

MENU JANUARI 2010

>0<

JAKOBSVRUCHTEN EN ZALM MET KROPSLA EN
HONINGLIMOENSAUS

**

KROKANTE ROGVLEUGEL MET SMELTENDE GANZENLEVER EN
RODE KOOL

**

SPIESJES VAN DUIF EN DRUIF MET CANNELONI VAN JONGE
SAVOOI KOOL GEVULD MET WITTE KOOL, SAUSJE VAN PORT EN
PUREE VAN ZOETE AARDAPPEL

**

PRELUDE TOT HET DESSERT

**

KROKANTE MILLEFEUILLE MET KOKOSNOOT, CHOCOLADE IJS EN
ABRIKOZEN

JAKOBSVRUCHTEN EN ZALM MET KROPSLA EN HONINGLIMOENSAUS

Ingrediënten:

_12	st	Jakobsvruchten	600	gram	zalmfilet
1	krop	sla			
100	gram	boter			
2	dl	visfumet	1	st	limoen
2	dl	witte wijn	6	el	acaciahoning
2	st	sjalotten	4	el	ciderazijn
		olijfolie			olijfolie
½	el	bonenkruid			peper en zout
2	el	bieslook			
		peper en zout	1	bosje	dille

Bereiding:

Snijd de Jakobsvruchten in dunne plakjes (4 mm) en de zalm in brunoise (4 x 4 mm), kruiden met peper en zout.

Hak de sjalotten fijn en stooft ze in een beetje olijfolie tot ze glazig zijn.

Voeg dan de witte wijn en de visfumet toe.

Breng aan de kook en laat zachtjes inkoken tot de helft.

Pureer met de Bamix , zeef het mengsel en breng op smaak met peper en zout.

Voeg vlak voor het uitserveren de gehakte bieslook en de blaadjes van het bonenkruid toe.

Haal de nog warme bereiding van het vuur doe in een schaal en meng daarna de rauwe zalm er doorheen.

Meng honing, olijfolie en ciderazijn met de Bamix tot een saus en voeg dan naar smaak het sap van de limoen toe (niet te weinig want door de zuren garen de coquilles, als het te zuur is kan er altijd nog wat honing bij) .

Breng op smaak met peper en zout.

Verwarm de saus lichtjes.

Maak de sla schoon en stooft de bladeren in boter en kruid met peper en zout.

Presentatie:

Verdeel de brunoise van zalm over 12 ringen van 8 cm Ø.

Zet hierop een ring van 5 cm Ø en leg hierin de plakjes Jakobsvruchten.

Lepel er wat limoensaus over zodat ze kunnen marineren.

Leg bovenop de Jakobsvruchten een beetje gestoofde kropsla.

Versier met een takje dille.

N.B.

Het is de bedoeling dat de beide sauzen door elkaar lopen.

Wijnadvies: Croix Ronde

KROKANTE ROGVLEUGEL MET
SMELTENDE GANZENLEVER EN CARPACCIO VAN RODE BIET

Carpaccio van biet

500 gr	rode biet	1200 gr	rog rogvleugel
150 gr	gerookt spek	200 gr	rauwe ganzenlever
2 st	lente-uitjes		
1 dl	balsamico	2	bakjes enokipaddestoelen
1/2 dl	hazelnootolie	2	bakjes alfalfa

· **Carpaccio van rode biet:**

Schil de rode biet en snijd de bieten in zo dun mogelijke plakjes.
Leg de plakjes biet in een mooie rozet als carpaccio op de borden.
Kruid met peper en zout.
Maak een dressing van hazelnootolie en balsamico en druppel deze over de carpaccio.

· **Vorbereitung garnering:**

Het spek in zeer fijne brunoise snijden en uitbakken.
De lente-ui in zo fijn mogelijke ringetjes snijden.
De enoki-paddestoelen los snijden en zeer kort aanbakken in een licht ingevette pan, daarna onmiddellijk uit de pan halen en op keukenpapier leggen.
De alfalfa wassen en goed uit laten lekken.

· **Rog:**

De ganzenlever in twaalf plakjes verdelen.
De rogvleugel als volgt fileren: haal een mes langs de dikke kraakbeengraat aan de rand van de filet, snijd vervolgens met het mes horizontaal, de filets los van de baleinen.
De vliezen niet verwijderen want dan valt de rogvleugel uit elkaar!
De filets kruiden met peper en zout.

· **Vlak voor het uitserveren:**

Een pan met anti-aanbaklaag goed heet laten worden, een nootje boter laten smelten en een scheutje olie toevoegen.

De rogfilets op de graatzijde in de pan leggen en zeer krokant laten bakken.

Vlak voor hij gaar is de filets omdraaien en bedekken met de plakjes ganzenlever.

De pan met de vis en de lever in een oven zetten van 150 graden gedurende 3 minuten.

· **Presentatie:**

Midden op het bord op de carpaccio van biet een pluk alfalfa leggen en daarop de rogvleugel met de ganzenlever, strooi wat peper uit de molen en wat zeezout op de ganzenlever en garneer de carpaccio met kruimeltjes spek, enoki-paddestoelletjes en ringetjes lente-ui.

· Wijnadvies: Sauvignon Michel Torino

SPIESJES VAN DUIF EN DRUIF MET CANNELONI VAN JONGE
SAVOOI KOOL GEVULD MET WITTE KOOL, SAUSJE VAN PORT EN
PUREE VAN ZOETE AARDAPPEL

Canneloni

12	bl.	savooi kool
600	gram	witte kool
2	dl	room
1	el	mosterdzaadjes
2	tl	kerriepoeder
3	el	gembersiroop
1	el	maïzena

Druif

36		witte druiven
2	dl	witte wijn (zoet)

Zoete aardappel

600	gram	zoete aardappel
-----	------	-----------------

Duif

9	st	duiven
<u>sous</u>		
3	dl	rode port
300	gram	soepgroenten
1	dl	rode wijn
200	gr	boter
1	L	gevogelte bouillon kruidenboeket

*tijm
laurier
peterselie*

Sesamkoekjes

3	vel	filodeeg eiwitten witte sesamzaadjes zwarte sesamzaadjes
---	-----	--

Duif

Snijd de filets van de karkassen. Ontvlies de filets. Vacuümmeer de filets en gaar ze 6 minuten in water van 65° C. (*gebruik hiervoor de inductieplaat*) . Leg weg tot vlak voor het uitserveren.

Bak de karkassen en de pootjes in wat olie of boter aan.
Voeg de soepgroenten toe en laat even meebakken.
Blus af met de rode wijn en voeg de bouillon en het kruidenboeket toe.
Laat dit een uur op een laag vuur met het deksel op de pan trekken.
Zeef het geheel en vang de bouillon op. Laat de bouillon inkoken tot de helft.
Voeg de port toe en kook opnieuw in tot de helft.
Breng op smaak peper en zout en monteer af met de koude boter

Canneloni

Snijd de witte kool fijn. Plet de mosterdzaadjes. Stof de witte kool gaar in een mengsel van de room, kerriepoeder, gembersiroop en de geplette mosterdzaadjes, maak op smaak met peper en zout. Giet de kool af door een vergiet en vang het resterende roommengsel op. Verwarm het roommengsel en bind dit met wat in koud water opgeloste maïzena. Meng hier de witte kool door en laat afkoelen.

Verwijder de buitenste (dikke) bladeren van de savooi kool. Deze bladeren worden niet meer gebruikt. Haal vervolgens de wat dunnere (malsere) bladeren in zijn geheel van de savooi kool. Snijd de harde nerven hier uit. Kook de hele koolbladeren in gezouten water gedurende 8 minuten of tot ze gaar zijn. Koel de koolbladeren in ijswater.

Droog de koolbladeren goed af en leg ze met buitenkant aan de onderzijde op aluminiumfolie op een zodanige wijze dat het een rechthoek wordt van ongeveer 40 bij 25 centimeter. Leg vervolgens langs de lange zijde van de rechthoek een streep van het witte kool mengsel. Zorg ervoor dat dit een zodanige hoeveelheid is dat het geheel opgerold kan worden tot een rol met een doorsnede van ongeveer 4 centimeter. Rol het geheel strak op (zoals een sushi rol) en leg deze in de koeling of in de vriezer. Herhaal dit nogmaals zo dat er twee rollen zijn.

Sesamkoekjes

Snijd van het filodeeg 12 velletjes.
Bestrijk ze met eiwitten en bestrooi met witte en zwarte sesamzaadjes.
Bak ze in een oven van 180° C. krokant

Zoete aardappel

Schil de aardappels en kook ze gaar in gezouten water.
Maak er een puree van met boter en peper en zout.

Druiven

Was de druiven en kook ze gedurende 10 minuten in de (zoete) witte wijn. Laat afkoelen. Steek vervolgens drie druiven op één spiesje.

Afwerking

Verwarm de stoomoven voor op de regenerereer stand op een temperatuur van 125° C Haal de savooi kool rollen uit de koeling of de vriezer en snijd deze in rolletjes met een lengte van ongeveer 6 centimeter. Zorg ervoor

dat één zijde onder een hoek van 45 graden wordt gesneden. Plaats de rolletjes rechtop staand in de stoomoven gedurende ongeveer 5 à 10 minuten tot ze goed warm zijn.

Verwarm de zoete aardappel puree en doe deze in een spuitzak

Haal de duivenfilets uit de vacuümzakken en halveer deze in de lengte. Kruid met zout en peper. Bak ze kort aan beide zijden aan in wat boter en steek ze op een spiesje. (*één spiesje met twee halve filets en één spiesje met één halve filet*),

Presentatie

Spuut een torentje zoete aardappel puree op een warm bord. Leg op het bord in de vorm van een waaier;

- één spiesje met twee halve duiven filets;
- één spiesje met één halve duiven filet en
- één druivenspiesje.

Plaats hiernaast of hertussen een rechtopstaande canneloni van savooi kool en een sesamkoekje. Nappeer met wat saus.

Wijnadvies:

PRELUDE TOT HET DESSERT

Ingrediënten:

Flensjes

375 gram bloem
3 st eieren
3 st eigelen
150 gram gesmolten boter
60 gram suiker
acacia-honing
olie om te bakken
7 ½ dl melk

Saus

2 dl room
50% opgeklopt
jenever 1)
2 st eigelen
30 gram poedersuiker
0,5 dl Cointreau 1)
kandijsuiker

Bereiding

De ingrediënten voor de flensjes tot een dik vloeibaar beslag roeren.

Flensjes ter grootte van 12-15 cm Ø bakken 2)

De flensjes met honing bestrijken, dubbel vouwen en met een beetje suiker bestrooien.

Afgedekt in de warmhoudkast plaatsen.

Saus

Alle ingrediënten tot een saus mengen.

Presentatie:

Twee flensjes op een warm bord leggen en napperen met de saus.

Bestrooien met kandijsuiker.

Kort onder de grill bruin laten worden.

1) 1 borrelglasje = 0,2 dl

2) flensjes moeten heel dun worden gebakken

KROKANTE MILLEFEUILLE MET KOKOSNOOT, CHOCOLADE IJS EN ABRIKOZEN

Gelei van kokosnoot

8 st gelatineblaadjes
1 dl Malibu
1 ltr kokosmelk
100 gram suiker

½ kg abrikozen
munt
abrikozensiroop
poedersuiker

Millefeuille

3 vel filodeeg
eiwit
poedersuiker

Chocolade ijs

zie standaard recept voor ijs
500 gram fondant
chocolade

Presentatie:

Steek met een langwerpige uitsteekvorm een stukje uit de kokosgelei en leg het centraal op een koud bord.

Leg er een paar stukjes abrikoos op en dek af met een stuk millefeuille.

Plaats hierop twee kleine bolletjes ijs en dek af met een stukje millefeuille.

Leg hierop nog een paar stukjes abrikoos en een takje munt.

Decoreer het bord met een beetje abrikozensiroop en poedersuiker

Gelei van kokosnoot

De Malibu likeur samen met de suiker opwarmen en de geweekte gelatineblaadjes er in oplossen.

De kokosmelk toevoegen en alles goed mengen.

Leg op een bakblik en vel bakpapier en giet het mengsel er op. Het is de bedoeling om een laagje te krijgen van 3 à 4 mm dikte.

Chocolade ijs

Maak het ijs volgens algemeen recept. Voeg aan het begin reeds de chocolade toe.

Millefeuille

Leg het filodeeg op de werktafel en smeer het in met eiwit en bestrooi het met poedersuiker. Vouw het per vel dicht en leg op een siliconenmatje.

Bak krokant in de oven op 160° C.

Abrikozen

De abrikozen ontdoen van de pitten en in kleine stukjes snijden.

Samen met een beetje suiker half gaar stoven zodat er nog hele stukjes fruit overblijven.