

MENU DECEMBER 2004

(14 personen)

-><-

GEGRATINEERDE OESTERS, GEGRILDE JACOBSSOSSELEN EN TARTAAR VAN OESTERS EN GROENE KRUIDEN

LANGOUSTINES MET MILD GEROOKTE ZALM IN EEN KROKANT JASJE OP VENKEL MET EEN ROMIGE PASTIS-SAUS

GEGLACEERDE KALFSZWEZERIK MET UIENCOMPOTE, GEDROOGDE TOMAAT, MOUSSAKA VAN KALFSTONG EN AUBERGINE, BEURRE BLANC MET OLIJVEN

HERTENFILET IN KORST VAN PEPPERKOEK, TAARTJE VAN GEKARAMELISEERDE SJALOTTEN EN BANYULSSAUS

VARIATIES VAN MOKKAKOFFIE: STERK, ROMIG EN IJSGEKOELD

TWEE NIEUWE CHEFS!! ZIE: WWW.CULINAIRGILDEZEELAND.NL

GEGRATINEERDE OESTERS, GEGRILDE JACOBSSOSSELEN EN TARTAAR VAN OESTERS EN GROENE KRUIDEN

Gegratineerde oesters:

28	st	creuses
1		sjalotjes
1	dl	visfumet
1	dl	Clarette de Die (Blanquette de Limoux)

Tartaar van oesters:

28	st	creuses
20	gr	mengsel van peterselie, kervel, dragon, koriander en bieslook

Aardappelpuree

600	gr	pureeaardappelen
40	gr	sjalot
75	gr	wit van prei
1	dl	visfumet
175	gr	geslagen room
2	eetl.	rode wijnazijn

Hollandaisesaus:

2		eierdooiers
2	eetl.	witte wijn
100	gr	boter
1/2		citroen

Gratineersaus:

1	dl	room
1 1/2	dl	hollandaisesaus
1	dl	opgeklopte room
1	mesp.	cayennepeper

Oesters: open de oesters en vang het oestervocht op. Maak 28 onderste helften goed schoon en leg ze stevig vast op verfrommeld aluminiumfolie op een bakplaat.

Hollandaise saus: klop de eierdooiers in de witte wijn los en klop verder au-bain-marie tot een luchtige massa. Smelt de boter en verwijder de witte vlokken. Klop de boter door de luchtige eiermassa. Werk af met wat citroensap (proeven!).

Gratineersaus:

Zeef het oestervocht. Hak de sjalotjes fijn en voeg ze bij het oestervocht, voeg daarbij ook de visfumet en de Clarette de Die. Laat voor de helft inkoken en passeer door een puntzeef. Voeg daarna de room erbij en laat opnieuw voor de helft inkoken. Breng op smaak met de cayennepeper (voorzichtig!!) en het citroensap. Voeg op het laatst de hollandaisesaus en de geklopte room toe.

Puree: de aardappelen gaarkoken en pureren. Sjalotten en prei fijnsnijden en aanfruiten in 30 gr olijfolie. Vervolgens de wijnazijn, fumet en room toevoegen. Kort laten stoven en daarna toevoegen aan de puree. Op smaak brengen.

Tartaar van oesters: de 28 creuses opensteken, fijnhakken, laten drogen en a la minute vermengen met het kruidenmengsel. Een laagje aardappelpuree in een stekertje van 4 cm spuiten en opvullen met oestertartaar.

Jacobsmosselen: de mosselen midden doorsnijden en heel goed droog deppen, besmeren met olie en vlak voor het opdienen op een grillplaat in een mooi ruitjespatroon grillen.
Leg de oesters in de schelpen op de bakplaat en nappeer met de saus. Kleur gedurende twee minuten onder de grill tot er een mooi bruin korstje op de oester verschijnt.

Opmaak: schik twee gegratineerde oesters, de Jacobsmossel en het aardappeltaartje met oestertartaar op een verwarmd bord en nappeer de saus er omheen.

Wijnadvies: Saumur (methode champagnoise) € 8,50
Charles Lafitte (Champagne) € 14,40

LANGOUSTINES MET MILD GEROOKTE ZALM IN EEN KROKANT JASJE OP VENKEL MET EEN ROMIGE PASTIS-SAUS

28	st	langoustinestaartjes.	<u>Venkel:</u>		
14	st	langoustines voor garnering	3	st	venkelknollen
14	pl	ger. zalm(10 x 10 cm)	1		sinaasappel
56	bl	verse basilicum	3	st	laurierblaadjes
7	vel	filodeeg	1	st	vanillestokje
		<u>Pastis-saus:</u>	5	dl	visfond
1	ltr.	visfond	3	st	steranijs
3	st.	sjalotjes	45	cl	pastis
3	dl	room	15	gr	suiker
90	cl	Pernod	75	gr	boter
30	cl	witte wijnazijn			

langoustines.

Leg 14 mooie langoustines met complete scharen apert voor garnering. De velletjes filodeeg snijden in 28 plakjes van tien bij tien centimeter. Twee langoustinestaartjes in een schijfje gerookte zalm rollen, samen met een blaadje basilicum. Per rolletje twee blaadjes filodeeg op elkaar leggen. De binnenzijde van het velletje bestrijken met eiwit. Hierop het zalmrolletje leggen. De staartjes strak inrollen en vouwen in de vorm van een loempia. Circa 3 a 4 minuten frituren op 180 graden.

De 14 langoustines voor garnering koken en daarna afspoelen met koud water en de staartstukken afpellen voor de garnering (gaat het makkelijkst door de pantsers aan de onderzijde open te knippen met een klein schaartje). Zorg dat het vlees aan de kop blijft zitten

Venkel de venkel in kleine blokjes snijden. Venkel in de boter aanzetten. Visfond toevoegen en samen met de andere ingrediënten en de sinaasappel grof snijden en gaar smoren. Daarna vanillestokje steranijs en sinasappel verwijderen

Saus: Visfond tot de helft laten inkoken met de sjalot. Room toevoegen en laten inkoken tot sausdikte. Passeren door een fijne zeef. Afmaken met de pastis en de witte wijnazijn peper en zout en met de staafmixer kort voor het uitserveren schuimig maken.

Presentatie: drie eetlepels venkel op een middelgroot bord uitspreiden en daarop de diagonaal doorgesneden langoustinerolletjes plaatsen. Saus schuimig kloppen en naast de venkel dressereren. Garneren met enkele blaadjes basilicum.

Wijnadvies: Trimbach Muscat

KALFSZWEZERIK MET UIENCOMPOTE, GEDROOGDE TOMAAT, MOUSSAKA VAN KALFSTONG EN AUBERGINE, BEURRE BLANC MET OLIJVEN

1400	gr	hartzwezerik	<u>Castric:</u>		
750	gr	uien	200	gr	sjalotten
50	gr	gedroogde tomaten	4		knoflookteentjes
3	dl	gevogeltefond	4	gr	peperkorrels
18	eetl.	castric(zie recept)	2	gr	korianderkorrels
5	eetl.	room	1	st	laurierblaadje
250	gr	koude boter	1	takje	tijm
			6	dl	kalfsfond gemengd met
			3	dl	gevogeltefond

Moussaka:

400	gr	gesneden kalfstong		
3	st	aubergines		
9	st	pomodoritomaten		zwarte olijven
6	st	grote aardappels		
4	dl	room		
6	st	eierdooiers		
enkele	takjes	tijm en rozemarijn		

De **zwezeriken** spoelen in koud water. Water met zout aan de kook brengen en hierin de zwezeriken 10 min blancheren, vervolgens pellen en in 28 gelijke stukken verdelen.

De uien in dunne ringen snijden en tot compote gaarstoven met de fijngesneden gedroogde tomaat, gevogeltefond, peper en zout.

Moussaka: de moussaka opbouwen in een vuurvaste schaal, met laagjes tomaten, aardappel, aubergine en kalfstong etc., tussen elk laagje een beetje mengsel van de room met eierdooier met wat gehakte tijm en rozemarijn. De moussaka afdekken en 50 minuten bakken in de oven op 180 graden. De moussaka laten afkoelen en storten, in lange banen snijden en voor het uitserveren in de oven verwarmen op 160 graden.

Vervolg zwezerik: de stukken zwezerik in een plastic zak doen, twee eetlepels bloem bijvoegen en schudden. Vervolgens goudbruin bakken in arachideolie.

Castric: de sjalotten in wat olie aanfruiten, de overige ingrediënten toevoegen en laten inkoken op een zacht vuur tot ca. 2½ dl. Zeven door een puntzeef.

Saus: de castric mengen met de room en langzaam klontjes koude boter toevoegen. Olijven in dunne schijfjes snijden.

Presentatie: de uiencompote in twee stekers op het bord dressereren met op elk een stukje zwezerik, ertussen de moussaka en napperen met de beurre blanc met de olijvenringetjes gearneerd.

Wijnadvies: Rosé Gerard Bertrand

HERTFILET IN KORST VAN PEPERKOEK,
TAARTJE VAN GEKARAMELISEERDE SJALOTTEN
EN BANYULSSAUS

1	hertfilet van 1500 gr,			
3	sjalot, zeer fijn gehakt			
80	gr boter			
120	gr peperkoek zonder, suiker gedroogd en fijngemalen			
3	el geklaarde boter			
3	el mosterd			

Champignonstaafjes:

7	bl	filodeeg		
4	koffiel.	geh. sjalot		
3	mesp.	geh. knoflook		
6	gr.	tijmblaadjes		
8		dikke champignons		
		In brunoise gesneden		
250	gr.	gemengde boschampignons fijn		
4	el	arachideolie		
3 1/2	dl	verse room		

Taartje met sjalot:

14	sjalotjes (langwerpig), schoongemaakt			
75	gr verse boter			
150	gr kristalsuiker peper en zout			
14	gebakken bladerdeegtaartjes met een doorsnede van 12 cm			

Korst van peperkoek

Verwarm de boter in een diep pannetje en laat de gehakte sjalot er een viertal minuten in zweten. Neem het pannetje van het vuur en voeg er de fijngemalen peperkoek bij. Meng voorzichtig met een vork zodat de boter goed wordt opgenomen. Kruid alles met peper en zout.

Hertenfilet

Snij de hertfilet in twee gelijke stukken. Verhit de geklaarde boter in een braadpan en kleur de filets goudbruin. Neem de filets uit de pan en kruid aan beide zijden met peper en zout. Bestrijk de bovenzijde van elke filet met een dunne laag mosterd en verdeel er het peperkoekmengsel over.

Saus

Doe de wildfond samen met de rode wijn en de Banyuls in een kookpannetje en laat alles tot de helft inkoken. Breng op smaak, bind de saus met een klontje boter en houd ze warm.

Champignonstaafjes

Verhit in een hoog kookpannetje een soeplepel arachideolie. Laat er de fijngehakte sjalot en knoflook in zweten, doe de gehakte champignons en de tijm erbij en laat alles een viertal minuten verder stoven. Voeg er de verse room aan toe en laat tot de gewenste dikte inkoken. Eventueel bijkruiden. Snijd de filodeegblaadjes in tweeën, verdeel het champignonmengsel over de blaadjes en maak er 14 fijne rolletjes van (diameter max 1 cm).

Verwarm de oven voor op 185° C.

Snijd van de sjalotten schijfjes van 2 cm dikte. Stoom ze in 10 minuten gaar. Maak een bruine karamel van boter en suiker in een ovenschaal en schik daarin de sjalotten met de gesneden kant naar beneden. Bak de sjalotten 10 minuten in de warme oven. Neem ze eruit en plaats ze onmiddellijk op de bladerdeegtaartjes met de karamelkant naar boven. Houd ze warm.

Zet de oven op 160° C

Zet de hertenfilet in de oven tot ze een kerntemperatuur heeft bereikt van 45° C. Neem ze er uit en laat minimaal 5 minuten rusten. Zet ondertussen de champignonstaafjes in de oven en laat zo'n 8 tot 10 minuten braden.

Plaats de uientaartjes op de warme borden samen met de garnituren. Snij de hertfilets, schik ze op de borden en serveer met de saus.

Wijnadvies: Hosten Picant

VARIATIES VAN MOKKAKOFFIE, STERK, ROMIG EN IJSGEKOELD

Voor parfait van ijsgekoelde koffie: Voor de koffiejavanais:

225	gr	volkorenbiscuitjes
120	gr	boter
1	zakje	poederkoffie
2	dl	eiwitten
120	gr	poedersuiker
4	dl	slagroom
100	gr	poedersuiker
2	kl	koffie-extract
2	mesp.	Zout
200	gr	hazelnoten
100	gr	slagroom
14		chocoladegarnituurtjes

Voor de millefeuille van koffiècrème:

28		rechthoekige plakjes bladerdeeg 11x4 cm
3	el	poedersuiker
18	el	slagroom
12	el	banketbakkersroom
3	kl	koffie-extract
14		rondjes van chocolade

Banketbakkersroom:

7	dl	melk
200	gr	poedersuiker
9		eigelen
2		vanillestokje (of wat extract)
120	gr	boter
75	gr	bloem

Banketbakkersroom:

Meng in een pan de melk, de helft van de poedersuiker en het gespleten vanillestokje. Breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat even trekken. Klop de eierdooiers en de resterende poedersuiker in een kom tot het een lichte kleur krijgt en het beslag als een lint van een lepel loopt. Meng er de gezeefde bloem door. Voeg er de melk bij en breng al roerend aan de kook. Haal van het vuur en giet het mengsel door een fijne puntzeef. Laat lauwworden. Meng er de in stukjes boter door en laat afkoelen

Biscuit:

400	gr	marsepein
4	dl	eiwitten
80	gr	poedersuiker
40	gr	bloem

Ganache:

200	gr	slagroom
70	gr	glucosesuiker
70	gr	kristalsuiker
80	gr	boter
170	gr	chocolade
14		chocoladedecors
400	gr	boterroom

Boterroom

150	gr	kristalsuiker
6	cl	water
6		eigelen
185	gr	boter

Voor de parfait: maal voor de bodem de biscuitjes in een keukenmachine tot fijne kruimels. Meng de kruimels door de zachte boter en voeg een zakje koffièpoeder toe. Plak een vel beboterd papier op een vlakke plaat of dienblad en verdeel het mengsel gelijkmatig en druk het goed aan. Zet in de vriezer. Klop de eiwitten tot sneeuw met een mespuntje zout en voeg 120 gram poedersuiker en meng dit door de eiwitten. Voeg er koffiè-extract bij en giet het mengsel op de koude bodem (ongeveer 2 cm dik) Bestrooi met de brésilienne-nootjes(gemalen of gehakte hazelnoten). **Zet zo snel mogelijk in de kleine diepvriezer die echt koud is, anders lukt het niet!** Haal uit de diepvriezer en snijd er rechthoeken van 10 bij 3 cm van met behulp van een warm mes. Garneer met een dotje slagroom en een garnituur van chocolade.

Voor de biscuit: verwarm de oven voor op 175°. Kneed de marsepein met 10 cl eiwit. Klop de rest van de eiwitten met de suiker tot sneeuw. Meng de twee samen en voeg er de bloem bij. Giet dit mengsel op een bakplaat bedekt met beboterd papier. Bak het deeg 8 minuten in de oven. Haal het uit de oven en laat afkoelen.

Voor de ganache: kook de slagroom met de kristalsuiker en de glucosesuiker in een steelpan. Laat lauwworden en voeg de chocolade toe. Als deze gesmolten is, meng er de boter door tot een homogene massa en laat die koelen om te kunnen verwerken. Snijd van de biscuits rechthoekige plakken van 10 x 3 cm. Reken op 3 plakjes per persoon. Doe de boterroom in een spuitzak met een grote platte spuitkop. Leg op de talfel een rechthoekig plakjes biscuit en spuit er een laagje boterroom op. Herhaal deze handeling. Dek tot slot af met en plakjes biscuit. Strijk over deze laatste een laagje ganache en garneer met een decor van chocolade.

Voor de boterroom: laat het water en de suiker gedurende 10 minuten koken om een siroop te krijgen. Klop ondertussen, in een mengkom van de mixer, de eigelen op een gemiddelde snelheid. Giet de suikerstroop erbij. Laat afkoelen door gedurende 10 minuten zachtjes verder te kloppen. Voeg er tenslotte de in stukjes gesneden zachte boter bij. Klop nog 5 minuten op lage snelheid. **Dit mengsel moet koel bewaard worden!**

Voor de millefeuille van koffièroom: verwarm de oven voor op 220°. Bak de rechthoekjes bladerdeeg tussen 2 bakplaten (om ze plat te houden) in de oven tot ze gaar zijn. Haal ze uit de oven als ze mooi goudgeel zijn. Strooi er poedersuiker over en karameliseer ze onder de salamander of de grill. Maak de chiboustcrème door in een beslagkom de slagroom, de banketbakkersroom en het koffiè-extract te mengen. Doe dit mengsel in een spuitzak met een grote platte spuitkop. Leg een plakje bladerdeeg op tafel en spuit er een laagje chiboustcrème op. Plaats er een plakje **bladerdeeg** op en garneer met een dotje room, een pastille melkchocolade en een klein blaadje bladgoud. Trek een lijntje met chocolade op de rechthoekige borden en plaats de drie bereidingen naast elkaar op een groot bord.