

MENU JANUARI 2009

-*-
+**+

ASPIC VAN FOREL EN GEROOKTE PALING MET CITROENMELISSE

*

ZEEBAARS MET GEGRILDE LANGOUSTINES RISOTTO MET CITROEN
EN GROENE KRUIDEN

*

PATÉ MET KWARTEL

*

PATRIJS MET GROENE KOOL WALNOTEN CANTHARELLEN EN
POMMES ALLUMETTES

*

CRÈME DUCHESSE

ASPIC VAN FOREL EN GEROOKTE PALING MET CITROENMELISSE

Ingrediënten:

4	st	gerookte forelfilets	1	el	mosterd
500	gr	gerookte paling	35	gr	boter
10	st	eieren(hard gekookt)	5	el	mayonaise
		tabasco			cayennepeper
3	st	courgettes	Gelei:		
			4		sjalotten
1	st	rode paprika	6	dl	visfumet
			2	dl	witte wijn
1	st	groene paprika			citroenmelisse
		dille			peper en zout
		worcestershire saus	10	bl	gelatine
2	dl	room			
2	el	bieslook			

Bereiding:

Gelei:

Week de gelatine in koud water.

Snij de sjalotten fijn en zet ze aan in wat boter. Kook de witte wijn, de visfumet + de in boter aangezette sjalotten + enkele blaadjes citroenmelisse in tot een halve liter. Breng op smaak met pezo. Passeer het vocht door een neteldoek. Bewaar het.

Palingfarce:

Kook de eieren hard en pel ze.

Ontvel de paprika's en snijd in zeer kleine brunoise.

Verwijder vel en graten van de gerookte paling en snijd de paling klein.

Snijd de bieslook fijn.

Snijd de forelfilets in 12 porties.

Pureer in de keukenmachine de hardgekookte eieren, de zachte boter, mosterd, mayonaise, een beetje tabasco, de worcestershire saus en kleingesneden paling. Breng op smaak met peper en zout.

Spatel het bieslook en $\frac{3}{4}$ van de paprikabrunoise door het mengsel.

Zet het mengsel in de koelkast.

Vullen van de ringen:

Snijd de courgettes in dunne reepjes met dunschiller of kaasschaaf en blancheer kort in kokend water. Direct koudspoelen, op een keukendoek uitspreiden en droogdeppen.

Verwarm het geleivocht en los de gelatine hierin op. Laat afkoelen.

Bekleed de onderkant van 12 stalen ringen met een stukje aluminiumfolie om het weglopen van het geleivocht te voorkomen. Zet ze op een dienblad.

Besmeer de courgettereepjes aan één kant met wat olijfolie en bekleed de binnenkant van de ringen ermee. Olijfoliezijde tegen de wand van de ring zodat ze makkelijk loslaten tijdens het storten. Giet een bodempje gelei in de vormen en leg daarop een blaadje citroenmelisse. Giet hierop weer een laagje gelei. Zet koud weg om te laten opstijven.

Leg in elke ring een portie forel op de gelei.

Vul tot slot de ringen op met de palingfarce, strijk glad met een lepel en zet terug in de koelkast.

Klop de room op met een snuffje cayennepeper.

Pluk de dille.

Presentatie

Stort de aspic op grote koude borden(onderkant komt boven), versier met een toefje room, de takjes dille en de rest van de paprikabrunoise.

Let op:

Als de aspic vastplakt aan de aluminiumfolie dan de folie heel kort verwarmen met de bunsenbrander.

Wijnadvies: Hardy's of Sancerre

ZEEBAARS MET GEGRILDE LANGOUSTINES RISOTTO MET CITROEN
EN GROENE KRUIDEN

6	filets	Zeebaars van elk ca.120 gram met vel	100	gr	Rucola
12	st	langoustines	1	st	limoen
enkele	takjes	tijm en rozemarijn			Fleur de sel
300	gr	risottorijst	4	pl	filodeeg
5	te	knoflook	1	tl	sesamzaad
1	dl	witte wijn	1	tl	maanzaad
6	st	sjalotten	1	tl	komijnzaad
1	li	gevogelte bouillon	1		eiwit
1	st	citroen			

gegrilde zeebaars op de risotto leggen, daarop de gegrilde langoustines schikken en daarop weer de rucola. Sprenkel rondom wat druppels kruidenolie. Garneer met een kruidenkoekje.

Wijnadvies: Viré Clessé of Pouilly Fumé

- **Risotto:** de fijngesneden sjalotjes met 3 geplette teentjes knoflook kort bakken in olijfolie. De risottorijst toevoegen en kort laten meebakken. De wijn toevoegen en een flinke scheut gevogelte bouillon. Roeren en zachtjes laten koken tot het vocht is verdampt. Weer bouillon toevoegen en roeren. Zo verder gaan tot de rijst gaar is. Kruiden met peper en zout.
- **Koekjes:** filodeeg in smalle repen snijden, insmeren met eiwit en bestrooien met de kruiden en zeezout. Afbakken in een oven van 200° (ca 3 minuten).
- **Zeebaars:** Het vel van de stukken zeebaars insnijden, de vis kruiden met peper en zout . Vlak voor het uitserveren op de grillplaat kort bakken op de velkant. Kort verder garen in de oven
- **Langoustines:** de langoustines (ongepeld!) in de lengte door midden snijden en kruiden met peper en zouten insmeren met een teentje geplette knoflook, besprenkelen met olijfolie. Blaadjes tijm en rozemarijn erover strooien en kort grillen onder de salamander.
- De **rucola** aanmaken met een beetje hazelnootolie, limoensap en fleur de sel.
- **Afwerking:** Door de risotto een beetje citroensap roeren. De risotto met behulp van een ring op de warme borden plaatsen(ca. 1 cm dik). De

PATÉ MET KWARTEL

4	st	kwartels	3	eetl	abrikozenjam
2	el	cognac	150	gr	gedroogde
1	te	knoflook			abrikozen
6	takjes	peterselie	2	dl	brandy
200	gr	champignons de Paris			
400	gr	kipfilet			
3 à 4	st	eieren			
1	dl	room			
1	mspt	nootmuskaat	1/2	st	rozijnenbrood
½	mspt	cayennepeper	150	gr	gemengde sla

- **Uitserveren:** serveer een plak paté op een plukje gemengde sla en garneer met rozijnenbrood en een lepel abrikozencompote.

Wijnadvies: Topaze Croix Ronde (Chardonnay)

- **Kwartels:** haal de filets van de kwartels en snijd het vlees van de boutjes. *De kwartelkarkassen gebruiken voor de saus van het hoofdgerecht.* Braad de filets kort op hoog vuur aan op de kant van het vel in een scheutje olijfolie en flambeer ze met cognac. Voeg peper en zout toe. Geef de karkassen door aan het hoofdgerecht om saus te maken.
- **Champignonmengsel:** pel het teentje knoflook en hak het samen met de peterselie fijn. Snijd de champignons in stukjes en fruit ze in een scheut olijfolie tot al het vrijgekomen vocht is verdampt. Voeg het knoflookmengsel toe en laat het kort meebakken.
- **Farce:** Maal de kipfilets (ontdoen van pezen) met het vlees van de kwartelboutjes, de eieren, de room de nootmuskaat en zeer weinig cayennepeper en wat zout en peper fijn in een keukenmachine.
- **Paté:** Bekleed de patévorm met alufolie. Maak in de patévorm laagjes van de farce, het paddestoelenmengsel en de kwartelfilets. Herhaal deze procedure en dek af met een laagje van de farce. Bak de paté een uur au-bain-marie in een oven van 180°. Laat afkoelen.
- **Abrikozencompote:** Laat de gedroogde abrikozen minstens 1 uur weken in de brandy en snijd daar na in brunoise. Kook ze zacht samen met de brandy (let op: de brandy kookt snel in) en voeg daarna de abrikozenjam er bij. Laat de abrikozenmousse afkoelen. Breng de compôte op smaak met peper en zout.
- **Rooster** 6 sneden rozijnenbrood en snijd iedere snee in twee driehoekjes.

PATRIJS MET GROENE KOOL, WALNOTEN, CANTHARELLEN EN
POMMES ALLUMETTES

6	st	patrijzen	1	li	kalfsjus
1	st	groene kool			
18	st	walnoten	500	gr	knolselderij
500	gr	cantharellen	1½	st	uien
3	bl.	bladerdeeg	5	dl	gevogelte fond
2	st	sjalot	3	dl	melk
			1	dl	room
8	st	aardappels			
		Fleur de sel			

- **Vorbereiding:** de nerven van de kool verwijderen en de bladeren in fijne julienne snijden. De kool opzetten in een pan met 200 gr ongezouten boter en de kool zachtjes gaar stoven. Kruiden met peper en zout. De walnoten pellen en mengen met de uitgelekte groene kool.
- **De patrijzen:** haal de borstfilets en de pootjes van het karkas en kruid met peper en zout.
De pootjes goed doorgaren in de braadpan tot ze mals zijn. De borstjes even voor het uitserveren mooi aanbakken en op een warme plaats laten rusten.
- **Saus 1:** de kalfsjus met een grof gesneden ui en de kwartelkarkassen inkoken van het voorgerecht, zolang mogelijk laten trekken. Zeef de saus en kook in. Opkloppen met een klontje boter.
- **Saus 2:** De knolselderij in stukken snijden. De knolselderij en de gesnipperde ui in boter stoven. Kruiden met peper en zout. De gevogelte fond en de melk toevoegen en de groente garen.
De knolselderij in een blender pureren met het kookvocht. De room opkloppen en vervolgens toevoegen, de saus verder opkloppen met koude boter.
- De **aardappelen** in zeer fijne frietjes snijden, deze krokant frituren en bestrooien met fleur de sel.
- **Cantharellen:** Uit bladerdeeg 12 rondjes steken van ca.6 cm. en deze afbakken. De cantharellen goed schoonmaken en van zand ontdoen. De sjalotjes zeer fijn snipperen. De cantharellen bakken in een hete pan met geklaarde boter. Op het laatste moment de versnipperde sjalot toevoegen

en kruiden met peper en zout. De cantharellen op het bodempje van bladerdeeg leggen.

- **Uitserveren:** de patrijzenborsten in het midden van de borden leggen met daarop de boutjes, vastgezet met een prikker.
De pommes allumettes als mikado naast het vlees schikken. Aan de andere kant de gestoofde kool met walnoot. De bladerdeeg rondjes met cantharellen aan de bovenkant van de borden schikken. Serveer de twee sausen royaal.

Wijnadvies: Castel del Remei of F-Monastrel

CRÈME DUCHESSE

Ingrediënten

Yoghurtijs

1	st	vanillestokje
2	dl	yoghurt
2	dl	room
2	st	eidooiers
120	gram	suiker
10	bl.	munt
		fijngesneden

Krokant filodeeg

1½	pakje	filodeeg
		gesmolten boter
		poedersuiker 65
		munt

Yoghurtijs

Breng de room met de suiker en het vanillestokje langzaam aan de kook.

Schraap het merg uit het stokje en doe dit bij de room.

Giet de room op de eidooiers en roer goed door (geen klontjes) en voeg de munt toe.

Als de compositie is afgekoeld, de yoghurt toevoegen en tot ijs draaien

Duchessecrème

Verwijder het merg uit de vanillestokjes en klop dat samen met de eidooiers, eieren en suiker in een bekken van de keukenmachine au bain marie stevig en luchtig. Vervolgens koudkloppen met de machine.

Klop de boter in de keukenmachine luchtig; langzaam aan de crème toevoegen (let op schiften).

Snijd de bigarreaux fijn en voeg ze toe aan de duchesse-crème; breng op smaak met kirsch.

Duchessecrème

2	st	vanillestokjes
2	st	eieren
2	st	eidooiers
125	gram	suiker
180	gram	zachte boter
65	gram	bigarreaux
		kirsch

Citroenijs

3,75	dl	melk
3	st	citroen(sap van)
4		eidooiers
1		citroenschil

Citroenmilkshake

0,75	ltr	citroenijs
2 ½	ltr	melk
gram		poedersuiker
		citroenlikeur

Krokant filodeeg

Vet een vierkante, omgekeerde bakplaat in en bedek hem met filodeeg.

Bestrijk het deeg met gesmolten boter en bestrooi met poedersuiker.

Leg hierop een tweede laag en herhaal tot je drie lagen hebt verwerkt.

Met een deegroller het geheel licht aanrollen.

Snijd het deeg op de plaat in 36 gelijke stukjes, leg er een vel bakpapier op en dek af met een tweede bakplaat. Afbakken gedurende 5 min. in een oven van 180° C.

Haal de tweede bakplaat weg en bak verder tot het deeg mooi lichtbruin is.

Citroenijs

Zet de melk, de helft van de suiker en de citroenschil in een pan op laag vuur en blijf roeren tot de suiker is opgelost en laat vervolgens 5 min. trekken.

Klop intussen de dooiers met de rest van de suiker in een au-bain-marie pan schuimig. Zeef de citroenschil uit de melk en schenk al kloppend langzaam bij het dooiermengsel tot een binding ontstaat.

Schenk over in een koude kom en laat afkoelen. Roer er dan het citroensap door en draai tot ijs.

Citroenmilkshake

Meng het ijs, de melk (niet in een keer toevoegen maar de dikte controleren) en de suiker in de blender (of met de Beamix en het juiste mesje) en breng op smaak met citroenlikeur.

Verdeel in kleine glaasjes.

Presentatie

Bouw een tompouce op van drie laagjes filodeeg met de crème er tussen. Decoreer de bovenkant door poedersuiker door een streepjesraster erop te strooien.

Serveer een quenelle ijs naast het gerecht en de milkshake apart in een glaasje.

Versier met een takje munt en een citroenschilknopje.