

MENU APRIL 2009

o/lo
0

BALLOTINE EN CARPACCIO VAN LANGOUSTINES MET
BASMATIRIJST EN EEKHOORNTJESBROOD

TONGSCHARFILET EN RODE SJALOTJES IN MOSSELCREME MET
CITROENGRAS

KROONTJE VAN CHICONETTES MET FIJNE GROENTEN EN
GEBAKKEN MOSSELEN

LAMSRUG IN KORSTDEEG MET VOORJAARSGROENTEN EN
WITTEBONENPUREE

CHOCOLADESAVARIN MET KOKOSIJS EN ANANAS

BALLOTINE EN CARPACCIO VAN LANGOUSTINES MET
BASMATIRIJST EN EEKHOORNTJESBROOD

48	st	langoustines	100	gr	eekhoortjesbrood
Farce			6	st	Minivenkels of lenteui
2	st	eieren			
0,5	dl	room	Saus:		
0,5	dl	room (opgeslagen)	6	dl	schaaldierenbouillon
Risotto:					
200	gr	Arboriorijst			
1	st	sjalot			
1	st	citroen			
1	st	knoflook			
50	gr	boter			
7,5	dl	gevogelbouillon			
0,5	dl	room			
30	gr	parmezaanse kaas			

Ballotines: pel 36 langoustines en verwijder het darmkanaal. Pureer de langoustines met het ei en een ijsblokje in de keukenmachine, voeg zoveel room toe dat de farce smeugig wordt maar niet te dun!. Klop 0,5 dl room op en spatel de opgeslagen room in twee delen door de farce. Zet koud weg.

Risotto: Schil met een dunschiller enkele schilletjes van de citroen, snijd het sjalotje fijn. Zet de sjalot aan met de citroen en de gesnipperde knoflook in een klontje boter, zonder te kleuren. Voeg de rijst toe en laat die in ca. 2 minuten wat glazig worden. Voeg een scheutje kippenbouillon toe en laat dit door de rijst absorberen. Herhaal dit proces tot de rijst geen fond meer opneemt en voeg dan zoveel fond toe dat de rijst net onder staat. Laat de rijst zachtjes koken tot hij gaar is. Verwijder het citroenschilletje. Voeg de resterende boter toe, spatel de opgeslagen room erdoor en als laatste de Parmezaanse kaas.

Eekhoortjesbrood: Borstel de paddenstoelen schoon en snijd ze in blokjes. Bak de blokjes even in olijfolie in een hete pan. Kook de minivenkels beetgaar, snijd ze in tweeën en glaceer ze in wat boter.

Carpaccio: Pel de overgebleven 12 langoustines en verwijder het darmkanaal, plet de langoustines voorzichtig tussen plasticfolie zo plat mogelijk en leg ze tussen het plastic in de vriezer. Noot: het plasticfolie iets invetten met olie, zodat de langoustines gemakkelijk tussen het folie "kunnen bewegen".

Saus: Kook de schaaldierenbouillon in tot een derde.
OF:

Maak van de schalen van de langoustines met wat restgroenten (van de burens) een mooie bouillon. Zeef de bouillon. Clarifieer de bouillon. Laat inkoken tot de juiste hoeveelheid saus.

Ballotines(vervolg): Vorm met een lepel 12 ballotines(quenelles) van de langoustinefarce en pocheer ze gaar in ca. 5 minuten in ruim water. Schep de ballotines uit het water en leg ze op een doek. Leg op iedere ballotine een bevroren langoustine. Laat de langoustines op de warme balletjes zacht worden.

Afwerking: Schep in een diep bord basmatirijst in een ring van ca. 7 cm diameter, maak de rijst ca 2 cm hoog. Leg hierop een ballotine, verdeel er de blokjes eekhoortjesbrood over en leg er een halve minivenkel op. Giet de schaaldierensaus rond de rijst.

Wijnadvies: Chateau de Jaubertie

TONGSCHARFILET EN RODE SJALOTJES IN MOSSELCREME MET CITROENGRAS

6	st	tongscharfilets	1	st.	knoflookteentje
		Paneermeel	1	st	citroengras- stengel
		gekruide boter			
1	kg	mosselen	3	dl	room
1	st	kruidenbouquet	100	gram	boter
1	st	bleekselderij			cayennepeper
1	st	ui	200	gram	rode uien
		Witte wijn	1	dl	rode wijn
		Noilly Prat	12	st	midi tomaatjes
4	st.	sjalotten	200	gram	garnalen gepeld
			1	bos	platte peterselie

Mosselen:

De mosselen met de bleekselderij en ui, witte wijn, peper laurier en tijm gaarkoken.

Het mosselvlees uit de schelpen halen en bewaren.

Het kookvocht van de mosselen door een passerdoek gieten en bewaren.

Mosselcrème:

De sjalotten fijn snijden en samen met het knoflookteentje aanstoven in olijfolie, Noilly Prat en de fijngesneden citroenstengel(onderste deel) toevoegen en goed laten reduceren.

Het mosselvocht en de room toevoegen en goed laten inkoken. De saus kruiden met cayennepeper en binden met klontjes koude boter.

De saus zeven en warm houden, maar niet meer laten koken.

Tongscharfilets:

De tongscharfilets halveren. De helft van de filets in de lengte schikken op een ingeboterde ovenplaat; hierop de mosseltjes leggen.

Boter in de magnetron zacht maken en mengen met peper en zout en het paneermeel tot een smeerbare massa. Dit op de andere helft van de vis strijken en op de mossels leggen.

Zet de vis in een voorverwarmde oven (die naast de borden warmhoudkast) op 200° C. en zet dan gelijk de grill aan met de temperatuurknop op volvermogen (anders werkt de grill niet) tot de paneermeel mooi gekleurd is.

Tomaatjes:

De tomaatjes pellen, leeghalen en opvullen met de garnalen. Het dekseltjes terugplaatsen en garneren met een takje platte peterselie..

Rode sjalotten:

De rode uien snipperen en (een uur) inkoken (tot ze droog zijn) met de rode wijn, een lepeltje honing, een eetlepel bruine suiker en een scheutje rode port. Eerst een poosje met het deksel op de pan om de uien gelegenheid te geven gaar te worden.

Presentatie:

De drooggekookte sjalotten in de lengte op een warm bord leggen.

Hierop de visfilets met daarop het tomaatje dat vastgeprikt wordt met het bovenste deel van de citroenstengels.

De saus er rond lepelen.

Wijnadvies: Michel Torino Award

KROONTJE VAN CHICONETTES MET FIJNE GROENTEN EN GEBAKKEN MOSSELEN

12	st	kleine witlofstronkjes	450	gr	snoekbaarsfilet
6	st	worteltjes	2	dl	room
1	st	prei	2,5	st	eiwitten
1	st	stronk bleekselderij			
3	st	sjalotjes	2	kg	mosselen
2	te	knoflook	2	dl	witte wijn
			1	st	limoen
1/2	bos	platte peterselie	1	tl	venkelzaad
¼	bos	bieslook	100	gr	boter
			50	gr	bloem

Vorbereiding:

Prei: gebruik 2 mooie bladeren van de prei om hiermee linten te maken voor de chiconettes. Was de bladeren en snijd lange dunne repen.

Blancheer deze repen. Leg ze op een tissue om te drogen.

Peterselie: Was de peterselie en zet tot gebruik apart.

Witlof: Snijd de top van de witlof stronkjes op ongeveer 6 cm af, Bewaar de rest van de witlof. Halveer de stronkjes in de lengte. Blancheer ze met enkele druppels limoensap. Laat ze uitlekken op een schone doek,

Groenten:

Snijd de 1/3 van de wortelen, 1/3 van het wit van de prei en 1/3 van de overgebleven witlof in fijne julienne.

Snijd 2/3 van de worteltjes, het wit van de prei en de witlof in brunoise.

Snijd de bleekselderij overlangs door midden en vervolgens in dunne schijfjes. Voeg 1/3 toe aan de julienne gesneden groenten en 2/3 aan de in brunoise gesneden groenten.

Snipper de knoflook en de sjalotten. Houd de helft apart voor het bakken van de mosselen. Voeg van de andere helft 1/3 en 2/3 toe aan de groenten (julienne en brunoise)

Stamp het venkelzaad fijn in een vijzel.

Wokken: Wok in twee keer de groenten beetgaar in de wok. Breng op smaak met peper en zout. Zet weg tot gebruik.

Farce: Maal de snoekbaarsfilet met de room, eiwitten en een ijsklontje in de keukenmachine tot een farce. Breng op smaak met pezo. Doe de farce in een wegwerp spuitzak.

Taartjes:

Neem stalen ringen van circa 8 cm. Vet deze zorgvuldig in met boter.

Plak de geblancheerde witlof met de buitenkant tegen de rand van de beboterde ring.

Vul de bodem van de witlofringen met farce.

Leg er eerst de brunoise gesneden groeten op en drapeer er vervolgens de julienne gesneden groenten mooi bovenop. Zet afgedekt weg tot gebruik.

Mosselen: Kook de mosselen gaar met witte wijn, groentenresten van prei en wortel plus een uitje. Giet af maar bewaar het mosselvocht.

Haal de mosselen uit de schelp en laat ze uitlekken op een handdoek.

Laat de mosselen bekoelen.

Wentel de mosselen door de bloem en bak ze goudbruin en krokant in 50 gram geklaarde boter.

Voeg tijdens het bakken de overige sjalot en knoflook toe en als laatste wat limoenrasp en het gestampte venkelzaad. Breng verder op smaak en zet weg.

Saus: Ontvet de pan en blus af met 5 dl mosselvocht en wat limoensap.

Monteer de saus met beurre manié (50 gram boter/ 50 gram bloem) en breng op smaak.

Uitserveren: Verwarm de taartjes in de oven (180 graden en 8 minuten),

haal de ring weg en bind dicht met de geblancheerde prei. Plaats de taartjes in een diep bord, giet wat saus rondom. Drapeer de gebakken mosselen rondom het taartje en garneer af met wat fijn geknipte bieslook en fijngehakte peterselie

Wijnadvies: Viré Clessé of Croix Ronde Topaze

LAMSRUG IN KORSTDEEG MET VOORJAARSGROENTEN EN WITTEBONENPUREE

Ingrediënten:

1.200	gram	filets van lamsrug
		Arachideolie
100	gram	broodkruim
200	gram	boter
30	gram	gehakte basilicum
150	gram	gehakte peterselie
12	gram	gehakte tijm
24	pl.	vers vet spek (dun)
		Korstdeeg
2	st.	eidooiers

Korstdeeg

250	gram	bloem
100	gram	boter
5	gram	zout
90	gram	water

Wittebonenpuree

300	gram	limabonen
1,5	ltr	kippenfond
3	t.	knoflook
3	takjes	tijm
60	gram	boter
1	dl	room

Garnituur

12	st	groene asperges
12	st	jonge worteltjes
30	st	doperwten
30	st	tuinbonen
2	st	meiknolletjes
		ijswater
48	st	kleine shii-takes
		Boter
		Arachideolie

Lamssaus

6	dl	lamsfond
1	takje	rozemarijn
1	takje	tijm
		koude boter
		bloem

Korstdeeg

De boter door de bloem hakken en tussen de handen wrijven tot een zanderige massa ontstaat.

Water en zout toevoegen en tot een glad deeg kneden.

Laat zo lang mogelijk in de koelkast rusten alvorens verder te verwerken.

Lamsrug

Bak de lamsrug kort rondom aan in arachideolie. Laat de filets afkoelen in de koelkast.

Kneed het broodkruim, de boter, gehakte basilicum, peterselie en tijm door elkaar.

Snijdt het spek in dunne plakjes op de snijmachine (stand 7). Leg de plakken spek strak naast elkaar op plasticfolie en verdeel het kruidenmengsel er gelijkmatig over.

Leg de lamsfilet onderaan op het spek en rol de filets in het spek, maar rol de folie niet mee.

Rol het korstdeeg uit tot een dunne plak. Bestrijk de randen met eidooier.

Leg de in het spek gerolde filets onderaan op het korstdeeg en rol ze er vervolgens in. Druk de zijkanten aan. Bestrijk de rollen met het restant van de eidooiers. Leg de rollen op een bakplaat.

Bak de filets \pm 15 minuten in een voorverwarmde oven op 200° C tot een kerntemperatuur bereikt is van 50° C. Laat het vlees 5 minuten rusten.

Witte bonenpuree

Laat de limabonen 1 nacht weken in water. Kook de bonen gaar in kippenbouillon met de teentjes knoflook en tijm.

Giet de bonen af, pureer ze in de keukenmachine en werk er de boter en als laatste de lobbige geklopte room door. Op smaak afmaken met peper en zout.

Lamssaus

Voeg de tijm en de rozemarijn toe aan de lamsfond en laat hem voor de helft inkoken. Passeer door een fijne zeef en maak af met wat beurre manié.

Garnituur

Kook de groenten van het garnituur (behalve de shii-takes) afzonderlijk beetgaar en koel ze in ijswater.

Stoof de groenten voor het uitserveren even in boter. Bak de shii-takes in arachideolie.

Presentatie:

Verdeel de bonenpuree, paddenstoelen en groenten over de borden.

Snijd de uiteinden van de lamsfilets en snijd de filets in 24 gelijke medaillons. Leg op elk bord 2 medaillons.

Giet de saus rondom het vlees.

Wijnadvies: Reichsrat Von Buhl

CHOCOLADESAVARIN MET KOKOSIJS EN ANANAS

Savarin

300	gr	couverture
120	gr	boter
120	gr	eierdooier
120	gr	eiwit
1	dl	room
20	gr	bloem

Chocoladesaus

1	dl	room
½	tl	kaneelpoeder
220	gr	couverture

Ananasterrine

½	ged.	Ananas
2½	dl	suikerstroop
4	gr	agar-agar

Ananascompote

½	ged.	ananas
½		vanillestokje
1	dl	suikerstroop

Kokosijs

7	dl	kokosmelk
3	dl	room
150	gr	suiker
240	gr	eierdooier

12		plakken ananas
----	--	----------------

N.B: inkoop: totaal is voor dit gerecht één grote verse ananas nodig (ca. 750 gram netto vruchtvlies) of anders twee kleinere

Vorbereiding: Schil de ananas. Snijd op de snijmachine 12 dunne plakken (stand 10) van de ananas (zie: **Gedroogde ananas**). Verdeel de rest in twee gedeelten. Gebruik één gedeelte voor de **anasterrine** en het andere gedeelte voor de **ananascompote**. Maak van 2,5 dl water en 250 gr suiker een siroop, doe de suiker in het water en verwarm tot de suiker volledig is opgelost. Deze siroop is nodig bij de ananascompote en de ananasterrine.

Gedroogde ananas: Steek met een steker de kern uit de plakken Haal de ananasplakken door de suikersiroop en leg ze op vetvrij papier. Droog de plakken in een oven van 90°C tot ze lichtbruin zijn. Leg de plakken op een cilinder (deegrol o.i.d.) en laat afkoelen.

Ananasterrine: Snijd de ananas (zie voorbereiding) in stukjes en laat ze 10 minuten zachtjes koken in de suikersiroop. Pureer de ananas met het kookvocht in de keukenmachine en breng aan de kook. Voeg de agar-agar toe en laat de massa nog 1 minuut doorkoken. Bekleed een terrine van 8 x 20 cm met plasticfolie en giet de warme puree in de vorm. Laat de terrine opstijven. Stort de terrine op een snijplank en snijd hem in 12 gelijke plakken.

Ananascompote: Snijd de ananas(zie voorbereiding) in brunoise. Schraap het vanillemerg uit het vanillestokje. Laat de suikersiroop met de ananas en het merg vijf minuten zachtjes doorkoken. Laat de compote afkoelen.

Kokosijs: Klop de suiker en de eierdooiers tot een ruban. Laat de room en de kokosmelk even aan de kook komen en voeg deze bij het eierdooier/suiker mengsel. Klop dit geheel tot het een licht gebonden compositie is. Laat de compositie afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

Savarin: Verwarm de couverture en de boter tot 37° C en roer de massa glad. Klop de eidooiers tot een stevig doch luchtig geheel. Klop het eiwit stijf. Schep de eidooier en het chocolademengsel en de room door elkaar en spatel er vervolgens luchtig de stijfgeslagen eiwitten en daarna de bloem door. Spuit het beslag in savarinvormpjes (babavormpjes).

Chocoladesaus: Breng room en kaneelpoeder aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer er de couverture door.

Afwerking: Bak de savarins in een oven van 180° C gedurende 6 minuten, het binnenste mag nog enigszins vloeibaar zijn. Bedek de plakken ananasterrine met de ananascompote. Schep het kokosijs op de gedroogde ananas. Stort de savarins op de borden en schep er een lepel warme chocoladesaus in. Leg op een rechthoekig bord links schuin de terrine met compote, in het midden de savarin en rechts de plakken gedroogde ananas.