

MENU SEPTEMBER 2009

/<>\

MOSSELEN MET CREME VAN GROENE KOOL
TAARTJE VAN WORTEL, UI EN PREI MET SCHUIM VAN KARNEMELK
EN MIERIKSWORTEL

<()>

ZEETONG IN EEN KROKANT JASJE MET VISSAUS UIT BANGKOK EN
SOMENNOEDELS MET SALSA VERDE

<()>

KROKANTE KALFSZWEZERIK MET APPEL, BLOEDSINAASAPPEL EN
VENKEL

<()>

INVOLTINI VAN VARKENSHAAS MET OESTERZWAM EN SAUS VAN
BALSAMICO

<()>

FRAMBOZENDELICE MET PISTACHE-IJS EN NOUGATINEROOM

MOSSELEN MET CREME VAN GROENE KOOL
TAARTJE VAN WORTEL UI EN PREI MET SCHUIM VAN KARNEMELK
EN MIERIKSWORTEL

Ingrediënten

3	kg	mosselen	1	st	winterpeen
		goudmerk	1	st	prei
4	te	knoflook	1	st	ui
1/2	bosje	koriander	1/2	st	groene kool
3	dl	witte wijn			
			1	dl	mayonaise
3	dl	Volle melk	2	te	knoflook
1,5	dl	slagroom	12	dr	saffraan
12	cm	mierikswortel	1	dl	Sinasappelsap

Bereiding

- **Mosselen:** spoel de mosselen in ruim koud water en verwijder de kapotte exemplaren.
Plet de knoflook en fruit aan in olijfolie.
Voeg de mosselen en ca. 20 blaadjes koriander toe en blus af met de witte wijn en stoom de mosselen met het deksel op de pan tot ze alle geopend zijn.
Neem de mosselen uit de schelp en verwijder zo nodig de baard.
Zeef het kookvocht en hou apart.
- **Groene kool:** snijd de nerf uit de kool en snijd de rest in stukken.
Kook gaar in gezouten water, draai samen met wat van het mosselvocht in een keukenmachine tot een gladde massa en wrijf door een zeef.
- **Taartje:** Snijd wortel, prei en uien in een zeer fijne brunoise, zweet aan in olijfolie tot het beetgaar is en breng op smaak met wat peper en zout.
- **Schuim:** Rasp de mierikswortel en vermeng met de melk en de slagroom. Verwarm en laat een tijdje trekken. Zeef en laat afkoelen.

Doe het mengsel in de kisse en zet er 2 patronen op

- **Mayonaise:** maak 1 dl mayonaise volgens basisrecept.
Doe de saffraandraadjes in het sinaasappelsap en kook dat in.
Zeef en voeg wat van het sap en de uitgeperste knoflook bij de mayonaise.
- **Afwerking:**
dresseer de groentes voor het taartje op het bord in een vierkant stekertje.
Plaats per bord vier mosselen terug in de schelp en leg ze rondom het taartje en schep er wat mayonaise half over, leg 4 mosselen (zonder schelp) op het taartje. Spuit daarop een streepje mayonaise.
Werk het bord verder af met het melkschuim en de crème van groene kool.

Wijnadvies: Tohu

TONGSCHAR IN EEN KROKANT JASJE MET VISSAUS UIT BANGKOK
EN SOMENNOEDELS MET SALSA VERDE

<u>Vissaus uit Bangkok</u>			<u>Salsa verde</u>		
6	st	sjalotten	9	el.	gehakte peterselie
3	st	rode pepertjes	3	el.	gehakte munt
6	t.	knoflook	5	el.	kappertjes
300	gram	ananas uit blik	18	st	ansjovisfilets
300	gram	suiker	3	t.	knoflook
2	dl	vissaus (shrimp)	18	el.	olijfoliemayonaise
150	gram	tamarindesaus	3	el.	mosterd
30	gram	verse gember			citroensap
1	bosje	basilicum			peper en zout
2	kg	tongschar (ontveld) bloem	400	gram	somen noedels
3		eiwitten Panko paneermeel			olijfolie sesamolie

Bereiding

Meng de ingrediënten voor de saus en laat ze even bakken in olijfolie.

Laat verder inkoken tot de helft.

Mix de saus maar zeef **niet**.

Maak de salsa verde vroegtijdig.

Hak de ingrediënten niet te fijn en breng op smaak met citroensap, peper en zout.

Fileer de tongschar en snij de filets in lange dunne repen. Zout ze, haal ze achtereenvolgens door de bloem, losgeklopt eiwit en paneer ze met Panko. Bak ze in de frituur en laat uitlekken op keukenpapier.

Kook de somen noedels 3 minuten in gezouten water en spoel ze onder koud stromend water.

Bak de noedels juist voor het gebruik in de wok in olijfolie en een scheutje sesamolie.

Presentatie

Leg de visreepjes op een hoopje en geef er de vissaus apart bij als dipsaus b.v in een klein schaaltje.

Giet de salsa verde over de pasta en leg apart op het bord.

Wijnadvies: Viré Clessé

KROKANTE KALFSZWEZERIK MET APPEL, BLOEDSINAASAPPEL EN VENKEL

1.200	gram	kalfszwezerik	5	st	venkel
			2	dl	bloedsinaasappelsap sechuanpeper
			12	el	suiker
			150	gr	boter
			1.200	gr	aardappelpuree
3	el	bloem	3	t.	knoflook
			150	gr	gerookt spek
8	st	Jona Gold	1	bos	platte peterselie

Zwezerikken voorbereiden.

De kalfszwezerik in gezouten water leggen om het bloed eruit te trekken. Daarna blancheren (ca 80°C) in water met wat zout gedurende 20 minuten en daarna laten afkoelen.

De venkel zeer dun snijden met de mandoline en beetgaar koken in het sap van bloedsinaasappels en sechuanpeper.
Het kookvocht verder inkoken met de suiker en monteren met koude boter.

Appelschijfjes

Maak de aardappelpuree en smaak af met knoflook en gerookte spekblokjes.

Zwezerikken

De zwezerikken ontvliezen en van overtollig vet ontdoen. In brokken snijden, goed kruiden en tegen het uitserveren goudbruin bakken in boter en olijfolie

Maak de aardappelpuree en smaak af met knoflook (boter, room en een eigeel. Witte peper, zout en wat nootmuskaat)en gerookte spekblokjes.

Snijdt de appel in partjes en bak in antikleefpan beetgaar.

Presentatie:

Leg de venkel in de lengte op een langwerpige bord.
Leg erop een laagje appel, puree en weer appel.
Leg de kalfszwezerik er bovenop.
Giet de saus er naast en garneer met een takje platte peterselie.

Wijnadvies: Rully

INVOLTINI VAN VARKENSHAAS MET PADDESTOELENRISOTTO

24	st	medaillons van varkenshaas	500	gr	Risottorijst (carnaroli)
24	pl	Pancetta (ital.spek)	3	st	sjalot
25	gr	gedroogde porcini	3	te	knoflook
500	gr	gemengde paddestoelen	2	li	kalfsbouillon
1/4	bosje	kervel			

- **Varkenshaas:**

Snijd uit de varkenshazen medaillons van ca 4 cm hoog, kruid de varkenshaasmedaillons met peper en weinig zout en rol ze in een plakje pancetta.

Kleur de rolletjes aan in wat olijfolie.

Haal de rolletjes uit de pan en plaats ze in een braadslede.

Zet weg en bak ze later (vlak voor uitserveren) rosé (kerntemperatuur 65 °) in een oven van 190°.

- **Risotto:**

Maak de paddestoelen schoon, snijd ze in stukken en zet ze aan in olijfolie met een teentje knoflook. Zet de porcini in de week.

Snijd de sjalotten en de rest van de knoflook fijn en fruit glazig in olijfolie. Voeg de rijst toe, schep hem om met de sjalot en laat ze samen even bakken tot de rijst glazig is. Voeg een borrelglas armagnac toe en laat zachtjes koken tot de alcohol is verdampt. Voeg zoveel kalfsbouillon toe dat de rijst net onder staat, draai de vlam laag. Roer de rijst af en toe om totdat de bouillon volledig door de rijst is opgenomen. Voeg dan weer zoveel bouillon toe dat de rijst net onder staat. Herhaal dit tot de rijst beetgaar is na ca 15-20 minuten. Voeg vlak voor de rijst gaar is de paddestoelen toe en de porcini toe. Breng op smaak met peper en zout.

- **Afwerking:**

Plaats op een groot bord een ovaal van risotto. Plaats naast elkaar twee varkenshaas rolletjes op de risotto en werk af met een toefje kervel.

Wijnadvies: Castel del Remei of Gigondas

FRAMBOZENDELICE MET PISTACHE-IJS EN NOUGATINEROOM

350	gram	frambozen	<u>Nougatine:</u>		
24	st	chocoladedriehoekjes	250	gram	suiker
24	st	filodeegdriehoekjes	125	gram	amandelschilfers
		muntblaadjes	10	gram	boter
					room
<u>Pistache-ijs</u>			<u>Ganache</u>		
1/2	ltr	melk	50	ml	room
1/2	st	vanillestokjes	15	gram	glucose
150	gram	suiker	50	gram	pure chocolade
6	st	eidooiers	15	gram	boter
50	gram	glucose	<u>Crème anglaise:</u>		
1/4	ltr	room	100	ml	melk
35	gram	amandelmeel	1/4	st	vanillestokje
		pistachepasta	25	gram	suiker
			1	st	eidooiers
			5	gram	custard

Pistache-ijs

Volgens ijsrecepten. Amandelmeel meekoken in de melk.

Pas op met de hoeveelheid pistachepasta.

Chocoladedriehoekjes:

Chocolade tempereren (zie onder) en daarna dun uitsmeren op een bakpapier.

Zodra de chocolade mat wordt driehoekjes uitsnijden. Basis 7 cm, Hoogte 10 cm. Volledig laten opstijven van het bakpapier verwijderen.

Tempereren: Chocolade smelten en op koude ondergrond bewerken tot een temperatuur van 31° C.

Filodeegdriehoekjes:

Driehoekjes snijden uit filodeeg (formaat zie chocoladedriehoekjes).

Besmeren met gesmolten boter en ahornsiroop.

2 – 3 minuten bakken op 180 ° C.

Goed opletten! Het bruinen gaat heel snel.

Nougatineroom:

Bruin de amandelsnipper even aan in een koekenpan.

De suiker in een brede pan gieten en op een laag vuur laten karameliseren. Blijf erbij. Niet roeren.

Wanneer de suiker volledig gesmolten is, de voorverwarmde amandelschilfers toevoegen (van het vuur!).

Roer met een houten lepel. De boter onderroeren.

Op geolied marmer uitgieten.

Laten afkoelen en fijnhakken of fijn rollen.

De stukjes nougatine vermengen met opgeklopte gesuikerde room.

Crème anglaise

De melk met de opengesneden vanillestok aan de kook brengen.

De suiker met de eidooiers tot een ruban kloppen.

Het merg van de vanillestok uitschrapen en aan de melk toevoegen.

De melk vermengen met de ruban en de custard, aan de kook brengen en even laten doorkoken.

Bewerken op een groot schoon bakblik tot de crème is afgekoeld.

Ganache

Room koken met de glucose en op de gehakte chocolade gieten.

Boter onderroeren. Kan meteen gebruikt worden.

Presentatie:

Met de ganache een grote cirkel op een koud bord tekenen.

De cirkel vullen met crème anglaise

De driehoekjes monteren:

1. Filodriehoek
2. Pistache-ijs
3. Chocoladedriehoek
4. Frambozen

5. Filodriehoek
6. Nougatineroom
7. Chocoladedriehoek
8. Frambozen met gefrituurde muntblaadjes

