

MENU JUNI 2004

=+=

ASPERGEMOUSSE-SOUFFLE

BLANQUETTE VAN KABELJAUW EN ZEEDUIVEL

HELDERE TOMATENSOEP MET MAISFLENSJES

KALFSHAAS VERPAKT IN KORSTDEEG

COMPOSITIE VAN BRIE EN BLEU DE BRESSE

MELOEN MET CITROENCRÈME

ASPERGEMOUSSE-SOUFFLE

Mousse:

700	gr	asperges
4		eidooiers
3		eiwitten
		peper en zout
mespuntje		nootmuskaat
1	dl	witte wijn
150	gr	Zeeuwse garnalen

Mousselinesaus:

2		eidooiers
1	dl	witte wijn
50	gr	gekl. boter
0,5	dl	room
¼	bosje	bieslook
		peper en zout

Kook de asperges gaar in vocht van de aspergeschillen. Laat de asperges goed uitlekken en druk en daarna zoveel mogelijk vocht uit. Cutter de asperges fijn met de eidooiers en de witte wijn.

Klop de eiwitten met iets zout tot soepel schuim. Spatel de eiwitten door de aspergemousse. Bestrijk de stalen vormpjes met boter (altijd naar boven strijken). Vul de vormpjes voor 2/3. Verwarm de vormpjes au bain marie ongeveer 20 minuten in de oven op 180°C. (controleer met de cocktailprikker; moet er droog uitkomen)

Saus à la minute: Snijd voor de mousseline de bieslook zeer fijn. Klop de eidooiers met de witte wijn au bain marie of op de kachel luchtig (hollandaise/sabayon).

Neem de saus van het vuur en klop langzaam de boter erdoor (de saus moet luchtig zijn). Roer de room en de bieslook erdoor. Breng op smaak met peper en zout.

Stort de soufflé op een klein bordje en giet er met een vlugge beweging de saus over zodat strepen ontstaan. Strooi er wat garnale bij.

Wijnadvies: Trimbach Riesling

BLANQUETTE VAN KABELJOUW EN ZEEDUIVEL MET GEFRITUURDE GAMBA'S

36	Gamba's	3 p/p	3	dl	room
			150	gr	boter
13	dl	gevogeltefond			citroensap
10	gr	lavendelblad			
			150	gr	postelein
50	gr	r. paprika			
125	gr	knolselderij	500	gr	kabeljauw
2		grote wortelen	500	gr	zeeduivel
50	gr	fijne boontjes			
100	gr	erwten			
Gambacoulis.					
75	gr	sjalotjes			eiwit
1½	dl	witte wijn			paneermeel
3	dl	tomatensap			
3	tn	knoflook			
1		takje tijm			
1		blad laurier			
50	gr	boter			

. Pel de gamba's. Bewaar de pantsers voor de saus. Verwijder het darmkanaal. Snijd de gamba's in vieren.

. **Saus.** Breng 7 dl gevogeltefond met de fijn gesneden lavendel aan de kook. Draai het vuur laag en laat 20 min met deksel op de pan zachtjes trekken. Giet door een fijne zeef en zet apart.

. Ontvel de rode paprika en snijd in fijne julienne en de knolselderij in blokjes van 1 cm. Haal met een parisiennelepel knikkertjes uit de wortel en snijd de boontjes in stukjes van 2 cm. Kook alle groente apart beetgaar in lichtgezouten kokend water. Laat schrikken en goed uitlekken.

. Verwarm de saus, doe de room erbij en breng aan de kook. Monteer met 100 gr boter (en voeg eventueel wat bindmiddel toe) de rode paprika, knolselderij, wortel, erwten en boontjes toe. Kruid met peper, zout en citroensap.

. **Gambacoulis.** Neem de gambapantsers en hak ze fijn. Verhit olijfolie op hoog vuur en doe de pantsers erbij als de olie begint te roken. Laat goed aanbakken en voeg dan de sjalot toe. Laat 1 min. uitzweten en bevochtig met witte wijn, de resterende 6 dl gevogeltefond en het tomatensap. Doe de geplette knoflook, tijm en laurier erbij en breng aan de kook. Draai het vuur lager en laat 20 min. zachtjes trekken. Giet door een fijne puntzeef en zet apart.

. Kruid de stukjes Gamba met peper en wat zout, haal ze door de bloem en klop ze af. Haal ze vervolgens door het losgeklopte eiwit, laat uitlekken en haal ze door het paneermeel.

. Kruid de kabeljauw en de zeeduivel en stoom ze à la minute (de kabeljauw 4 en de zeeduivel 8 minuten) in de stoompan. Laat uitlekken.

. Frituur de gepaneerde gamba's in arachideolie van 180°C. Bak ze goudbruin en laat ze goed uitlekken op keukenpapier.

. Smelt boter in de pan, haal van het vuur en doe de postelein erbij. Kruid met peper en zout. Laat zeker niet koken.

. Monteer de gambacoulis met 50 gr boter en kruid met peper en zout.

Presentatie. Verdeel de postelein in het midden van de borden. Schik de visfilets op de postelein, verdeel het garnituur er omheen en nappeer met de saus. Schik de stukjes gamba rondom en marmer de saus met de gambacoulis.

Wijnadvies: Rully of Macon Chardonnay (naar keuze)

HELDERE TOMATENSOEP MET MAIS KIP FLENSJE

2	kg	rijpe tomaten	100	gr	bloem
2	tl	tomatenspuree	1		ei
2	ltr	runderbouillon	1	dl	melk
8		eiwitten			
2		vleestomaten			

Farce :

100 gr	borst van maïskip
½ dl	room
1	ei

Was tomaten en snijd ze klein. Breng ze samen met de tomatenspuree en de bouillon aan de kook laat een uur zachtjes trekken. Laat de bouillon vervolgens afkoelen. Sla de eiwitten los en roer ze door de soep. Breng al roerend op een matig vuur aan de kook. Zeef de soep en schenk vervolgens door een neteldoek.

Ontvel de vleestomaten en snij in kleine stukjes. De soep afsmaken met peper en zout en de kleine stukjes tomaat.

Maak een beslag van de bloem, het ei en de melk. Breng op smaak met een snufje zout en nootmuskaat. Bak hiervan kleine dunne flensjes.

Snij de maïskip in kleine stukjes en pureer samen met het ei en een beetje room in de keukenmachine. Breng op smaak met peper en zout. Bestrijk de flensjes met een dunne laag farce en rol ze op en verpak ze goed in de plastic folie. Kook deze in ca. 10 minuten gaar, laat ze afkoelen, snijd hiervan dunne schijfjes en leg hiervan enkele in de soep.

KALFSHAAS VERPAKT IN KORSTDEEG

1100	gr	kalfshaas		vulling:	
12	pl	bladerdeeg	3		sjalotjes
3		eierdooiers	250	gr	shii-takes
14		lange bospeentjes	3	el	cognac
500	gr	peultjes	400		kalfsvlees
24		witte asperges	100	gr	vetspek
1		knolselderij	50	gr	ijsblokjes
		kervel	2		eieren
Saus:-----					
4	dl	champagne	4	el	mosterd
1	ltr	kalfsfond	100	gr	koude boter
3	dl	room			

Farce. Hak het sjalotje en snijd de schoongemaakte shii-take fijn. Fruit de sjalot en de shii-take in de hete geklaarde boter en blus af met cognac. Laat afkoelen. Snijd het kalfsvlees en het vetspek in blokjes en maal de blokjes samen met de ijsblokjes fijn in de keukenmachine. Voeg het ei en de shii-take toe en breng op smaak met peper en zout. Laat de machine nog enkele seconden draaien. Zet de farce koel weg.

Bestrooi de **kalfshaas** (heel laten) met peper en zout, schroei het vlees rondom dicht in de hete geklaarde boter en laat het vlees vervolgens volledig afkoelen.

Saus. Giet het overtollige vet uit de braadpan en blus af met wat kalfsfond. Giet vervolgens over in een sauspan, voeg de champagne en de rest van de kalfsfond toe en kook in tot de helft. Zeef de saus en voeg de room toe, kook weer in tot de helft. Breng de saus op smaak met mosterd, peper en zout. Klop er vlak voor het serveren de in klontjes verdeelde koude boter door.

Kalfshaas. Rol het bladerdeeg uit voor het vlees. Smeer de farce hier gelijkmatig over uit. Leg de kalfshaas op de farce en vouw het deeg zorgvuldig om het vlees heen. Maak de randen vochtig zodat het beter hecht. Bestrijk de pakketjes met losgeklopte eierdooier.

Bak de kalfshaas 10 minuten in de oven op 200°C voorverwarmde oven. Frituur de met een kaasschaaf gemaakte knolselderijchips tot ze lichtbruin en knapperig zijn.

Kook de schoongemaakte groente afzonderlijk beetgaar.

Uitserveren. Schik de peultjes op de warme borden en schep hier de saus omheen. Snijd de kalfshaas in plakken en leg het vlees op de peulen. Leg de asperges en een bospeentje rond het vlees en garneer met knolselderijchips en kervel.

Wijnadvies: Eén van de Bordeaux

COMPOSITIE VAN BRIE EN BLEU DE BRESSE

250	gr	Brie
350	gr	Bleu de Bresse
250	gr	roomboter
100	gr	pijnboompitten hazelnootolie
1	krop	eikenbladsla gemberstroop

Meng de Brie in de keukenmachine met 50 gram boter. Draai hiervan een rolletje met een lengte die iets korter is dan de terrinevorm. Laat ongeveer twee uur opstijven in de koelkast (eerst even in de vriezer).

Rooster de pijnboompitten in een koekenpan goudbruin.

Bedek de bodem en de opstaande randen van een halfronde terrinevorm met plasticfolie.

Mix de Bleu de Bresse met 200 gram boter en doe hiervan ongeveer de helft in de terrinevorm. Maak hierin een holte met behulp van een soeplepel.

Rol het opgesteven rolletje Brie door de pijnboompitten, druk licht aan zodat ze vast blijven zitten.

Leg dit rolletje vervolgens in het midden op de bodem van Bleu de Bresse in de terrine en spatel de rest van de Bleu de Bresse-pasta over en naast het rolletje. Goed aandrukken zodat er geen luchtbellen achterblijven.

Laat in de koelkast opstijven (weer eerst even in de vriezer).

Serveer op een bordje met eikenbladsla die met wat notenolie, peper, zout en de resterende pijnboompitten is aangemaakt. Giet er wat gembersiroop bij.

Wijnadvies: de wijn van het hoofdgerecht of een glaasje port

MELOEN MET CITROENCRÈME

3	galia- of honingmeloenen	ijs:	5	dl	Moscato d'Asti	
5	dl	Moscato d'Asti (gebruik later voor ijs)			(de 5 dl van de meloen)	
1	pak	bladerdeeg	100	gr	suiker	
4 a 5		citroenen	4		citroenen	
175	gr	crème fraîche	1	blikje	druiven (ontpit)	
7	bl	gelatine	4		eiwitten	
5	dl	slagroom	Sabayon	2		citroenen (sap van)
175	gr	suiker	2½	dl	witte wijn	
4		eigelen	4	eetl	suiker	
			3		eidooiers	

Citroencrème: Week de gelatine in water. Klop de room tot yoghurt dikte. Verwarm het citroensap en los hierin de gelatine op. Laat afkoelen. Klop de 4 eigelen en de suiker op, roer daar het citroensap en de crème fraîche met een garde glad door. Spatel de room erdoor en laat opstijven in de koeling.

Meloen: Snijd de meloen doormidden en verwijder het zaad. Draai zoveel mogelijk bolletjes uit de meloen (10 p.p) Marineer de meloenbolletjes 1 uur in de Moscato d'Asti. (gebruik later de Moscato om er ijs van te draaien)

Bladerdeeg: Snijd rechthoekjes van 6 x 4 cm. Inprikken en bestrijk het deeg met eigeel. Bladerdeeg afbakken in de oven op 180°C in ongeveer 15 minuten.

Ijs: Citroenen uitpersen. Citroensap, het druivensap uit het blik en de Moscato d'Asti tot ijs draaien.

Van de suiker en 4 eiwitten een merengue italiënne draaien: eiwitten stand slaan, HETE suikersiroop er langzaam bijgieten en de machine pas uitzetten wanneer de kom koud aanvoelt (minstens 15 min).

Hak de druiven grof. Voeg de merengue toe wanneer het ijs op halve dikte is. Voeg dan ook de druiven toe. Bewaar het ijs in de diepvries tot gebruik.

Sabayon: Maak van de citroensap, wijn, eidooiers en de suiker een sabayon: op het vuur of au bain marie.

Presentatie: Leg twee rijtjes van 5 meloenbolletjes naast elkaar midden op het bord. Spuit de citroencrème over de meloenbolletjes. Leg het bladerdeegdakje op de crème. Leg een mooi bolletje ijs naast de meloenbolletjes. Schep een lepeltje sabayon erover of naast.