

MENU SEPTEMBER 2007

0()0

MOUSSE VAN FOURME d'AMBERT MET
KARAMEL VAN APPEL EN BASILICUM

ZUIDERS BUIDELTJE VAN GANDAHAM EN PALING MET RIJST EN
FIJNENKRUIDEN

SOEPJE VAN DOPERWTEN EN KREEFT

KWARTEL GEVULD MET KALFSZWEZERIJK
MET EEN GARNITUUR VAN
CANTHARELEN EN GEMARINEERDE VIJG

TAARTJE MET FRAMBOZEN EN ROMANOVSAUS

MOUSSE VAN FOURME d'AMBERT MET
KARAMEL VAN APPEL EN BASILICUM

70	gr	crème fraîche	¼	bos	basilicum
150	gr	crème mascarpone	35	gr	suiker
200	gr	Fourme d'Ambert	1½	dl	appelsap
		peper en zout	1/4	dl	Calvados

Crème fraîche en mascarpone los roeren.

Kaas verwarmen en door de crème roeren en op smaak brengen met peper en zout.

Laat opstijven in de koeling.

Verwarm de suiker op laag vuur tot karamel, afblussen met Calvados en appelsap (voorzichtig en van het vuur) en laat langzaam inkoken tot karamelsaus.

Bak de basilicumblaadjes in een laagje olie in de wok.

Presentatie: Maak mooie quenelles op kleine bordjes, giet er enkele druppels karamelsaus op en leg er een blaadje basilicum op.

Wijnadvies: Viré Clessé

ZUIDERS BUIDELTJE VAN GANDAHAM EN PALING MET RIJST EN
FIJNE KRUIDEN

1½	kg	verse paling(schoon)	200	gr	spinazie
20	gr	boter	3	dl	room
500	gr	fijngesn. groenten (prei, selderij, wortel)	200	gr	rijst (gekookt in bouillon)
2		fijngesn. uien	20 (ca.)	pl	Gandaham
2	tn	knoflook	125	gr	geitenkaas
1		kruidenbosje			peper en zout
3	dl	witte wijn			
3	dl	visfumet	150	gr	fijngesn. groene
2	st	limoenen (het sap en de geblancheerde zestes)			kruiden (salie, bonenkruid, munt, dragon, kervel, courgettereepjes)

Verdeel de paling in mootjes. Hou 6 mootjes van ca. 5 cm apart voor garnering

Stoof de uisnippers, de **fijnges**neden groenten en de knoflook in de boter. Voeg na 2 minuten ook de paling (niet de 6 mootjes) er bij, zet het deksel op de pan en laat alles gedurende 5 minuten sudderen. Blancheer de limoenzestes. Voeg er dan de witte wijn, de visfumet, de gesneden spinazie, de limoenzestes, peper en zout bij. Laat het mengsel nog eens 5 minuten koken en zeef het. Laat het opgevangen kookvocht wat inkoken. Werk de saus af met room en limoensap. Voeg enkele lepels van deze saus toe aan de groenten en de paling.

Snij de Gandaham in dunne plakken met de snijmachine op stand 5+. Snijd zoveel plakken als voor het bedekken van de vormpjes nodig is. Beweeg de wagen met de ham langzaam langs het mes, dan worden de plakken ham mooier.

Beboter enkele vormpjes en beleg ze met ham. Vul ze vervolgens met het palingmengsel en de kaas (halve rol). Vouw de overhangende ham naar het midden terug. Bak een kwartier voor het uitserveren de 6 mootjes met wat boter tot ze mooi bruin en gaar zijn en halveer ze in lengterichting

Plaats de gevulde vormpjes even in een matig warme oven (de ham mag niet bakken, enkel wat opwarmen) en zet ze daarna samen met de rijst en de saus op warme borden.

Snij reepjes van de courgette met een zestesnijder. Versier het gerecht met verse kruiden, wat stukjes paling en courgettereepjes. Giet er tot slot een beetje saus over.

Wijnadvies: Viré Clessé of Sancerre

SOEPJE VAN DOPERWTEN EN KREEFT

Soep:			Kreeftencrème:		
250	gr	doperwten	karkas	van de	kreeften
125	gr	spinazie			boter
75	gr	aardappelen (schoon)	3	el	kreeftenpasta
			½	el	tomatenpuree
2	l	visbouillon			cognac
		peper	150	gr	bouquet
		sous	½	l	visbouillon
					cayennepeper
Kreeft:					
2		soepkreeften	2	dl	room
		water			peper
		zout			zout

Soep: Snijd de aardappelen in stukjes en kook gaar samen met **1,5 ltr** visbouillon.

Voeg de doperwten en de spinazie toe en laat ong. 5 min. zachtjes doorkoken.

Blender de massa en wrijf door een fijne zeef en breng op smaak.

Kreeft: Kook het water met voldoende zout.

Voeg de kreeft toe en breng aan de kook, laat 3 min. koken en laat vervolgens afkoelen in het vocht.

Verwijder het vlees uit de kreeft als de kreeft nog niet volledig is afgekoeld (anders plakt het kreeftenvlees aan het karkas door stolling van de eiwitten).

Kreeftencrème: Karkassen fijnhakken en aanfruiten in boter, vervolgens tomatenpuree en bouquet toevoegen.

Afblussen met cognac en de resterende **0,5 ltr** visbouillon.

Reduceren en passeren, eventueel verder inkoken tot sterke reductie. Na het inkoken afhankelijk van de hoeveelheid ca twee tot 3 eetlepels kreeftenpasta toevoegen. De kreeftenpasta zorgt voor extrasmaak en binding

Room opkloppen en, in gedeelten, vermengen met de kreeftenreductie, op smaak brengen met zout en peper.

Presentatie: Schenk de warme doperwtensoep in een diep bord. Verdeel het kreeftenvlees en leg het in het midden van ieder bord.

Doe de kreeftencrème in een sauskom en giet aan tafel voorzichtig, via de bolle kant van een lepel, de kreeftencrème rondom de kreeft.

KWARTEL GEVULD MET KALFSZWEZERIK
MET EEN GARNITUUR VAN
CANTHARELEN EN GEMARINEERDE VIJG

12		kwartels	150	gr	peultjes
600	gr	kalfszwezerik	150	gr	koude boter
100	gr	oud broodkruim	2	dl	wildfond
8		jeneverbessen	25	gr	gedroogde cèpes
2		sinaasappels (rasp van)	250	gr	cantharellen
3	dl	rode port			frituurolie
6	dl	rode wijn			peper en zout
4		vijgen			
Garnituur:					
1		knolselderij			
800	gr	aardappelen			

Kwartels

Ontbeen de kwartels. Bestrooi de kwartels van binnen en van buiten met peper en zout.

Blancheer de zwezerik 5 minuten in ruim kokend water. Snijd de zwezerik in 12 stukken.

Pel ze en vul de buikholtes van de kwartels hiermee.

Vijgen:

Breng de port samen met de wijn en een schep suiker aan de kook en laat het vocht tot 1/3 inkoken. Snijd de onder- en bovenkant van de vijgen en snijd hem vervolgens in 12 plakken.

Pocheer de vijgen 5 minuten in het portmengsel en laat de plakken in het vocht afkoelen.

Verwarm de vijgen vlak voor het uitserveren in het vocht.

Cèpessus

Week de cèpes in wat warm water.

Breng de in stukjes gesneden cèpes met het gezeefde weekvocht aan de kook en laat de cèpes gaar worden. Pureer het geheel met de staafmixer, zeef het en breng op smaak met peper en zout.

Voeg (ingekookt) wildfond naar smaak aan het dit mengsel toe en breng eventueel op smaak met wat room.

Blancheer de spruitjes

Borstel de cantharellen (of de andere paddenstoelen) schoon.

Aardappel-knolselderijpuree

Kook de aardappelen en de in blokjes gesneden knolselderij gaar en knijp door de pureeknijper. Voeg terwijl de puree nog warm is een ei en wat room door. Meng door elkaar en kruid met peper en zout en voeg een klont boter toe.

Kwartels (voor het uitserveren)

Leg een klontje boter op de gevulde kwartels en braad ze in de op 195°C voorverwarmde oven in ca 20 minuten rosé en daarna even nog 5 minuten op 225 °C.

Maal het broodkruim samen met de jeneverbessen en de sinaasappelrasp in de keukenmachine fijn.

Bak het broodkruim op een bakplaat in de oven van 160 °C goudbruin.

Bak de cantharellen in een klont hete boter op een hoog vuur. Verwarm de cèpessus en klof hier klontjes koude boter door.

Verwarm de peultjes met wat boter.

Presentatie;

Spuit wat puree op het bord. Snij de kwartels door en leg ze op de warme borden, schep hier het gefrituurde broodkruim op. Leg op ieder bord een plak gepocheerde vijg en een deel van de cantharellen en schep de cèpessus rond het geheel. Spuit wat aardappel-knolselderijpuree op de borden.

Garneer het gerecht met de geblancheerde spruitenbladeren.

Wijnadvies: Macon of Grand Clapeau

TAARTJE MET FRAMBOZEN EN ROMANOVSAUS

Taartje:

250	gr	boter
250	gr	suiker
250	gr	bloem
6		eierdooiers
1		vanillestokje
2	el	bakpoeder
12		ringen plm. 6 cm
250	gr	frambozen

Vanillecrème:

3½	dl	room
70	gr	suiker
4		eierdooiers
5	bl	gelatine
½		vanillestokje

Taartje:

Klop de boter en suiker wit en voeg langzaam de eidooiers en vanillemerg eraan toe.

Bloem en bakpoeder door de crème spatelen.

Vul de ringen tot plm. 2 cm hoogte en bak ze af in een oven van 180° gedurende circa 15 minuten (controleer) en laat vervolgens afkoelen.

Vanillecrème:

Week de gelatine in koud water.

Klop de room, suiker en eidooiers au bain marie op.

Gelatine en merg toevoegen en laten afkoelen.

Als de crème gaat geleren in de ringen over de taartjes verdelen.

Verder in de kolkast laten opstijven.

Romanovsaus:

12 mooie aardbeien apart houden voor garnering.

Draai van de rest een coulis en breng op smaak met de suiker, vodka, grand marnier, sinaasappelsap en peper.

Meng door de helft de licht geslagen room (= Romanov-saus)

Gebruik de andere helft voor garnering.

Vanilleijs:

Volgens algemeen recept.

Presentatie:

Plaats het taartje op het bord en verdeel de frambozen op het taartje. Schik een bol ijs hiernaast, overgiet het ijs met de Romanov-saus.

Gebruik de apart gehouden aardbeien en de coulis voor verdere garnering.

Wijnadvies: Beames de Venise