

MENU FEBRUARI 2009

0-0

LAUWWARME PALING MET KOMKOMMER EN CABERNET-  
SAUVIGNON DRESSING

\*

SALADE VAN LICHT GEROOKTE STRUISVOGELFILET MET  
SINAASAPPEL

\*

MET BALSAMICO-AZIJN GELAKTE ZWEZERIK EN  
BOSPADDENSTOELEN

\*

WILDZWIJN MET EEN BIERSAUS EN KOOLRAAPPUREE

\*

SABLÉ BRETON MET PEER EN KARMELIJS

**Mededelingen**

Er is weer telefoonverbinding in het restaurant met een normale vaste lijn.  
Het nummer is:

**0113 56 11 82**

**Verder:**

Vanaf 30 januari tot 10 februari is onze inkoper Sjaak de Fouw met  
vakantie.

Adri Meijaard neemt de honneurs waar. Zijn nummer is 0113 561 444

## LAUWWARME PALING MET KOMKOMMER EN CABERNET-SAUVIGNON DRESSING

12	hele, gerookte palingfilets	1	tl	poedersuiker
1	komkommer	2	el	cabernet
4	el crème fraîche			sauvignonazijn
2	el mierikswortel	4	el	olijfolie

Verwarm de oven tot 100 °C. Verwarm de borden.

Schil de **komkommer**. Maak er met de mandoline, waarin het kleinste reepjesmes is gezet, spaghetti van  
*Of indien met de hand gesneden:*  
*Schil de **komkommer** Schaaf hem vervolgens met de kaasschaaf over de lengte inplakken tot u de zaadlijsten bereikt, draai de komkommer dan een kwartslag en ga verder met schaven.*  
*Snijd deze plakken vervolgens weer in de lengte in lange reepjes met de dikte van spaghetti (max. 2 mm x 2 mm).*

**Dressing:** Meng de 2 eetlepels wijnazijn, 1 theelepel poedersuiker en de peper en zout goed. Voeg al roerend met de garde druppelsgewijs de olijfolie toe tot de vinaigrette een stevige structuur heeft.  
Warm de paling in de oven op tot zij lauwwarm is.

Roer intussen de 4 eetlepels crème fraîche en 2 eetlepels mierikswortel tot een gladde massa en doe deze in een spuitzak met het allerkleinste mondje.

Maak de komkommer met de helft van de vinaigrette aan en spreid de komkommer op de warme borden uit.

**Presentatie:** Dresseer de lauwwarme paling op de komkommer. Sprengel de rest van de vinaigrette om de paling. Breng dunne diagonale streepjes van het crème fraîche-mierikswortelmengsel over de paling aan.

**Wijnadvies:** Sancerre

## SALADE VAN LICHT GEROOKTE STRUISVOGELFILET MET SINAASAPPEL

700	gr	struisvogelfilet	35	gr	pijnboompitten
		zout en peper	1	bakje	cherry tomaatjes
		boter			
150	gr	lichtgerookt spek	2	el	houtmot
75	gr	gemengde sla			Dressing:
2	kleine	rode uien	0.3	dl	frambozenazijn
		tempurameel	1,5	dl	crème fraîche
4		sinaasappels			restant sinaasappelsap honing

Dep de struisvogelfilet goed droog en rook ze circa 10 minuten in de rookoven. Bestrooi ze daarna met peper en zout en bak ze rondom bruin. Gaar ze verder in de oven tot kerntemperatuur van 55 graden.

Snijd het spek in kleine reepjes en bak het krokant.  
Snijd de uien in dunne ringen. Roer 100 gram tempurameel en 160 gr water (ijskoud) tot een vrij dik beslag.

Doop de uiringen in het beslag en bak deze in een wok en gebruik royaal olie. Laat ze uitlekken op absorberend papier.  
Sinaasappels uitsnijden (partjes); gebruik eventueel vocht voor de dressing.  
Snij de cherry tomaatjes in vieren.  
Pijnboompitjes roosteren in de pan.

**Dressing:** meng de ingrediënten breng op smaak met sinaasappelsap en honing. De dressing mag niet zuur proeven!

**Presentatie:** snijd de struisvogelfilet dun op de snijmachine (stand 8) en verdeel midden op het bord. Maak een slagarnituur midden op het bord met de sinaasappelpartjes en cherry tomaatjes. Verdeel het uitgebakken spek en de pijnboompitjes over de salade en garneer met de dressing.

**Wijnadvies:** Viré Clessé of Pouilly Fumé

MET BALSAMICO-AZIJN GELAKTE ZWEZERIK EN  
BOSPADDENSTOELEN

900	gr	zwezerik	<b>Saus 1:</b>		
300	gr	eendenlever	1		sjalot
600	gr	champignons	1	tn	knoflook
150	gr	cantharellen	2	dl	madeira
2	dl	aceto balsamico	1	dl	brandy
			1½	dl	room
1	takje	kervel			olijfolie
½	dl	room	4	dl	kalfsbouillon
		olijfolie			
			<b>Saus 2:</b>		
1	el	knoflookolie	3	dl	kalfsbouillon
		(zit in een blikken busje)			

**Saus 1**

Snipper het sjalotje. Maak de knoflook schoon en hak haar fijn. Verhit wat olijfolie en zet het sjalotje en de knoflook aan, beide mogen hierbij niet verkleuren. Voeg 2 dl Madeira, 1 dl brandy en 4 dl kalfsbouillon toe. Breng aan de kook en laat inkoken tot de helft over is. Voeg 1 1/2 dl room toe en laat opnieuw inkoken tot ong. 2,5 dl saus over is. Zeef de saus.

**Saus 2**

Kook 3 dl kalfsbouillon in tot ong. 1 dl saus over is.

Snijd de eendenlever in 12 mooie dunne plakjes en snijd ze direct in de ringvorm.

Hak peterselie fijn.

Snij 'toefjes' kervel.

Maak de champignons en cantharellen eventueel schoon en snijd ze vrij grof.

Sla ½ dl slagroom stijf.

**Zwezerikken**

Pocheer gedurende 8 minuten tegen de kook aan.

Verwijder het vlies, de bloedvaten en de restjes vet.

Snijd de zwezerik in stukjes.

Verhit wat olijfolie en boter in een koekenpan.

Bak de zwezerik mooi bruin en krokant.

Leg de zwezerik op een zeef, zodat de aanklevende olijfolie enigszins kan weglopen.

**Champignons en cantharellen**

Verhit in een andere koekenpan een klein beetje olijfolie. Bak hierin de champignons mooi bruin. Breng ze op smaak met wat zout en voeg 1 el knoflookolie toe. Doe als ze goed bruin zijn de champignons in een zeef zodat ze kunnen uitlekken.

Bereid de cantharellen op dezelfde wijze als de champignons.

**Zwezerikken (2<sup>e</sup> bewerking)**

Verhit vlak voor het serveren een koekenpan (zonder olie). Doe de gebakken zwezerik hierin. Voeg een flinke scheut aceta balsamico toe. Voeg 6 eetlepels van saus 1 toe. Laat flink doorbakken, de zwezerik wordt nu gelakt en krijgt een glimmende huid. Voeg de geslagen room toe aan saus 1 en schuim op met een staafmixer.

**Presentatie:**

Plaats een stalen ring in het midden van het bord.

Vul de ring voor de helft op met de champignons.

'Stamp' de champignons flink aan.

Plaats hierop een dunne plak eendenlever.

Schep hierop de stukjes zwezerik. Haal de ring voorzichtig weg.

Breng de schuimende saus 1 op het bord aan.

Druppel saus 2 in saus 1 en breng hierna 'een tweede ring' van saus 2 op het bord aan.

Leg de cantharellen en wat kervel in de saus.

**Wijnadvies:** Chat. Raisac of Topaze Croix Ronde

## WILDZWIJN MET EEN BIERSAUS EN KOOLRAAPPUREE

1	rug	wildzwijn (12 koteletten aan één stuk)	3		appels (elstar) citroensap
600	gr	koolraap	5	dl	geuzebier
300	gr	aardappel	3	dl	gevogeltefond
200	gr	boter			zout en peper
100	gr	zwarte olijven (zonder pit)			
½	takje	rozemarijn takjes fijngesn.)			
		Olijfolie	2	st	garnituur: schorseneren olie en zout

N.B.: als er geen Geuzebier is neem dan Palm

Bestrooi de rug van wildzwijn met zout en peper. Bak het wildzwijn rondom in de boter aan en gaar hem later door in een oven van 160°C tot een kerntemperatuur van 65°C. in ongeveer 20 minuten. Controleer regelmatig, de rug mag niet doorslaan in gaarheid anders worden de wildzwijnkoteletten droog en niet lekker.

Blus de pan af met wat bier en gebruik dit voor de saus. Laat de rugdelen onder aluminiumfolie 8 minuten rusten alvorens de koteletten te snijden. Snijd de koteletten voor het doorgeven mooi langs de ribben door.

**Aardappel-groentegarnituur:** schil de aardappels en de koolraap.

Snijd van de koolraap een mooie brunoise van 0,5 x 0.5 cm en blancheer deze beetgaar.

Kook de aardappels gaar en pureer ze.

Maak van de olijven, de fijngesneden rozemarijnnaalden en olijfolie een puree.

Vermeng de aardappelpuree met de olijvenpuree en maak dit mengsel smeug met de boter. Breng op smaak met zout en peper en meng er de blokjes koolraap door. Plaats de pan in de oven bij het wildzwijn om het stampotje weer op te warmen.

## Schorseneren

Was de schorseneren (niet schillen). Schil de schorseneren met de dunschiller in lange dunne plakken. Frituur de plakken en bestrooi ze met zout.

**Saus:** boor de appels uit met een kleine aardappelboor. Maak appelbolletjes met een doorsnede van ca. 12 mm. Blancheer de appelbolletjes in het bier beetgaar. Zet weg onder koud water met een scheutje citroensap.

Kook het bier dat gebruikt is voor het afblussen, aangevuld met het bier dat voor het blancheren is gebruikt, in tot tweederde, voeg de gevogeltefond toe en kook verder in tot de helft.

Voeg als de saus te bitter is vanwege het bier wat honing toe.

Voor het doorgeven de saus binden met blanke roux en op smaak brengen met peper en zout. Warm de appelbolletjes even op in de magnetron.

## Presentatie:

Verdeel het stampotje midden op de borden. Leg de wildzwijnkotelet tegen het stampotje aan.

Vul de rest van de spiegel van het bord met de saus en leg daarin wat appeltjes. Garneer met een schorseneerkrul.

Wijnadvies: F Monastrel of Castel del Remei

## SABLÉ BRETON MET PEER EN KARMELIJS

### Deeg:

250	gr	bloem
		snufje zout
1	tl	bakpoeder
170	gr	zachte roomboter
170	gr	suiker
4		eigelen
Ringen van ong. 7 cm		
		boter
		suiker

### Extra laagje op taartbodem:

175	gr	amandelspijs
1		eidooier
1	el	boter

### Italiaanse meringue:

0,2	dl	water
90	gr.	suiker

### Perencompote:

6	st.	peren Doyenne	1		sinaasappel
35	gram	suiker			(rasp van)
1		vanillestokje	1	borrelgl	Poire Williams
5	dl	witte wijn			

### Deeg:

Klop de boter luchtig en voeg de suiker eraan toe.  
Bloem, zout en bakpoeder toevoegen en als laatste het eigeel.  
Knead een soepel deeg.  
Deeg uitrollen tot ong. ½ cm dik en uitsteken.

### Perenbavaroise:

2	dl	perensiroop
20	gr	melkpoeder
6	st	eidooiers
40	gr.	suiker
60	gr.	Ital. meringue
2 ½	el	Poire Williams
2 ½	dl	slagroom
2	bl.	gelatine

### Karmelijs:

½	l	room
½	l	volle melk
200	gr	suiker
200	gr	eidooiers
15	gr	citroenrasp

2	st	eiwitten
---	----	----------

Ringen beboteren en bestrooien met suiker.

Vul de bodem van de ring met het deeg.

Knead de amandelspijs met de boter en eidooier soepel.

Rol het mengsel uit op een met bloem bestoven werkvlak.

Steek er rondjes uit ter grootte van de bakringen.

Leg in ieder taartje een rondje amandelspijs en bak af in de oven op 180°C. ong. 10 minuten.

### Italiaanse meringue:

Giet het water in de pan en voeg de suiker toe. Breng het geheel aan de kook, schuim het af en was de binnenkant van de pan met een in koud water gedoopte kwast bij.

Laat tot een temperatuur van 121° C. komen en begin dan de eiwitten in de keukenmachine stijf te slaan.

Houd de suiker in de gaten en haal de pan van het vuur zodra hij de gewenste temperatuur bereikt.

Zet de mixer op de laagste stand en giet de suiker in een dun straaltje bij het stijfgeslagen eiwit. Zorg dat de suiker niet op de garde komt.

Blijf op lage snelheid ca. 15 minuten kloppen tot het mengsel lauwwarm is.

### Perenbavaroise:

Breng de siroop en de melkpoeder in een pan op lage temperatuur al roerend aan de kook.

Week de gelatine in koud water.

Doe de dooiers in een kom met de suiker en klop tot een ruban.

Giet het kokende mengsel al roerend bij de ruban en giet het mengsel terug in de pan. Verwarm het al roerend met een houten spatel op lage hittebron, maar laat het niet koken. (porter a la nappe)

Haal de pan van het vuur, roer de gelatine er door en passeer door een puntzeef in een kom.

Laat op kamertemperatuur tot lauwwarm afkoelen; roer af en toe.

Giet de peren crème over de lauwe meringue, spatel alles voorzichtig met een garde dooreen en voeg dan de Poire Williams toe.

Klop de slagroom tot yoghurt dikte en spatel door de crème, maar roer niet teveel.

Laat de bavaroise licht opstijven en doe ze dan in ringen van plm. 6 cm Ø.  
Laat verder opstijven in de koelkast.

**Karamelijis:**

Suiker in ruime pan langzaam laten karameliseren (eventueel 1 eetlepel water en niet roeren).

Verwarm de melk en room en vervolgens langzaam aan de suiker toevoegen.

Breng aan de kook en laat langzaam de suiker oplossen.

Giet de compositie door een zeef op de losgeklopte eidooiers en klop goed los; verhit tot 75°C.

Citroenrasp toevoegen en laten afkoelen.

Draai de compositie tot ijs.

**Peren:**

Rasp de sinaasappel en snijd het vanillestokje doormidden.

Schil de peren, snijd ze doormidden en verwijder het klokhuis.

Peren aanzetten in boter en bestrooien met suiker en even doorbakken.

Afblussen met Poire Williams en de sinaasappelrasp en het vanillestokje toevoegen en vervolgens de witte wijn.

Afgedekt verder laten koken op een laag vuur en vervolgens in het kooknat laten afkoelen (**niet te gaar laten worden**).

Proeven of er nog iets moet worden toegevoegd.

**Presentatie:** Plaats de sablé midden op het bord en leg daarop de in een waaier gesneden halve peer.

Maak het bord verder op met de bavaroise en een quenelle ijs.

Garneer met een takje mint.

Eventueel stoofvocht van de peren laten inkoken en als saus bij de sablé serveren.

Wijnadvies: Moscato d'Asti