

CANNELONI VAN EENDENHAM  
MET EEN MOUSSE VAN GEROOKTE  
EENDENBORST EN FRAMBOZENDRESSING

MENU OKTOBER 2003

+-

CANNELONI VAN GANZENHAM MET EEN MOUSSE  
VAN GEROOKT EENDENBORST EN FRAMBOZENDRESSING

LAUWWARME SALADE VAN KWARTEL  
EN COQUILLES ST. JACQUES

ROMIGE SOEP VAN LANGOUSTINES  
EN SHII TAKES

WILDZWIJNSHAAS MET STAMPOT VAN SNIJBONEN EN BLOEDWORST

NOGA MET GEKONFIJT FRUIT EN SAUS VAN  
BITTERE SINAASAPPELS

1	st	gerookte eendenborst (à ca. 200 gr)	50	gr	frambozencoulis
			1		mespunt mosterd
1½	dl	wildfond, lauwwarm	½	dl	frambozenazijn
2	dl	room, stijfgeklopt	1	dl	sojaolie
36	pl	eendenham	1	el	suiker
1		Lollo rosso			
1		eikenbladsla			

(Snel hiermee beginnen i.v.m. de opstijvingstijd) Draai de eendenborst in een keukenmachine met (een gedeelte van) de wildfond tot een egale massa. Spatel de room erdoor en laat de massa in de koelkast ca. 3 uur opstijven (eerst in de vriezer!).

Doe de mousse over in een spuitzak en spuit de mousse in het midden van de pakken eendenham. Rol de plakken één voor één strak op.  
Meng de frambozencoulis met de azijn. Voeg al kloppend de olie toe en breng de dressing op smaak met suiker, mosterd en zout.  
Serveer de cannaroni op een klein bedje van sla en druppel wat van de dressing over het gerecht.

Wijnadvies: Rully

LAUWWARME SALADE VAN KWARTEL EN COCQUILLES ST. JACQUES

7	hele kwartels	4	vleestomaten
24	coquilles	75	gr. pijnboompitten
	boter	<b>Vinaigrette:</b>	
5	dl. visbouillon	4	delen olijfolie
1	dl. droge sherry	1	deel smakenazijn
2	dl. room	½	deel citroensap
½	krop frisée		peper, zout, suiker
150	gr. veldsla		

Bestrooi de kwartels met peper en zout en bak ze aan in de boter tot ze mooi gekleurd zijn. Laat ze vervolgens op circa 80°C langzaam verder garen in 30 tot 40 minuten. Snij de pootjes en het borstvlies van de kwartels, bewaar deze in alufolie en warm ze kort voor het uitserveren nog even op in de oven. Lauwwarm is voldoende!! Zet de karkassen aan in de pan waarin de kwartels zijn aangebraden en blus af met de visbouillon en de sherry.

Kook daarna de bouillon tot de helft in, zeef de saus, voeg de room toe en kook verder in tot sausdikte. Proeven en eventueel op smaak brengen met peper en zout. Plisseer de tomaten en snij ze tot concassé. Rooster de pijnboompitjes in een droge koekenpan.

Was de slasoorten en sla ze droog in de slacentrifuge. Maak een vinaigrette met de aangegeven ingrediënten

Verdeel de sla over de borden, druppel er wat vinaigrette over en garneer met de tomaatblokjes en de pijnboompitjes.

Dep de coquilles goed droog, bestrooi ze met wat witte peper en zout en bak ze kort in de pan. Hou ze warm tussen twee borden.

Trancheer de kwartelborstjes en leg ze met de pootjes tegen de sla. Leg de coquilles rond de kwartels en verdeel tenslotte de saus over de coquilles.

Wijnadvies: Riesling

ROMIGE SOEP VAN LANGOUSTINES EN SHII TAKES

1000	gr	langoustines			olijfolie
<b>mirepoix:</b>			1	el	tomatenpuree
½		wortel	½	dl	Cognac
½		ui	2	dl	witte wijn
¼		prei	1	ltr	gevogeltefond
1	stengel	bleekselderij	1	ltr	visfond
		tijm en laurier	40	gr	roux (boter en bloem)
		takjes			
½	teentje	knoflook			kerrievoeder
1	tl	kerrievoeder			dragonblaadjes
		steeltjes van de shii takes			
125	gr	shii takes			
¼		sjalot			
125	gr	room			

De langoustines pellen, de koppen en scharen pletten De langoustinestaartjes halveren, ontdoen van het darmkanaal en vlak voor het opdienen bakken in boter. Van de groenten een fijne mirepoix snijden. De mirepoix vermengen met de kruiden en de shii takes-steeltjes.

Het langoustine-afval in olijfolie op groot vuur en licht aanfruiten. De mirepoix toevoegen en even laten meefruiten. Tomatenpuree toevoegen en laten meebakken. Flamberen met cognac en afblussen met de wijn. Gevogeltefond en visfumet toevoegen, 20 minuten zachtjes laten koken en vervolgens passeren door een fijne zeef (chinois-fin). Een roux maken van boter en bloem. Binden met de roux. Eventueel inkoken en op smaak brengen.

De shii takes ontdoen van de steeltjes (zijn voor de mirepoix), op groot vuur in boter bakken en op het laatst de fijngesnipperde sjalot toevoegen. Het geheel laten stoven. De room tot lobbijg opslaan.

In een hete soepkop enkele stukjes shii take, twee halve, langoustinestaartjes en wat fijnesneden dragonblaadjes doen. Overgieten met soep. Hierop een lepel room en op de room een klein beetje kerrievoeder strooien. Hierbij een briochebroodje serveren.

BRIOCHEBROODJE

1	dl	melk	280	gr	bloem
10	gr	suiker	80	gr	zachte boter
25	gr	gist (vers)*	6	gr	zout
2		eieren	20	gr	zachtbroodpoeder

\*(of 5 gram gedroogde gist)

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verhit de melk tot lauwwarm en los hierin de suiker en de gist op. Laat de gist tot leven komen. Doe de melk/gistoplossing bij de bloem en meng de massa goed. Voeg het ei toe en meng weer goed door elkaar. Voeg ten slotte eerst de zachte boter en daarna het zout tot.

Vermeng de massa nogmaals goed door elkaar en laat onder een natte doek op een warm plaats rijzen. Verdeel het deeg in porties en doe ze in vormpjes. Laat het deeg nogmaals op een warme plaats rijzen. Bak in circa 15 minuten gaar op 180 graden.

WILDZWIJNSFILET MET STAMPPOT VAN SNIJBONEN EN BLOEDWORST

750	gr	aardappelen	<b>saus:</b>		
450	gr	snijbonen	5	dl	rode wijn
3	dl	room	7	dl	wildfond
150	gr	boter			suiker
		notenolie			zout en peper
		zout en peper	400	gr	bloedworst (één stuk)
1200	gr	wildzwijnsfilet	250	gr	cantharellen
400	gr	bloedworst (één stuk)	12		stoofpeertjes

Maak een stampot van de gekookte aardappels, in dunne reepjes gesneden en beetgaar gekookte snijbonen, room, een scheutje notenolie en boter. Breng de puree op smaak met zout, nootmuskaat en peper. Houd de puree warm.

Kook voor de saus de rode wijn met de wildfond tot de helft in. Breng de saus op smaak met zout, peper en suiker (of honing).

Bak de blokjes bloedworst krokant in 30 gram hete boter. Bak daarna de cantharellen op een hoog vuur in 30 gram boter. Houd beide warm.

Bak de wildzwijnsfilet in boter om en om bruin, ca 4 minuten aan elke kant. Laat het vlees voor het serveren nog 10 minuten rusten.

Schep de stampot in een ring in het midden van voorverwarmde borden en leg er wat van de gebakken bloedworst bovenop. Leg de schuin getrancheerde plakken wild zwijn er tegenaan. Schenk wat van de saus op het bord en leg er nog een stoofpeertje bij met de gebakken cantharellen.

Wijnadvies: Cordier

NOGA MET GEKONFIJT FRUIT MET EEN MOUSSE VAN MANGO EN EEN SAUS VAN BITTERE SINAASAPPELS

**Nougat:**

7		eiwitten
2 ¾	dl	suikerstroop*
7	dl	room
100	gr	gemengd gekonfijt fruit (o.a. sukade)
100	gr	gedroogde noten (mengsel van o.a. walnoot, hazelnoot, en amandelen)
0,25	dl	Grand Marnier

**Kletskep:**

150	gr	zachte boter
150	gr	witte basterd
50	gr	suiker
100	gr	bloem
zout		
½	tl	kaneel

**Saus:**

150	gr	kristalsuiker
7		(sap van) bittere sinaasappels
½	dl	Grand Marnier
30	gr	boter
0,3	dl	room
2	el	honing

**Garnering:**

½	bosje	mint
3		sinaasappelen
2		grapefruits (rood)

**Bavarois:**

5	dl	mango-passiecoulis
250	gr	room
4		eiwitten
4		eierdooiers
4	el	suiker
4	bl	gelatine

\*Suikerstroop: 350 gr suiker en 250 cc water

**Bavarois:** Klop de suiker en de eierdooiers op tot een witte schuimige massa. Verwarm de mango-passiecoulis en los de voorgeweekte gelatine hierin op. Roer dit door de eiermassa en laat au bain marie binden tot een crème Anglaise. Sla de eiwitten en de room stijf en vouw beide door de afgekoelde crème Anglaise. Stort in een cakblik en zet in de vriezer.

**Kletskep:** Meng de ingrediënten goed en voeg er een restant van de fijngemaakte nootjes van de nougat aan toe. Smeer heel dun uit op Silpat in cirkels van 10 cm en bak af in de oven op 170°C.

**Nougat:** Rooster de noten licht en hak ze fijn. Snijd de gekonfijte vruchten fijn. Klop de room op met 100 gr poedersuiker.

Klop de eiwitten stijf in de machine en schenk al draaiend voorzichtig de warme suikerstroop erbij. Laat draaien tot de massa koud is. Spatel de noten en het gekonfijt fruit erdoor. Roer er op het laatst de Grand Marnier door. Spatel tweederde van de room door de eiwitmassa, doe de noga in timbaaltjes en laat deze opstijven in de diepvries. Bewaar de rest van de room voor de garnering.

**Garnering:** Schil de 3 sinaasappelen en de beide grapefruits tot op het vruchtvlees. Vang het sap op en doe dit bij de saus.

**Saus:** Pers de sinaasappels uit. Maak een caramel van de suiker, de honing en twee eetlepels water. Blus af met de sinaasappelsap en voeg de Grand Marinier toe en laat tot een derde inkoken. Neem de pan van het vuur en voeg naar smaak de room toe. Voeg verder onder voortdurend roeren de boter toe.

**Presentatie:** Maak op het bord een spiegel van saus. Haal de noga uit de vormpjes en zet die midden op het bord en zet daar de bavarois bij. Verdeel het fruit rond de noga. Zet de kletskep ertegen, garneer met de slagroom en leg er een blaadje mint op.

Wijnadvies: Beaugues de Venise