

MAART 2010

(Italiaans menu)

0*><*0

SLAKJES MET GORGONZOLA-SAMBUCADPI
EN POMPOENFLAN
(sauvignon Alte Adige)

<>

TAARTJE VAN RICOTTA EN COURGETTES MET RUCOLAPESTO
(Pouilly Fumé)

<>

RISOTTO MET EEND, MUNT EN BOSPADDENSTOELEN
(Valpolicella Torre del Falasco)

<>

KALFSLENDE OP ZIJN ITALIAANS MET MARSALASAUUS
(Valpolicella Torre del Falasco)

<>

PARFAIT VAN GECONFIJTE VENKEL MET SINAASAPPELSAUUS

SLAKJES MET GORGONZOLA-SAMBUCADIP
EN POMPOENFLAN

		pompoenflan			gorgonzola-sambucadip
350	gr	pompoen	200	gr	pancetta
4	dl	droge witte wijn	4	st	knoflooktenen
2	st	laurierblad	2	st	sjalotjes
2	st	knoflooktenen	1	dl	sambuca
1/4	st	rode peper	200	gr	gorgonzola
kruiden		kurkuma,pezo, Kerrie Madras	1	dl	room
12	st	eieren	1/2	bosje	bladpeterselie
2	dl	room	60	gr	gesch. Amandelen
		slakjes	4	sn	casinobrood
36	st	slakjes			
2,5	dl	kalfsfond			

· **Pompoenflan:**

Pompoen: snijd de pompoen in kleine blokjes en snipper de sjalot en knoflook fijn. Snijd de peper, zonder de zaadlijsten, zo fijn mogelijk. Bak de blokjes pompoen samen met de gesnipperde sjalot en de rode peper even aan in olijfolie. Voeg bij getemperd vuur de knoflook toe. Blus vervolgens af met de witte wijn en voeg de laurier toe. Laat het geheel stoven op een laag vuur tot de pompoen gaar is en de wijn bijna is ingekookt. Verwijder het laurierblad en pureer het mengsel in een blender en zeef de massa door een puntzeef. Eieren: snijd voorzichtig het kapje van de eieren af door met een licht gekarteld mes zagende bewegingen te maken. Klop 8 eieren los in de keukenmachine / voeg de room toe. Spoel de 12 onthoofde eieren goed schoon.

Flan: verwarm de pompoenpuree tot bijna kookpunt. Voeg op laag vuur in gedeelten het room/eimengsel toe aan de pompoen. Blijf voortdurend roeren en laat de temperatuur niet oplopen boven 70 graden. Breng de flan op smaak op smaak met de kruiden.

· **Gorgonzola-sambucadip:**

Hak de pancetta fijn, hak de sjalot en de knoflook fijn. Bak de pancetta, de knoflook en de sjalot even op in olijfolie op een hoog vuur. Blus het mengsel af met de sambuca. Voeg de gorgonzola en de room toe. Breng dit mengsel al roerend op een laag vuur aan de kook. Roer tot de kaas gesmolten is en de saus dik en lobbijg is. Rooster de amandelen in een tefalpan en hak de peterselie fijn. Schep de saus kort voor het opdienen om met de amandelen en de bladpeterselie. Breng op smaak met peper en zout.

· **Slakjes:**

Doe de slakjes in een pannetje met kalfsfond en warm ze op. Steek de slakjes per 3 aan een cocktailprikker. Leg op iedere slak zout.

· **Crostini:**

Snijd de korstjes van het casinobrood en rooster de korstloze sneden onder de grill, snijd van elke boterham in 3 strakke reepjes.

· **Afwerking:**

Warm de gorgonzola-sambucadip op en verdeel over 12 amuseglaasjes. Warm de slakjes-op-prikker nog even op in de saus. Leg op ieder glaasje een prikker met slakjes. Zet een eierdopje met lauwe pompoenflan ernaast. Garneer met een reepje crostini en twee sprietjes bieslook

Wijnadvies: Sauvignon Alte Adige

TAARTJE VAN RICOTTA EN COURGETTES MET RUCOLAPESTO

Ingrediënten:

600	gram	verse ricotta	250	gram	verse rucola
300	gram	courgette			fijngesneden
3	tl	boter	90	gram	pijnboompitten
6	st	eieren			olijfolie
180	gram	parmigiano reggiano			
		zout			

Bereiding:

Laat de ricotta uitlekken.

Snijd de courgette in zeer dunne plakjes.

Verhit de boter en bak de courgetteplakjes kort.

Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Doe de uitgelekte ricotta, 3 eidooiers, de courgetteschijfjes en de helft van de parmigiano in een kom.

Meng voorzichtig en voeg een snufje zout toe indien nodig.

Klop 6 eiwitten stijf. Voeg de eiwitten toe aan het ricottamengsel.

Doe het mengsel in 12 timbaaltjes en bak het mengsel 20 minuten au bain-marie in een voorverwarmde oven van 180° C. Laat afkoelen.

Rucolapesto

Doe de fijngesneden rucola samen met de pijnboompitten en de rest van de parmigiano in een kom.

Mix alles en voeg zoveel olijfolie toe tot je een mooie gladde saus hebt.

Laat rusten in de koelkast tot gebruik.

Presentatie:

Stort de taartjes en snijd er vingerdikke plakken van.

Leg de plakjes op een bord en garneer met rucolapesto.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

RISOTTO MET EEND, MUNT EN BOSPADDENSTOELEN

6		filets de canettes	Saus:
2	liter	kippenbouillon	Bouquet(ui,wortel,
50	gr	boter	selderij,tijm,peterselie)
50	gr	parmezaanse kaas	4 dl kalfsbouillon
50	gr	sjalot	½ dl room
400	gr	arboriorijst	
2	dl	witte wijn	
1	el	fijngesneden muntblaadjes	
2	el	olijfolie	
250	gr	porcini (of shii-take)	
2	tn	knoflook	

Risotto

Breng de bouillon in een pan tegen de kook aan en houd warm op een laag vuur.

Verhit 50 gr boter in een pan met dikke bodem.

Fruit de fijngesnipperde sjalot op een zacht vuur zonder ze te laten kleuren.

Voeg de rijst toe en roer een houten lepel tot de korrels met een glanzend laagjes boter bedekt zijn.

Draai het vuur iets hoger en voeg de wijn toe.

Wacht tot de wijn is verdampt , roer regelmatig tegen aankoeken.

Voeg wat bouillon toe en laat verdampen.

Herhaal dat regelmatig tot de rijst gaar is. (ca 17 min)

Risotto moet altijd zo vers mogelijk worden opgediend anders wordt het een plakkerige massa.

Eendenborst

Verhit ondertussen een scheut olijfolie in een koekenpan en braad de eendenborsten ca 8 minuten op de (ingesneden) velkant en 3 minuten op de andere kant.

Zet ze even in een lauwe oven of in de bordenwarmkast (max 75°C).

Paddenstoelen

Verhit wat olijfolie in een koekenpan en roerbak de in kwarten gesneden paddenstoelen met knoflook 2 à 3 minuten.

Laat ze afkoelen en snij ze fijn.

Saus

Snij de bouquet fijn en laat het 5 minuten smoren in een klont boter. Voeg de bouillon toe en laat inkoken. Zeef de saus, bind ze met witte roux korrels en voeg de room toe.

Warm de risotto, indien nodig, op in een magnetron schaal en schep de fijngesneden paddestoelen, de fijngesneden muntblaadjes en de parmezaanse kaas erdoor..

Presentatie

Snijd de eendenborsten in dunne plakken schuin door.

Verdeel de risotto in grote ringen over de voorverwarmde platte borden en schik de tranches eendenborst erop.

Schep de saus ernaast..

Wijnadvies: Valpolicella Torre del Falasco

KALFLENDE OP ZIJN ITALIAANS MET MARSALASAUS

1500	gr	Kalfslende aan een stuk	1	li	kalfsfond
200	gr	parmaham	2	st	sjalotten
750	gr	Belgische spinazie	2	te	knoflook
6	st	eieren	3,5	dl	marsala

Tagliatelle

Zie algemeen recept

1/4 bos salie

Kalfslende

Snijd de lende overdwers in maar snijd de lende niet volledig doormidden.

Klap het vlees open en sla het wat plat tussen huishoudfolie.

Was de spinazie goed schoon en verwijder de grove stelen, blancheer de spinazie kort in water dat tegen de kook aan is. Giet de spinazie af en knijp goed uit.

Kook de eieren ca, 6 minuten (harde eieren).

Kruid het vlees met peper en zout en spreid de goed uitgeknepen spinazie uit op het vlees. Laat de onder en bovenrand vrij. Hak de eieren in grove stukken en verdeel dit over de spinazie. Beleg dit geheel met plakken parmaham. Rol het geheel op tot een rollade en bind in vorm met bindtouw.

Braad het vlees in een braadpan mooi rondom bruin en plaats het vlees met het braadvocht in een ovenschaal. Plaats het vlees in een oven van 180 graden totdat het vlees een kerntemperatuur van 62 graden heeft bereikt.

Laat het voor het uitserveren 10 minuten rusten.

Marsalasaus

Snipper de sjalotjes en snijd de knoflook fijn, zet beiden even aan in wat olijfolie en blus af met de marsalawijn. Voeg de kalfsfond toe en laat tot ca. 1/3 inkoken. Monteer de saus eventueel met wat koude boter.

Tagliatelle

Maak een pastadeeg volgens algemeen recept.

Voeg op het laatst fijngehakte salie toe.

Laat in de koelkast afgedekt rusten tot gebruik.

Rol het deeg dun uit met behulp van de pastamachine en snijd er repen van plm. 5 mm breedte van. Laat drogen.

Kook de tagliatelle in 4 minuten gaar in kokend water met zout.

Presentatie

Draai met een vork een hoopje van de tagliatelle. Leg op een warm bord het hoopje tagliatelle, leg een schijf rollade tegen aan, nappeer de saus rondom. Garneer met een blaadje salie.

Wijnadvies: Valpolicella Torre del Falasco

PARFAIT VAN GECONFIJTE VENKEL MET SINAASAPPELSAUS

gekonfijte venkel				parfait			
2	st	venkel	1	dl	water		
3	dl	water + schep suiker	200	gr	suiker		
1	tl	venkelzaad	1	tl	venkelzaad		
2	st	steranijs	1	st	steranijs		
1	st	vanillestokje	11	st	eidooiers		
			6	bl	gelatine		
			6	dl	room		
1		borrelglasje water	75	gr	groene sukade		
360	gr	suiker	1	st	sinaasappel		
2	eetl.	glucosesiroop	100	gr	suiker		
6	st	eiwitten (dooiers bewaren voor de parfait)	3	st	sinaasappelsaus sinaasappels		
		wat groen van de venkel	100	gr	suiker		
			1	dl	grand marnier		

· Venkel:

Snijd de venkel in fijne reepjes.
 Breng het water aan de kook met de schep-suiker.
 Voeg als de suiker is opgelost de overige ingrediënten toe.
 Draai de vlam laag en laat het mengsel trekken tot de venkel gaar is.

· Parfait:

Haal met een zesteur smalle reepjes van de goed schoongeborstelde sinaasappel en zet ze op in 1 dl water met 100 gram suiker.
 Laat de sinaasappelschil konfijten in de suikersiroop.
 Hak de sukade fijn.
 Week de gelatine in een bakje water.
 Breng het water aan de kook met de suiker, venkelzaad en steranijs.
 Laat dit 5 minuten zachtjes trekken.
 Zeef dit mengsel en verwarm dit tot 92 °C.
 Klop de dooiers luchtig met de warme siroop.
 Voeg de blaadjes uitgeknepen gelatine toe en los ze op in de warme massa.
 Laat afkoelen in de koelkast.
 Klop de room luchtig op en meng dit met het gelatine-ei mengsel.

Voeg de fijngehakte sukade en de gekonfijte sinaasappelschil toe en 100 gram van de gekonfijte venkel.

Doe het mengsel in 12 ringen die met plasticfolie aan de onderkant gesloten zijn.

Zet de vormpjes zo lang mogelijk in de vriezer om de parfait te laten opstijven.

· Sinaasappelsaus:

Boen 2 sinaasappels goed schoon en rasp de schil.

Pers de overige sinaasappels inclusief de sinaasappel die over is van de parfait uit.

Zet op in een pannetje met de suiker en de grand marnier en laat dit mengsel inkoken tot ca. een derde.

· Italiaans schuim:

Doe het water met de suiker en glucosesiroop in een pannetje en verwarm het mengsel tot 97 °C, net tegen de kook (net roeren want dan ontstaan er kristallen).

Klop in de machine de eiwitten stijf, schenk dan de suikerstroop er bij . Blijf kloppen tot het mengsel handwarm is.

Doe de massa over in een spuitzak en bewaar deze tot gebruik in de koelkast.

· Afwerking:

Spuit een cirkel van Italiaans schuim op de borden, maak de cirkel iets groter dan de ring waarin de parfait is opgesteven.

Kleur het schuim met een kleine gasbrander.

Los de parfaits en leg ze in de cirkel.

Leg wat gekonfijte venkel op de parfaits.

Lepel de sinaasappelsaus rondom en garneer met wat venkel groen.