

MENU SEPTEMBER 2005

--

TOMAAATJE MET GANDA HAM  
AARDAPPELPUREE EN BALSAMICO

KWARTEL MET KORST VAN PISTACHE,  
TOMATENCHUTNEY EN AUBERGINEPUREE

FRUITIGE KERRIESOEP

RODE WIJNSORBET

KALFSROULADE MET OLIJVENCONFITURE

GEMARINEERDE AARDBEIEN  
GESERVEERD MET EEN BLADERDEEGGEBAKJE  
GEVULD MET CRÈME VAN MASCARPONE  
CRÈME-FRAÎCHE

TOMAAATJE MET GANDA HAM  
AARDAPPELPUREE EN BALSAMICO

12	st	Tasty Tom	3	el	gehakte ui
		tomaten	6	pl	Ganda ham
600	gr	aardappelen	1/2	zakje	rucola sla
1	dl	melk			balsamico
90	gr	boter			

Ontvel de tomaten, snijdt het kapje eraf en hol de tomaat uit en kruid met peper en zout (binnenzijde).

Doe ook enkele druppels balsamico-azijn in de tomaat.

Kook de aardappels gaar in gezouten water, giet ze af en laat droogstomen. Pureer de aardappelen en voeg de warme melk en boter toe, breng op smaak met peper en zout.

Fruit de ui zachtjes aan en voeg toe aan de puree.

Vul de tomaten met de puree en schik er reepjes Ganda ham in, maak af met wat blaadjes rucola en zet het kapje terug op de tomaat. Maak een dressing van 1 dl olijfolie met ½ dl balsamico.

Presenteer op een klein bordje met een dressing van wat olijfolie gemengd met balsamico.

Wijnadvies: Rosé

## KWARTEL MET KORST VAN PISTACHE, TOMATENCHUTNEY EN AUBERGINEPUREE

12           kwartels  
              walnotenolie  
              peper en zout

### Pistachesuiker

70    gr    suiker  
100   gr    pistachenoten  
25    gr    krenten

### Auberginepuree

1           aubergine  
              olijfolie  
2        tn    knoflook  
2        bl    laurier  
              peper en zout  
              ciabatta

**Kwartels** bestrooien met peper en zout en vervolgens aanbakken in walnotenolie. Snijd de borstjes en poten van de kwartels. Bewaar de borstjes tot doorgeven. Doe de overgebleven karkassen in een diepe pan en zet deze net onder water (eventueel wat bouillonpoeder toevoegen). Breng het geheel aan de kook en gaar de kwartelpootjes hierin.

**Let op!!!!** De overgebleven bouillon niet weggooien maar zeven en invriezen.

**Pistachesuiker:** Suiker op de kachel laten karameliseren (met iets water), niet roeren. Gehakte pistachenoten toevoegen en peper. Uitgieten op vetvrij papier of siliconenmatje en afkoelen. Vervolgens op de snijplank fijnhakken of in de magimix fijnmalen. Krenten fijnhakken en mengen met de pistachesuiker.

### Tomatenchutney:

2           sjalotten  
3        tn    knoflook  
6           tomaten  
1        tl    venkelzaad  
½       tl    komijnzaad  
¼       bos   dragon  
mesp.    Cayennepeper  
eventueel: wat tabasco

### Garnering:

rucola

**Auberginepuree:** Snijd de aubergine door, snijd het vruchtvlees in en steek de teentjes knoflook en de hele blaadjes laurier in de aubergine. Bestrooi met peper en zout en giet wat olijfolie over de aubergine. Gaar de aubergine in de oven op 170 graden ongeveer 40 minuten. Regelmatig besprenkelen met olijfolie. Verwijder de knoflook en de laurierblaadjes. Haal het vruchtvlees met een lepel uit de schil, pureer met olijfolie en breng op smaak. Wrijf de auberginepuree door een zeef.

**Tomatenchutney:** Plisseer de tomaten, verwijder het zaad, snijd vervolgens in stukjes. Sjalotten en knoflook fijnsnijden en aanfruiten in olijfolie (niet verkleuren). Tomaten, venkel, komijn en cayennepeper toevoegen en op laag vuur garen (tot het vocht verdampt is) op smaak brengen met peper en zout. Snijd de dragon fijn en roer door de chutney, laat vervolgens afkoelen.

**Rucola:** maak de rucola aan met een passende vinaigrette van wat balsamico, walnotenolie en honing. Op smaak brengen met peper en zout.

Bak de ciabatta.

**Presentatie:** Verdeel de pistachesuiker over de kwartelborstjes (eventueel de borstjes eerst insmeren met olie) en zet even onder de salamander. Snij de ciabatta in 24 stukken en besmeer 12 stukken met tomatenchutney en 12 stukken met auberginepuree. Leg met behulp van een kleine ring wat rucola op het midden van het bord. Leg daarop twee kwartelpootjes en twee kwartelborstjes. Plaats hiernaast één stuk ciabatta met tomatenchutney en één stuk ciabatta met auberginepuree.

Wijnadvies: Rosé

## FRUITIGE KERRIESOEP

1½	dl	rode port	2	ltr	gevogelbouillon
1	dl	Noilly Prat	4	el	kokosmelk
1½	dl	witte wijn	1	1	banaan
5		sjalotten	1	blikje	ananas
1		prei	3	st	citroengras
1		appel			tabasco
		boter	1	dl	room
1	el	kerrie	½	bosje	koriander

## RODE WIJNSORBET

200	gr	suiker
1	fl	rode Bergerac
2½	dl	crème de cassis

Breng de suiker met 2 dl water aan de kook en laat de suiker oplossen. Laat het suikerwater afkoelen. Meng de wijn met het suikerwater en de crème de cassis en draai hier in de ijsmachine een mooi sorbetijs van.

Port, Noilly Prat en witte wijn tot de helft inkoken.

Gevogelbouillon tot 1 liter inkoken.

Sjalotten, prei en appel klein snijden en samen met de kerrie in boter aanfruiten en blussen met het ingekookte vocht van port Noilly Prat en witte wijn. Vervolgens de bouillon toevoegen.

Fruit klein snijden en samen met de kokosmelk en citroengras aan de bouillon toevoegen. Laat dit op laag vuur ong. 45 minuten zacht trekken.

Citroengras eruit halen en met staafmixer pureren en vervolgens passeren.

Op smaak brengen met peper, zout en tabasco.

**Serveer** met halfgeslagen room en blaadjes koriander in een koffiekopje.

Opm. 1: Als er wat ananas overblijft op kleine blokjes snijden, licht aanbakken en in de kopjes doen alvorens er de soep in te schenken.

Opm. 2: Let op de hoeveelheid kerrie en tabasco: je tong is de beste raadgever.

## KALFSROULADE MET OLIJVENCONFITUUR EN MOZARELLA

### Olijvenconfiture:

300 gr zwarte olijven z.p.  
3 st sjalotten  
6 el olijfolie  
3 el suiker  
3 takjes tijm

### Kalfsroulade:

8 kalfsschnitzels  
ongepaneerd  
400 gr mozzarella  
12 zongedroogde  
tomaten op olie  
12 bl basilicum  
1 dl olijfolie

### aardappelen:

12 aardappelen  
1 dl olijfolie  
2 dl room

### saus:

3 el honing  
6 el sherry-azijn  
0,75 lit demiglacé (bus)  
150 gr koude boter  
steranijs  
2 tl sechuanpeper

### garnering:

3 takjes peterselie  
6 st in reepjes gesn.  
zongedroogde tomaten op olie

Zet de roulade aan in een pan met hete olijfolie en laat gedurende 10 minuten verder garen in een oven van 180 graden.

**Saus:** Doe voor de saus de specerijen, de azijn en de demiglacé saus( maken met demiglacé poeder) in een pan en warm ze op. Laat alles een vijftal minuten zachtjes koken. Passeer door een zeef, breng op smaak met peper, zout en honing en monteer de saus met koude boter.

Haal de kalfsrollade uit de folie en snijd ze in schijven.

**Presentatie:** Leg afwisselend 3 schijfjes vlees en 3 aardappel-  
quenelles (gemaakt met behulp van 2 lepels) op het bord. Garneer  
met de saus en wat peterselie en reepjes zongedroogde tomaat.

Wijnadvies: Enate, Protos of Gigondas.

**Olijvenconfiture:** Snijd de olijven in blokjes en stoof ze met de  
fijngesneden sjalotjes en 3 takjes tijm aan in wat olie. Bestrooi met de  
suiker en laat zachtjes sudderen tot alle vocht verdwenen is.

**Kalfsroulade:** Sla de kalfsschnitzels lichtjes plat en kruid ze met  
peper, zout en Piment d'Espelette (paprikapoeder). Beboter een  
dubbelgevouwen stuk alu-folie en beleg de folie met het vlees. Leg op  
het vlees de basilicum, de tomaat, de mozzarella en de olijven-  
confituur. Rol mooi op in de alufolie en span zeer strak aan.

**Aardappelen:** Schil de aardappelen en kook ze gaar, pureer en werk  
af met de olie en de opgeklopte room. Breng op smaak met peper,  
zout en nootmuskaat.

GEMARINEERDE AARDBEIEN  
GESERVEERD MET EEN BLADERDEEGGEBAKJE  
GEVULD MET CRÈME VAN MASCARPONE  
CRÈME-FRAÎCHE

**Crème:**

600	gr	crème fraîche	12	pl.	bladerdeeg
125	gr	mascarpone	(rondjes van 8 cm, iets uitrollen)		
75	gr	poedersuiker			
1		vanillestokjes (merg van)			eigeel
0,75	dl	balsamico-azijn			suiker
		<i>(inkoken tot de helft)</i>			

**Bladerdeegbakje:**

**Aardbeien coulis;**

1,0	kg	aardbeien	100	gr.	suiker
35	gr	poedersuiker	1	dl	water
0,75	dl	witte wijn			
20	st.	muntblaadjes			

**Garnering:**

½	bosje	mint
---	-------	------

**Crème:** Meng alle ingrediënten en laat twee uur opstijven in de koeling. Maak een siroop van de suiker en het water. Kook 5 minuten door. Neem van het vuur, voeg de muntblaadjes toe en laat afkoelen.

**Gemarineerde aardbeien:** Maak de aardbeien schoon en verwijder de steeltjes. 300 gr. aardbeien cutteren met de poedersuiker, de wijn en de suikersiroop. De rest van de aardbeien doorsnijden in de lengte. Marineer de aardbeien in de aardbeien coulis.

**Bladerdeegbakje:** Bladerdeeg inprikken en bestrijken met eigeel. Leg het bladerdeeg op een bolle vorm (ingevet rvs timbaaltje). Bestrooi met suiker en afbakken in de oven 165 graden tot ze goudbruin zijn.

**Presentatie:** Haal de aardbeien uit de marinade en verdeel ze midden op een bord. Zet het korstbakje op de aardbeien en vul af met de crème. Leg een toef mint op de crème.

**Wijnadvies:** Moscato d'Asti