

MENU JANUARI 2007

0()0

AMUSE: TRIO VAN ZALM , GEMARINEERDE RODE TONIJN

DORADE MET GEROOKTE PALING, GELAKT MET CITRUS EN WESTMALLE TRIPPLE

ROULADE VAN GANDAHAM EN PARELHOEN OP EEN ZOETZURE VINAIGRETTE MET NOOTJES EN KRENTEN

GEVULDE KONIJNENBOUT IN WESTMALLE DUBBEL MET EEN TAARTJE VAN RODE KOOKL EN APPEL

SINAASAPPEL DRAGON IJSMOUSSE MET BLOEDSINAASAPPELMOUSSE

AMUSE VAN ZALM, RODE TONIJN EN AVOCADO MET WASABI

1	pakje	gerookte zalm	200	gr	suiker
125	gr	eendenlever	½	dl	balsamico
1	st	Granny Smiths	1,5	dl	sojasaus
2	pl	tonijn ca 2 cm dik	60	gr	korianderzaad
6	sn	casinobrood	1	st	limoen
			10	gr	gemberpuree
			10	gr	knoflookpuree
Avocadopasta:					
1/2	bos	verse koriander	10	gr	wasabipoeder
3	st	avocado's	0,75	dl	room
2	st	sjalotjes	1/2	dl	melk
1	st	citroen	2		eidooiers
Marinade:					
Saus:					

Snijd de tonijn in vierkante blokjes van ca. 3 x 3 x 2 cm en schroei ze in wat olie heel kort rondom dicht. Laat deze blokjes vervolgens zo lang mogelijk marinieren in het suiker/balsamico mengsel.

Snijdt de appels in dunne plakjes en zet weg in wat citroenwater.

Snijdt de eendenlever in plakjes van ca. 4 x 4 x 1 cm.

Maak van het casinobrood vierkante toast met een afmeting van ca. 5 x 5 cm.

Avocadopasta: Pureer het vlees van de avocado's met citroensap, voeg de zeer fijngehakte sjalot en de verse koriander toe, wrijf door een zeef en zet koel weg.

Marinade: Meng de volgende ingrediënten goed door elkaar: suiker, balsamico, sojasaus, limoensap, gekneusd korianderzaad, gember en knoflookpuree en wrijf het mengsel vervolgens door een zeef.

Saus: Verwarm room en melk, voeg de wasabipoeder toe en enkele druppels citroensap. Voeg de eidooier toe, giet door een zeef en monteer met koude boter.

Presentatie: maak een torentje van resp. een schijfje appel, toast met avocadopuree, een plakje zalm, een blokje tonijn en bovenop een plakje eendenlever. Garneer met streepjes wasabisaus en een blaadje koriander. Druppel wat crema di balsamico rondom de toast.

Wijnadvies: TOHU

DORADE MET GEROOKTE PALING, GELAKT MET CITRUS EN WESTMALLE TRIPPLE

12		Doradefilets met vel
2		dikke,gefileerde gerookte palingen
3	el	boter
½	tl	gedroogde tijm
1	el	citroensap
1½	dl	Westmalle Tripel
4		fijngesn. sjalotjes
6	el	fijngesn. bieslook
3	el	gekonfijte citroenschil
600	gr	dunne (lopende) aardappelpuree

groentensalade:

12		dunne plakjes rammenas
6	el	olijfolie
3	el	citroensap
3	el	sojasaus
1½	takje	fijngesneden munt
1½	takje	koriander
150	gr	zeer fijn gesneden wortel
150	gr	zeer fijn gesneden wit van prei

Lak:

2	el	honing
2	el	sojasaus
4	el	Westmalle Tripel

Saus:

6		fijngesn. Sjalotjes	2	el	boter
2	tn	knoflook	2	el	room
6		fijngesn. Champignons			
2	tl	milde currypasta			
24		kaffirblaadjes (Toko)			
2		limoenen (sap van)			
5	dl	gevogeltefond			
3	el	sushi-azijn			

Lak: Meng de ingrediënten voor de lak en verwarm licht tot de honing gesmolten is.

Dorade: Leg de doradefilet op een stukje magnetronfolie, kruid met peper en zout en besprenkel met goede olijfolie. Vouw de filets in de folie goed dicht en gaar 10 min. in de oven op 50°C.

Paling: Verdeel de paling 12 stukken van 5 cm, kruid licht met peper, zout en tijm en besprenkel met Westmalle Tripel. Zet de paling koel weg.

Saus: Stoof voor de saus de sjalotjes aan in boter met de knoflook en de fijngesneden champignons. Voeg de currypasta toe en blus af met het limoensap en de sushi-azijn. Voeg de gevogeltebouillon, room, melk, kaffirblaadjes en boter toe en laat alles nog 35 minuten zachtjes trekken. Zeef de saus en kook deze nog iets in. Puur geproefd komt de saus wat zuur over, maar combineert mooi met de overige ingrediënten.

Groentensalade: Marineer voor de groentensalade, de in fijne julienne gesneden wortel en prei met de overige ingrediënten en proef of er nog wat zout en peper nodig is.

Snij de rammenas in de lengte in drieën en schaaft er vervolgens met de dunschiller plakjes van circa 10 cm lengte af. Blancheer deze plakjes en spoel ze koud. Leg ze op de werkbank en rol er de groentejulienne in.

Aardappelmousseline: Maak een luchtige aardappelpuree, lopend gemaakt met room. Schep ze in een spuitzak en leg deze in de warmhoudkast.

Dorade: Haal de dorade uit de folie en schroei ze aan beide zijden dicht in een heel klein beetje olijfolie en besprenkel ze met wat citroensap.

Presentatie: Spuit een brede streep aardappelmousseline op het bord en leg hier de doradefilet op.

Bestrijk de paling met de lak en bestrooi met fijngehakte sjalot, bieslook en gekonfijte citroenschil. Leg de paling op de dorade en leg het groenterolletje ernaast.

Klop de saus met de garde op en schep ze rondom de dorade. Garneer met fijngesneden bieslook.

Wijnadvies: Viré Clessé of Rully (Sergio Herman, Oud Sluis)

ROULADE VAN GANDAHAM EN PARELHOEN OP EEN ZOETZURE VINAIGRETTE MET NOOTJES EN KRENTEN

2	st	parelhoenfilets	15	gr	rozijnen
15	pl	Gandaham	15	gr	krenten
2	dl	mayonaise	30	gr	gemengde noten
1	dl	room	3	st	vijgen
2		eieren (hard gekookt)	3	st	dadels
5	bl	gelatine			
1	dl	olijfolie			
½	dl	ciderazijn	Koekjes:		
½	dl	acaciahoning peper en zout	100	gr	Parmezaanse kaas vers geraspt rozemarijn tijmblaadjes

Bereiding

Parelhoenfilets bakken, gaar maar niet te lang, laten afkoelen en fijnmalen.

Eieren hard koken, laten afkoelen en fijnmalen.

Stijve mayonaise maken. (2 dl arachide-olie, 3 eierdooiers, 5 tl witte wijnazijn, pezo, 2 tl mosterd)

Room goed stijfkloppen.

Gelatine voorweken in koud water en oplossen in een klein beetje warme room.

Een mooie gladde mousse maken van de parelhoen, de hard gekookte eieren, mayonaise en de room en afsmaken met peper van de molen en zout. Meng de gelatine erdoor.

De Gandaham openleggen, besmeren met de mousse (niet te dik) en oprollen tot een dunne roulade.

Laten opstijven in de koelkast.

De noten fijnhakken; dadels, vijgen, rozijnen en krenten in zeer fijne brunoise snijden.

Vinaigrette maken met olijfolie, ciderazijn en acaciahoning.

De noten, dadels, vijgen, rozijnen en krenten met de vinaigrette samenvoegen en afgedekt op een koele plaats bewaren.

Koekjes:

Snijd de tijm en rozemarijn fijn en meng met de Parmezaanse kaas.

Schep rondjes van het kaasmengsel op een met bakpapier bedekte bakplaat en bak de koekjes in de op 195°C voorverwarmde oven in ca. 6 minuten goudbruin

Presentatie

Snijdt de roulade schuin door zodanig dat een langer en een korter rolletje ontstaat, allebei met 1 schuine zijde. Plaats de twee rolletjes rechtop midden op een bordje.

Lepel er de notenvinaigrette rond en garneer met een takje kervel.

Plaats een kaaskoekje tussen de hamrolletjes.

Wijnadvies: Rosé Gerard Bertrand

GEVULDE KONIJNENBOUT IN WESTMALLE DUBBEL MET EEN TAARTJE VAN RODE KOOKL EN APPEL

12	konijnenbouten	1,5	dl	rode wijnazijn
1	Kruidentuiltje	150	gr	suiker
2	fl Westmalle Dubbel	1	fijngesn.	ui
6	dl kippenbouillon	200	gr	geb.spekblokjes
2	dl room	3		laurierblaadjes
5	kruidnagels			peper en zout
16	gedr. pruimen (ontpit)	3		rode bieten
5	bl salie	1kg	verse	krielaardappelen
3	geschilde appels (in blokjes)			platte peterselie room
1	rode kool	mirepoix:		
100	boter	350	gr	fijngesneden wortelen, wit van prei, gesnipperde ui, knolselderij

Konijn: Ontbeen de bouten en verwijder vliezen en pezen.

Verdeel de hoeveelheid konijnenvlees in twee delen.

Leg het vlees tussen velletjes plasticfolie en plet met een vleespletter het ontbeende vlees, kruid met peper en zout en verdeel er de grof gesneden pruimen en de zeer fijngesneden blaadjes salie over.

Rol het vlees met behulp van aluminiumfolie op tot twee mooie rolletjes.

Breng de Westmalle Dubbel met de bouillon, de mirepoix, het kruidentuiltje, de kruidnagels, peper en zout aan de kook.

Prik de rolletjes zoveel mogelijk in met een vork en laat ze 35 minuten zachtjes trekken in deze bouillon.

Rode kool: Fruit voor de rode kool de gesnipperde ui aan in 50 gram boter en doe er de kool bij.

Voeg 2 eetlepels wijnazijn (de rest gebruik je in de saus), 50 gram suiker, de laurierblaadjes, het spek en een beetje van de bouillon toe.

Laat zachtjes gaarkoken en breng verder op smaak met peper en zout.

Appel: Bak de appelblokjes bruin in bruisende boter.

Strooi er een klein beetje kaneel over

(als je de blokjes tevoren klaarzet bewaar ze dan in water met wat citroensap).

Aardappelen: Schil de aardappeltjes, kook ze gaar in gezouten water, giet ze af en stoom nog even droog.

Prak de aardappelen met een vork en voeg er gesmolten boter en warme room aan toe.

Breng op smaak met peper, zout en fijngesneden platte peterselie.

De aardappel mag enigszins grof blijven.

Rode bietjes: Schil de rode bietjes, snij ze in zeer dunne plakjes op de snijmachine en frituur op 170°C lichtgekleurd en krokant.

Laat ze uitlekken op keukenpapier en bestrooi met peper en zout.

Laat het kookvocht van de konijn tot een kwart van de hoeveelheid inkoken, voeg de rest van de wijnazijn, de suiker en de room toe, laat nog 5 minuutjes verder koken en breng ten slotte op smaak met peper en zout.

Haal de konijnrolletjes uit de folie en snijd ze in plakken.

Presentatie: Leg wat rode kool in het midden van het bord.

Dresseer met behulp van een ring wat van de aardappel op de rode kool, leg daarop wat gefrituurde biet en lepel de appelblokjes erlangs.

Leg enkele plakjes van het konijn naast het taartje en schenk de saus erbij.

Maak het bord af met enkele groene kruidentakjes.

Wijnadvies: Grand Clapeau

SINAASAPPEL DRAGON IJSMOUSSE MET BLOEDSINAASAPPELMOUSSE

ijsmousse

3	dl	room
2	dl	sinaasappelsap
0,8	dl	glucosesiroop
6	st	eidooiers
140	gr	suiker
2	el	verse dragon

sinaasappelsaus

2	dl	sinaasappelsap
120	gr	suiker
3	st	eidooiers

Dragonsiroop

1/2	bosje	dragon
100	gr	suiker
2	dl	water

afwerking

2	st	bloedsinaasappels
24	st	witte chocolade stengels

sinaasappeltuiles

100	gr	poedersuiker
100	gr	bloem
100	gr	eiwitten
100	gr	gesmolten boter
2	st	sinaasappel

rasters van soezendeeg

2	dl	melk
200	gr	boter
200	gr	bloem
4	st	eieren

boedsinaasappelmousse

1	dl	melk
2	dl	room
3	st	eierdooiers
60	gr	suiker
4	bl	gelatine(geweekt)
30	gr	witte chocolade
2,5	dl	bloedsinaasappel- sap

ijsmousse: klop de room tot yoghurt dikte.

Verwarm het sinaasappelsap met de glucosesiroop.

Hak de dragon zeer fijn.

Klop de eidooiers schuimig met de suiker, voeg het warme sap toe en laat het mengsel al roerend afkoelen.

Spatel de room en dragon door het afgekoelde sinaasappelmengsel.

Doe de mousse in de kleine rvs ringen.

Zet ze op een dienblad met een laagje huishoudfolie en laat in de vriezer opstijven.

Sinaasappelsaus: klop de eidooiers met de suiker schuimig en voeg het sinaasappelsap toe.

Klop het geheel au-bain-marie of direct op het vuur tot een schuiming saus.

Klop daarna koud.

Dragonsiroop: pureer de dragon met de suiker. Breng de puree met het water aan de kook tot de suiker is opgelost. Passeer door een fijne zeef.

Sinaasappeltuilles: Verwarm de oven voor op 160°C.

Rasp de schil van de sinaasappel.

Zeef de poedersuiker en bloem in een kom.

Roer bloem en poedersuiker glad met het eiwit.

Voeg beetje bij beetje al roeren de zacht gemaakte boter en het sinaasappelrasp toe.

Strijk dunne cirkels van dit beslag op een bakmatje.

Bak de tuilles circa 8 minuten in de oven of tot de rand goudbruin is en het binnenste nog licht. Laat de tuilles afkoelen.

Rasters van soezendeeg: verwarm de oven voor op 160°C, verwarm de melk en de boter tot tegen het kookpunt.

Voeg de bloem toe en roer het mengsel glad tot een bal ontstaat.

Doe het deeg in schone koude beslagkom en roer de eieren er één voor één en tot een gladde massa.

Spuit het beslag heel dun in rasters van circa 10 cm rond op een bakmatje.

Bak de rasters 15 minuten in de oven of tot ze goudbruin zijn.

Bloedsinaasappelmousse: Verwarm de melk en de room.

Klop de eidooiers schuimig met de suiker.

Los de gelatine al roerend op in de warme melk. Smelt de chocolade in de warme massa.

Laat de massa afkoelen. Roer het sinaasappelsap erdoor. Doe de mousse over in een kisse met twee gaspatronen en bewaar deze tot gebruik in de koelkast.

Afwerking:

Schil de bloedsinaasappels dik en snijd de partjes los van de vliezen.

Maak 24 dunne witte chocolade stengels.

Los de ijsmousse uit de ringen en plaats ze op de borden die in de vriezer hebben gestaan.

Lepel de sinaasappelsaus en de dragonsiroop om de ijsmousse.

Leg een sinaasappeltuille op de ijsmousse, spuit daarop een laag bloedsinaasappelmousse en dek af met een raster van soezendeeg.

Garneer met partjes bloedsinaasappel en steek kruiselings twee stengels witte chocolade door het raster.