

MENU SEPTEMBER 2006

o)(o

HOLLANDSE GARNAALTJES MET TOMAAT EN BASILUCUMSCHUIM

BAVAROIS VAN GEITENKAAS MET OPGEVULD ROLLETJE VAN GANDA
HAM EN GEBAKKEN GABA'S

RAVIOLI VAN KREEFT

GEBRADEN EENDENBORST MET GECONFIJTE VIJGEN

BASILICUM-YOGHURTIJS MET ROOD FRUIT IN MOSCATOGELEI

HOLLANDSE GARNAALTJES MET TOMAAT EN BASILUCUMSCHUIM

250	gr	Hollandse garnalen
700	gr	tros-tomaten
2		sjalotten
1	tn	knoflook
1	flesje	tomatensap
6	bl	gelatine
3½	dl	room (2 dl voor tomatensap en 1½ voor waterkers)
1	bosje	basilicum
½	bosje	waterkers
1	dl	visbouillon

Zet de glaasjes vooraf in de vriezer.

Snijd de tomaten in grove stukken, kook gaar met zout en passeer door een doek onder lichte druk.

Gelatine weken in koud water (4 blaadjes op 2 dl tomatenvocht), oplossen in het warme tomatenvocht en afkoelen.

Sjalotten en knoflook fijnsnijden en aanzweten in olijfolie, 1 flesje tomatensap iets inkoken zeven en 4 blaadje gelatine toevoegen. Als de massa is afgekoeld 3 dl geslagen room toevoegen en op smaak brengen met peper en zout. Let op niet teveel vocht gebruiken.

Basilicum en waterkers samen met de visbouillon en 2 blaadjes gelatine zeer fijn draaien in de cutter en vermengen met 2 dl room en op smaak brengen. Met de staafmixer opkloppen.

Presentatie:

De garnaltjes over de glaasjes verdelen.
.De tomatenbavarois verdelen en laten opstijven.
Afwerken met basilicum-waterkersschuim.

Wijnadvies: Hardy's Chardonnay-sauvignon

BAVAROIS VAN GEITENKAAS MET OPGEVULD ROLLETJE VAN GANDA HAM EN GEBAKKEN GABA'S

12		zoetwater garnalen	½	bos	basilicum
24	pl	Ganda ham	1		komkommers
12		Jacobs mosselen	5		vleestomaten
50	gr	rucola	5		appelen
50	gr	veldsla			bloem
1		citroen (sap van)			peper, zout,kerriepoeder

Voor de bavarois:

250	gr	zachte geitenkaas (gewicht zonder korst)
2½	dl	gevogelte bouillon
5	bl	gelatine
2½	dl	room

voor de vinaigrette:

15	cl	balsamicoazijn
15	cl	sherry azijn
1	dl	olijfolie
½	dl	arachideolie

Snijd allereerst van de ongeschilde appelen 24 plakjes, haal ze door suikerwater (suiker en waterverhouding 1:1), leg ze op bakpapier en droog ze in de **kleine** oven op 100°C. (de kleinere oven gebruiken vanwege het lagere stroomverbruik)

Plisseer de tomaten, snijd in zessen, verwijder de pitjes en marineer in wat olijfolie en peper uit de molen.

Bavarois:

Breng voor de bavarois de bouillon aan de kook, haal van het vuur en los er de geweekte gelatine in op.

Verbrokkel de kaas en draai glad in de blender (voeg wat bouillon toe).Daarna de rest van de bouillon en draai verder tot een glad mengsel.

Wrijf de massa eventueel door een zeef. Laat lichtjes geleren, voeg de tot yoghurt dikte geslagen room toe en breng op smaak met peper en zout.

Dek pvc-ringen (Ø 7 cm) aan de onderkant af met plastic folie.

Vul de ringen, strijk mooi af en laat opstijven in de vriezer/koelkast.

Garnituur en vulling:

Schil de komkommer, snijd in dunne plakken en marineer in wat olijfolie, azijn en peper en zout.

Schil de rest van de appelen, verwijder het klokhuis en snijd ze in fijne julienne of gebruik de mandoline.Zet opzij in citroenwater.Snijd de basilicum in fijne reepjes.

Was de sla droog ze in de centrifuge, voeg de appeljulienne en basilicum toe en breng op smaak met peper en zout. **(Houd wat sla opzij voor garnering)**

Leg twee plakken Ganda ham op elkaar en schep er wat van de salade op en rol op (vlak voor het doorgeven)

Vinaigrette:

Roer voor de vinaigrette alle ingrediënten goed dooreen.

Garnalen:

Pel de garnalen, verwijder het darmkanaal en dep ze droog, kruid ze met peper en zout, vermeng de bloem (voldoende om de garnalen te panneren) met ± 3 theelepels kerrievoer.

Haal ze vlak voor het doorgeven door de kerriebloem en bak kort in wat geklaarde boter.Voeg aan het eind enkele druppels citroensap toe.

Snijd de Jacobsmosselen in dunne plakjes.

Presentatie:

Leg een cirkel komkommerplakjes op het bord en in een kleinere cirkel de plakjes Jacobsmosselen. Hierop het rolletje ham vervolgens een schijf gedroogde appel. Hierop 1/3 schijf bavarois en daar weer op de gebakken garnalen.

Garneer af met de rest van de salade, tomaat en druppel wat van de vinaigrette rond het geheel.

Wijnadvies: Pouilly Fumée

RAVIOLI VAN KREEFT

Vulling:

3	kreeften
100	gr witbrood
4	dl visbouillon
1	ei
½	dl room
2	el verse geh. Bieslook
2	el verse geh. kervel

Pasta:

225	gr Italiaanse bloem
2	eieren
2	eierdooiers
	zout
1	el olijfolie

Champignonsaus:

10	saffraandraadjes
50	gr boter
4	sjalotjes
400	gr champignons
4	dl room
1	citroen (sap van)

Kreeftensaus:

1	prei
1	ui
1	gl Cognac
2	dl witte wijn
2	dl visbouillon
2	dl room

Maak de pasta. Doe de ingrediënten in de keukenmachine en laat hem draaien tot het mengsel op grof paneermeel lijkt. Leg het deeg op een met bloem bestoven werkblad en kneed het tot het glad en droog is. Laat één uur in folie in de koelkast rusten en draai er daarna pastavellen van. Steek er 24 cirkels van 7 cm doorsnede (onderkant) en 24 van 9 cm (bovenkant).

Vulling: (zo snel mogelijk na binnenkomst de kreeften koken i.v.m. het maken van de kreeftensaus)

Kook de kreeften in ca 8 minuten in zeer ruim fel kokend water in een **grote** ketel; maximaal twee tegelijk. (hoe meer fel kokend water in de ketel, des te 'humaner' de dood van de kreeften). Maak van de karkassen een kreeftensaus. Snijd het kreeftenvlees in grote stukken en leg ze in een kom.

Scheur het brood in stukjes en laat het in de 6 eetlepels visbouillon weken. Doe het brood in de keukenmachine met het ei en ½ dl room, maal het tot het glad is. Roer het mengsel door het kreeftenvlees en voeg naar smaak zout en peper toe.

Kreeftensaus: Hak de karkassen in stukken. Fruit de grof gesneden groenten aan in een grote hoge pan en doe hier de karkassen bij. Bus af met de Cognac en voeg de witte wijn en de visbouillon toe. Vul af met wat water tot de

karkassen onder staan. Laat een half uur op een gemiddeld vuur trekken. Zeef de saus door een fijne zeef en laat tot de helft inkoken.

Champignonsaus:

Week de saffraan in 1 el warm water (af en toe even roeren). Smelt de boter in een pan en fruit de sjalotjes op een laag vuur tot ze zacht zijn, maar niet verkleurd zijn. Voeg de tamelijk fijngehakte champignons en het citroensap toe en smoor deze op een laag vuur tot al het vocht verdampt is. Roer er de saffraan met het weekvocht en de room door en kook de saus zachtjes tot hij dik is. Bind eventueel met arrow root. Roer af en toe. Houd warm.

Kreeftensaus:

Breng in een pan de rest van de visbouillon en de kreeftensaus en de aan de kook, roer er de 2 dl room door en laat dit borrelen tot het een enigszins dikke saus is. Voeg naar smaak zout en peper toe en houd warm

Ravioli:

Schep gelijke hoopjes vulling op de kleinste pastavelletjes. Smeer de randen in met losgeklopt ei met één eetlepel water erin en leg er een het grotere plakje bovenop. Druk goed aan en ga de randen nog even langs met een vork. Snij het overtollige pastadeeg eraf. (hoe minder pasta des te lichter het gerecht) Breng een ruime hoeveelheid water met zout aan de kook. Laat de ravioli er voorzichtig inzakken en kook ze in 3 tot 4 minuten net gaar.

Presentatie:

Leg twee ravioli op elkaar in het midden van een diep bord. Schep er wat champignonsaus over en schenk een streep vissaus langs de rand van het bord. Garneer de ravioli met fijngehakte bieslook en een takje kervel.

Wijnadvies: Rully

GEBRADEN EENDENBORST MET GECONFIJTE VIJGEN

Eendenborsten

5 tamme eendenfilets

Saus

1 tl 5-kruidenpoeder

½ tl kerrie

150 gr honing

3 el sherry-azijn

½ ltr kalfsfond

blaadjes salie

takjes bieslook

Gekonfijte vijgen

12 st vijgen

60 grl boter

60 gr honing

Aardappelgratin

1 kg aardappels

150 gr grotchampignons

150 gr Shii-take

3 tn knoflook

300 ml melk

300 ml room

50 ml arachide-olie

120 gr boter

150 gr gruyèrekaas

2 eieren

Laat even rusten in een lauwe oven. Snijd de eendenborst in tranches en schik op een bord met een rondje aardappelgratin met daarbij twee halve vijgen. Napeer de saus er omheen. Garneer met salieblaadjes en bieslook.

Wijnadvies: Brouilly of Gigondas

Aardappelpuree: Schil de aardappelen voor de gratin en snijd ze in plakjes. Maak de paddenstoelen schoon en bak ze in de arachideolie. Verhit de melk met de room, de uitgeperste knoflook en wat zout. Voeg de aardappelschijfjes toe en laat koken tot ze net gaar zijn. Doe de schijfjes met de paddenstoelen, in een met bakpapier beklede ovenschaal. Klop twee eieren op met het afgekoelde room-knoflookmengsel en giet over de gratin. Zet 40 minuten in een oven van 160 graden. Gratineer daarna met wat geraspte gruyèrekaas.

Vijgen: Halveer de vijgen, bak ze in boter, voeg peper en zout toe naar smaak. Voeg, als de vijgen mooi gekleurd zijn, de honing toe en laat even konfijten.

Saus: Laat de 150 gr honing op hoog vuur karameliseren in een steelpan. Blus met de sherry-azijn. Voeg kerrie, steranijs en 5-kruidenpoeder toe. Laat 1 minuut rusten en voeg dan de fond toe. Kook in en breng op smaak met peper en zout. Monteer met boter.

Eendenborst: Snijd het vel van de eendenborsten kruiselings in tot op het vlees (overtollig vet wegsnijden). Kruid ze met peper en zout. Braad de eendenborsten in een braadpan met een beetje olie, 8 minuten met de velkant naar beneden, vervolgens ca. 5 minuten aan de andere kant tot mooi rosé.

BASILICUM-YOGHURTIJS MET ROOD FRUIT IN MOSCATOGELEI

ijs

1 li volle yoghurt
250 gr suiker
1 bos basilicum

Italiaans schuim

1 dl water
500 gr suiker
½ dl glucosesiroop
250 gr eiwitten(uit pak)

rood fruit in gelei

3 dl Moscato d'Asti
60 gr suiker

Garnering:

12 takjes rode bessen

3 bl gelatine
600 gr rood fruit (bessen, bramen, frambozen)

Zet 12 grote borden koel.

IJs: Pureer de yoghurt, suiker met $\frac{3}{4}$ van de basilicum in een keukenmachine of blender. Draai het mengsel tot ijs.

Italiaans schuim: Doe het water met de suiker en glucosesiroop in een pan en verwarm het mengsel tot 97°C, net tegen de kook aan (niet roeren want dan ontstaan kristallen). Laat de siroop iets afkoelen en klop ze daarna op met de eiwitten. Blijf kloppen tot de massa handwarm is. Doe de massa over in een spuitzak en bewaar tot gebruik in de koelkast.

Rood fruit: Bekleed de halfronde patévorm met plasticfolie.

Verwarm de wijn in een pannetje met de suiker. Doe de opgeloste gelatine erbij en roer tot de suiker en gelatine zijn opgelost. Laat de gelei afkoelen. Schik het fruit in een patévorm en giet hierop de nog vloeibare gelei. Laat de gelei opstijven in de koelkast.

Afwerking: Spuit het Italiaansschuim in een cirkelvorm op de borden.

Gratineer het schuim met een brander. Plaats de patévorm kort in heet water en stort de vorm uit op een plank. Snij met een elektrisch mes 12 plakken en leg een plak rood fruit in het midden en daarop een bolletje ijs. Haal de takjes bessen door de poedersuiker en leg ze ertegen aan.

Wijnadvies: Moscato d'Asti.