

MENU APRIL 2006

)(

AMUSE:

BAVAROIS VAN TOMAAT EN REMOULADE VAN AVOCADO EN
GARNAAL

TOURNEDOS VAN KABELJAUW EN GANDAHAM, JONGE PREI EN
COULIS VAN RODE WIJN EN HONING

BOUILLON VAN PIJLINKTVIS

GEPOCHEERDE PARELHOEN

TAARTJE VAN WITTE CHOCOLA EN PEPERKOEK, ROOMIJS VAN
BABELAARS EN RODEWIJNSIROOP

BAVAROIS VAN TOMAAT EN REMOULADE VAN AVOCADO EN
GARNAAL

tomatenbavarois

500 gr. Roma tomaten
250 gr zongedroogde
tomaten
1 dl tomatensap
10 bl gelatine
500 gr opgeklopte room
1 tl Xeresazijn

olijfkoekjes

100 gr boter
90 gr bloem
90 gr eiwit
60 gr puree van olijven
50 gr glucose

Kerstomaatje en avocadoroom

12 st kerstomaatjes
100 gr garnalen
1 st avocado
1 st limoen

tomatengelei

5 dl tomatensap
2 el wodka
2 tl worcestersaus
5 bl gelatine

remoulade

2 st rijpe avocado's
250 gr grijze garnalen
2 st lenteuitjes
¼ bosje koriander
1 el mayonaise
1 st limoen
100 gr zure room

tomatenbavarois: Ontvel en ontpit de tomaten en snijd in blokjes. Pureer het tomatenvlees, de gedroogde tomaat en het tomatensap en duw het door een fijne zeef. Kruid de puree met peper en zout, een snufje suiker en de Xeres azijn. Klop de room. Week de gelatineblaadjes in water, knijp ze goed uit en los op in een deel van de tomatenpuree(eerst opwarmen), voeg de gelatine bij de rest van de puree en roer door. Spatel voorzichtig de opgeklopte room door de tomatenpuree. Zet PVC-ringen met folie in een ovenschaal en vul voor 2/3 met de bavarois (of gebruik hiervoor een glaasje)

tomatengelei: mix alle ingrediënten m.u.v. de gelatine, duw door een fijne zeef en voeg de gelatine toe zoals bij de bavarois. Giet de gelei op de bavarois als deze enigszins gestold is.

olijfkoekjes: mix alle ingrediënten en laat ze afkoelen in de koelkast. Smeer het deeg uit tot 12 kleine koekjes op een silpatmatje en bak gedurende 10 minuten in een oven van 160 graden.

remoulade: schil de avocado's en snij ze in kleine blokjes (brunoise). Zet wat garnaltjes apart voor de garnering. Meng alle ingrediënten behalve de zure room en kruid met peper, zout en komijnpoeder. Verdeel de remoulade over 12 kleine ringen. Duw de remoulade goed aan. De zure room wordt als garnering toegepast(zie presentatie).

kerstomaatje: snijd een kapje van het tomaatje en lepel het met een meloenbolletjesboor voorzichtig leeg. Vul de tomaatjes met garnalen.

Avocadoroom: Schil de avocado en snijd de avocado in blokjes, pureer de avocado met het limoensap in een keukenmachine, kruid met peper en zout.

Presentatie:

Schik op een bord de olijfkoekjes met daarop een rondje bavarois, de remoulade afgewerkt met een quenelle van zure room met daarop een garnaal en een streep avocadomousse met daarop het kerstomaatje.

Wijnadvies: Sancerre

TOURNEDOS VAN KABELJAUW EN GANDAHAM JONGE PREI EN COULIS VAN RODE WIJN EN HONING

1000	gr.	kabeljauwfilet (dikke kant)	750	gr	jonge prei
			5	dl	rode wijn (Rhône)
12	pl	gandaham	75	gr	walnoten
200	gr	honing	1	el	notenliqueur
			1/2	bosje	dille

kabeljauw: ontvel en snijd de kabeljauw in gelijke moten en kruid met peper en zout. Wentel de vis in de plak ham. De ham snijden op de machine, stand 6. Bak de vistournedos vlak voor opdienen in hete olijfolie en wat geklaarde boter. Laat ze ca 6 minuten garen(afhankelijk van de dikte) met deksel op de pan en laag vuur.

Coulis: laat de rode wijn met de honing inkoken tot een mooi gebonden saus. Werk de reductie voor het opdienen op met 250 gram ijsgekoelde botervlokjes. (Dit laatste is niet echt nodig, bij onvoldoende binding kan ook allesbinder worden gebruikt voor wie minder vet wil).

Prei met noten: snijd het wit en lichtgroene deel van de prei in fijne schuine schijfjes. Was de schijfjes en stoof ze aan in boter. Doe de gesneden walnoten erbij en laat alles gedurende vijf minuten garen. De eetlepel notenliqueur is erg lekker.

Presentatie: schik de kabeljauwtournedos op het midden van de borden en bedek ze met prei en noten. Dresseer de coulis op de borden en werk af met een takje dille.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

BOUILLON VAN PIJLINKTVIS

6	el	olijfolie	20	gr	ontpitte groene olijven
300	gr	preiwit	1½	ltr	gevogeltefond
120	gr	pijlinktvis	enkele	bl	verse koriander
6	gep.	knoflooktenen	1		citroen
100	gr	rode paprika			zout en peper

Snijd het preiwit in fijne julienne.

Snijd de pijlinktvis in fijne rondjes.

Hak de teentjes knoflook fijn en blancheer ze

Snijd de rode paprika in kleine dobbelsteentjes (brunoise) en blancheer ze.

Hak de olijven fijn.

Verhit de olijfolie in een pan en bak de pijlinktvis gedurende 2 minuten erin aan. Zorg ervoor dat het vlees niet kleurt. Doe de julienne van prei erbij en laat even uitzweten. Kruid met peper en zout. Bevochtig met de gevogeltefond, breng aan de kook en draai het vuur lager. Laat gedurende 2 minuten zachtjes pruttelen en doe dan de knoflook, paprika en olijven erbij. Laat zachtjes verder pruttelen. Zorg ervoor dat de prei lichtjes knapperig blijft. Zet de bouillon apart tot de afwerking.

Warm de bouillon opnieuw op en breng even aan de kook. Kruid met peper, zout en een scheutje citroensap. Verdeel de bouillon over consommékoppen of diepe borden en werk af met blaadjes koriander.

GEPOCHEERDE PARELHOEN

3		parelhoenders	200	st	shi-itake
3		parelhoenlevers	50	gr	pistachenootjes
2		eiwitten			
1		kipfilet	700	gr	Napolina Fetuccini
1½	dl	slagroom			à l'uovo
		zout en peper			
150	gr	Belgische spinazie	2	dl	crème fraîche
10		oesterzwammen	100	gr	roomboter
2	bakjes	groene mini-asperges			tijm

(**Sjaak:** zijn er geen parelhoenlevers, dan wat kippenlevers)

Haal de borstfilets en de bouten van de parelhoenders af. Maak de bouten verder schoon. Verwerk het vlees van de bouten met de kipfilet en de eiwitten tot een luchtige farce. Breng op smaak met zout, peper en eventueel andere kruiden als bijvoorbeeld wat tijm. Voeg er op het laatste moment de slagroom toe.

Blancheer de spinazie.

Snijd de borstfilets open, bestrijk deze met de farce.

Vouw nu de diverse paddestoelen, levertjes, spinazie en de pistachenootjes onder de rest van de farce en zet koud weg. Vul de filets hiermee. Rol de filets in de oorspronkelijke vorm op en wikkel ze in plastic folie.

Maak van de karkassen een mooie basis om de parelhoen in te pocheren. Pocheer de parelhoen in ongeveer 25 minuten gaar. Zet de bouillon in de vriezer voor een volgende gebruiker. Kook wat van de bouillon in tot de helft. Voeg koksroom en crème fraîche toe. Bind de saus met de roomboter.

Presentatie: Verwijder eventueel het varkensnet en snijd mooie tranches van de gevulde filets. Leg deze in het midden op het bord. Dresseer de saus rond de filets. Leg de Napolina Fetuccini à l'uovo en de shii takes op de saus en bestrooi met bieslook. Garneer het gerecht met groene aspergetips.

Wijnadvies: Sablet of Clapeau

TAARTJE VAN WITTE CHOCOLA EN PEPERKOEK ROOMIJS VAN
BABBELAARS EN RODEWIJNSIROOP

roomijs

250	gr	boterbabbelaars
3	dl	melk
6	st	eidooiers
10	gr	glucose
2	dl	room

peperkoek

250	gr	zelfr. bakmeel
100	gr	br. basterdsuiker
1/2	tl	kaneel
1	tl	nootmuskaat
1/2	tl	kruidnagelpoeder
1/2	tl	gemberpoeder
150	gr	melk
40	gr	boter, gesmolten

harde wener bodem

300	gr	bloem
125	gr	witte basterdsuiker
170	gr	zachte boter
1	st	ei
4	gr	zout
10	g	citroenrasp

Amandelkoekjes

100	gr	suiker
40	gr	gesmolten boter
125	gr	room
100	gr	geschaafde amandel

Roomijs: babbelaars onder een doek stukslaan en smelten in een pan met een dikke bodem. Voeg in één keer de warme melk en de glucose toe en laat de babbelaars helemaal oplossen. Dooiers loskloppen. Het

rode wijnsiroop

250	gr	suiker
3	dl	rode wijn
1	dl	water
1	dl	cassisazijn
1	bl	gelatine
2	el	honing

gelei

100	gr	espressokoffie
20	gr	cointreau
20	gr	amaretto
40	gr	suiker
40	gr	koffielikeur
2 ½	bl	gelatine

witte chocolademousse

200	gr	melk
100	gr	amandelmelk
3	st	eidooiers
3	zakjes	vanillesuiker
100	gr	witte chocolade
4	bl	gelatine
250	gr	room
3		eiwitten, stijfgesl.

babbelaarmengsel onder voortdurend roeren met een garde rustig bij de dooiers voegen. Weer terug in de pan gieten en op laag vuur al roerende laten binden. Af laten koelen en lobbige geslagen room toevoegen. In de ijsmachine tot ijs draaien.

Peperkoek: alles mengen en als laatste de melk en gesmolten boter toevoegen. Mengsel verdelen over 12 stalen ringen en op bakpapier afbakken in een oven van 160 graden gedurende circa 15 minuten. Af laten koelen en kapje afsnijden.

Rode wijnsiroop: alles aan de kook brengen, 10 minuten in laten koken en tenslotte hierin de geweekte gelatine oplossen. Goed af laten koelen

Gelei: alles even tegen de kook aanbrengen en hierin de geweekte gelatine oplossen.

Harde wener bodem: de ingrediënten goed mengen en laten rusten. Het deeg uitrollen op een met bloem bestoven werkblad tot ca. ½ Cm dikte en hieruit 12 rondjes steken met de diameter van een stalen ring. Deze rondjes afbakken in de stalen ringen gedurende 15 minuten in een oven van 160°C.

Witte chocolademousse: Melk samen met amandelmelk koken. Dooiers en vanillesuiker loskloppen, melk rustig toevoegen en op laag vuur al roerende laten binden. Chocolade toevoegen en daarna de in koud water geweekte gelatine hierin oplossen. Hangend laten worden en halfgeslagen room erdoor spatelen.

Amandelkoekjes: karameliseer de suiker en 3 el water lichtbruin in een pan met dikke bodem. Blus de karamel af met de room en de gesmolten boter. Laat de karamel goed oplossen en voeg wat later de amandel toe. Maak van deze massa rondjes op bakpapier en bak ze in 10 minuten af in een op 170°C voorverwarmde oven.

Presentatie:

Plaats de afgekoelde Wener rondjes in een plastic ring, bedek ze met een el chocolademousse, plaats hierop de peperkoek en bedek ook deze met een el chocolademousse. Maak de bovenkant van de taart mooi egaal met een lange spatel. Laat de mousse in de koeling opstijven. Maak dan de koffiégelei, laat deze afkoelen en giet een dunne laag gelei over de top van de taart en laat ook dit weer opstijven.

Maak op de borden lange dunne zigzagbanen wijnsiroop. Los de taartjes met behulp van een dun, scherp mes uit de ringen en plaats ze op het bord. Leg een amandelkoekje op het bord met daarop een bolletje ijs.