

MENU MEI 2009

0-* -0

SALADE MET GEFRITUURD GEITENKAASJE

_

GEGRILDE TARBOT MET KROKANTE SCHORSENEREN EN EEN ZALF
VAN PASTINAAK

_

TAARTJE VAN FOIE GRAS MET RABARBER EN GELEI VAN BANYULS
MET ROZIJNEN EN PIJNBOOMPITTEN

_

LAMSFILET MET GROENTEN IN EEN TORENTJE EN JUS MET
PECANOTEN IN EEN VLEUGJE KNOFLOOK

_

KROKANTE CHOCOLADEBISCUIT MET LOPENDE
CITRUSVRUCHTENBOTER, ROOMIJS VAN WESTMALLE DUBBEL EN
SINAASAPPELSAUS

SALADE MET GEFRITUURD GEITENKAASJE

3	rol	geitenkaas	75	gr	honing
100	gr	amandelen			zout en peper
3		eiwitten	1	krop	sla
4	dl	sinaasappelsap	1	st	appel
		kervel	12		walnoten

Saus:

Het sinaasappelsap met de honing, een beetje zout en peper laten inkoken tot sausdikte en laten afkoelen.

Amandelen in keukenmachine vermalen (niet te fijn) en in een bekken doen.

De eiwitten klaar zetten in een bekken en loskloppen met een klein beetje water.

De geitenkaasjes in 12 porties snijden (5 per rol) met behulp van een nyldraad.

Haal ze door het eiwit en dan door het amandelschaafsel.

Herhaal dit nog een keer zodat er geen geitenkaas meer zichtbaar is.

Snij de appel in blokjes (5 x 5 mm) en besprenkel ze met een beetje citroensap. Meng ze door de sla.

Meng een wat sinaasappelsaus door de sla zodat hij een beetje plakt.

Presentatie

De sla in ringen doen en op een bord verdelen, daarop de gehalveerde noten leggen.

Sprenkel er wat saus omheen.

Frituur de kaasjes in een pannetje met 10 cm arachideolie en leg de kaasjes vervolgens in de ring op de sla.

De ring eraf halen, garneren met een tak kervel (of andere tuinkruiden)

Wijnadvies: Sancerre

GEGRILDE TARBOT MET KROKANTE SCHORSENEREN EN EEN ZALF VAN PASTINAAK

Krokante Schorseneren

12		schorseneren
2	dl	ganzenvet bloem
3		eiwitten Pankobroodkruim

Coulis van portobello

3		portobello's
3	dl	gevogeltebouillon
3	el	sojasaus

Garnering

200	gr	tromp. de la mort (o.i.d) mooie olijfolie gemengde sla
-----	----	---

Krokante schorseneren: Verwarm de oven voor op 70°C. Schil de schorseneren, snijd ze in stukjes van 7-8 cm. Kook ze vervolgens in ruim water halfgaar. Laat de schorseneren uitlekken en gaar ze vervolgens in het ganzenvet langzaam in de warme oven tot ze glazig zijn. Prik er voor de zekerheid even in om de garingstoestand te beoordelen. Laat ze goed uitlekken. Bewaar het ganzenvet voor de volgende groep. Haal de schorseneren achtereenvolgens door de bloem dan door het eiwit en rol in een paneer van pankobroodkruim. Frituur de schorseneren vlak voor het uitserveren in olie van 190°C tot het broodkruim mooi goudbruin is.

Tarbot: verwarm de oven voor op 150°C.
Fileer de tarbots en verdeel de filets in 12 gelijke stukjes

Tarbot

2	kg	tarbots (kweek) boter
---	----	--------------------------

Zalf van Pastinaak

500	gr	pastinaak
8	dl	melk
2	bl	laurier boter zout

Bestrijk de vis met een beetje boter. Hierdoor droogt hij niet uit en wordt de smaak versterkt.

Verhit een grillpan op het vuur en gril de tarbot 2 à 3 minuten.

Maak een mooie ruit door de tarbot 2 minuten te grillen, de vis dan een slag te draaien en nog 1 minuut te grillen.

Laat de tarbot kort voor het uitserveren vervolgens 5 à 6 minuten in de warme oven nagaren.

Coulis van portobello:

Gebruik van de portobello ook de sporen voor de prachtige zwarte kleur.

Snij de paddenstoel in blokjes en bak de aan in wat boter, blus hem af met de gevogeltebouillon en voeg de sojasaus toe.

Laat dit tot de helft inkoken en pureer het daarna.

Zalf van pastinaak: kook de pastinaak helmaal gaar in de melk met laurier tot het vocht is verdampt.

Giet het vocht niet af, om te voorkomen dat de smaak verloren gaat.

Haal de laurier eruit.

Laat het vocht helemaal inkoken maar blijf erbij om aanbranden te voorkomen. Voeg een dikke klont boter en zout naar smaak toe.

Pureer de pastinaak en haal de puree door een zeef (verwarm in de magnetron voor het uitserveren).

Garnering

De trompettes de la mort niet wassen maar afborstelen en heel kort in boter al om schuddend even bakken. Bewaar ze om het gerecht mee te garneren. De salade wordt alleen met olie aangemaakt.

Presentatie: maak een streep van de zalf van pastinaak op de borden.

Leg daarop de tarbot en plaats daarna de trompettes de la mort op de tarbot en de overige ingrediënten er om heen.

Wijnadvies: Viré Clessé

TAARTJE VAN EENDENLEVER MET RABARBER EN GELEI VAN BANYULS MET ROZIJNEN EN PIJNBOOMPITTEN

200	gram	rabarber	300	gram	eendenleverpaté
200	gram	suiker			
7	st.	gelatineblaadjes	150	gram	blauwe bessen
			150	gram	suiker
3	dl	Banyuls	6	st.	citroengras
6	st	gelatineblaadjes	2	st	limoenen
75	gram	witte rozijnen			
75	gram	pijnboompitten	12	st	gele viooltjes
			12	st	decorkoekjes
6	sneden	rozijnenbrood			
3	st	eieren			pvc ringen
		room			± 5 cm Ø
		boter			
		suiker			

Stoof de rabarber met max. 1 dl water en de suiker en mix hem vervolgens zeer fijn. Druk door een bolzeef. Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en laat afkoelen.

Verwarm de Banyuls en smelt hierin de geweekte gelatine.

Steek 12 rondjes uit het rozijnenbrood iets groter dan de ringen (ze krimpen tijdens het bakken) en bak er wentelteefjes van.

Steek de eendenlever uit ter grootte van de ringen. Neem de smalle hoge pvc ringen, dicht de onderzijde met plastic folie. Giet hierop een 1½ cm dikke laag rabarber en laat opstijven. Leg hierop een schijfje eendenlevermousse.. Zet weer terug in de koelkast om op te stijven.

Strooi enkele rozijnen en geroosterde pijnboompitten op de eendenlever. Giet er dan een laagje gelei van Banyuls op (weer ± 1 ½ cm).

Laat opnieuw opstijven.

Maak ondertussen de **sous**:

Snijdt het onderste stuk van het citroengras in kleine stukjes en voeg dat met de suiker bij de blauwe bessen.

Laat gaar koken. Laat daarna zo lang mogelijk trekken om de smaak van het citroengras te verkrijgen.

Mix de saus met de Bamix zeer fijn en haal door een fijne zeef. (eventueel iets verdunnen met het sap van de rabarber)

Kook de saus in tot karamel. Breng daarna op smaak met limoensap.

Let op:

Bij de ingrediënten staan 2 limoenen. Gooi niet alle limoensap in één keer bij de saus, **maar proef**.

Maak van 100 gram gezeefde bloem, 1 ei en een beetje water een beslag en doe dit in een doseerflesje.

Spuut op een silpat decoratieve figuren en bak ze lichtbruin in de oven op 180° C.

Leg een wentelteefje op een middelgroot bord en plaats hierop het torentje.

Versier met een viooltje, een stukje citroengras en een koekje.



Wijnadvies: Rully, Croix Ronde of Pouilly Fumé

LAMSRACK, GROENE TAGLIATELLE, ASPERGES & MET GROENTEN IN EEN TORENTJE & LAMSSAUS

24	st	asperges			
2	st	courgettes	24	stuks	lamskoteletjes
2	st	rode paprika			aan elkaar
4	st	tomaten			Saus
8	takjes	rozemarijn	1	liter	lamsfond of
2	t.	knoflook			kalfsfond
		olijfolie	1	stuks	prei / wortel / ui /
		peper en zout	3	tenen	knoflook
		tagliatelle	4	dl	room
400	gram	spinazie	50	gram	boter (zo nodig)
					Tijm, rozemarijn, peterselie stelen

Mice en place:

Lamsracks: Ontdoe de ribbetjes van het overvloedige vlees (gebruik voor de saus)..

1. De lamsracks kruiden met peper en zout en, samen met wat olijfolie, in een plastic zak doen (per rack 1 zakje).
2. Vacuüm trekken.
3. Water verwarmen tot 60 graden C. en daarin de zakjes met de lamsracks doen.
4. Als het water weer op temperatuur is, de racks op die temperatuur 60 minuten laten garen. Temperatuur van het water regelmatig controleren.
5. Na 60 minuten de racks uit de zakjes halen en in z'n geheel om en om kort bruinen in een beetje olijfolie.

Saus: snijd de groenten voor de saus in kleine reepjes. Snipper de teentjes look, wat rozemarijn en tijm. Zet het vleesafval klaar.

Zet een pan met dikke boden op het vuur. Voeg een beetje olijfolie toe. Bak hierin stevig de vleesresten aan. Voeg de gesneden groenten en look toe en laat goed fruiten. Voeg de kruiden toe. Blus nu met de fond en reduceer tot de helft. Voeg de room toe en reduceer opnieuw tot de helft. Zeef de saus. En zet weg tot nader gebruik.

Asperges: schil de asperges en kook ze beetbaar. Zet ze weg in een afgedekte (glazen) schaal.

Groenten: Ontdoe de courgettes, rode paprika's en tomaten van vel en zaadjes en snijd in (gelijke grootte) kleine brunoise. Snipper de look. Zet ze apart klaar voor verwerking. Fruit achtereenvolgens de paprika met de look in wat olijfolie, voeg na 1-2 minuten de courgette toe. Proef steeds op beetbaarheid. Dit alles neemt slechts enkele minuten in beslag. Kruid met zout en peper. Zet de groenten in een schaal weg tot gebruik. De tomaten worden eveneens apart gezet.

Tagliatelle: Kook de spinazie gaar in ruim water. Giet af in een vergiet met daarin een neteldoek. Laat uitlekken. En draai het vocht daarna via de neteldoek uit de spinazie en vang op.

Maak de tagliatelle volgens de basisreceptuur. Hierbij wordt het spinazievocht toegevoegd. Dit betekent dat er meer bloem nodig zal zijn dan de gebruikelijke hoeveelheid. Kneed een soepel deeg en leg in folie tot gebruik in de koelkast.

Vorbereiding voor het uitserveren:

Tagliatelle: Zet een pan water op voor de tagliatelle.

Saus: verwarm de saus, laat eventueel nog inkoken. Monteer de saus eventueel met klontjes koude boter. Zet op smaak met peper en zout.

Groenten: Verwarm de groenten en voeg op het laatst de tomaten toe.

Asperges: leg er een klontje boter op en laat warmen in een oven van 90 graden.

Lamsracks: in zijn geheel kort bruinen in een beetje olijfolie. Daarna versnijden tot koteletjes.

Presentatie:

Schik met behulp van een kleine ring het groententorentje bovenaan het bord.

Voeg asperges toe. Maak een mooi torentje van de tagliatelle.

Nappeer de saus op de tagliatelle.

Maak af met een takje rozemarijn (op het torentje) en zo nodig nog een weinig peterselie op de asperges.

Leg 2 koteletjes tegen de groenten aan.

Wijnadvies: Reichsrat von Buhl of Gigondas

KROKANTE CHOCOLADEBISCUIT MET LOPENDE
CITRUSVRUCHTENBOTER, ROOMIJS VAN HOEGAARDEN GRAND
CRU EN SINAASAPPELSAUS

Biscuit:

250	gr	pure chocolade
150	gr	gesmolten boter
100	gr	amandelpoeder
120	gr	rijstbloem
6		eidooiers
6		eiwitten
200	gr	suiker

Citruskern:

2½	dl	puree van citrus- vruchten
½	dl	half geslagen room
0.1	dl	Cointreau
2		eidooiers
70	gr	fijne suiker
40	gr	geklaarde boter
15	gr	bloem
1		fijngeraspte sinaasappelschil

Citruskern eerst maken om snel in de vriezer te zetten !

Klop voor de **kern van citrus** de eidooiers en de suiker luchtig en voeg voorzichtig spatelend de overige ingrediënten één voor één toe.
Giet de vulling in een ijsblokjesvorm en vries in.

Meng voor **het roomijs** de eidooiers en de suiker, sla het mengsel au bain Marie luchtig en voeg de warme melk en room toe.

Roer de massa op een zeer laag pitje tot een temperatuur van 75°C, voeg het bier toe en laat de mix afkoelen.

Draai wanneer geheel koud in de sorbetière tot een stevig roomijs.

Roomijs:

4	dl	melk
2½	dl	room
140	gr	suiker
ca 30	gr	glucose
2	dl	Hoegaarden grand cru
5	st	eidooiers

Saus:

2½	dl	sinaasappelsap
50	gr	suiker
¼		vanillestokje

Snijd voor de **saus** het vanillestokje open en schraap het merg eruit.
Voeg zowel het merg als het stokje aan het sap en de suiker toe en laat op een middelhoog vuur tot een dikstroperige saus inkoken.

Meng voor **de biscuit** de chocolade en gesmolten boter en verwarm zeer langzaam tot 40°C.

Klop ondertussen de eiwitten met de suiker stijf (eerst de eiwitten bijna stijfkloppen, dan pas de suiker toevoegen en vervolgens geheel stijfkloppen).

Voeg het amandelpoeder toe aan de chocolade.

Meng de eiwitten en de losgeklopte dooiers met behulp van een spatel voorzichtig door elkaar.

Voeg de chocoladeboter toe, spatel voorzichtig verder en voeg als laatste de rijstbloem toe.

Bekleed een metalen ring met een doorsnede van 8 cm met een beboterd papiertje. Maak de ringen eventueel wat hoger door in de stalen ring een mal te maken van een aantal malen gevouwen alu-folie.

De folie vast zetten met een paperclip (liggen in de kast bij de bakblikken)

Spuit de vormpjes met behulp van een spuitzak tot 7 cm hoogte vol.

Neem de kernen uit de vriezer en druk deze in het beslag.

Bak de 'taartjes' gedurende 10 tot 20 minuten af in een voorverwarmde oven op 200°C. **Regelmatig even kijken.**

Laat de biscuit nog vijf minuten staan en verwijder de ring en het bakpapier voorzichtig.

Plaats de biscuit met behulp van een spatel op een bord en bestrooi met poedersuiker.

Maak met behulp van twee warme lepels een quenelle van het ijs en druppel de saus erlangs.