

MENU JANUARI 2006

s\*)(\*

TAPENADE VAN OLIJVEN EN EEN BAVAROIS VAN MOSSELTJES  
GESERVEERD MET EEN ZOUT KOEKJE

\*

CHARTREUSE VAN ZALMMOUSSE EN ZEEDUIVEL MET  
WATERKERSCOULIS

\*

LICHTGEBONDEN GEVOGELTESOEP  
MET CURRY-IJS

\*

ERTENTOURNEDOS MET SAUS 'GRAND VENEUR'

\*

PEREN-APPELSTRUDEL

\*

Het bestuur van het Culinair Gilde Zeeland wenst u allen een  
voorspoedig en gezond 2006 en uiteraard veel kookplezier.

## TAPENADE VAN OLIJVEN EN EEN BAVAROIS VAN MOSSELTJES GESERVEERD MET EEN ZOUT KOEKJE

### Tapenade:

150 gr zwarte olijven  
(zonder pit)  
1 blikje zoute ansjovisfilet  
(weken in de melk)  
1 tn knoflook  
1 tomaat  
1 dl olijfolie

### Compote:

1 blik pomodori tomaten  
boter  
2 dl tomatencoulis  
3 bl gelatine  
0.7 dl tomatenketchup  
olijfolie  
peper en zout

### Tapenade:

Plisseer de tomaat, verwijder het zaad en snijd in concassée.  
Cutter alle ingrediënten en verdeel over de glaasjes ( champagneflûte ).  
Zet de glaasjes koud, dan kan de tapenade opstijven.

### Compôte:

Zeef de tomaten (bewaar het vocht), verwijder het zaad en snijd in concassée. Verwarm de tomatenketchup en het tomatenvocht en reduceer tot 2 dl. Week de gelatineblaadjes.  
Cutter de tomaten met de reductie en breng op smaak met peper, zout en olijfolie. Voeg de gelatine toe (het moet de dikte hebben van een compote). Verdeel de compote over de glaasjes en zet weer in de koeling.

### Bavarois van mosselen:

3 kg grote mosselen  
4 bl gelatine  
1,2 dl room  
bouquet (fijngesneden wortel,  
prei, knolselderij en ui)  
peper en zout

### Zout koekje:

75 gr gesmolten  
75 gr bloem  
75 gr eiwit  
grof zeezout  
kummel

### Bavarois van mosselen:

Kook de mosselen volgens klassiek recept: mosselen wassen, in een pan met een scheut witte wijn en bouquet aan de kook brengen met deksel op de pan.

Daarna afgieten en vocht bewaren.

Mosselvocht passeren door een fijne zeef.

Week de gelatine in koud water.

Reduceer het mosselvocht tot ongeveer 1,5 dl en los de gelatine op in het mosselvocht.

Klop de room tot yoghurt dikte.

Cutter de mosselen samen met het mosselvocht en wrijf door een fijne zeef.

Af laten koelen en als de massa lobbij is de room eronder spatelen.

Verdeel de bavarois over de glaasjes en laat opstijven.

### Zout koekje:

Meng boter, bloem en eiwit tot een glad beslag en laat 1/2 uur rusten. Maak met de bolle kant van een lepel dunne rondjes van het beslag op een bakmat (5 cm zoals een kletskep).

Bestrooi licht met zeezout en kummel.

Bak de koekjes in de oven op 180°C goudbruin.

Wijnadvies: Rully

## CHARTREUSE VAN ZALMMOUSSE EN ZEEDUIVEL MET WATERKERSCOULIS

1	st	knolselderij	500	gr	zeeduivel
2	grote	wortelen			(gefileerd)
200	gr	harricots verts			
1		groene kool	125	gr	sjalotten
700	gr	zalmfilet	0,2	l	witte wijn
2		eiwitten	0,1	l	Noilly Prat
		peper, zout	125	gr	boter
60	cl	room	1	bos	waterkers
					( of Belgische spinazie)

**Chartreuse:** Snijd wortelen en knolselderij in gelijke reepjes van 5mm bij 5 mm en blancheer ze even in gezouten water. Ze moeten net zo lang zijn als de hoogte van het chartreuse-vormpje.

Blancheer de groene boontjes in kokend gezouten water en snij ze dezelfde lengte als de wortelen en knolselderij.

Steek 12 groene koolbladeren uit met als diameter de onderkant van het vormpje en 12 koolbladeren met als diameter de bovenkant van het vormpje. Blancheer ze vervolgens en spoel ze koud.

**Farce mousseline zalm:** Zalmfilet fijnsnijden en cutteren. Eiwitten toevoegen en peper en zout. Room toevoegen en enkele ijsklontjes en cutteren tot alles homogeen vermengd is. Daarna koel wegzetten.

**Zeeduivel:** Snij de zeeduivel in nootjes en bak ze even aan in olijfolie. Wrijf de vormpjes in met boter, leg groene kool op de bodem en schik de groentestaafjes afwisselend tegen de zijkant. Vul de vorm voor de helft met de zalmmousseline, schik er het zeeduivelnootje in en vul verder met de zalmmousseline. Dek af met groene koolblaadje en stoom gaar (85 graden, 15 minuten)

**Waterkerscoulis:** Snij sjalotten fijn en bevochtig met witte wijn en Noilly Prat. Doe er de stengels van de waterkers, tijm en laurier bij en laat voor de helft inkoken. Zeef door en monteer met boter. Voeg er op het laatste moment de geblancheerde en gepureerde waterkersblaadjes aan toe.

**Presentatie:**

Zet de vormpjes omgekeerd op absorberend papier, zodat het vocht eerst wordt opgevangen. Plaats ze daarna met een platte schep op het bord en verwijder de vormpjes.

Druppel de saus er omheen.

Wijnadvies: Sancerre

## LICHTGEBONDEN GEVOGELTESOEP MET CURRY-IJS

Soep:			Curry-ijs:		
2	l	gevogelbouillon	1	dl	melk
3½	dl	room	2½	dl	room
40	gr	boter	3		eidooiers
50	gr	bloem	½	tl	rode currypasta
½		komkommer	¼	bos	koriander
		peper en zout			

Maak van de bloem en boter een roux.

Smelt de boter en voeg de bloem toe. Laat niet verkleuren en maak de bloem gaar op een laag uur (ongeveer 2 min.)

Voeg ½ ltr bouillon toe en roer de roux tot een gladde massa (zonder klontjes).

Voeg de rest van de bouillon toe en kook even door.

Room toevoegen en op smaak brengen met peper en zout.

Was de komkommer, snijd in de lengte op de snijmachine (1/2 cm), snijd vervolgens in brunoise, bewaar tot het doorgeven.

**Curry-ijs:** Verwarm de melk en de room tot 40°C.

Klop de eidooiers goed los en voeg aan de roommassa toe. Verwarm roerend de massa tot 60°C en roer de currypasta door de compositie.

Niet alle currypasta in een keer toevoegen, eerst proeven en dan eventueel de rest toevoegen. Het ijs mag niet te scherp zijn.

Snijd de koriander fijn en roer door de compositie.

Laat afkoelen en draai vervolgens tot ijs.

Maak bolletjes en leg ze op een schaal, bekleed met plastic folie, bewaar in de diepvries.

**Presentatie:** Serveer de soep kokend heet - bijv. uit een theepot - in borden. Verdeel de komkommer in de soepborden. Aan tafel een klein bolletje curry-ijs in het midden van de soep leggen.

## HERTENTOURNEDOS MET SAUS 'GRAND VENEUR'

12		hertentournedos	<b>Saus:</b>
		van 80 gr	<b>2 ltr wildfond</b>
1	grote	winterpeen	3 dl rodewijn
¼		knolselderij of	1 el tomatenpuree
½		spitskool of	3 takjes tijm
1	kleine	savooiekool	3 laurierblaadjes
200	gr	aardappel	2 kruinnagelen
100	gr	mager rookspek	½ el hazelnootpasta
		boter	20 gr couverture puur
		peper en zout	

Saus verwarmen en met ongeveer 25 gram koude boter monteren met de staafmixer.

Verdeel het garnituur midden op de borden.

Trancheer het vlees en leg tegen het garnituur.

Verdeel de saus rond het vlees.

**Wijnadvies:** Enate, Hostens Picant of Mas Amiels

Peper en zout het vlees en bak a la minute kort en heftig op hoog het vlees aan beide zijden aan.

Neem de pan van het vuur dek af met aluminiumfolie en laat een aantal minuten rusten.

Schil de wortel, aardappel en knolselderij en snijd in brunoise 4 mm, daarna blancheren.

Snijd het spek in fijne reepjes en bewaar tot doorgeven.

Snij de spitskool in julienne en laat kort blancheren, à la minute afwerken.

### **Saus:**

Wildfond verrijken met rode wijn-tomatenpuree-tijm-laurierblaadjes en kruidnagel en tot de helft laten inkoken, daarna opsmaak brengen met hazelnootpasta en couverture puur, de saus nu niet te heftig meer laten koken i.v.m. kans op verbranden van de couverture

### **Presentatie:**

Spek en de aardappeltjes kort bakken.

Wortel en knelselderij toevoegen en als laatste de spitskool.

Op smaak brengen met peper en zout.

## PEREN-APPELSTRUDEL

525	gr	bloem	Gemberijs:		
0.8	dl	olie (soja of maïs-)	5	eidooiers	
2	dl	water	125	gr	suiker
70	gr	gesmolten boter	3	dl	room
<b>Vulling:</b>			3	dl	melk
4		handperen	70	gr	gember
3		appels	½	dl	gembersiroop
70	gr	krenten	<b>Cake:</b>		
70	gr	rozijnen	175	gr	bloem
50	gr	suiker	175	gr	boter
70	gr	gesmolten boter	175	gr	witte
200	gr	cake			basterdsuiker
<b>Afwerking:</b>			175	gr	eieren
2	dl	mango couli	5	gr	citroensap
(op smaak brengen met een beetje gele Grand Marnier en witte poedersuiker)					snufje zout

Meng de ingrediënten in de keukenmachine met de deeghaak en daarna met de hand goed kneden op de werkbank. Laat het deeg 2 uur rusten.

Schil de peren en appels en snijd deze in blokjes (½ x ½ cm). Snijd de cake in blokjes (½ x ½ cm). Meng de peren met krenten, rozijnen, suiker en de blokjes cake.

Rol het deeg uit op een doek. Leg op het deeg het perenmengsel. Rol het deeg op met behulp van de doek.

Bestrijk de rol met geklaarde boter. Bak de strudel ongeveer 20 min op 220 °.

**Gemberijs:** Snijd de bolletjes stengember fijn. Klop de suiker met de eierdooiers goed los met de mixer (tot de eierdooiers licht van kleur worden). Melk en room verwarmen (ongeveer 40°). Eiermengsel aan de melk toevoegen en al roerend verwarmen ongeveer 60° (niet

koken). Giet de compositie door een fijne zeef en voeg de gesneden gember en de gembersiroop toe en laat afkoelen. Draai de compositie in de ijsmachine.

**Cake:** Klop de zachte boter met de basterdsuiker wit. Roer de eieren één voor één toe, al kloppend met de mixer.

Spatel de gezeefde bloem er voorzichtig door. Beboter het cakeblik en stort het beslag erin.

Afbakken in de oven op 170° ongeveer 80 minuten. Houd het bakproces in de gaten zodat de cake niet te bruin wordt. Eventueel afdekken met alu folie. Storten en iets afkoelen voor het in stukjes snijden.

**Presentatie:** Verdeel de strudel in stukken van ongeveer 4 cm en leg warm midden op het bord. Leg het ijs naast de strudel (niet tegen de strudel, ijs eventueel op de cake). Druppel de mango coulis langs de rand van het bord.

Leg een mooi takje mint op het ijs en bestrooi de strudel met poedersuiker.