

MENU APRIL 2004

===

SALADE VAN GEROOKTE PALING EN WORTEL

GEMARINEERDE ZALM, MOUSSE VAN GEITENKAAS

KREEFTENCONSOMMÉ MET MARJOLEIN EN BLEEKSELDERIJ

PERZIKSORBETMET BERGERAC

VARKENSOESTER MET CAMELSAUS

CHAMPAGNECHARLOTTE

AMUSE

SALADE VAN GEROOKTE PALING EN WORTEL

3		grote (hele) wortels			Mierikswortelcrème
		zout en peper	1	dl	slagroom
1	tl	lichtbruine basterdsuiker	3	koffielp	mierikswortel
500	gr	gerookte palingfilet	2		lenteutje
1	dl	arachideolie			
2	takjes	verse koriander			

Schil de wortels en snijd ze in dunne repen (tagliatelle) met een kaasschaaf. Blancheer de repen in water met zout maximaal 1 minuut, en spoel direct koud. Breng op smaak met zout en peper, schep er de suiker door, dek af met plastic folie en zet zo lang mogelijk (12 uur) in de koelkast. (Indien mogelijk doet iedere groep dit voor de volgende avond; afspraak met de chefs) Ontvet de paling en snijd de paling in mooie ruit van 2 x 2 cm breed en leg tot gebruik in de koeling.

Pluk de verse korianderblaadjes en draai in de blender met de olie een vinaigrette en maak deze op smaak met peper en zout.

Mierikswortelcrème: Klop de slagroom $\frac{3}{4}$ stijf en doe er naar smaak de mierikswortel uit het potje en het zeer fijn gesnipperde lente-uitje door. Eventueel peper en zout naar smaak toevoegen. Bewaar in de koelkast tot het uitserveren.

Presentatie: Trek met de vinaigrette dunne strepen op de borden, Neem de wortel uit de koelkast, en giet de wortels af (bewaar het vocht.) Schik de worteltagliatelle luchtig in een open ringvormpje van 5 cm doorsnee, en schik de paling op de wortel; ongeveer 5-6 stuks p.p. Met een warme lepel een quenelle mierikswortelcrème maken en erop leggen. Wat wortelsap op het bord er rond druppelen.

Wijnadvies: Sancerre

GEMARINEERDE ZALM, MOUSSE VAN GEITENKAAS EN LANGOUSTINES MET SINAASAPPELDRESSING

750	gr	rauwe zalm	Dressing:		
36		langoustines	4	cl	wijnazijn
3		komkommers	4		sinaasappelen (sap van)
75	gr	rucola	3	dl	witte wijn
2	rode	appels	2		sjalotten
1		citroen	1	el	honing
300	gr	geitenkaas			peper,zout
2	dl	kippenfond	2	el	roze peper
3	dl	room			
5		gelatineblaadjes			

Verwarm de kippenfond voor de mousse en los er de in koud water geweekte gelatine op. Laat afkoelen.

Maal de geitenkaas met de afgekoelde kippenfond fijn in de keukenmachine. Kruid met zout en peper en wrijf door een zeef. Klop de room half op en spatel ze door de geitenkaas.

Snij van twee komkommers met een kaasschaaf lange dunne plakken met een lengte van 21 cm (de binnenomtrek van een stalen ring van Ø 6½ cm). Wrijf de binnenkant van de ring in met wat olijfolie en bekleed 12 ringen van 5 tot 6 cm doorsnee met de plakken komkommer, vul daarna met de mousse van geitenkaas en laat opstijven in de koelkast.

Trek in de andere komkommer in de lengte 8 gleuven met behulp van de citroentrekker en snij hem op de snijmachine op stand 6.5 in ca 76 dunne plakjes. Marineer de schijfjes in een mengsel van olijfolie en wijnazijn, gekruid met zout en peper.

Vries de zalm even aan en snij de rauwe zalm met een trancheermes in dunne plakjes en marineer ze in een mengsel van citroensap en olijfolie.

Bewaar de afsnijdsels voor de kreeftensoep.

Kook de witte wijn, een eetlepel wijnazijn, de versnipperde sjalot, de honing en het sinaasappelsap voor de sinaasappeldressing in tot één derde. Breng op smaak met zout en peper van de molen. Bind lichtjes met maïszetmeel. Doe de saus door een fijne zeef en laat afkoelen.

Maak de langoustines schoon; trek de kop er voorzichtig af en **bewaar** de **twalf** mooiste met de scharen eraan. Pel de langoustinestaarten en verwijder het darmkanaal en spoel de groene substantie goed af. **Geef de karkassen van de langoustines aan de collega's die de soep moeten maken!!** Was en droog de rucola. Schil de appel en verwijder het klokhuis met een appelboor. Snijd de appel in fijne julienne en houd wit met wat citroensap.

Maak op een grot plat bord een cirkel met 6 komkommerschijfjes. Leg hierop een plakje gemarineerde zalm. De komkommer moet zichtbaar blijven. Schik hierop wat rucola en de uitgestorte mousse van geitenkaas. Bak ondertussen de langoustines max. twee minuten in een beetje olijfolie en voeg peper en zout toe. Leg op de geitenkaas wat julienne van appel en werk het torentje verder af met 3 gebakken langoustinestaarten. Garneer met een langoustinekopje. Nappeer rondom een beetje sinaasappeldressing en strooi er wat roze peperbolletjes om heen.

Wijnadvies: Chardonnay Rully of Trimbach Muscat

KREEFTENCONSOMMÉ MET MARJOLEIN EN BLEEKSELDERIJ

1	kleine kreeft.	kreeftenbouillon
1	stengel bleekselderij (fijn gehakt)	De langoustineschalen van het voorgerecht en het kreeftenpantser (alles fijn gehakt)
2	sjalotjes (gesnipperd)	
	kleine wortel	
2	takjes verse marjolein	½ wortel
150	gr mager rundergehakt.	2 sjalotten
120	gr eiwit.	½ prei
1	ltr kreeftenbouillon.	1 stengel bleekselderij
1	dl zoete Madeira	1 takje dragon
	zeezout	tijm ,laurierblad
1	tl geplette witte peperkorrels	1 teentje knoflook
		1 klein blikje tom.puree cognac om te flamberen.
		2 dl witte wijn
		zout en cayennepeper

kreeftenbouillon.

Het langoustineafval van het tweede gerecht en kreeftenpantser op hoog vuur, in olijfolie, goed aanfruiten. De mirepoix toevoegen en even mee laten fruiten. Tomatenpuree toevoegen en laten meebakken. Flamberen met cognac en afblussen met de wijn. Voeg één liter water toe en laat 20 min trekken met het deksel op de pan.

Passeer door een fijne zeef, voeg vervolgens de reeds klaargemaakte kreeftenbouillon toe laat wat inkoken. Laat afkoelen.

Meng de bleekselderij met de sjalot, wortel, marjoleinblaadjes, het rundergehakt en de eiwitten. Klop tot het eiwit schuimig begint te worden.

Doe de bouillon, waaraan de Madeira is toegevoegd, in een grote pan met dikke bodem en schep het gehaktmengsel losjes door de koude (max. lauwe) bouillon en breng al roerend aan de kook (blijf roeren, anders verbrand het mengsel op de bodem. Als de vloeistof boven 70°C komt, gaan de eiwitten drijven en kunnen ze niet meer verbranden)).

Draai, zodra het vuur aan de kook komt, het vuur zo laag mogelijk en stop met roeren. Bovenop zal zich een korst vormen.

Maak een gaatje in de korst zodat de bouillon optimaal kan klaren. Laat 10 minuten zachtjes koken en neem de pan van het vuur. Proef en breng op smaak met peper, zout en een scheutje Cognac.

Schenk de bouillon voorzichtig in een met een neteldoek beklede zeef waarin wat grof gemalen (geplette) witte peperkorrels zijn gedaan.

Leg wat stukjes kreeft in de voorverwarmde soepkommen (eventueel in koffiekopjes) en verdeel hierover de bouillon. Garneer met een plukje kervel. Serveer hierbij, op een side-plate, een geroosterd stukje stokbrood besmeerd met zalmfarce.

Zalmfarce

200	gr	verse zalm (afsnijfel van het voorgerecht)
1		eetlepel kappertjes
		pezo en een scheutje room
½	el	jn gehakte dille

Maak in de keukenmachine van alle ingrediënten een smeerbare farce. Rooster de, afgebakken, sneetjes stokbrood met olijfolie en bak ze aan beide kanten goud bruin.

Rasp hierover verse knoflook en besmeer ze met de zalmfarce. Garneer af met een stukje dille.

VARKENSOESTERTJE MET KAMELSAUS

Vlees:

600	gr	varkenshaas (staartstuk)
		knoflookolie
1	el	korianderblad
1	el	rozemarijn
1	el	tijm
1	el	basilicum
½	el	salie
12	gr	zeezout
2	tl	korianderzaad
2	tl	gekn.zwarte peper
Saus:		
1	el	suiker
3	el	sherry-azijn
1½	dl	rode wijn
2	dl	kalfsfond

Biscuit van groenten:

3	platte	kalfslapjes (75 gram)
3	witte	koolbladeren
10	pl	katenspek
70	gr	haricot verts
70	gr	koolraapreepjes
70	gr	wortelreepjes
3	losgekl.	eiwitten
150	ml	room
2		eieren

Fantasie van aardappel:

60	gr	amandelschaafsel
700	gr	aardappelen
		melk
		boter
		peper en zout
		nootmuskaat

Vlees: Snij van het varkenshaasje 12 oesters van 50 gram elk. Modelleer ze zodat ze even groot zijn. Snij de verse kruiden grof. Maak van deze en de overige kruiden in een vijzel een papje samen met wat knoflookolie. Smeer het kruidenmengsel op het vlees en laat ten minste 2 uur intrekken.

Saus: Verhit een pan en doe daar de suiker in en laat lichtbruin karameliseren. Blus af met de sherry-azijn en de rode wijn. Voeg kalfsfond toe en kook in tot 1/3.

Biscuit van groente: Gebruik een halfronde patévorm: De afmetingen van het bakpapier, het vlees en de koolbladeren moet zodanig zijn dat zij deze vorm bedekken en dat tevens de bovenzijde ermee gesloten kan worden. Eventueel later bijknippen. Plet de kalfslapjes tussen plastic folie en snijd in kleine reepjes. Schil de wortel en het koolraapje. Snij deze groentes in smalle reepjes ter grootte van de haricots verts. Maak de haricots verts schoon. Kook elke groente apart in wat water met zout beetgaar. Laat goed uitlekken en droog ze met keukenpapier.

Blancheer 2 koolbladen totdat ze soepel zijn en droog deze. Bestrijk de koolbladeren aan de binnenzijde met losgeklopt eiwit. Leg een stuk bakpapier van voldoende grootte in de halfronde patévorm en leg hierop de koolbladeren. Leg hier vervolgens de in de breedte reepjes katenspek op. Bestrijk met eiwit. Doe hierop een laagje met vlees- en grove groentereepjes. Giet hierop voorzichtig een beetje van het mengsel van geklopte eieren en room. Herhaal dit twee keer. Breng op smaak met zout en peper. Dek af met katenspek en bestrijk dit wederom met eiwit. Schik ten slotte hierop de droge groentenreepjes. Kruid de groente licht met peper en zout en bestrijk ook de reepjes met losgeklopt eiwit. Sluit de bovenzijde. Druk dit stevig aan en bedek dit met een stukje alufolie. Plaats hierop een gewicht. Braad de rolletjes circa 15 minuten in een voorverwarmde oven van 175°C en laat warm rusten.

Fantasie van aardappel: Rooster in een droge pan voorzichtig het amandelschaafsel lichtbruin. Kook 3 aardappelen en laat iets afkoelen. Snij hier 12 plakjes van ½ cm van en steek er dan een ronde plak uit van ca. 4 cm. Schil 1 grote rauwe aardappel en maak chips door de aardappel om en om over de gekartelde mandoline te halen. Bewaar de chips onder water totdat ze gefrituurd worden. Maak van de overige aardappelen een luchtige, stevige puree. Smit een toefje aardappelpuree op een rondje en bedek de zijanten met amandelschaafsel. Houd warm.

Uitserveren: Frituur de afgedroogde chips en leg op ieder toefje aardappelfantasie een schijfje. Krab de kruiden van de varkensoester en braad ze mooi rosé. Monter de karamelsaus op met koude boter en breng op smaak met zout en peper. Snij de biscuit van groente voorzichtig in tranches. Leg de varkensoesters op een voorverwarmd bord, daarnaast de aardappelfantasie en twee tranches van de biscuit van groente. Nappeer het vlees met wat saus.

Wijnadvies: Cordier, Hostens Picant of één van de andere Bordeaux

CHAMPAGNE CHARLOTTE

Kapsel

6 eieren
150 gr bloem
150 gr suiker

Lange vingers:

4 eieren
3 eidooiers
250 gr suiker
250 gr patentbloem
citroenrasp

Bavarois

0.6 dl witte wijn
100 gr suiker
1 citroen (sap van)
7 bl gelatine
6 eidooiers
75 gr suiker
3 dl Blanquette de Limoux
4½ dl room

Witte-wijn-gelei;

30 gr suiker
2 dl witte wijn
3 bl gelatine
½ vanillestokje
½ sinaasappelzestes
van ½ sinaasappel
1½ dl suikerstroop

Salade

2 galia meloenen
1 tros muscaat druiven
3 dl zoete witte wijn
1 el aardappelmeel
½ citroen (sap van)
150 gr suiker

Biscuit: Verwarm de eieren en suiker al roerend met een temperatuur van 37°C en klop het mengsel daarna koud en luchtig. Spatel de gezeefde bloem voorzichtig door het eimengsel. Stort het beslag in een rechthoekige vorm en bak het af in een oven van 200°C. Laat de biscuit afkoelen. Snijd er dunne plakken van en steek daar 24 rondjes uit met een ring van 7 cm doorsnee.

Lange vingers: Verwarm de eieren, eidooiers, citroenrasp en suiker al roerend tot 37°C. Klop het mengsel daarna koud en luchtig. Spatel de gezeefde bloem voorzichtig door het eimengsel. Doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond (opening ½ cm) en spuit streepjes van 3 cm op een vetvrij papier. Bak deze lange vingers af op 175°C.

Bavarois: Week de gelatine in koud water. Breng de witte wijn, de 85 gram suiker en het citroensap aan de kook. Los de uitgeknepen gelatine hierin op. Laat de vloeistof afkoelen tot deze lauw is. Klop de eidooiers, de 60 gram suiker en 2 dl Blanquette de Limoux zeer luchtig op. Vermeng het

gelatinemengsel met het eimengsel. Meng er voorzichtig de lobbige geslagen room door en daarna als laatste de resterende Blanquette de Limoux. Bekleed 12 kunststof ringen van 7 cm doorsnee met cellofaanpapier, zorg dat het papier ca. 2 cm hoger is dan de rand van de ring. Leg onder in de ringen een plakje biscuit. Schep hierop bavarois tot iets onder de helft van de hoogte. Dek de bavarois af met een plakje biscuit met de onderzijde van het kapseldeel naar boven. Besprenkel het met enkele druppels champagne. Vul op met de bavarois tot aan de rand. Laat de bavarois in de ringen opstijven in de koelkast.

Witte-wijngelei: Week de gelatine in koud water. Breng de witte wijn en de suiker aan de kook en los de gelatine hierin op. Blancheer de sinaasappelzestes in water en schep ze in koud water. Kook de zestes vervolgens gaar in de suikerstroop. Schraap het merg uit het vanillestokje en meng dit samen met de sinaasappelzestes door de gelei, die tot 'hangend' moet afkoelen. Schep dan de gelei op de al koude bavarois en laat dit opstijven.

Salade: Boor bolletjes van de meloen. Schil en ontpit de druiven. Breng suiker, witte wijn en citroenrasp aan de kook. Los het aardappelmeel op in een beetje koud water en voeg dit al roerend bij het wijnmengsel. Laat alles heel even doorkoken. Voeg de meloen en de druiven aan de saus toe en laat de salade afkoelen.

Neem de bavarois voorzichtig uit de ringen. Zet de lange vingers rond de bavarois die zo een charlotte wordt. Verdeel de fruitsalade en de saus daarvan rondom de charlotte.

Wijnadvies: Beaugues de Venise