

OKTOBER 2010

:}):

MOSSELEN MET EEN SABAYON VAN VADOUVAN

-*-

HOLLANDSE NIEUWE MET SALADE VAN ZEEKRAAL EN TARTAAR VAN
GEROOKTE RODE BIET

-*-

SCHUIMIGE LANGOUSTINESOEP

-*-

KROKANT GEBAKKEN GRIETFILET MET DOOIERZWAM,
GESAFRANEERDE RISOTTO, EMULSIE VAN SCHAALDIERENJUS

-*-

TRIO VAN BRAMEN MET GEBAKKEN PERZIK

AMUSE VAN MOSSELEN MET EEN SABAYON VAN VADOUVAN

36	st	mosselen goudmerk	3	sn	zuurdesembrood
1/4	st	prei	2	st	Sabayon: eidooiers
½	stang	bleek selderie	1	st	ei
1	takjes	tijm	2	cl	Sherry-azijn
			3/4	dl	zonnebloemolie
1	bakje	waterkers	½	dl	Vadouvanolie
1	bakje	rode bietenscheuten	½	dl	olijfolie

Sabayon:

Meng de drie oliesoorten.

Klop eidooiers, eieren en sherryazijn te samen op.

Voeg eerst druppelsgewijs de olie toe en vervolgens in een dun straaltje totdat een homogene massa ontstaat.

Giet de sabayon in een sifon (met een inhoud van ½ liter) en draai er één patroon op.

Goed schudden en koud zetten..

Croutons:

snijd de korstjes van het brood en snijd vervolgens tot kleine vierkantjes.

Bak de croutons krokant in wat olijfolie.

Mosselen:

Snij de groente in kleine stukjes.

Verhit wat olie in een wokpan.

Voeg een handjevol van de gemengde groente toe en fruit even aan.

Voeg de mosselen toe en witte wijn toe.

Draai er wat peper uit de molen overheen

Laat ze warm worden net zo lang tot ze allemaal open zijn (schud regelmatig om).

Verwijder de bovenste schelpheft.

Doe dit kort voor het uitserveren.

Presentatie:

Leg drie plukjes bietenscheuten in een diagonale lijn op een vierkant bord.

Leg hierop de halve mosselschelpen met daarin een mossel.

Schud de sifon en spuit wat sabayon over de mosselen en bestrooi met wat croutons.

Bestrooi met wat waterkers blaadjes.

Wijnadvies: Croix Belle

HOLLANDSE NIEUWE MET SALADE VAN ZEEKRAAL EN TARTAAR VAN GEROOKTE RODE BIET

Ingrediënten

12	st	nieuwe haringen	3	st	sjalotten
300	gr	zeekraal			olijfolie extra vergine
5	st	gekookte rode bieten			
1 ½	st	rauwe rode bieten	16	st	aardappelen (opperdoezer ronde)
1 ½	st	Granny Smith, geschild			oude balsamico azijn
6	eetl.	gehakte peterselie	6	eetl.	Mayonaise gele blaadjes van frisee sla Sisho purper

Gerookte biet.

Snij de gekookte rode bieten in vieren en rook ze ongeveer 20 minuten met rookmot in een rooventje.

Schil de rauwe bieten en hak ze fijn in de keukenmachine.

Voeg de gerookte biet en de geraspte granny smith toe en draai kort tot tartaar.

Breng op smaak met balsamico azijn, peper en zout.

Zeekraal.

Blancheer de zeekraal kort en spoel ze met koud water.

Snij ze in grove stukken en vermeng met de fijngesnipperde sjalotten en wat olijfolie.

Kruid met peper (**geen zout**).

Aardappelsalade

Schil de aardappelen, snij ze in brunoise en blancheer ze beetgaar in gezouten water.

Vermeng met de mayonaise en de gehakte peterselie en breng op smaak met peper en zout.

Haring.

Maak de haringen schoon en snij ze in gelijke rechthoekige stukken.

Presentatie

Schik de bietentartaar in een rechthoekige vorm op het bord en bedek hem met de aardappelsalade.

Leg hierop wat zeekraal en eindig met de haring.

Werk af met balsamico azijn, friseeblaadjes en sisho purper

Wijnadvies: Sancerre

SCHUIMIGE LANGOUSTINESOEP

24	st	langoustines	5	cl	cognac
1	st	prei	2	dl	witte port
		soep	1	st	laurierblaadje
1	st	prei	3	takjes	tijm
1	st	wortel	1	el	tomatenpuree
1	te	knoflook	2	takjes	basilicum
250	gr	tomaten	6	dl	room
150	gr	knolselderij	2	li	schaaldierenfond
2	st	sjalotjes			garnering
			1/4	bos	platte peterselie
			1/4	bos	kervel
			1	st	tomaat

Langoustines:

Pel de langoustines, bewaar de schalen.

Verwijder het darmkanaal en snijd de langoustines tot een fijne tartaar.

Breng op smaak met peper en zout.

Prei:

Snijd de prei in linten, blancheer die en spoel ze af onder de koude kraan, splits de preilinten in twee helften.

Leg een preilint in een kleine ringsteker(doorsnede ca 3 cm.) en vul vervolgens op met langoustinetartaar.

Maak zo twaalf tartaartjes.

Soep:

Stamp de schalen van de langoustines fijn en fruit ze aan in olijfolie met de groenten, kruiden en tomatenpuree.

Blus af met cognac en witte port.

Snijd de tomaten in stukken en verwijder de harde kern.

Voeg ze toe evenals de schaaldierenfumet en de basilicum. Voeg de room toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat zo lang mogelijk trekken tegen het kookpunt aan. Passeer door een fijne zeef.

Presentatie:

Plisseer de tomaat, verwijder de zaadlijsten en zaden en snijd het vruchtvlies in zeer fijne brunoise.

Klop de soep met een staafmixer mooi schuimig en breng op smaak met peper en zout.

Verwarm de tartaartjes 4 minuten in de oven op 150 graden. Garneer het tartaartje met zeer kleine blokjes tomaat en een takje peterselie.

Plaats de tartaartjes in het midden van een diep bord en schep de romige soep er omheen.

Garneer de soep met plukjes kervel.

KROKANT GEBAKKEN GRIETFILET MET DOOIERZWAM, GESAFRANEERDE RISOTTO, EMULSIE VAN SCHAALDIERENJUS

Ingrediënten

Risotto

300	gram	Arborio rijst
7 ½	dl	kippenbouillon
2	dl	witte wijn
		enkele saffraandraadjes
3	st	tomaten
3	dl	room
60	gram	ui
		Olijfolie
10	st	zwarte olijven (ontpit)
12	st	grietfilets
450	gr	dooierzwammen
		peper en zout
		arachide olie
		bieslook
		boter

Risotto

Snipper de ui en stoof deze aan in olijfolie.

Voeg de rijst en de saffraan toe, bevochtig met de kippenbouillon en de witte wijn en zet een deksel op de pan.

Gaar 20 minuten in de oven op 150° C.

Haal uit de oven en roer er de room, de gehakte olijven en de schoongemaakte en in blokjes gesneden tomaten door.

Breng op smaak met peper en zout.

Emulsie van schaaldieren

300	gram	ui
2	st	bleekselderij
3	t.	knoflook
		tijm, laurier
600	gr.	schaaldieren (bijv. mosselen of langoustines)
120	gram	tomatenpuree
30	gram	bloem
3	dl	witte wijn
4	dl	water
		Armagnac
18	gr.	Sojalecithine

Emulsie van schaaldieren

Maak de groenten schoon en snijd ze klein.

Stoof de ui, selderij, knoflook, tijm en laurier aan in olijfolie.

Voeg de schaaldieren erbij en bak ze even.

Meng er de tomatenpuree en de bloem door.

Laat het wat verder sudderen en voeg de witte wijn en het water toe.

Laat een uurtje pruttelen en zeef.

Breng op smaak met armagnac, peper en zout.

Voeg voorzichtig de sojalecithine toe en schuim op met de staafmixer.

Lecithine is een bindmiddel op basis van eigeel. Klop dus eerst 2 eierdooiers los en voeg een beetje sojasaus toe.

Griet.

Kruid de grietfilets met peper en zout en bak ze op de velkant in warme arachideolie in een pan met antiaanbakbodem.

Stoof de gereinigde dooierzwammen aan in wat hete boter en breng op smaak met bieslook, peper en zout.

Presentatie

Leg enkele dooierzwammen op een groot warm bord en leg daarop een grietfilet.

Lepel er wat emulsie over.

Leg er een schep risotto naast.

Wijnadvies:

KWARTET VAN BRAMEN MET GEBAKKEN PERZIK

950	gr	verse bramen			
3		perziken (in de wintermaanden uit blik)			
		roomboter	Gelei:		
		suiker	6,5	bl	gelatine
			2	dl	bramenjus
Roomijs:		volgens recept	75	gr	suiker
Klets koppen					
			Sorbet:		
Saus:			3	dl	bramenuree
1	dl	bramenpuree	200	gr	suiker
100	gr	suiker	2	el	glucose- siroop
1	el	aceto balsamico			
		eventeel wat water	2	dl	water
Garnering:					
100	gr	rode bessen			
10	gr	bosbessen			
		mint			

Bramenjus

Pureer de bramen en zeef de massa.

Voor de jus (voor de gelei) een gedeelte van de bramenpuree door een doek zeven voldoende voor 2 dl heldere bramenjus.

Gebakken perzik

(Indien vers)

Haal het vel van de perzik, snijd in vieren en verwijder de pit.

Bak de stukken fruit aan in roomboter.

Haal de perzikken uit de pan.

Doe de suiker in de pan en laat licht karamelliseren en doe de stukken perzik kort terug door de caramel, haal uit de pan en laat het laagje hard worden.

(indien uit blik)

Snij de perziken in kwarten.

Bak de stukken fruit even aan in roomboter.

Voeg poedersuiker toe en laat even karamelliseren totdat er plaatselijk wat bruine korstjes ontstaan

Klets koppen (volgens algemeen recept):

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 kneed dit alles goed door elkaar.

Maak 12 zeer dunne rolletjes (2 mm doorsnee) Leg deze op het bakblik op bakpapier en bak in een oven van 180°C in 7 minuten, blijf regelmatig kijken, tot ze bruin zijn. Rol de rest van het deeg uit tot een dikte van ong. 2 mm en steek rondjes uit van 8 cm doorsnee en bak ook deze in een oven van 180°C in 7 minuten.

Haal uit de oven en vorm ze snel over een vormpje tot bakjes.

Bramensaus

Kook alle ingrediënten in tot een stroperige massa.

Bramenijs

Draai ijs volgens het algemeen recept maar voeg daar eerst 2 dl gezeefde bramenpuree aan toe.

Bramengelei.

Week voor de gelei de gelatineblaadjes in koud water.

Breng de jus met de suiker aan de kook en los hier de gelatine in op.

Giet de gelei door een zeef en schenk uit in een ondiepe bak tot een dikte van ca 1 cm.

Als de gelei is opgesteven, snijd er rechthoekjes of blokjes van ca 4 x 4 cm

Bramensorbet.

Verhit voor de sorbet de puree, water, suiker en glucose, laat afkoelen en draai op in de sorbetière.

Presentatie

Maak op een rechthoekig bord een streep of een lange druppel van de saus, leg links het bakje met daarop het bramenroomijs in het midden de perzik en rechtsonder het vierkantje gelei met daarop een klein bolletje sorbet. Leg rechtsboven een blaadje mint met daarop een braam en een paar losse bessen. Bestrooi met wat gekruimelde restje kletskep.

