

MENU SEPTEMBER 2008

]]

PIZZA VAN BLADERDEEG

*

SALADE VAN LICHT GEROOKTE OSSENHAAS MET SINAASAPPEL

*

MET EEND GEVULDE RAVIOLI MET SAVOOIEKOOL EN EENDENLEVER

*

LAMSKOTELETJES EN STUISVOGELBIEFSTUKJES MET EEN ZOMERS
GARNITUUR

*

PECHE MELBA MET FRAMBOZEN, AARDBEIEN EN BLAUWE BESSEN

PIZZA VAN BLADERDEEG

12		plakjes bladerdeegplakjes van 10 cm rond uitsteken
12		trostomaten
70	gr	vers geraspte Parmezaanse kaas
70	gr	rucola
¼	bos	basilicum
		Olijfolie
		Balsamico-azijn
35	gr	pijnboompitten
100	gr	mozzarella

Steek de bladerdeegplakjes uit en leg op een bakplaat.

Plaats een andere bakplaat 1 cm hoger met behulp van een vormpje of een houten lepel.

Bak het bladerdeeg in de oven op 180°C in ca 12 minuten.

Plisseer de tomaten en snijd ze in plakjes.

Sla op smaak brengen met olijfolie, balsamico-azijn, gesneden basilicum blaadjes en peper en zout.

Mozzarella in plakjes snijden en pijnboompitten bakken.

Presentatie

Verdeel de tomaten dakpansgewijs op het bladerdeeg.

Leg de mozzarella op de tomaten en bestrooi met Parmezaanse kaas, peper en zeezout.

Gratineer onder de grill.

Verdeel de sla en de pijnboompitten op de pizza.

Serveer op bordjes met een streepje crema di balsamico

Wijnadvies; Hardy's

SALADE VAN LICHT GEROOKTE OSSENHAAS MET SINAASAPPEL

700	gr	ossenhaas	4		sinaasappels
		zout			tempurameel
		peper	35	gr	pijnboompitten
		boter	12		cherrytomaten
150	gr	lichtgerookt spek			(in kwarten gesn.)
75	gr	gemengde sla			Dressing:
2	kleine	rode uien	0,5	dl	frambozenazijn
			1,5	dl	crème fraîche
		rookoven			restant sinaasappelsap
2	el	houtmot			

Rook de ossenhaas 8 min in de rookoven .

Bestrooi de ossenhaas met peper, zout en bak vervolgens aan in boter, en gaar verder in de oven ong. 140 graden kerntemp: op 48°C.

Snijd het spek in kleine reepjes en krokant bakken.

Snijd de uien in dunne ringen. Roer 100 gr. tempurameel en 160 gr water (ijskoud) tot een beslag (maak zoveel als nodig is). Dit hoeft niet glad te zijn. Doop de uiringen in het beslag en bak deze in een wok en gebruik royaal olie .

Sinaasappels uitsnijden (partjes); gebruik eventueel vocht voor de dressing. Pijnboompitjes roosteren in de pan.

Dressing: Meng de ingrediënten breng op smaak met sinaasappelsap en wat poedersuiker.

Presentatie: Snijd de ossenhaas dun op de snijmachine en verdeel midden op het bord.

Maak een slagarnituur midden op het bord met de sinaasappelpartjes en cherrytomaatjes.

Verdeel het uitgebakken spel en de pijnboompitjes over de salade en garneer met de dressing.

Wijnadvies:

MET EEND GEVULDE RAVIOLI MET SAVOOIEKOOL EN EENDENLEVER

3	dl	zoete witte wijn	3		sjalot (gesnipperd)
2	dl	eenden- of	3	el	olijfolie
		Kippenjus	60	gr	courgetteschil
12	pl	eendenlever			en wortel (in
		(40 gr per stuk)			blokjes gesneden)
250	gr	savoyekool	2½	dl	slagroom
80	gr	boter			zout en witte peper
			450	gr	vers pastadeeg
					griesmeel
		Ravoli:			
600	gr	eendenborst (zonder			
		vel, in stukjes)			
3	dl	Madeira			

Vulling:

Pureer de stukjes eendenborst in de blender of de keukenmachine, Kook de Madeira met het sjalotje tot de helft in.

Giet het vocht door een zeef en roer het door de eendenpuree.

Laat het mengsel iets afkoelen en zet het dan een half uur inde koelkast.

Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de in kleine blokjes gesneden courgetteschil en wortel hierin 2 à 3 minuten.

Roer ze door de eendenpuree.

Voeg de room in gedeelten toe en roer het mengsel glad.

Breng het op smaak met peper en zout.

De puree moet flink koud zijn op het moment dat u de room toevoegt, anders kan hij gaan schiften.

Pasta: Maak het pastadeeg volgens algemeen recept en verdeel het in gelijke delen.

Haal het door de pastamachine die u op een steeds lagere stand zet tot u fliesdunne plakken krijgt.

Leg de plakken op een licht met bloem bestoven werkvlak.

Schep met een lepeltje hoopjes vulling op de ene helft van de deegplak.

Houd tussenruimten van 4 cm aan en laat langs de randen 2 cm vrij.

Vouw de andere helft van de plak erover en druk hem voorzichtig aan.
Snijd de ravioli uit met een vormpje van 4 cm in doorsnee.
Maak tenminste 24 ravioli's.

Saus: verhit de wijn tot een derde ervan verdampt is.
Voeg de eendenjus toe en kook het mengsel in tot de helft.
Kook de ravioli in 6 à 8 minuten gaar in ruim kokend water met zout.
Verhit in een koekenpan met een anti-aanbaklaag en bak de plakjes
eendenlever in 2 minuten aan beide kanten bruin.

Kool

Maak de kool schoon.
Haal de buitenste, taaie bladen weg.
Snijd de overige bladen in driehoekjes en blancheer ze 3 minuten in kokend
water met zout.
Stort ze in een vergiet en verdeel ze over de borden.
Laat de ravioli uitlekken en leg ze op de kool.
Warm de saus op en klof de boter erdoor.
Lepel de saus over de ravioli en leg de plakjes eendenlever er bovenop.

Wijnsuggestie:

LAMSKOTELETJES EN STRUISVOGELBIEFSTUKJES MET EEN ZOMERS GARNITUUR

1½		lamsracks (24 kotelets)	200	gr	peultjes
12	st	struisvogelbiefstukjes à 80 gr	200	gr	tuinbonen (schoon)
		peper en zout	½	bos	bospeen
			200	gr	groene asperges
Saus:			½	bos	lente uitjes
1	ltr	bouillon			rasp van 1 cm gember
¼	bos	bieslook	½	tl	rode curry pasta
¼	bos	basilicum			bruine basterdsuiker
¼	bos	oregano			
			Gort:		
			200	gr	parelgort
Beurre Café de Paris:			5	dl	bouillon
175	gr	roomboter	2,5	dl	melk
1/3	blikje	ansjovisfilet	3	dl	room
¼	el	kerriepoeder			scheutje Nouilly prat
¼	el	paprikapoeder	0,75	dl	witte wijn
1	takje	tijm (blaadjes van)	35	gr	Parmezaanse Kaas (geraspt)
4	bl	basilicum	1		sjalot (zeer fijn geraspt)
7	bl	oregano			
½	tn	knoflook (fijngewreven)	¼	bos	bieslook
½	el	kappertjes			olie
¼	el	mosterd			peper en zout
		scheutje cognac			

Lamsracks bestrooien met peper en zout en aanbakken, in oven verder garen tot een kerntemperatuur van 55°. Eventueel laten rusten in de oven op lage temperatuur (60°).

Struisvogelbiefstukjes bestrooien met peper en zout en à la minute bakken.

Saus: Laat de bouillon langzaam reduceren tot een saus, breng op smaak met peper en zout.

Snijd de kruiden fijne en voeg deze pas toe aan de saus tijdens het serveren.

Beurre Café de Paris: boter wikkopen.

Tijm, oregano, basilicum, kappertjes en ansjovis fijnsnijden.

Mengen met de boter, knoflook, kerrie/paprikapoeder en mosterd toevoegen en goed doorroeren.

Cognac toevoegen en eventueel peper en zout.

Oprollen in plasticfolie en bewaren in de koeling.

Groenten: Blancheer de peulen, asperges en tuinbonen kort.

Tuinbonen dubbel doppen.

Schil de worteltjes en snijd schuin in plakjes van ong. 3 mm en blancheer.

Snijd de lenteuitjes in ringen.

Rasp de gember. Maak olie warm en voeg de rode curry pasta toe, even meebakken, wok de groenten heel kort en voeg gember, lente-uitjes en een beetje suiker toe. Op smaak brengen met zout en peper. Niet alle curry pasta en gember toevoegen, kan later ook nog.

Gort: sjalot aanfruiten in olie (niet verkleuren). Parelwort toevoegen, afblussen met Nouilly Prat en witte wijn. Vervolgens zacht laten koken met de melk, blijf opletten. Als de melk half ingekookt is de bouillon en de room beetje bij beetje toevoegen en gaarkoken (mag niet te nat zijn). Bieslook fijnsnijden en samen met de kaas toevoegen. Hoog op smaak brengen met peper en zout.

Presentatie: Verdeel de groenten midden op de borden. Van lamsracks koteletjes snijden (2 p.p). Leg de struisvogelbiefstuk naast de groenten en leg de koteletjes tegen de groenten. Quenelle parelgort op de groenten plaatsen. Plakje beurre Café de Paris bij de lamskoteletjes en de saus bij struisvogelbiefstuk. Overgebleven saus en plakjes beurre Café de Paris op tafel zetten.

Wijnadvies: Dourthe, Saint Emilion

PECHE MELBA MET FRAMBOZEN, AARDBEIEN, BLAUWE BESSEN
BRAMEN en vanille-ijs

Fruit:		Vanillesaus:		
6		5	dl	melk
1	bakje	6		eidooiers
1	bakje	150	gr	suiker
1	bakje	1		vanillestokje
1	bakje			
1	bakje			
		Frambozensorbet:		
		3,5	dl	frambozencoulis
		3	dl	suikerwater
		(2 delen water, 2 delen suiker)		
		0.7	dl	frambozenlikeur
		1	bl	gelatine
				sap van halve citroen
Frambozencoulis:				
2	dl			

Vanille ijs

Maak vanille ijs volgens het standaard recept.

Fruit: Blancheer de perziken kort in kokend water en daarna koud spoelen. Verwijder de huid en snijd doormidden. Bewaar tot doorgeven. Rest van fruit controleren. Eventueel fruit wassen en in de koeling bewaren tot door- geven (frambozen nooit wassen!).

Frambozencoulis: Verwarm de coulis en eventueel op smaak brengen met suiker en citroensap. Coulis mag niet te zoet zijn.

Vanillesaus: Melk verwarmen met het gespleten vanillestokje, suiker toevoegen en 15 min. Laten trekken. Eidooiers loskloppen. Giet de melk bij de eidooiers en langzaam op de kachel verwarmen en garen tot er binding ontstaat. Koud roeren en door een fijne zeef passeren. Eventueel op smaak brengen met een likeur.

Frambozensorbet: Langzaam suikerwater aan de coulis toevoegen. Blaadje gelatine weken in koud water en vervolgens oplossen in warme coulis. Tot ijs draaien.

Presentatie: Verdeel een lepel vanillesaus midden op de borden. Leg de perzik erop (eventueel trancheren). Verdeel het fruit rond de perzik. Coulis verdelen over het bord. Leg er een bolletje ijs en een klein bolletje sorbet bij.