

MENU JANUARI 2008

>*<

EMPANADILLAS

*

SINT-JACOBSVRUCHTEN MET PIJNBOOMPITTEN

*

SANDWICH VAN HAASFILET, EENDENLEVER EN EEN STERAPPEL-
VOSSEBESSENCOMPOTE

*

SORBET VAN YOGHURT MET MUNT EN PERNODSAUS

*

EVERZWIJN OP LAGE TEMEPERATUUR GEGAARD MET RODE
KOOLSPÄTZLI EN EEN KASTANJEKORST

*

NOTENGEBAKJE MET AMANDELPEREN EN VIJGEN



**HET BESTUUR WENST U EEN PRETTIGE JAARWISELING EN EEN
FANTASTISCH KOOKJAAR.**

EMPANADILLAS Spaanse risolles

500	gr	bloem	1,2	dl	witte wijn
10	gr	gistpoeder	2	el	geh. peterselie
1	glas	witte wijn			zout
1	dl	olie			witte peper
5	gr	zout	1		eidooier
		water			
			7		tomaten
400	gr	gerookte ham	½		komkommer
		in blokjes	2	dl	sterke bouillon
1		bouillonblokje	1½	el	tomatenpuree
2	el	olie	3	tl	tabasco
1		ui, fijngehakt			zout
2	tenen	knoflook (fijngehakt)			witte peper
2		tomaten			

Deeg:

Zeef voor het deeg de bloem in een grote kom en maak er een kuiltje in. Los het gistpoeder in de licht verwarmde witte wijn op en giet het met de olie, het zout en zoveel water in het kuiltje dat er een stevig en soepel deeg van kan worden geknead. Als het deeg gemakkelijk van de wand van de kom loslaat niet meer verder kneden. Laat het deeg nu ca. 10 minuten onder een vochtige doek in de rijskast (35 °C) rusten.

Vulling:

Snijd voor de vulling de gerookte ham in zeer kleine blokjes. Kook ze in water met een bouillonblokje ca. 5 minuten af tot ze zacht zijn. Denk aan afschuimen. Verhit intussen de olie en bak de fijngehakte ui en de fijngehakte knoflook hierin aan. Voeg de gepelde, ontpitte en in blokjes gesneden tomaten toe als de ui begint te kleuren. Voeg enkele minuten later de witte wijn, peterselie, zout en witte peper toe. Als de wijn voor het grootste gedeelte is verdampt, de blokjes ham toevoegen.

Laat alles goed warm worden, draai dan het vuur uit en laat de massa afkoelen.

Deeg:

Verwarm de oven voor tot 220°C. Rol het deeg op een met bloem licht bestoven werkblad uit tot een rechthoekige lap van 2 cm dik en laat het opnieuw ca. 10 minuten rusten. Rol het deeg dan uit tot een dikte van 1 mm. Steek uit het deeg 24 rondjes van 9 á 10 cm doorsnede. Leg op elk deeglapje een lepel vulling. Maak het niet bedekte deeg met water nat met behulp van een kwastje. Sla de ene helft van het rondje over de vulling naar de andere helft – er ontstaat een half maantje – en druk het deeg goed samen. Bestrijk de rissoles met een eidooier, losgeklopt met een lepel water en laat weer 10 min rusten. Nogmaals instrijken met eigeel en afbakken in een voorverwarmde oven van 220 °C. tot ze mooi goudgeel zijn.

Saus:

Snijd voor de saus de 5 tomaten kruislings in en dompel ze dan ca. 10 sec in kokend water. Leg ze direct in koud water en ontvel ze. Snijd ze in vieren en verwijder de zaadjes. Snijd de partjes van 2 tomaten in kleine blokjes en zet die apart. Schil de komkommer, verwijder de zaadjes en snijd de helft van het vruchtvlees in kleine blokjes. Zet ze apart. Verwarm de rest van de tomaten, de rest van de komkommer, bouillon, tomatenpuree en de tabasco. Laat het rustig gaar worden. Wrijf het door een zeef of pureer het.

Tegen het uitserveren opnieuw verwarmen, de blokjes tomaat en blokjes komkommer toevoegen en breng op smaak met zout en witte peper.

Serveren: Leg op elk warm bord 2 rissoles en schep de saus er omheen. Serveer direct uit.

Winadvies:

SINT-JACOBSVRUCHTEN MET PIJNBOOMPITTEN

36	st	Sint-jacobsvruchten
100	gr	wortelen
100	gr	peultjes of mange-touts
15	gr	pijnboompitten
2	teen	knoflook
1	el	gehakte gember
½		rode peper
3	el	rijstwijjn
12		loempiavellen (Tyj Spring Roll Pastry, Sligro 20 x 20 cm)
1	krop	frisee sla

Maak van de loempiavellen met behulp van glazen schaaltes 12 bakjes en bak deze in een oven van 180°.

Snijd de jacobsvruchten doormidden.

Bestrooi de jacobsvruchten met wat peper, zout en maïzena.

Snijd de wortel in schuine stukjes ter grootte van een half peultje en snijd de peultjes met een schuine snede in tweeën.

Verhit olie in een wok en bak daarin de jacobsvruchten, wortel en peultjes gedurende 30 seconden.

Laat uitlekken in een vergiet.

Hak de knoflook fijn.

Verhit 3 eetlepels olie in de wok en bak daarin de knoflook, gember en chilipeper aan.

Doe er daarna de jacobsvruchten, wortel en peultjes bij en bak nog ca. 30 seconden.

Serveer in het loempiavelmandje op een klein bordje en garneer met wat friseesla vermengd met een vinaigrette en pijnboompitten

Wijnadvies:

SANDWICH VAN HAASFILET, EENDENLEVER EN EEN STERAPPEL-VOSSEBESENCOMPOTE

5	wilde	haasfilets	0,7	dl	blanke azijn
4	el	(wal)notenolie	0,7	dl	amaretto
1	takje	tijm	2½	dl	walnotenolie
1	takje	rozemarijn	50	gr	poedersuiker
400	gr	eendenlever	50	gr	pecan- en
300	gr	gemengde sla			walnoten, gehakt
		(roquette, rode	100	gr	suiker
		sla, eikenblad)	1		kruidnagel
300	gr	schorseneren	1	stukje	pijpkaneel
		frituurolie	300	gr	vossebessen
		peper en zout	150	gr	sterappel (brunoise)

De filets kruiden met peper en zout.

Klop de ingrediënten voor de dressing samen met wat peper en zout los en leg de haasfilets hierin.

Voeg de tijm en rozemarijn toe.

Laat de haas ca. 2 uur (of zo lang mogelijk) marinieren.

Haal 1 uur voor het opdienen de haas uit de marinade.

Droog de haas en bak ze in de hete notenolie aan.

Laat garen in de oven tot 55°C.

Laat de filets bekoelen. De haas mag lauw worden opgediend.

Breng voor de compote een half kopje water met suiker, kruidnagel en kaneel aan de kook.

Voeg de vossebessen toe en breng het geheel weer aan de kook.

Roer de sterappelbrunoise door de compote en laat de compote afkoelen.

Snijd de eendenlever in dunne plakken en bestrooi ze licht met peper en zout.

Was de gemengde sla in water met een scheutje azijn en laat de sla goed drogen.

Borstel de schorseneren af en was ze vervolgens in koud water.

Snijd de schorseneren (met plastic handschoenen aan) in lange dunne plakken bak die in de frituurolie op 140°C krokant.

Laat de gefrituurde schorseneren uitlekken op keukenpapier.

Snijd de gemarineerde haasfilets in dunne plakken.

Bouw met behulp van een ring van de gemengde sla, eendenlever en haasfilet op de borden mooie 'sandwiches', schep de compote hier omheen en garneer met de gefrituurde schorseneren.

Wijnadvies:

SORBET VAN YOGHURT MET MUNT EN PERNODSAUS

1	bosje	verse munt	3,5	dl	yoghurt
	(alleen de blaadjes)		3		eiwitten
150	gr	suiker	3	dl	Pernod
150	gr	glucose	28		gekonfijte kersen
6	dl	water	28		anijszaadjes
1		citroen	140	gr	suiker
	(sap van)				

Zet 14 champagnecoupes in de koeling.

Haal de muntblaadjes van de stelen en houd 14 topjes apart voor de garnering.

Cutter de rest fijn.

Breng de suiker en de glucose met het water aan de kook en laat het even gaan.

Voeg de gecutterde munt toe, neem de pan van het vuur en voeg het gezeefde citroensap toe.

Laat de stroop afkoelen.

Roer er de yoghurt door.

Draai er t.z.t. een mooi sorbetijs van.

Voeg halverwege de draaitijd het stijf geslagen eiwit toe.

Cutter de Pernod, gekonfijte kersen, anijszaadjes en de suiker fijn.

Verwarm deze saus net voor het uitserveren.

Serveren: schep 1 à 2 bolletjes sorbetijs in de koude coupes. Overgiet dit met wat Pernod-saus en garneer met verse munttopjes.

EVERZWIJN OP LAGE TEMPERATUUR GEGAARD MET RODE
KOOLSPÄTZLI EN EEN KASTANJEKORST

1500	gr	everzwijn (achterbout, ontvliest)	4	dl	wildjus
		olijfolie	150	gr	gare kastanjes (gepureerd)
1		bouquet garni van wortel, prei, sjalot knolselderij en tijm	150	gr	amandelen (gehakt)
1	kg	aardappels	600	gr	Spätzli: rode koolpuree
36		aspergetips	325	gr	bloem
300	gr	lente-uitjes	1		ei
500	gr	paddestoelen (oesterzwammen, cantharellen, trompette de la morte)	1,5	dl	melk

Vlees: Bestrooi het everzwijn met peper en zout en bak het vlees rondom in enkele lepels olijfolie. Haal het vlees uit de pan en plaats het in een ovenschaal. Zet ovenschaal in de op 80°C voorverwarmde oven en laat het vlees langzaam verder garen. (duurt ca. 1 uur).
Het vlees is goed als een kerntemperatuur van 55°C bereikt is.

Snijdt de groentes van het bouquet garni in blokjes. Smoor het bouquet garni in de braadjus van het everzwijn en blus af met rode wijn. Laat dit zachtjes tot de helft inkoken en voeg dan de wildjus toe. Laat verder inkoken, proef af en toe of de saus niet te zout wordt. (hangt af van de wildjus!). Zeef de groentes uit de saus en monteer de saus met beurre manie. (gelijke delen boter en bloem met een vork goed vermengd), laat de saus nog enige minuten zachtjes doorkoken om de bloem te garen.

Aardappels: Snijd de geschildte aardappels in 12 gelijke vormen en kook ze beetgaar in water met wat zout.

Spätzli: Meng de ingrediënten van de spätzli tot een soepel deeg. Breng ruim kokend water aan de kook samen met wat zout en een scheut olijfolie en laat steeds kleine theelepeltjes van het deeg in het water gaar worden. Dit kan ook met de speciale spätzlirasp.
Laat de spätzli afkoelen.

Asperges: Roerbak de aspergetips in een scheutje olie beetgaar.

Roerbak vervolgens de lente-uitjes met de paddestoelen beetgaar.

Afwerking: Bak de spätzli in een anti-aanbak koekenpan krokant en bestrooi met peper en zout.
Meng de kastanjepuree met de gehakte amandelen.

Neem het gare everzwijn uit de oven en bedekt het vlees met een laagje van het kastanjemengsel.
Gratineer de korst licht onder de voorverwarmde salamander.
Snijd het everzwijn in plakken.

Presentatie:

Leg het vlees op de warme borden en maak de borden verder op met de paddestoelen, de aardappels, rode koolspätzli en aspergetips.
Lepel de wildjus rond het gerecht.

NOTENGEBAKJE MET AANDELPEREN EN VIJGEN

Amandelpeer:

375	gr	gep. Amandelen
40	gr	suiker
3	el	griesmeel, gezeefd
22	gr	bloem, gezeefd
1,5	dl	oranjebloesemwater
140	gr	suiker
12		kruidnagels
		boter
		bloem
		poedersuiker

Vulling:

60	gr	gemalen amandelen
75	gr	sesamzaad, grof gemalen
120	gr	honing

Amandelperen:

Verwarm de oven voor tot 160°C.

Maal de gepelde amandelen met de 40 gram suiker fijn.

Roer er vervolgens het gezeefde griesmeel, de gezeefde bloem, 1,5 dl oranjebloesemwater en de 140 gram suiker door.

Kneed dit tot een zacht deeg.

Verdeel het deeg in 12 stukjes ter grootte van een pingpongbal en kneed die in de vorm van een peer.

Druk in elk 'peertje' een kruidnagel als steeltje.

Vet een bakplaat in met boter en bestuif die met bloem.

Schik de peertjes op de bakplaat en bak ze in de voorverwarmde oven af tot ze een mooi goudbruin zijn.

Laat de 'peertjes' afkoelen.

Doop ze in het oranjebloesemwater (helemaal onder!) en bestuif ze goed met poedersuiker. Laat ze 5 minuten staan en strooi er dan nog eens poedersuiker over.

Vulling:

Meng voor de vulling de gemalen amandelen met het grof gemalen sesamzaad en de tot nét vloeibaar verwarmde honing goed door elkaar in een kom.

Gebak:

345	gr	bloem, gezeefd
1	tl	bakpoeder
		zout
35	gr	suiker
0.75	dl	olijfolie
½	dl	sinaasappelsap
½	dl	water
		boter

Saus:

2	bl	gelatine
2	dl	Loupiac (zoet wit)
2	dl	sap van sinaasappelen
		oranjebloesemwater
9		vijgen

Deeggebak:

Verwarm de oven voor tot 175°C.

Meng de gezeefde bloem met het bakpoeder en het zout.

Roer de suiker met de olijfolie, het sinaasappelsap en het water door elkaar en voeg het bij de bloem.

Kneed er een glad deeg van.

Rol het uit tot een dikte van 2 mm.

Snijd deze plak in 12 vierkantjes van 9 x 9 cm.

Kwast het licht in met wat gesmolten boter, maar laat de randen vrij.

Vullen:

Verdeel de vulling in het midden over de plakjes.

Bestrijk de randen met wat water en vouw de hoeken naar het midden toe over de vulling.

Plak de punten tegen elkaar en druk ze vast.

Kwast de bovenkant nu ook licht in met wat gesmolten boter.

Zet ze op een beboterde bakplaat en bak ze in ca. 25 minuten in een voorverwarmde oven af.

Besprenkel de gebakjes met het oranjebloesemwater en doop ze in de poedersuiker.

Vijgen:

De vijgen eventueel in suikerwater iets garen.

Saus:

Week de gelatine in ruim koud water.

Kook de Loupiacwijn (zoete witte wijn) met het sinaasappelsap 10 minuten, tot net tegen de kook, licht in.

Los de uitgeknepen gelatine erin op en laat het afkoelen.

Serveren:

Zet op een lauwwarm bord een amandelpaertje.

Schep een lepeltje saus op het bord en zet daar het notengebakje in.

Snijd de vijgen in vieren.

Garneer elk bordje met 3 partjes en serveer direct uit.