

MENU FEBRUARI 2007

0)(0

BINTJE MET SCAMPI EN OESTERZWAMMEN

BLADERDEEGGEBAKJES MET GEITENKAAS EN GEROOKTE
EENDENBORST

ZEEBAARS OP TAGLIATELLI MET EEN GREMOLATA SAUS

BRESSEDUIF MET KALFSZWEZERIJK, RAGOUT VAN ASPERGES EN
PEULVRUCHTEN MET EEN SAUS VAN EENDENLEVER.

COMPOSITIE VAN CHOCOLADE MET TIA MARIA SABAYON

BINTJE MET SCAMPI EN OESTERZWAMMEN

6		bintjes
2		trostomaten
2	el	groene kruiden (bieslook, peterselie, dille)
3		sjalotjes
250	gr	oesterzwammen
		sesamolie
24		scampi
20	cl	truffelolie
1	dl	crème fraîche
		balsamicostroop

Was de aardappelen, wikkel ze in met boter ingevette aluminiumfolie en maak ze gaar in de kleine oven op 180°C.
Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd de tomaten in kleine blokjes.
Hak de groene kruiden fijn.
Versnipper de sjalot.
Snijd de oesterzwammen in fijne reepjes
Doe de sesamolie in de wok en laat deze zeer warm worden.
Bak de sjalotjes met de oesterzwammen en voeg op het einde de groene kruiden toe.
Doe dat ook zo met de scampi.
Haal de aardappelen uit de folie en halveer ze.

Presentatie:

Maak het bord op met een zigzag streepje balsamicostroop, een streepje crème fraîche en de blokjes tomaat
Doe in het midden van het bord een eetlepel gebakken oesterzwammen.
Zet daarop de met grof zout en truffelolie besprenkelde aardappel.
Lepel er een beetje crème fraîche op.
Schik daarop de scampi.
Garneer met een toefje dille en een draai uit de pepermolen.

Wijnadvies: Tohu

BLADERDEEGGEBAKJES MET GEITENKAAS EN GEROOKTE EENDENBORST

24 pl bladerdeeg
12 pl ronde geitenkaas
12 plakjes gerookte eendenborst
24 kl acaciahoning
2 eidooier

gemengde salade
dressing

Steek rondjes van ca. 10 cm uit de bladerdeeg.
Snij de rolletjes geitenkaas in acht plakjes. Plakkant naar boven.
Snij met een puntmesje een putje in de bovenkant van de kaasjes en zet ze op de rondjes bladerdeeg
Lepel over elk geitenkaasje 2 koffielepels lacaciahoning.
Sluit de pasteitjes door er een plakje bladerdeeg op te leggen (plakkant naar beneden)
Druk goed aan.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en zet de pasteitjes erop.
Bestrijk het gebakje met eidooier.

Bak ze in 18 à 20 minuten gaar in een warme oven van 180°C.

Leg een plukje salade op het bord. Giet er wat dressing over en schik een plakje eendenborst erbij.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

ZEEBAARS OP TAGLIATELLI MET EEN GREMOLATA SAUS

12	st	zeebaars(ca. 80 gr.)	3	st	sinasappels
1	li	gevogelte fond	3	st	citroen
4	dl	koksroom	1	bosje	peterselie
400	gr	harde tarwebloem	3	te	knoflook

Maak tagliatelle volgens basisrecept op basis van 400 gr harde tarwebloem.

Schil de sinasappels en citroenen zeer dun(zonder het wit van de vruchten), snijd de schillen in zeer dunne reepjes en vervolgens de reepjes in kleine blokjes. (je kunt ook een zesteur gebruiken en daarna nog verder fijn hakken).

Hak de peterselieblaadjes fijn en voeg dit bij het sinasappel/citroen mengsel.

Hak de tenen knoflook zeer fijn en voeg dit ook toe aan het mengsel, dit heet een gremolata.

Kook de gevogeltesfond tot de helft in en voeg de koksroom toe.

Kook verder in tot ca. 2/3 deel, voeg driekwart van de gremolata toe en laat nog even 5 minuten meekoken.

Kruid de zeebaarsfilets met peper en zout en bak ze in een mengsel van olie en roomboter, beginnend op de velzijde.

Kook de tagliatelle beetgaar en giet af. Meng de saus door de tagliatelle.

Leg op ieder bord een hoopje tagliatelle, plaats daarop de zeebaarsfilet en strooi een beetje van de resterende gremolata erover.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

BRESSEDUIF MET KALFSZWEZERIJK, RAGOUT VAN ASPERGES EN PEULVRUCHTEN MET EEN SAUS VAN EENDENLEVER.

Groenten:

24	groene	asperges
300	gr	tuinbonen
300	gr	sluimererwten
1	bosje	pijpajuin
24	kleine	aardappelen peper en zout

Vlees:

800	gr	kalfszwezerik
3	takjes	selderij
2		preitjes
4		wortelen
3		uien tijm, laurier, peterseliestengels
6		duiven
5	dl	bruine kalfsfond bloem peper en zout ganzen vet honing

Saus:

		karkassen van duiven
1		wortel
1		ui tijm en laurier
100	gr	boter
2	dl	madera
2	dl	kalfsfond
100	gr	ganzenleverpastei
1		citroen

Groenten:

Reinig de groenten en kook ze afzonderlijk beetgaar in kokend gezouten water.

Draai de aardappelen in tonvorm en kook ze eveneens beetgaar.

Zwezeriken

Laat de kalfszwezeriken even in water en zout trekken.

Maak een bouillon met selderij, prei, wortel, ui, tijm, laurier en peterseliestengels.

Kook de zwezeriken kort in deze bouillon, laat ze even schrikken onder koud stromend water en verwijder het vlies.

Plaats ze afgedekt in de koelkast en leg er een gewicht op.

Saus:

Bak de karkassen samen met de grof versneden wortel, ui en kruidenbos in boter.

Blus met de maderawijn, voeg de kalfsfond toe en laat verder inkoken tot de gewenste dikte.

Duif:

Verwijder de boutjes en de borstjes van de duifjes, kruid de borstjes met peper en zout, kleur in bruisende boter en gaar verder in de oven (**gedurende enkele minuten let op dat het vlees niet door slaat**)

Konfijt de boutjes als volgt (Confit de Pigeon) boutjes inwrijven met een weinig zout en even laten liggen. Stop het vlees dicht op elkaar in een pan met dikke bodem voeg wat tijm laurier en geplette peperkorrels bij. Giet er dan zoveel ganzenvet over dat de pootjes onderstaan, breng het vet aan de kook en laat het vlees zo ongeveer anderhalf uur garen op 70°C (**zonder te koken**)

Haal de pootjes uit het vet en bestrijk ze met een mengsel van sojasous en honing en leg ze zeer kort onder de hete grill zodat ze een knapperig korstje krijgen..

Haal de zwezeriken door de bloem en bak ze mooi goudgeel in boter.

Verwarm de groenten in boter en breng ze op smaak met peper en zout.

Bak de aardappelen in boter.

Doe de saus door een zeef en werk af met een mengeling van ganzenlever, boter en citroensap.

Presentatie: Schik de groenten op het bord en leg daarop het duifje en de zwezeriken. Overgiet met de saus en schik de aardappelen erbij.

Wijnsuggestie: Vacqueras

COMPOSITIE VAN CHOCOLADE MET TIA MARIA SABAYON

Chocoladetuilles

300	gr	basterdsuiker
180	gr	boter
210	gr	eiwit
240	gr	bloem
50	gr	cacao
		snufje zout

Chocoladekapsel

6		eieren
10	gr	cacaopoeder
1/2	el	vanillesuiker
180	gr	suiker
160	gr	bloem

Glaceercouverture

2,4	dl	room
120	gr	suiker
1,2	dl	glucosesiroop
300	gr	couverture
120	gr	boter

Delices van chocolade

40	gr	suiker
3	el	water
40	gr	eidooier
20	gr	eiwit
100	gr	couverture
1,2	dl	room
24	rondjes	chocoladekapsel
12	st	zilveren suikerkogeltjes o.i.d. ter garnering

Chocoladetuilles: roer de suiker en de boter glad, meng hierdoor de gezeefde bloem en de cacao. Voeg dan de geklopte eiwitten toe en een snufje zout. Laat het beslag een uurtje opstijven in de koelkast. Schep kleine hoopjes, met voldoende tussenruimte, op een bakmatje en bak ze af op 180 graden. Tijd: circa 10 minuten. Vorm de nog warme tuilles tot een bakje met behulp van een klein glazen schaalpje.

Chocoladesorbet

6	dl	water
200	gr	suiker
1	st	sinasappel
130	gr	couverture
100	gr	cacao
50	gr	glucosesiroop

Mousse van witte chocolade

300	gr	witte chocolade
4,5	dl	room
3	st	eiwitten
2	bl	gelatine
1	el	poedersuiker

Tia-Maria sabayon

0,375	dl	witte wijn
1	dl	Tia Maria
75	gr	suiker
70	gr	eidooier
1	dl	room

Chocoladekapsel: Sla het eigeel op met de helft van de suiker. Sla het eiwit stijf op met de rest van de suiker. Spatel wit en geel voorzichtig door elkaar. Zeef bloem en cacaopoeder en spatel dit door het eimengsel. Leg bakpapier op een bakblik en strijk het mengsel hier gelijkmatig op, dikte circa 1 cm. Bak het kapsel in een voorverwarmde oven (niet in de heteluchtoven) op 180 graden in 10 tot 12 minuten af.

Daarna onmiddellijk lossen op een schone ondergrond. Als het is afgekoeld 2 rondjes p.p. uitsteken met de diameter van een pvc ring.

Delices van chocolade: Kook de suiker met het water tot een stroopje. Klop de eidooier en eiwit samen luchtig en voeg onder voortdurend kloppen de suikersiroop toe. Klop de massa koud. Spatel er de gesmolten couverture door. Klop er tenslotte de lobbige geslagen slagroom door. Bekleed een pvc ring met een strookje plastic en leg onderin een rondje chocolade kapsel. Spuit de mousse in de ring en dek af met een tweede rondje chocoladekapsel. Zet de delices in de vriezer.

Druk vlak voor het uitserveren de mousses uit de vormpjes en zet op een rekje. Verwarm de glaceercouverture tot net vloeibaar en schep deze over de delices. Garneer iedere delice met een zilveren suikerkogeltje.

Chocoladesorbet: Rasp met een zesteur de schil van de sinasappel. Breng het water, de suiker en de sinaasappelschil aan de kook en laat dit 15 minuten trekken. Los er de couverture, het cacaopoeder en glucose in op en giet de massa door een fijne zeef. Draai de compositie in de ijsmachine tot sorbetijs.

Mousse van chocolade: smelt de witte chocolade met 1 dl room au bain marie. Sla de eiwitten en de poedersuiker stijf en meng er de chocola luchtig door. Week de gelatine, knijp ze uit en los ze op in een ½ dl warme room. Laat iets afkoelen en spatel het door het chocolademengsel. Klop de rest van de room lobbige en spatel het voorzichtig door het chocolademengsel. Laat de mousse opstijven in de koelkast.

Tia Mariasabayon: Klop de witte wijn, Tia Maria, suiker en eidooier au-bain-marie tot sabayon op. Klop de sabayon koud en schep er de lobbige geklopte room door.

Afwerking: leg een chocoladetuille op ieder bord en schep hierin een quenelle witte chocolademousse en chocoladesorbet. Leg de delice erbij en schep de sabayon ernaast.

COMPOSITIE VAN CHOCOLADE

chocoladetuilles

150	gr	basterdsuiker
90	gr	boter
120	gr	eiwit
150	gr	bloem
40	gr	cacao

Chocoladekapsel

100	gr	poedersuiker
15	gr	cacao
75	gr	suiker
240	gr	eiwit
60	gr	bloem

Delices van chocolade

60	gr	suiker
5	el	water
60	gr	eidooier
30	gr	eiwit
150	gr	couverture
1,8	dl	room

12 rondjes chocoladekapsel

12 st hazelnoten

Hazelnootnougat

75	gr	hazelnoten
75	gr	suiker

Chocoladetuilles

Roer de suiker en de boter glad, meng hierdoor de gezeefde bloem en de cacao. Voeg dan de geklopte eiwitten toe en een snufje zout. Laat het beslag een uurtje opstijven in de koelkast.

Schep kleine hoopjes, met voldoende tussenruimte, op een bakmatje en bak ze af op 180 graden. Tijd: circa 10 minuten.

Vorm de nog warme tuilles tot een bakje met behulp van een klein glazen schaalpje.

Chocoladekapsel

Sla het eigeel op met de helft van de suiker. Sla het eiwit stijf op met de rest van de suiker. Spatel wit en geel voorzichtig door elkaar. Zeef bloem en cacao poeder en spatel dit door het eimengsel. Leg bakpapier op een bakblik en strijk het mengsel hier gelijkmatig op, dikte circa 1 cm.

chocoladesorbet

6	dl	water
200	gr	suiker
1	st	sinasappel
100	gr	couverture
75	gr	cacao
50	gr	glucosesiroop

mousse van witte chocolade

200	gr	witte chocolade
3	dl	room
2	st	eiwitten

Tia Mariasabayon

0,375	dl	witte wijn
1	dl	Tia Maria
75	gr	suiker
70	gr	eierdooier
1	dl	room

Glaceercouverture

60	gr	suiker
0,6	dl	glucosesiroop
150	gr	couverture
60	gr	boter
1,2	dl	room

Bak het kapsel in een voorverwarmde oven (niet in de heteluchtoven) op 180 graden in 10 tot 12 minuten af.

Daarna onmiddellijk lossen op een schone ondergrond. Als het is afgekoeld 2 rondjes p.p. uitsteken met de diameter van een pvc ring.

Glaceercouverture

Breng de room suiker en glucosesiroop aan de kook, haal van het vuur en los er de gehakte couverture in op. Werk de koude boter door de chocolademassa.

Hazelnootnougat

Bruneer de hazelnoten goudbruin in de oven van 140°C. Hak de hazelnoten. Smelt de suiker tot een lichte karamel en roer er de hazelnoten door. Giet de nougat op silpat en laat afkoelen. Maal daarna fijn in de keukenmachine.

Delices van chocolade

Kook de suiker met het water tot een stroopje. Klop de eidooier en eiwit samen luchtig en voeg onder voortdurend kloppen de suikersiroop toe. Klop de massa koud. Spatel er de gesmolten couverture en de hazelnoten nougat door. Klop er tenslotte de lobbige geslagen slagroom door. Spuit de Mousse in bolvormige flexipanvormen. Dek de mousse af met een rondje chocoladekapsel. Zet de delices in de vriezer.

Druk vlak voor het uitserveren de mousses uit de vormpjes en zet op een rekje. Verwarm de glaceercouverture tot net vloeibaar en schep deze over de delices. Garneer iedere delice met een hazelnoot.

Chocoladesorbet

Rasp met een zesteur de schil van de sinasappel. Breng het water, de suiker en de sinasappelschil aan de kook en laat dit 15 minuten trekken. Los er de couverture, het cacao poeder en glucose in op en giet de massa door een fijne zeef. Draai de compositie in de ijsmachine tot sorbetijs.

Mousse van witte chocolade:

Smelt de witte chocolade met 1 dl room au bain marie. Sla de eiwitten stijf en meng er de chocolade luchtig door. Sla de room lobbige en spatel voorzichtig de lobbige room door het chocolademengsel en laat de mousse opstijven.

Tia Mariasabayon

Klop de witte wijn, Tia Maria, suiker en eidooier au-bain-marie tot sabayon op. Klop de sabayon koud en schep er de lobbige geklopte room door.

Afwerking: leg een chocoladetuille op ieder bord en schep hierin een quenelle witte chocolademousse en chocoladesorbet. Leg de delice erbij en schep de sabayon ernaast.

Garneer met wat cacao poeder.