

MENU OKTOBER 2006

O)(O

WADDENZEE LANGOUSTINE

TARBOT IN SPAGHETTI VAN AARDAPPEL

SALADE VAN GESTOOFDE KWARTELBOUTJES

HERTENFILET MET KORENWIJN/SINAASAPPELSAUS

ITALIAANS FANTASIEDESSERT

AMUSE: WADDENZEE LANGOUSTINE

12 grote langoustines
36 langoustinestaartjes
(gepeld en ontdarmd)
2 dl langoustinejus
(zelf getrokken van de koppen)
1 krop frisee
¼ bosje basilicum, kervel
bladpeterselie, dragon

Dressing:

2 tl aceto balsamico
2 tl witte wijnazijn
5 ell olijfolie
zeezout/peper
lepeltje honing

Kreeftenfond:

2 uien
3 el tomatenpuree
1 borrelglasje Cognac
ca. 5 dl water

Maak de langoustines schoon en bewaar de schalen en koppen.
Trek hier zo snel mogelijk een fond van. Laat de fond 20 minuten trekken,
zeef ze en kook in tot de juiste smaak.

Leg op een vel plasticfolie 3 langoustinestaartjes tegen elkaar aan. Leg hierop
een tweede vel folie en druk met de ronde pletter (in de lade bij de
magnetron) de staartjes plat. Herhaal dit 12 keer. Leg de geplette staartjes
tussen de folie tot gebruik in de koelkast.

Verdeel met een kwastje wat olijfolie op de borden.

Verdeel vlak voor het uitserveren de geplette staartjes over de koude borden.

Verhit ondertussen de langoustinejus.

Pluk de friseesla en drapeer aan de bovenkant van het bord en garneer af
met de kruiden.

Druppel hier wat dressing over.

Bak ten slotte de grote langoustines kort in de hete olijfolie.

Schenk de **hete** langoustinejus over het laagje platte langoustines waardoor
de rauwe langoustine iets gaart. Leg er de gebakken langoustine bovenop.

Wijnadvies; Tohu of Hardy's

TARBOT IN SPAGHETI VAN AARDAPPEL
MET EEN LICHTE KALFSJUS

1600	gr	tarbotfilets (kweek)	1½	dl	visfumet
4		grote aardappels	1½	dl	kalfsfond
1	potje	truffel	1½	dl	gevogeltesfond
1	klontje	boter	100	gr	koude boter
		kervelblaadjes		goede	olijfolie
4		tomaten in blokjes			

Kook voor de saus de visfumet en de fond tot helft in. Klop er dan de roomboter en olijfolie door met een staafmixer, zodat de saus dik en glanzend wordt.

Schil de aardappel en snij ze op de mandoline in fijne jullienne. Was de jullienne in koud water en blancheer heel kort, zodat de slierten heel blijven. Haal de schil van de tomaten, verwijder zaad en zaadlijsten en snij de tomaat in kleine blokjes.

Verwarm de oven voor op 180°C. Bestrooi de tarbotfilets met peper en zout en bedek met geschaafde zomertruffel. Wikkel de aardappeljullienne strak om de vis. Laat een pan met antiaanbaklaag goed heet worden en giet er wat olie in. Leg de tarbot erin en bak hem aan beide zijden krokant (ong. 2 minuten per kant). Voeg de laatste 20 seconden een klontje boter toe. Zet de vis daarna nog een minuut of 5 in de oven. Leg de tarbot op borden. Klop de saus schuimig met een staafmixer en schep hem om de vis heen. Garneer met de kervelblaadjes en blokjes geperceerde tomaat.

Wijnadvies: Pouilly Fumée

SALADE VAN GESTOOFDE KWARTEL

6	kwartels	1 zakje gemengde sla
200gr	eendenleverpaté	olijfolie
200gr	gemengde paddenstoelen	bieslook, basilicum,
3	sjalot	kervel
250gr	peultjes	6 el sojasaus
	gevogeltesfond	5 dl

Haal de filets en de boutjes van de kwartels.

Kook de peultjes kort af in gezouten water. Spoel ze goed koud.

Bak de kwartelboutjes rondom bruin, blus ze af met de sojasaus en gevogeltesfond (houd twee eetlepels fond achter) en stook ze in 20 minuten gaar in een oven van 160°C en zorg dat ze bij het serveren van de salade lauw zijn.

Bak de filets even kort aan zodat ze rosé zijn.

Smoor de paddenstoelen in wat olijfolie met de sjalotjes en de achtergehouden gevogeltesfond, kruid ze met peper en zout.

Snijd de eendenlever in blokjes. Vermeng met zes eetlepels olijfolie en kruid dit met peper en zout.

Verdeel de peultjes over de borden, schik hier de kwartelboutje, filets en de paddenstoelen op en dek dit af met een slaboeketje.

Steek nu de eendenleverblokjes ertussen en garneer de salade met de kruiden.

Wijnadvies: de witte wijn van het voorgaande gerecht

HERTENBIEFSTUKJES MET KORENWIJN-SINAASAPPELSAUS

1600	gr	hertenfilet	Rösti:		
			4		sjalotten
Saus:			8	dl	sinaasappelsap
			4	dl	korenwijn
			2		kaneelstokje
			2		vanillestokje
Groenten:					nootmuskaat
			2		venkel
			3	tn	knoflook
			1	bakje	kleine tomaten
				takjes	rozemarijn
			24	st	aardappelchips
			600	gr	aardappelpuree

Rösti: Snijd de sjalotten fijn. Snij van de aardappelen een fijne julienne en doe er de sjalotten bij. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Vorm kleine pannenkoekjes en bak die in olijfolie..

Ardappelchips: fituur 24 zeer dunne aardappelschijfjes.

Aardappelpuree: maak puree aangemaakt met wat boter, een ei en een scheutje notenolie en breng op smaak met peper en zout.

Bouw van de rösti, puree en chips een torentje, eindig met een toefje puree.

Saus: Kook het sinaasappelsap, de korenwijn, het kaneelstokje en het opengesneden vanillestokje op een rustig vuur in tot een mooie sausdikte (tot ong. 2 dl). Breng op smaak.

Groenten: Spoel de venkel schoon, snij overdwars reepjes en laat de harde kern weg. Roerbak dit met de grof gesneden knoflook en een takje rozemarijn in de olijfolie tot het beetbaar is. Haal de knoflook en rozemarijn uit de pan.

Voeg de tomaten op het laatste moment toe en wat peper en zeezout.

Hertenfilets: Verwijder pezen en vliezen en snijd 12 mooie filets uit de hertenfilet. Bak, kort voor het uitserveren, de hertenfilets rondom met peper en zout in de boter goudbruin.

Plaats de filets vervolgens 4 minuten in de oven (200°C). Laat het hierna een paar minuten rusten buiten de oven.

Plaats de groenten op "10 uur" van het bord. Het aardappeltorentje op "2.00 uur" en het op een waaiertje gesneden vlees op "6.00 uur". Schenk de korenwijn-sinaasappelsaus ertussen. Garneer het aardappelkoekje met een takje rozemarijn.

Wijnadvies: Grand Clapeau

ITALIAANS FANTASIEDESSERT

Bavarois:			IJs:		
5	dl	melk	3	dl	melk
110	gr	bitterkoekjes	3	dl	slagroom
40	gr	suiker	4		eidooiers
½	dl	Amaretto	150	gr	suiker
12	gr	gelatine	15	gr	vanillesuiker
5	dl	slagroom	50	gr	couverture
Mousse:					
125	gr	suiker			
2		eiwitten			
4	bl	gelatine			
5	dl	slagroom			

vers fruit (bramen, frambozen, bosbessen, ed)

Bavarois: Hak de bitterkoekjes terwijl ze nog bevroren zijn in de keukenmachine fijn. Breng de melk aan de kook en meng deze met de gemalen bitterkoekjes, suiker en Amaretto. Los de geweekte gelatine hierin op en laat het geheel af koelen. Als de randen beginnen te geleren, de halfstijf geslagen room erdoor spatelen en de bavarois vervolgens in stalen vormpjes storten en enkele uren in de koelkast op laten stijven (eerst even in de vriezer).

Mousse: Suiker met 3 el water in een steelpan met dikke bodem aan de kook brengen en lichtbruin laten worden. Van het vuur af voorzichtig 4 el heet water door de karamel roeren. Let erop dat de karamel niet gaat spatten! De geweekte gelatine door de enigszins afgekoelde karamel roeren. Achtereenvolgens de eiwitten stijf en de slagroom halfstijf slaan en door de karamel spatelen. In de koelkast op laten stijven. Maak quenelles van de mousse

IJs: de melk aan de kook brengen. De eidooiers met de suiker wit kloppen en hier scheutje voor scheutje de melk doorroeren. Het geheel weer terug doen in de pan en op een klein vuur laten binden. Zorg ervoor dat de vla niet gaat koken! De vla af laten koelen. De slagroom halfstijf slaan en door de vla spatelen. Van de chocolade met een broodmes vlokken schrapen. Het mengsel inde ijsmachine tot ijs draaien en vlak voordat het stevig begint te worden de chocolade toevoegen. De bavarois, karamelmousse en het ijs op de borden leggen. Garneren met vers fruit.