken, breng

ze voor het serveren weer op temperatuur door ze even in een beetje warme room door te garen en verdeel ze vervolgens over de warme borden. Schep de saus over de ravioli en garneer het gerecht met schaaftsel van parmezaanse kaas, basilicum en schijfjes zwarte truffel.

Wijnadvies: Rully

CARPACCIO VAN KALFSHAAS

600	gr	kalfshaas	Olijvenpasta:
1		kropsla	(gemarineerde olijven staan klaar)
6		tomaten (ontveld)	200 gr groene olijven
3	el	olijfolie	2 groene pepers
24		langoustines	3 tenen knoflook
3	el	pijnboompitten	zout
1		granaatappel (de pitten van)	Vinaigrette:
			1 dl olijfolie
			2 el balsamicoazijn
			1 tl grenadinesiroop

N.B. De kalfshaas in folie in de vriezer leggen. De olijvenpasta snel maken en de geprepareerde kalfshaas zo snel mogelijk weer in de vriezer leggen.

Olijvenpasta: De gemarineerde olijven staan gereed. Neem 2 pepertjes uit de pot, dep de 200 gr olijven en 3 teentjes knoflook droog en pureer het geheel in de keukenmachine met een paar eetlepels olijfolie tot een gladde pasta. Besmeer de kalfshaas met een dunne laag olijvenpasta, wikkel het vlees stevig in plasticfolie en laat het in ca.2 uur in de diepvries aanvriezen.

Vinaigrette: Meng de ingrediënten voor de dressing samen met wat peper en zout. Was, pluk en droog (het hart) van de kropsla. Snijd de tomaten in partjes en verwijder de zaadjes. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin. Pel de langoustinestaarten. Smeer de borden in met wat vinaigrette. Snijd de kalfshaas (op de snijmachine stand 8) in dunne plakken en verdeel die in een cirkel op de ingesmeerde borden.

Maak de sla aan met wat vinaigrette en leg de sla en tomaatpartjes in het midden van de borden. Bak de langoustinestaarten snel aan in een lepel olie en leg ze op de sla. Sprenkel wat vinaigrette op de carpaccio en bestrooi het vlees met pijnboom- en granaatappelpitten en breng het vlees op smaak met peper uit de molen.

Wijnadvies: Fleurie

CAPPUCCINO VAN PREI EN DOPERWTEN

6	gedr.	paddestoelen (eekhoortjesbrood)	250	gr	doperwtten (diepvries)
30	gr	boter	1½	ltr	kippenbouillon
100	gr	rauwe ham	7		muntblaadjes
12	dunne	plakken rauwe ham	8	el	crème fraîche
6	dunne	preien (fijngesneden)	40	gr	zachte gezouten boter
3	tn	knoflook (fijngesneden)			

Wrijf de paddestoelen tot poeder (of maal ze bijvoorbeeld in een koffiemolen).

Verhit de boter in een pan en bak hierin de ham met prei en knoflook circa 10 minuten op zacht vuur. Voeg de doperwtten en de bouillon toe en breng alles aan de kook. Laat de soep op zacht vuur 15 minuten koken. Voeg na 10 minuten de muntblaadjes toe.

Krokante ham: Bak 12 dunne plakjes rauwe ham krokant in een droge koekenpan of in de oven op 200°C. Om de ham extra krokant te krijgen kunt u de plakjes even in de magnetron leggen.

Pureer de soep en verdeel hem over 12 cappuccinokopjes. Klop de crème fraîche met de gezouten boter tot een schuimige mousse. Lepel de mousse over de soep (als een echte cappuccino) en bestrooi de mousse met paddestoelenpoeder. Serveer er een plakje krokant gebakken rauwe ham bij.

LAMSCARRE MET RODE CHILIPERKORST
MET UIENCOMPOTE EN ZEEKRAAL

5	lams carrés				
	elk met 7 à 8 koteletjes (3 p/p)	700	gr	rode uien	
		80	gr	boter	
	Knoflook-rode chilipeperpasta:	100	gr	bruine suiker	
50	gr paprikapoeder	1	dl	medium sherry	
1,5	el zeezout	0,3	dl	grenadine	
8	tn knoflook (gepeld)	0,5	dl	rode wijn	
2	el rozemarijnnaaldjes			zout en peper	
2	el olijfolie	100	gr	blanke rozijnen	
Saus:				kaneel	
	Lamsfond (poeder)				
	Witte wijn	600	gr	zeekraal	
		750	gr	aardappelpuree	

Doe alle ingrediënten voor **knoflook-chilipeperpasta** in een keukenmachine en draai circa 1 minuut met korte stootjes tot een gladde pasta. Wrijf de pasta uit over de lams carrés tot ze er volledig mee bedekt zijn. Zet minstens 2 uur in de koelkast in een afgedekte schaal.

Uiencompôte: Snij de uien in halve ringen. Smelt de boter in een pan en laat het gerecht 30 minuten met een deksel op de pan sudderen. Voeg dan de overige ingrediënten toe en laat nogmaals 30 minuten sudderen maar nu zonder deksel.

Verwarm voor de **lams carrés** de oven voor op 160°C. Leg het gemarineerde lamsvlees op een bakplaat en zet circa 15 minuten voor rosé, afhankelijk van de grootte van de carré, in de oven. Neem de lams carrés uit de oven en laat ze 3 minuten rusten voor u ze in koteletten verdeelt.

Zet de zeekraal met wat water (zonder zout) op en kook even tot beetgaar.

Maak de aardappelpuree met wat zout, boter, één ei, 4 el melk, peper, wat nootmuskaat en een scheutje notenolie.

Laat intussen de compote langzaam opwarmen. De braadjus gedeeltelijk afgieten de rest deglaceren met witte wijn en voeg wat lamsfond toe.

Schik voor het serveren de koteletten op borden, schenk er wat saus over, schep er wat compote en aardappelpuree naast en schik de zeekraal erbij.

Wijnadvies. Rhône (bv Chat. Beauchène of Morgon)

CHOCOLADETRANEN MET WITTE
CHOCOLADEMOUSSE EN AMARENAKERSEN

200	gr	bittere couverture	Witte chocolademousse:
1	bl	amarenakersen op sap	300 gr witte couverture
			75 gr boter
			5 dl slagroom
			Italiaanse meringue
100	gr	zachte boter	100 gr eiwit
125	gr	poedersuiker	75 gr suiker
5		eiwitten	20 gr glucosestroop
100	gr	bloem	4 el water
½	el	cacaopoeder	
			Chocoladesorbet:
4	dl	water	Verder:
1	dl	melk	24 paperclips
150	gr	suiker	12 teflonstroken (Jaap)
40	gr	glucosestroop	Decoratie:
30	gr	cacaopoeder	2½ dl griottines-siroop
100	gr	couverture	12 takjes munt

Italiaanse meringue: Giet het water in de pan en voeg de suiker en de glucosestroop toe. Breng het geheel op een middelhoge hittebron al roerend aan de kook. Was de binnenkant van de pan met een in koud water gedoopte kwast. Laat het een temperatuur van 120°C bereiken en begin dan de eiwitten met de mixer stijf te slaan. Zet de mixer op een lage stand en giet de suiker in een dun straaltje bij het stijf geslagen eiwit. Houd de suikerstroop uit de buurt van de gardes. Blijf op hoge snelheid ca. 15 min kloppen tot het mengsel koud is.

Witte chocolademousse: Verhit de witte couverture boven een pan met warm water tot 40°C. Roer af en toe. Meng de gesmolten boter door de couverture, maar roer niet te veel. Laat wat afkoelen en spatel er een derde van de koude room en daarna de meringue. Spatel er tenslotte de rest van de stijfgeslagen room door.

Chocolade tranen: Doop één kant van elke reep teflonfolie met een schommelbeweging voorzichtig in het oppervlak van 200 gr gesmolten couverture. Wacht tot de couverture begint op te stijven, zet dan de eerste reep recht op met de chocolade naar binnen, druk de twee uiteinden tot een lus samen en zet ze met een paperclip vast. Leg de tranen op een met vetvrij papier bedekte bakplaat en zet het geheel 30 min. in de koelkast. Vul de tranen met de spuitzak tot een derde met witte chocolademousse. Leg in elke traan 2 griottines, vul de tranen verder met mousse en strijk het oppervlak met een paletmes glad. Zet ze tot het opdien in de koelkast.

Tulpenbeslag: Verwarm voor het beslag de oven voor tot 180°C. Maak het beslag en vorm zes rondjes en zet ze 3-4 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de rondjes er één voor één met een paletmes af, leg ze in vormpjes druk ze tot mandjes.

Chocoladefiligrein: Vul een kornetje met wat overgebleven gesmolten couverture en spuit op bakpapier heel dunne filigreinpatronen van maximaal 4 cm doorsnee. Leg ze in de koelkast.

Chocoladesorbet: Breng water, melk, suiker, glucosestroop en cacao in een pan aan de kook en roer voortdurend met een garde. Laat het geheel op een laag vuur 2 minuten pruttelen. Haal de pan van het vuur en voeg de couverture toe. Laat afkoelen. Draai hiervan een sorbet.

Presentatie: Verwijder de paperclips en het plastic van de tranen en zet er 1 op elk bord. Spuit met de kornet een randje chocolade langs een van de lange kanten van de tranen en vul de ruimte met koude, ingekookte siroop. Leg wat griottines op elk bord en 1 op elke traan en leg er een takje munt naast. Vul de gebakken mandjes met een schepje chocoladesorbet en zet er 1 op elk bord. Trek voorzichtig het folie van de filigreinpatronen en zet ze schuin op de sorbet. Dien het dessert ijskoud op.

Wijnadvies: een glaasje Amaretto Disaronno