

MENU APRIL 2005

)(

MANDJE MET NOORDZEEGARNALEN EN DIVERSE GESTOOMDE
VISSOORTEN GEPARFUMEERD MET ZACHTE VENKEL EN
BESPRENKELD MET EEN ROMIGE DILLES AUS.

MOUSSE VAN PAPRIKA MET JAPANSE SCAMPI-EGELTJES

TRIO VAN ZWEZERIK

GEKARAMELISEERDE EENDENBORST MET TANDORI, VERJUS,
OESTERS AUS EN CAJUNAARDAPPELEN

PHARON MET MOUSSE VAN WITTE CHOCOLADE EN
PASSIEVRUCHTENCOULIS

MANDJE MET NOORDZEEGARNALEN EN DIVERSE GESTOOMDE
VISSOORTEN GEPARFUMEERD MET ZACHTE VENKEL EN
BESPRENKELD MET EEN ROMIGE DILLES AUS.

24	bl	filodeeg (spring roll pastry)	1	tarbot (kweek Sligro)
		olijfolie	800	gr zeewolf
		verse thijm	½	dl Noilly Prat
1		venkelknol	1/4	pak Nantuasaus
1		citroen	1/4	bos dille
200	gr	hollandse garnalen	3	str witlof(garnering)
24		gamba's	2	dl visbouillon
				kippenbouillon

(van blokjes)

Bereiding:

- Ontdooi de bladen filodeeg, trek ze voorzichtig van elkaar en snij ze in vierkantjes van 12 bij 12. Strijk ze in met een kwastje olijfolie en strooi er fijngesneden thijm, peper uit de molen en wat zout op. Bedek dit plakje met een tweede plakje en bak ze af op ingevette vormpjes, zodat er een mandje ontstaat. Baktijd 10 tot 15 minuten op 180°C.
- Snijd de venkel in dunne reepjes en kook ze direct beetgaar in room/melk en het sap van een citroen.
- Kook 2 dl visbouillon in met de Noilly Prat en voeg de Nantuasaus toe. Voeg ragfijn gesneden verse dille toe .
- Fileer de tarbot en snijd in handzame stukjes. Verdeel de tarbot en de zeewolf in 12 of 24 stukjes.
- Stoom de gamba's en de vis in ongeveer 8 minuten boven de kippenbouillon.
- Dompel de garnalen kort onder in de kippenbouillon, zodat ze even verwarmd worden.
- Garneer het bord met 3 blaadjes witlof en plaats hierop het mandje.
- Vul het mandje met de diverse vissoorten en de venkel en giet er wat saus om het mandje heen.
- Garneer met een takje dille.

Wijnadvies: Pouilly Fumée

MOUSSE VAN PAPRIKA MET JAPANSE SCAMPI-EGELTJES

Paprikamousse:

5 rode paprika's
olijfolie
5 bl gelatine
2½ dl room

Tomatencoulis Voor 1/2 ltr

0,5 kg soeptomaten
25 gr sjalotten
15 gr boter
kruidenboeket
peper en zout

Tomatenmousse:

3 dl tomatencoulis
3 bl gelatine rood
selderijzout

Egeltjes:

24 scampi's 16/20
paprikapoeder
peper en zout
300 gr stukje Appenzeller of
andere smeltkaas
eieren
3
1 pakje rijstvermicelli (mie)
sesamolie

Saus:

1 ½ dl wasabipasta
room
2 sap van citroenen

Presentatie: shissoblad groot

Zet een glazen schaal koud.

Tomatencoulis:

Ontdoe voor de tomatencoulis de soeptomaten van hun vel.
Versnipper de sjalotten en stoof ze in boter zonder ze te laten kleuren.
Voeg de in stukken gesneden tomaten, het kruidenboeket, de peper en het zout toe. Zet onder met kippenfond en laat garen onder deksel.
Massa zeven en laten afkoelen.

Paprikamousse:

Was en droog de paprika's en ontvel ze.
Snij in stukken en ontdoe ze van de zaadjes.
Doe in een pan en doe er een flinke scheut olijfolie over en laat op een laag vuur de paprika garen.
Mix dan de paprika's kort in de blender.
Week de gelatine in koud water.
Los in de warme paprika de gelatine op. Maak op smaak met Pe&Zo
Spatel dan de half opgeklopte room doorheen. (yoghurtdikte).
Verwarm voor de tomatengelei de gezeefde tomatencoulis en los hierin het geweekte rode gelatineblaadje op.
Breng op smaak met wat selderijzout.

Giet eerst in de gekoelde vorm de tomatencoulis en laat opstijven.
Vul daarna de vorm verder met de paprikamousse en laat opstijven in de vriezer of koelkast.

Egeltjes:

Hak de gepelde en met peper, zout en paprikapoeder gekruide scampi's goed fijn.
Vorm hiermee met de natte hand bolletjes (maximaal bitterbalgrootte) met in het midden een klein bolletje kaas. (met een kleine parisienneboor uit de kaas halen)
Klop de eieren los met een scheutje sesamolie.
Breek zonodig de vermicelli in kleine stukken.
Haal de bolletjes scampi eerst door het ei en rol vervolgens door de vermicelli.
Zet ze daarna in de vriezer! Moet goed koud worden.
Bij doorgave in frituurvet 180* C mooi bruin bakken.

Meng de wasabi met de room en wat citroensap tot een niet te dikke saus.

Opmaak:

Stort de tomaten-paprikamousse op een plank; de bodem van de schaal even kort in warm water houden; en snijdt mooie vierkantjes (2 per persoon)
Leg twee sishoblaadjes op het bord, zet daar een vierkantje op en leg
De gefrituurde scampi-egeltjes ernaast.
Lepel er wat wasabiroom naast.

Wijnadvies: Hardy's Chardonnay/Sauvignon

TRIO VAN ZWEZERIK

Ingrediënten: ca. 1400 gr zwezerik (vuil) als onderstaand verwerkt.

Court-bouillon:

5		worteltjes (in schijfjes)	5	takjes	peterselie
1,2	ltr	water	2		laurierblaadjes
1½		gesnip. uien	2	stukjes	foelie
1		prei (in ringen gesneden)	8		peperkorrels geplet
3	dl	droge witte wijn	3	tl	zout

Terrine:

450	gr	zwezerik
3½	dl	gevogelbouillon

5	bl	gelatine
1		winterwortel
		peper en zout
		cognac/Madeira

Mousse:

450	gr	zwezerik
2½	dl	room
2	bl	gelatine
½	dl	gevogelbouillon
		peper en zout

Gebakken zwezerik:

450	gr	zwezerik
		peper en zout
		boter

Garnituur:

1	Holl.	kropsla
¼		komkommer

Dressing:

2		eidooiers
½	dl	gevogelbouillon
½	dl	notenolie
½	dl	zonnebloemolie
½	dl	witte wijnazijn
		peper en zout
		gembersiroop

Snel beginnen in verband met opstijven. Zet de half ronde terrinevorm in de vriezer. De court bouillon maken bij binnenkomst !!

Court-bouillon:

Doe de uien en de groenten in een grote pan, schenk het water en de wijn erbij en voeg de rest van de ingrediënten toe.

Breng de inhoud van de pan – zonder deksel – op een matig hoog vuur aan de kook, draai het vuur laag en leg het deksel schuin op de pan.

Laat de bouillon 20 à 25 minuten zachtjes trekken.

Zeef de bouillon.

Zwezerik:

Spoel de zwezerik met koud water en zout (de eerste die in de keuken komt spoelt de zwezerik).

Breng de court-bouillon aan de kook, voeg de zwezerik toe en laat ong. 15 min. zacht koken.

Pel de zwezerik en verdeel in 250 gr, 300 gr, 300 gr.

Terrine:

Breng de bouillon op smaak met peper en zout, cognac en maderia.

Week de gelatine in koud water.

Pel de zwezerik. Leg plasticfolie in de kleine lange half ronde terrinevorm.

Schil de wortel en snijd op de machine in de lengte lange repen van 1 mm dikte en blancheer zeer kort.

Voeg de gelatine aan de warme bouillon toe en roer goed door en laat afkoelen.

Haal de wortel door de gelatine en verdeel in de terrine, laat overhangen.

Verdeel de zwezerik in de terrine en vul af met de bouillon, vouw dicht en zet de terrine onder druk.

Laat de terrine opstijven in de koeling (begin met de bouillon en gelatine).

Mousse:

Week de gelatine in koud water.

Verwarm de bouillon en voeg de gelatine toe, laat niet meer koken.

Draai de zwezerik fijn in de Magimix samen met de bouillon en wrijf eventueel door een fijne zeef.

Klop de room tot yoghurt dikte en spatel door de afgekoelde massa en laat opstijven in de koeling.

Gebakken zwezerik:

Pel de zwezerik.

Bestrooi met peper en zout.

Bak de zwezerik krokant à la minute en serveer lauwwarm.

Garnituur:

Verwijder het buitenblad en was de sla goed.

Was de komkommer en snijd op de machine in lange plakken van 3 mm dikte.

Snijd de komkommer in fijne julienne.

Presentatie: Leg wat slablaadjes komkommerjulienne op het bord met wat komkommerjulienne en leg daar een quenelle mousse bij. Leg aan de andere kant een tranche terrine en aan de onderkant van het bord wat stukjes gebakken zwezerik. Nappeer met wat dressing

Wijnadvies: Rosé Bertrand

GEKARAMELISEERDE EENDENBORST MET TANDORI, VERJUS, OESTERSAUS EN CAJUNAARDAPPELEN

Aardappelen:

24	kleine	aardappelen
2		citroenen in partjes
10	tn	knoflook
3	rode	uien in repen
3		laurierblaadjes
6	el	citroensap
1	dl	water
1	bl	tomatenpuree
1	dl	olijfolie
		paprikapoeder
		cayennepeper
		gedr. Oregano
		verse tijm
		gem. komijn
		peper en grof zout

Groenten:

1		courgette
½		knolselderij
4	kleine	wortels
1		prei
1		venkel
		druivenpitolie
		sesamololie
		sesamzaadjes

Aardappelen:

Was de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze 6 minuten in ruim gezouten water. Meng alle ingrediënten behalve de aardappelen goed door elkaar.

Giet de aardappelen af, laat ze goed uitlekken en leg ze in een ovenschaal. Meng het mengsel van de kruiden, tomatenpuree etc. goed door de aardappelen.

Plaats ze gedurende 35 minuten of tot de aardappelen gaar zijn, in een oven op 180°C. (Al het vocht is dan nagenoeg door de aardappelen opgenomen). Schep tijdens het bakken het mengsel regelmatig voorzichtig door elkaar.

Groenten:

Snijd al de schoongemaakte groenten in fijne reepjes en wok ze vlak voor het uitserveren beetgaar in druivenpitolie.

Breng op smaak met sesamololie en geroosterde sesamzaadjes.

Saus:

Laat voor de saus de demi-glace met de verjus (= druivensap), de oestersaus, de in partjes gesneden gegrilde citroen (de citroen in partjes snijden en grillen op een grillplaat) en de steranijs inkoken.

Haal door een zeef, breng de saus eventueel op dikte met wat blanke roux en breng op smaak.

Eend:

Snij de velkant van de eendenfilets kruiselings in en smeer ze ruim in met de kruidenpasta en de gembersiroop.

Gril de velzijde onder de hete grillplaat en zet ze in een oven van 180 graden tot ze mooi rosé zijn. (kerntemperatuur ca. 55 – 60 graden)

Eendenlever:

Snij de eendenlever in plakken van ca. 8 mm dik, kruid ze met peper en zout en wentel ze goed door de maizena. Bak de eendenlever vlak voor het uitserveren.

Presentatie:

Plaats de groenten in een metalen cirkel.

Snij de eend in schuine plakken en schik ze langs de groenten.

Nappeer de saus er rond.

Werk af met een gebakken schijf eendenlever.

Serveer de aardappelen apart op een schoteltje.

Wijnadvies: Enrique Mendoza Pinot Noir.

PHARON MET MOUSSE VAN WITTE CHOCOLADE EN PASSIEVRUCHTENCOULIS

Chocolademousse:

1 dl room
350 gr witte chocolade
1 dl melk
4 bl gelatine
5 eierdooiers
5 eiwitten
100 gr suiker

Coulis:

25 passievruchten
100 gr suiker
1 dl water

Garnituur:

1 bakje rood fruit (frambozen,
bramen o.i.d.)

Chocolademandjes:

200 gr bittere couverture
(van de plak,
niet de pillen)

50 gr muntblaadjes
cacaopoeder
geschaafde amandel

Chocolademousse:

De melk aan de kook brengen er de chocolade au bain marie in laten smelten.
(niet meer dan 37°C)

Van het vuur nemen en de geweekte en uitgeknepen gelatine in oplossen.

De eierdooiers met de helft van de suiker wit kloppen en vermengen met de
gesmolten en afgekoelde chocolade.

De eiwitten met de rest van de suiker stijf kloppen en onder het voorzichtig
chocolademengsel spatelen.

De room lobbig opkloppen en onder het geheel spatelen.

In de koelkast afgedekt bewaren.

Coulis:

De passievruchten doormidden snijden, het vruchtvlees uithalen en door een
zeef wrijven.

De suiker met het water inkoken tot een suikerstroop.

Sap verwarmen en binden met een suikerstroop.

Laten afkoelen.

Zet de borden koud

Chocolademandjes:

Knip repen bakpapier waarvan de hoogte iets hoger is dan de hoogte van de
stalen ringen en de lengte gelijk aan de buitenomtrek.

Leg de repen op de werkbank en spuit er een fijn rasterwerk van dunne
chocoladestreepjes op.

Zet de rasterwerkjes rond de ringen, zet vast met bv een paperclip en zet koel
weg.

Als de chocolade hard is, de ring eruit laten zakken en van binnen uit
voorzichtig de rasterwerkjes lossen.

Zet ze onmiddellijk op de koude borden.

Spuit de chocolademandjes voorzichtig op met de mousse.

Versieren met rood fruit en een blaadje munt.

De coulis rond het mandje gieten.

De rand van het bord bestrooien met cacaopoeder.

Strooi en wat gesuikerde en geroosterde amandelschaafsel bij.

Eventueel wat chocolade krullen.