

MENU NOVEMBER 2009

>0<

GEITENKAASJE MET AMANDEL, GEHAKTE DADELS EN VERSE
VIJGEN

+0+

TAPAZ VARIADAS

+0+

SCAMPI IN GEMBERSAUS MET GEBAKKEN APPELTJES

+0+

PUREE VAN PASTINAAK MET ROODPOOTPATRIJS EN EEN
GEOFTE PASTINAAK, ZUURKOOL EN PASTINAAKCHIPS MET EEN
SAUS VAN BOSPADDENSTOELEN

+0+

KARAMELMOUSSE INGEPAKT IN APPEL MET EEN KLETSKOP EN
KANEELSAUS

GEITENKAASJE MET AMANDEL, GEHAKTE DADELS EN VERSE VIJGEN

Ingrediënten:

4	rol.	verse geitenkaasjes	12	st	verse vijgen
30	st	dadels	3	st	vanillestokjes
			3	st	steranijs
400	gram	amandelschaafsel	6	dl	rode wijn
8	st	eiwitten	3	st	sinaasappels
300	gram	aardappelzetmeel	1	st	citroenen
300	gram	gesmolten boter			suiker
1	snufje	zout			

Bereiding:

Meng voor de koekjes het amandelschaafsel, de eiwitten, het aardappelzetmeel en de boter en strijk het mengsel dun uit op een grote, voorverwarmde ingevette bakplaat..

Bak de koek in een voorverwarmde oven op 180° C gedurende ca. 5 minuten.

Als de koek licht begint te kleuren, steek dan met een uitsteekvorm van 5 cm 12 koekjes uit en laat ze verder afbakken.

Kook de rode wijn met het sinaasappelsap, het citroensap, de vanillestokjes, de steranijs en suiker naar smaak.

Laat hierin de verse vijgen pocheren gedurende 10 minuten.

Haal ze uit het vocht en bewaar op een koude plaats.

Laat het pocheervocht inkoken tot een siroop en laat afkoelen.

Ontpit de dadels en hak ze fijn. Maak er, met behulp van een uitsteekvormpje, dezelfde rondjes mee als de koekjes.

Snijdt de geitenkaas in plakken van 1 cm .

Maak torentjes met de kaas, de amandelkoekjes en de gehakte dadels. Plaats de vijg erop en bewaar op een koude plaats.

Presentatie:

Maak met de siroop met behulp van een spuitfles met smalle tuit een patroon op een koud bord en plaats het torentje er middenin.

Wijnadvies: Riesling Tardive

TAPAZ VARIADAS

gevulde bresaola			Luikse salade		
12	plakjes	Bresaola of pastrami	2	st	aardappels
½	krop	friseesla	150	gr	spercieboontjes
1	dl	room	200	gr	gerookt spek
100	gr	mascarpone			witte wijn
2	st	Tomaten			
loempia gerookte zalm			gerookte zwaardvis met taboulé		
200	gr	gerookte zalm	12	pl	gerookte zwaardvis
1/4	st	komkommer	100	gr	sushirijst
1/4	bosje	dille	1	st	sjalot
1	st	Citroen	1/4	st	wortel
Serranoham met geitenkaas en meloen			¼	str	Bleekselderij
			¼	bos	basilicum
6	pl	serranoham	1/4	st	Knolselderij
			pesto		
100	gr	Verse geitenkaas		gr	rucola
½	st	meloen	25	gr	parmezaan
		room	2	el	Pijnboompitten

Gevulde Bresaola:

Breng de room aan de kook en roer er van het vuur af de mascarpone doorheen. Breng op smaak met peper en zout en wat nootmuskaat. Pliseer de tomaten en snij in reepjes, meng de tomaten met de sla en rol in een plakje bresaola (het rolletje moet rechtop op het bord kunnen staan, laat er wat sla/tomaat bovenuit steken).

Loempia: Schil de komkommer en verwijder de zaadlijsten. Snijd in heel fijne reepjes en kruid met peper, zout, olie en citroensap. Vouw er met de zalm kleine pakketjes van.

Serranoham met geitenkaas en meloen: Snijd de ham in 12 plakjes van ca. 4 cm breed, waarvan je een mooi rolletje kunt maken. Haal 12 cilindertjes met een doorsnede van 2 cm uit de meloen van ca.4 cm hoog met behulp van een appelboor of steketje. Maak van de room en de geitenkaas een mousse en besmeer hiermee de ham. Leg daarop cilindertje meloen en rol op tot een mooi strak rolletje.

Luikse salade: Blancheer de boontjes in gezouten water, spoel koud. Snijd in stukjes van 5 cm. Schil de aardappels en snijd in dunne vierkante plakjes van 5 bij 5, bak ze in boter bruin. Bak het spek tussen twee ovenplaten krokant in een hete oven. Bouw torentjes van de ingrediënten (aardappel,boontjes, spek, boontjes, aardappel, spek, boontjes). Maak een dressing van azijn, wat witte wijn , peper en zout.

Gerookte zwaardvis: Kook de sushirijst. Maak de groente schoon en snijd in zeer fijne brunoise. Meng met de rijst en breng op smaak met peper, zout en wat olie. Schik de rijst op plakjes gerookte vis en maak er een rolletje van. Maak een pesto in de keukenmachine van de rucola, de geraspte parmezaan, de pijnboompitten, wat olijfolie en een teentje knoflook. Breng op smaak met wat peper en evt. wat zout.

Uitserveren:

Plaats de tapaz als volgt op een groot bord:

- rolletje bresaola met de saus eromheen gelepeld, garneer met wat roze peper.
- loempia van zalm met toefje dille
- torentje luikse salade met wat dressing er tegenaan.
- rolletje serranoham met wat druppels balsamico ernaast
- rolletje gerookte vis met wat pesto

Wijnadvies: Rueda of Rully

SCAMPI IN GEMBERSAUS MET GEBAKKEN APPELTJES

scampi			blanke botersaus		
36	st	scampi	4	st	sjalotjes
5	cm	verse gember	2	dl	Witte wijn
1/2	st	citroen	1	dl	gevogelbouillon
			1	dl	room
6	st	appels	200	gr	boter
1/2	bosje	platte peterselie			

Leg op ieder een spiegeltje botersaus.

Leg in de saus per bord drie scampi en zes appelpartjes.

Garneer met een takje platte peterselie.

Wijnadvies: Viré Clessé

scampi:

Pel de scampi en verwijder het darmkanaal, kruid met peper en zout en heel weinig cayennepeper.

Schil de gember en rasp deze fijn.

Bak de scampi in neutrale olijfolie met wat boter.

Voeg de gember toe en blus met enkele druppels citroensap.

Botersaus:

Snipper de sjalotjes en stoof ze aan in boter.

Blus af met de wijn en een beetje gevogelbouillon en room.

Kook in en klop er klontjes koude boter door.

Kruid met wat grof gemalen peper en zout.

Appels:

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in 10 partjes.

Bak de partjes in wat boter, bestrooi met suiker en karameliseer.

Uitserveren:

Leg op ieder een spiegeltje botersaus.

Leg in de saus per bord drie scampi en zes appelpartjes.

Garneer met een takje platte peterselie.

PUREE VAN PASTINAAK MET ROODPOOTPATRIJS EN EEN
GEOFTE PASTINAAK, ZUURKOOL EN PASTINAAKCHIPS MET EEN
SAUS VAN BOSPADDENSTOELEN

6	st	roodpootpatrijzen	15	pastinaken		
		boter	3	dl	slagroom	
2	liter	ganzenvet	150	gr	boter	
					zout en peper	
4	el	gedroogde bospaddestoelen			nootmuskaat	
6	dl	rode wijn	500	gr	zuurkool	
6	dl	runderbouillon	1	flesje	witbier	
1	liter	kalfsbouillon	250	gr	katenspek	

1. Partijs: oven voorverwarmen op 90°C

De boutjes worden 1,5 uur in ganzenvet op een temperatuur van 90°C in de oven gekonfijt.

De borststukken van de patrijzen worden op het karkas enkele minuten in olijfolie gebakken en voor het uitserveren afgegaard in de oven.

Enkele keren controleren of de borsten gaar zijn. Kerntemperatuur max 65 °C.

2. Bospaddestoelen en saus: week de paddestoelen in de rode wijn, voeg de runderbouillon toe en breng aan de kook tot de paddestoelen gaar zijn.

Gooi door een zeef en houd de paddestoelen apart.

Braad de gehakte resten van de patrijzen aan in olijfolie, samen met wat ui en wortel.

Blus af met rode wijn en voeg de kalfsbouillon toe met een laurierblad, wat tijm en eventueel peterseliestengels.

Zo lang mogelijk laten pruttelen, zeven en aan het vocht van de paddestoelen toevoegen

Verder laten inkoken.

Doe de paddestoelen er weer in en breng de saus op smaak met peper en zout.

Eventueel iets zoets toevoegen en binden met rouwkorrels. Alles naar eigen smaak!

3. Pastinaak: verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de pastinaken en snijd ze in stukjes. Zie verder onder 5.

4. De puree: kook 2 pastinaken in half melk en half water in 10-12 minuten gaar.

Giet ze af en pureer ze met room en boter.

Breng op smaak zout, peper en nootmuskaat.

5. Gepofte pastinaak: meng 2 pastinaken met gesmolten boter of olijfolie, zout, peper en tijm.

Leg ze in een ovenschaal in de verwarmde oven, schep ze om en laat ze nogmaals 7 minuten garen.

6. Gefrituurde linten: schil de laatste pastinaak en snijd hem in lange dunne repen.

Frituur ze kort in olie op 160°C.

Laat ze op keukenpapier uitlekken en strooi er wat zout over.

7. Zuurkool: kook de zuurkool in het bier gaar en vermeng hem met dun gesneden katenspek.

8. Afwerking: zet quenelles van pastinaakpuree op verwarmde borden, afgewisseld met de gepofte pastinaak.

Schep de zuurkool in het midden met daarop de getrancheerde borstfilets (zijn van het karkas gehaald) en een gekonfijt boutje (zijn op het gewricht in tweeën gedeeld).

Sprenkel de saus eromheen en garneer met pastinaakchips.

Wijnadvies: FF Monastrel of Castel del Remei

KARAMELMOUSSE INGEPAKT IN APPEL MET EEN KLETSKOP EN KANEELSAUS

Appelverpakking

8		appels (Elstar)
500	gr	suiker
5	dl	water
1		citroen
50	gr	boter

Karamelmousse

40	gr	poedersuiker
75	gr	eierdooiers
250	gr	suiker
7½	dl	slagroom
5		gelatineblaadjes

Garnering

12	bl	munt
----	----	------

Kaneelsaus

5	dl	rode wijn
2		kaneelstokjes
60	gr	suiker
1		vanillestokje
2		laurierblaadjes

Klets koppen

130	gr	bloem
250	gr	witte basterdsuiker
6	gr	kaneel
40	gr	gemalen amandelen
100	gr	zachte boter
50	gr	sinaasappelsap zout

- **Klets koppen:**

Meng de bloem, basterdsuiker, kaneel, snufje zout en gemalen amandelen goed door elkaar en meng hierna de zachte boter er doorheen.

Voeg de sinaasappelsap toe en meng dit alles goed door elkaar. Maak kleine hoopjes deeg op bakpapier en bak de klets koppen 5 minuten op 180 °C en daarna nog 8 minuten op 150 °C in de oven

- **Kaneelsaus:**

Doe alle ingrediënten in een pan en laat dit vervolgens zachtjes inkoken tot ongeveer een kwart.

Laat de saus afkoelen en zet weg tot gebruik.

- **Appelverpakking:**

Los de suiker in het water op , samen met het sap van de citroen. Schil intussen de appels en verwijder de klokhuizen.

Halveer de appels, snijd in plakjes en blancheer deze ongeveer 2 minuten in het suikerwater.

Laat de appels uitlekken in een vergiet.

Vet 12 ramequinbakjes in met wat boter en bekleed deze vervolgens met de appelplakjes.

- **Karamelmousse:**

Verwarm 2½ deciliter slagroom.

Week de gelatine in koud water.

Karameliseer de 250 gram suiker samen met het water in een pan met dikke bodem.

Wanneer de substantie een goudbruine kleur heeft gekregen de pan van het vuur halen.

Voeg vervolgens de karamel onder goed roeren langzaam toe aan de verwarmde slagroom.

Blijven roeren tot de karamel goed in de slagroom is opgelost. **Dit vereist geduld!**

Klop de eidooiers met de poedersuiker ruban en voeg dit vervolgens aan het karamelmengsel toe. Knijp de gelatineblaadjes uit en los deze in het karamelmengsel op.

Zet het mengsel vervolgens koel weg tot het "lobbig" begint te worden.

Klop ondertussen de resterende slagroom lobbig en spatel deze door het karamelmengsel.

Giet de karamelmousse vervolgens in de met appel beklede ramequinbakjes en laat deze in de koeling opstijven.

- **Afwerking en presentatie:**

Stort de vulling van de ramequinbakjes op een bord en nappeer hier wat kaneelsaus omheen.

Leg een klets kop schuin tegen het appelpakketje en garneer met een blaadje munt.