

MENU DECEMBER 2006

\*)(\*

OESTERS MET LANGOUSTINE, KOMKOMMER EN CHAMPAGNESAUS

GEROOSTERDE KREEFT MET BOTER, NOEDELS MET KANEELROOM  
EEN RODE BOTERSAUS

MOUSSE VAN KWARTEL MET EEN KOEKJE VAN SESAM, EEN SAUS VAN  
RODE BIET

KOTELETJES VAN HERTEKALF MET TROPSCHE PEPER EN GROENTEN  
MET KOFFIEKARAMEL

IJSOUFFLÉ MET VIJGEN EN ARMAGNAC en AMANDELKOEKJES

ZEEUWSE OESTERS MET LANGOUSTINES, KOMKOMMER EN  
CHAMPAGNESCHUIM

12	st	platte oesters
12	st	langoustines
3	el	crème-fraîche
2	tl	wasabi (mierikswortelpasta)
1	st	jonge prei
1/2	st	komkommer
1/2	fl	Methode Champagnoise
3	bl	gelatine

Week de gelatine, verwarm lichtjes 1½dl champagne en laat hierin de gelatine smelten. Laat afkoelen.

Voeg de rest van de champagne toe en giet het mengsel in een kinde (slagroomspruit met koolzuur), zet er twee patronen op, **krachtig schudden** en goed laten afkoelen in de koelkast. **Eerst 15 minuten in de vriezer** en pas daarna in de koelkast! Elk half uur even schudden.

Verwijder schil en zaadjes van de komkommer en snijd hem in **zeer fijne julienne**.

Snijd **het wit** van de prei zeer fijn.

Pel de langoustines en verwijder zorgvuldig het darmkanaal.

Snijd de staartjes in fijne tartaar.

Breng op smaak met zout en peper, olijfolie en de jonge prei. Zet koel weg.

Breng de crème-fraîche op smaak met de wasabi en wat peper. Zet koel weg.

Open de oesters (bolle kant naar onder) en leg ze in de holle schelp op een klein bord met wat grof zeezout eronder tegen het glijden. Garneer met wat zeewier.

Meng enkele druppels citroensap met wat olijfolie en bestrijk hiermee de oesters. Leg er een kleine quenelle langoustinetartaar bovenop.

Lepel daarover wat crème fraîche en leg er losjes wat komkommer julienne op.

**Schud de kinde krachtig** en spuit een mooie kraag champagneschuim rondom de oester.

**De champagneschuim heeft de neiging snel in te zakken, dus eerst iedereen aan tafel plaats laten nemen en de champagneschuim op het allerlaatste moment opspuiten!!!**

Wijnadvies: ½ flesje Champagne Lafite

## GEROOSTERDE KREEFT MET BOTER, NOEDELN MET KANEELROOM EEN RODE BOTERSAUS

6		kreeften	5	dl	rode wijn
250	gr	fijne noedels	1	dl	rode-wijn azijn
100	gr	boter	3	dl	port
24		groene aspergepunten	100	gr	gekl. boter
5	dl	gevogeltond	2 à 3	tl	kaneel
5	dl	room	3	el	kristalsuiker
		Dille en bieslook voor garnering			

### **Kreeft:**

Pocheer de kreeften gedurende 4 minuten in een grote ketel in zeer ruim en hard kokend water. Niet meer dan twee tegelijk anders koelt het water te veel af.

Koel ze daarna onmiddellijk in koud stromend water.

Halveer de kreeften in de lengterichting.

Haal de scharen en de achterpoten uit hun pantser. (**niet op hakken met de scherpe kant van een mes!!!**)

### **Rode botersaus:**

Laat de suiker tot karamels smelten in een steelpan en deglaceer met de azijn.

De vloeistof moet volledig verdampen (pas op voor aanbranden).

Giet er de port en de rode wijn bij en laat tot de helft inkoken en houd apart.

Monteer vlakvoor het uitserveren op met de koude boter

### **Asperges:**

Schil de asperges (indien nodig) en kook ze in gezouten water.

Verwarm ze bij het uitserveren

### **Noedels:**

Kook de noedels vlak voor het serveren in gezouten kokend water.

Spoel na het koken even onder de kraan.

### **Kaneelroom:**

Kook de fond en de room tot de helft in.

Kruid met zout, peper en kaneel.

Voeg er dan de noedels aan toe en warm vlak voor het uitserveren even op.

### **Kreeft:**

Zet de gehalveerde en met boter bestreken kreeft onder de grill en laat heet worden of leg even met de vleeskant op de hete grillplaat. Bestrijk dan de kreeft even met een klein beetje olijfolie (niet de plaat!) Verwarm ook even het vlees uit de scharen.

Kruid ze met peper en zout.

Leg de noedels midden op het bord, links en rechts ervan de asperges.

De gehalveerde kreeft op de noedels leggen en het vlees uit de scharen aan de bovenkant.

Nappeer er wat rode boter saus omheen en strooi dille en bieslook over het gerecht.

Wijnadvies: Pouilly Fumee

## MOUSSE VAN KWARTEL

### Kwartelmousse

4	st	kwartels
5	bl	gelatine
3	dl	kippenbouillon
3	dl	room
4	cl	port
2	st	winterwortel
2	st	courgette

### Koekje

1,5	dl	water
75	gr	bloem
1	snuf	zout
		Sesamzaadjes

### dressing

balsamico crème (flesje)

### afwerking

½	krop	witte krulsla
½	bakje	rode shiso

**Mousse :** bak de kwartels langs alle zijden kort aan en laat ze vervolgens 10 minuten rustig verder garen in een oven van 180°C.

Week de gelatine in koud water. Breng de kippenbouillon aan de kook en voeg van het vuur de geweekte gelatine toe.

Verwijder het vlees van de kwartels. Maal het vlees fijn in de keukenmachine voeg de bouillon toe en laat verder mixen tot er een gladde massa ontstaat. Laat even afkoelen en werk ze dan af met half opgeslagen room. Breng op smaak met port en peper en zout.

Snijd de courgette en wortelen in lange dunne repen. Blancheer ze kort in een ruime hoeveelheid gezouten kokend water en koel onmiddellijk af in ijswater. Bekleed de houten driehoekige terrinevorm met alu-folie en daarna met plastic folie. Bekleed de vorm vervolgens afwisselend met een reep courgette en een reep wortel. Vul op met de mousse en vouw de repen naar binnen. Plaats in de vriezer en vervolgens in de koelkast.

**Koekje:** vermeng het water met de bloem en een snufje zout. Warm een bakplaat met een antikleefmatje op in een oven op 180°C. strijk het deeg uit op de warme mat en bestrooi met sesamzaadjes. Bak verder af in de oven.

**Presentatie:** Maak de salade iets aan met een basisvinaigrette en leg enkele blaadjes midden op het koude bord. Plaats hierop een plak mousse. Maak een decoratie van druppels balsamicocrème (van groot naar klein) voor op het bord. Werk verder af met het koekje en de rode shiso.

Wijnadvies: Viré Clessé of Rully

## KOTELETJES VAN HERTENKALF MET TROPISCHE PEPER, FRUIT EN GROENTEN MET KOFFIEKARAMEL

				<b>Garnituur:</b>	
12	dikke koteletjes van hertenkalf (aan carré)	1			savoyekool
		6			aardappelen
3	el geklaarde boter	3	lepel		gehakte sjalot
		60	gr		boter
		6			meiknolletjes
		12			bospeentjes
<b>Saus:</b>				4	dikke Conférence peer peper en zout
7	dl	wildfond			
2	glas	Madeira			
1	dl	rode wijn	5	dl	espresso
150	gr	verse boter	12	takjes	tijm
<b>Karamel</b>				100	gr suiker
250	gr	suiker	24	ongesuikerde jumbodadels	
2	el	water	24	pl	lichtgezouten spek
1	kl	boter			

Tropisch pepermengsel van peperbolletjes (witte, zwarte, roze, groene en Jamaicaanse peper)

### **Savoye kool:**

Verwijder de buitenste bladeren van de savooikool.

Neem de 12 volgende bladeren die niet beschadigd zijn en kook ze gedurende 1 minuut in gezouten water.

Koel ze af in ijswater, droog ze en bewaar ze.

Snijd een vierde uit de kern van de savooikool, verwijder het harde gedeelte en snijd de rest fijn.

Doe de gehakte sjalot in een kookpan.

Snijd de geschildte aardappelen in gelijke blokjes en voeg die erbij.

Kruid met peper en zout, doe er het takje tijm bij, giet er vervolgens een glas water over en laat alles garen onder deksel.

Voeg er na halve gaartijd de gesneden savooikool bij en laat verder koken.

Plet met een vork de aardappelen en de savooikool tot een puree en bind die met een klontje boter.

Verdeel de puree over de bladeren savooikool en vorm twaalf gelijke bolletjes.

### **Peer:**

Schil de peer, snijd deze in vier gelijke stukken en verwijder het klokhuis. Kook suikerwater van 200 gram kristalsuiker en 1 l water. Pocheer de partjes in de siroop.

### **Groenten:**

Schil de jonge worteltjes. Snijd de meiknolletjes in vieren. Kook de knolletjes en wortelen beetgaar in gezouten water en laat ze afkoelen in ijswater.

**Karamel:** Maak een bruine karamel van 250 gram suiker en blus met de koffie. Laat de koffiekaramel wat inkoken en rol de wortels en knolletjes even door de karamel. Haal ze er daarna uit en doe ze in een magnetronbakje.

**Saus:** Doe de wildfond, de rode wijn en de Madeira in een pannetje en laat de vloeistof tot de helft inkoken. Doe de resterende karamel erbij, bind met boter en kruid met het pepermengsel. Laat even trekken en zeef de saus. Voeg er voor het uitserveren wat geplette roze peperkorrels aan toe.

### **Dadel:**

Rol de dadel in een bandje spek en plaats die op een bakplaat. Zet de savooibollen samen met de dadels in de oven. Bak ze 25 minuten in oven van 170 °C

### **Hertencarrés**

Verwarm de oven voor op 200°C. Verhit een paar eetlepels geklaarde boter in een braadpan.

Kruid de carrés van hertenkalf met zout en het pepermengsel uit de molen. Laat ze aan beide zijden bruin kleuren. Plaats de carrés van hertenkalf gedurende 10 minuten in de hete oven tot ze een kerntemperatuur van 50°C hebben bereikt, neem ze er dan uit en laat ze enkele minuten rusten.

Verwarm de peer en de groenten in de magnetron en plaats de carrés voor een drietal minuten terug in de oven. Schik de groenten op hete borden, snijd het vlees en nappeer met de saus.

Wijnadvies: Grand Clapeau of Vacqueras

## IJSSOUFLÉ MET VIJGEN EN ARMAGNAC

### ijssoufflé

350	gr	gedroogde vijgen	6
2	dl	armagnac	5
10	st	eieren	1
50	gr	couverture chocolade	175
2,5	dl	water	
150	gr	fijne suiker	
500	gr	crème fraîche	200
2	dl	room	

### madeleines

1		ei	
0,5		eiwit	
100	gr	poedersuiker	
100	gr	bloem	
1	tl	bakpoeder	
90	gr	gesmolten boter	
1		vanillestokje (merg)	
rasp		van ¼ citroen	
		fijne kristalsuiker	
1	tl	rozenwater (optioneel)	

### **Ijssoufflé:** (zo snel mogelijk werken voor een zo lang mogelijke opstijftijd)

Gelijk bij binnenkomst: de vijgen in stukjes snijden en ze een uur in de armagnac laten weken.

De chocolade au-bain-marie smelten.

De suiker met 2,5 dl water mengen, aan de kook brengen en de siroop snel roerend van het vuur af bij de eidooiers gieten en voorzichtig opkloppen.

Opzij zetten en 30 munten laten rusten.

Het lauwwarme eidooiermengsel vermengen met de uitgelekte vijgen en de gesmolten chocolade laten afkoelen en de crème fraîche erdoor spatelen.

De room stijf kloppen en door het geheel spatelen.

Het mengsel in timbaaltjes gieten en in de diepvries zetten.

### **Basisrecept crème anglaise:**

De melk met de helft van de suiker en het in lengte gespleten vanillestokje aan de kook brengen.

### crème anglaise

st	eidooiers
dl	melk
	vanillestokje
gr	poedersuiker

### garnering:

gr	couverturechocola
	koffie-extract

In een kom de eidooiers en de rest van de suiker flink schuimig kloppen. Beetje voor beetje melk erbij gieten en alles in de pan voortdurend met een spatel omroeren, het mengsel mag in geen geval koken.

Van het vuur nemen en verder roeren tot het volledig afgekoeld is.

De crème door een puntzeef gieten.

### **Madeleines:**

Alle ingrediënten in een kom doen en rustig mixen.

Als alles is opgenomen het beslag een uurtje laten rusten.

De vormpjes met een eetlepel en een natgemaakte lepel voor ¾ vullen en glad strijken.

Afbakken in ongeveer 12 minuten in een voorverwarmde oven op 200°C

Als de madeleines uit de oven komen door de kristalsuiker rollen.

### **Garnering:**

200 gram couverturechocolade op ongeveer 30°C smelten en met een spatel of plamuurmes 1 tot 2 mm dik op een marmeren plaat uitstrijken.

Hard laten worden en met de spatel (plamuurmes) schuin op de plaat de chocolade stengels (dunne rolletjes) vormen.

Eventueel kan ook krullen gevormd worden.

In de koelkast minimaal 10 minuten hard laten worden

### **Presentatie:**

Maak in het midden van het bord een spiegel van crème anglaise.

Plaats hierin de ijssoufflé en leg er echt schuin tegenaan een chocolade stengel. Zet een madeleine links tegen de ijssoufflé.

Druppel het koffie-extract rondom de crème anglaise.