

MENU OPEN DAG 2 OKTOBER 2004

--

CANNELONI VAN EENDENHAM MET EEN MOUSSE VAN GEROOKTE
EENDENBORST EN FRAMBOZENDRESSING

ZEEBAARS MET EEN ZUURKOOLSTAMPPOTJE

MET APPEL EN PRUIMEN GEVULDE KWARTEL MET EEN CALVADOSSAUS

EENDENBORST MET ABRIKOZEN EN COUSCOUS

CHOCOLADE TOMPOUCHE GEVULD MET GEMBER-MASCARPONE
EN SINAASAPPELSAUS

CANNELONI VAN EENDENHAM
MET EEN MOUSSE VAN GEROOKTE
EENDENBORST EN FRAMBOZENDRESSING

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

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 (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 canneloni op een klein bedje van sla en druppel wat van de dressing over het gerecht.

ZEEBAARS MET EEN ZUURKOOLSTAMPOTJE

8	st	zeebaarsfilet (kweek)	Saus:		
700	gr	zuurkool	3,5	dl	visfond
		beetje witte wijn (Pinot Blanc)	3		sjalotjes
			1	dl	Noilly-Prat
250	gr	ontbijtspek	175	gr	boter
1	bos	Cresson (Belgische)	4½	dl	room
1	bl	laurier	0,6	dl	witte wijn
7	st	jeneverbessen			zout, peper
					(eventueel wat honing)
500	gr	aardappelpuree (nicolas)			

Spoel de zuurkool af onder koud water en kook het zachtjes in de witte wijn met de jeneverbessen en de laurier in circa 30 minuten.

Snijd de spekblokjes in brunoise en bak ze krokant. Bewaar ze om ze later door de stampot te mengen. Pureer de gekookte aardappelen met een pureeknijper en laat de zuurkool in een zeef uitlekken. Meng de puree met de zuurkool en de spekblokjes met hun braadvocht en breng op smaak met zout en peper.

Fruit de sjalotjes in de boter glazig en schenk de visfond, Noilly Prat en wijn in de pan en laat het vocht op een klein vuur tot een derde inkoken. Zeef het vocht, klop de room er met een garde door en kook het geheel tot sausdikte. Breng de saus op smaak met zout, citroensap en iets cayennepeper bind eventueel met wat aardappelzetmeel. Klop de in klontjes verdeelde koude boter op het laatste moment door de saus met een staafmixer.

Bak de zeebaarsfilets kort voor het serveren kort aan in boter met olijfolie en kruid met zout en peper. Verdeel iedere filet in drie of vier stukjes.

Verdeel de zuurkoolstampot in het midden op de warme borden. Leg de stukjeszeebaars op de zuurkool en verdeel de saus rond de zalm. Garneer met een toef cresson naast de zalm.

Wijnadvies: Chardonnay

MET APPEL EN PRUIMEN GEVULDE KWARTEL MET EEN CALVADOSSAUS

150	gr	appel	30	gr	boter
150	gr	pruneaux	2	el	olijfolie
9	el	calvados	3	dl	witte wijn
12		kwartels	6	dl	gevogeltefond
		peper en zout	6	dl	room
Tagliatelle			750	gr	spinazie
10	st	gedroogde cèpes	100	gr	champignons
200	gr	cantharellen	1	tn	knoflook
200	gr	shii take			

Week de cèpes in wat room, een klein scheutje cognac en een beetje warm water. Bewaar dit vocht en gebruik het in de saus.

Snijd de appelpartjes en pruneaux in stukjes. Schenk hier 3 lepels calvados over en zet het geheel een half uur weg. Bestrooi de kwartels van binnen en buiten met peper en zout. Vul de buikholtes met de vruchten en naai de buikholtes dicht met keukengaren of steek ze vast met een cocktailprikker. Bak de kwartels rondom bruin in de hete boter met de olie. Neem de kwartels uit de pan en leg ze in een braadslee. Laat de kwartels in een op 175 graden voorverwarmde oven in 12-13 minuten gaar worden. Neem de kwartels uit de braadslee en houd ze warm onder aluminiumfolie.

Schenk het bakvet uit de braadslee. Blus de braadslee af met de wijn, roer de aanbaksels los met een vork en schenk het vocht in een pannetje. Voeg de rest van de calvados, de fond en de in stukjes gesneden cèpes toe en laat de saus inkoken tot de helft. Schenk de room en het weekvocht van de cèpes in de pan en laat het geheel inkoken tot sausdikte. Breng de saus op smaak met peper en zout en serveer de saus bij de gevulde kwartels.

Maak tagliatelle volgens het algemeen recept. Kook in water met een bouillontablet en een scheutje olie. Snij intussen de paddestoelen klein en bak ze even tot het vocht eruit is.

Roerbak de schoongemaakte en goed gedroogde spinazie met de kleingesneden champignons en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Meng de gebakken paddestoelen onder de tagliatelle.

Snij de kwarteltjes in plakjes te beginnen bij de achterkant

Leg een hoopje tagliatelle uit het centrum van het bord en leg een beetje spinazie in op de tagliatelle en leg er de kwartelstukjes bovenop. Giet wat saus om het geheel.

Wijnadvies: Hostens Picant

EENDENBORST MET ABRIKOZEN EN COUSCOUS

8	tamme eendenborsten	200	gr	gedr. zuidvruchten
1	blik abrikozen op sap	100	gr	walnoten
1	stukje verse gember	3	dl	groentebouillon
60	cc abrikozenlikeur			bosje koriander
75	gr witte basterdsuiker			
1½	dl room			
5	dl gevogeltebouillon			
900	gr snelkookcouscous (middelfijne korrel)			

Couscous:

Doe 2 eetlepels neutrale olie met de couscous in een grote kom of bekken en meng dit met de hand. Voeg drie dl warme groentebouillon toe en laat de couscous 60 minuten wellen, voeg eventueel wat bouillon toe. Rol de couscous door de handen tot de korrels helemaal los zijn, meng de fijngesneden zuidvruchten erdoor en zet de couscous te stomen in een stoompan gedurende een half uur. Wrijf vervolgens, indien nodig, de korrels weer even los en breng op smaak met wat kaneel en fijngesneden verse koriander. Voeg als laatste de fijngehakte walnoten toe. Hou de couscous warm.

Eendenborst:

Snij de vetlaag kruiselings in tot op het vlees. Hak de gember zeer fijn en wrijf de eendenborsten daarmee in samen met versgemalen peper. Bak de filets 8 minuten fel op de velkant en 4 minuten matig op de vleeskant. Neem ze uit de pan en leg ze in een oven van 125°C en laat ze 10 minuten nagaren.

Saus:

Giet het grootste deel van de braadjus af en voeg de gevogeltebouillon toe met wat van de abrikozensap. Laat inkoken tot de helft. Laat de basterdsuiker in een drogepan op een laag vuur karameliseren. Voeg er de ingekookte bouillon en de abrikozen toe. Verwarm de abrikozen ongeveer 2 minuten, haal ze eruit en houd ze warm. Zeef de bouillon, voeg de room toe en laat inkoken tot een gladde saus. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie: Zet een stalen ring op het bord en leg daar een laagje couscous in. Trancheer de eendenborst, leg een waaiertje eendenborst op de couscous en leg er een stukje abrikoos op. Schenk er wat saus omheen en schik de halve abrikozen erbij.

CHOCOLADE TOMPOUCHE GEVULD MET GEMBER-MASCARPONE EN SINAASAPPELSAUS

Ravioli:

400	gr	pure chocolade
8	el	honing
		poedersuiker

Vulling:

4	el	gemberstroop
3	bakjes	mascarpone
3	bl	gelatine
2	dl	geslagen room
15	bol.	gember in kleine stukjes

Saus:

sap van 3 à 4 sinaasappels		
sinaasappelzestes (2 schillen)		
3	dl	gemberstroop
		munt
		cognac

Smelt voor de ravioli de chocolade au bain marie en roer de honing er doorheen totdat de chocolade van de kom loskomt en een bal vormt. Laat de bal vervolgens op een koele plaats een uurtje rusten. Smelt een paar blaadjes gelatine in de gemberstroop. Meng dit door de geslagen room. Maak de vulling door de gemberstukjes samen met de siroop en de dik geslagen room door de mascarpone te roeren. Zet de vulling tot het gebruik in de koelkast.

Snij zestes van de sinaasappelschil. Verwarm het sinaasappelsap met de suiker en de zestes in een pan en kook het in tot het een dikke siroop wordt. Gaat dat te snel, voeg dan wat water bij, zodat de schilrestjes goed kunnen 'doorkoken'. Giet er op het laatst de gembersiroop bij en laat opnieuw weer wat inkoken. Blus af met een flinke scheut cognac tot de gewenste dikte en smaak.

Maak van de chocoladebal een rol en verdeel deze in 12 stukken. Leg de bol chocolade op bakpapier, maak enigszins plat en leg er plasticfolie overheen. Rol elk stuk chocolade uit tot een zeer dunne, langwerpige plak (ca 1 à 1½ mm dik). Snij elke plak tot vierkantjes van ca 4 x 6 cm.

Spuit een beetje mascarpone- mengsel op het bord en leg daar een plakje chocolade op. Spuit hier weer een toefje mascarpone op. Herhaal dit tot een tompouche van drie laagjes is ontstaan.

Bestuif de bovenkant met poedersuiker.

Maak van de saus een spiegel op een bord, leg er de zestes in. Garneer met reepjes muntblad.

GEKARAMELISEERD BLADERDEEG MET PEREN OP EEN SPIEGEL VAN CHOCOLADESAUS

250	gr	suiker	3	dl.	banketbakkersroom
2,5	dl	rode wijn	3	dl.	slagroom
2,5	dl	water	3	el.	amandelmelk
1		kaneelstokje	150	gr	gesch. amandelen
6		moie peren (doyenne du comice)			
		geraspte schil van 1 sinaasappel			
3	el	stroop van appelen en peren	300	gr	pure chocolade
			3	dl	melk
12	pl	bladerdeeg	¼	dl	slagroom

Banketbakkersroom:

3	dl	melk			takje munt
100	gr	poedersuiker			
4		eierdooiers			
1		vanillestokje			
30	gr	bloem			
50	gr	boter			

Giet voor de **banketbakkersroom** melk in een steelpan en breng ze aan de kook met de helft van de suiker en de gespleten vanillestok. Haal de melk van het vuur en laat nog wat intrekken. Klop de eierdooiers en de suiker in een kom, tot het mengsel licht van kleur is en het beslag als een lint van de lepel afloopt. Strooi er de gezeefde bloem over uit en meng het geheel opnieuw. Voeg er al roerend de melk bij, giet het mengsel opnieuw in de steelpan en laat op een hoog vuur, onder voortdurend roeren met een garde, even opkoken. Haal de steelpan van het vuur en giet het mengsel door een fijne puntzeef. Laat gedeeltelijk afkoelen. Snij de boter in blokjes en meng deze onder de banketbakkersroom, giet de bereiding in een kom en laat verder afkoelen. Leg een klontje boter bovenop de banketbakkersroom om te vermijden dat er een vlies op komt.

Laat gedurende een kwartier, op een hoog vuur, het water, de wijn, de suiker en het kaneelstokje samen koken. Schil en halveer de peren, verwijder het klokhuizen en pocheer ze ongeveer vijf minuten in de verkregen siroop. Schep ze uit de siroop wanneer ze gaar zijn, maar ze moeten vast van structuur blijven. Doe de geraspte sinaasappelschil in de siroop en laat dit tot de helft inkoken. Giet daarna de siroop over de peren en laat ze hierin trekken.

Snij de bladerdeegplakjes in vieren. Prik met een vork in het deeg en bak ze ongeveer 12 minuten in een oven op 195°C. Bestrooi het bladerdeeg, halverwege de baktijd, met poedersuiker.

Smelt de chocolade langzaam au bain-marie. Voeg geleidelijk de melk en de lepel slagroom aan de gesmolten chocolade toe en meng het geheel met een garde.

Meng in een kom de banketbakkersroom met de opgeslagen gesuikerde room. Voeg er de amandelmelk en de geschaafde amandelen aan toe. Snij het bladerdeeg horizontaal door en vul het gebak op met de crème-mengsel.

Maak een spiegel van chocoladesaus op het bord. Plaats daar middenin het onderste deel van de horizontaal doorgesneden bladerdeegpeer met de banketbakkersroommengeling. Leg een schijfje gesneden peer op de room en schenk een heel klein beetje siroop over de peer.

Plaats het deksel op het geheel en leg er wat gebrande amandelschaafsel op en garneer met een takje munt.