

JANUARI 2011

(1:1)

RAVIOLI MET EEN SAUS VAN SCHAALDIEREN

\*\_\*

ZALM IN EEN KRUIDENJASJE MET KOMKOMMERCULIS

\*\_\*

FAZANT MET SALSA VERDE, MIERIKSWORTEL, VERLOREN BROOD MET  
GEKONFIJTE BOUT

\*\_\*

PARFAIT VAN PRÉSIDENT CHÈVRE FRAIS MET EEN KLETSKOPJE VAN  
GEITENKAAS EN EEN DRESSING VAN ACETO BALSAMICO

\*\_\*

GEKARAMELLISEERDE PEREN-TATIN MET GORGONZOLA-IJS

## RAVIOLI MET EEN BOUILLON VAN SCHAALDIEREN

36	st	langoustines	10	st	Pomodori tomaten
1	st	limoen	2	st	ui
1/4	bosje	peterselie	1/2	bol	knoflook
1/4	bosje	basilicum	2,5	dl	witte wijn
1/4	bosje	dragon	1,5	dl	Pernod
450	gr	Pasta volgens basisreceptuur	2	li	Gevogelte fond
250	gr	Wilde spinazie	2	bl	laurier
1	tube	inktvisinkt			

### **Pasta Tricolore:**

Maak pastadeeg volgens het basisrecept. Verdeel het deeg in drie gelijke delen. Blancheer de van stelen ontdane spinazie. Giet af, spoel koud en knijp de spinazie uit. Pureer de spinazie in een blender of keukenmachine en wrijf de puree door een fijne zeef. Kneed de gezeefde spinazie door een deel van de pasta. Kleur een ander deel zwart met behulp van de inktvis inkt. Draai van elk van de drie delen lasagnevellen (stand 5) . Snij de vellen in stroken van 15 mm. Leg de drie kleuren lasagnestroken om en om langs elkaar met een overlap van telkens 5 mm, totdat een gestreept matje ontstaat ter breedte van de pastamolen. Druk licht aan met een deegroller en draai het dan nogmaals door de molen (stand 6) tot een mooi gestreept lasagnevel (of rol het voorzichtig uit met een deegrol).

### **Langoustines**

Pel de 36 langoustines en verwijder het darmkanaal, bewaar de schalen en de koppen. Verdeel in 3 delen van elk 12 langoustines.

### **Tartaar:**

Snijd twaalf langoustines in kleine stukjes en breng op smaak met olijfolie, limoensap, peper en zout. Bewaar wat limoensap voor de 12 gebakken langoustines.

### **Carpaccio:**

Twaalf langoustines overlans doorsnijden en pletten tussen twee laagjes plasticfolie tot een carpaccio en ze daarna invriezen.

### **Bouillon:**

Plet de koppen en schalen van de langoustines en zet aan in olijfolie. Voeg gesnipperde ui, fijngesneden knoflook en in stukken gesneden pomodori toe, bak goed door.

Blus af met witte wijn en pernod, laat indampen tot twee derde en voeg de gevogeltefond toe, laat verder tot de helft inkoken op een zacht vuur. Zeef de bouillon. Breng op smaak met peper en zout.

### **Ravioli:**

Leg een tricolore lasagnevel op het met bloem bestoven werkblad. Leg hierop 12 hoopjes tartaar. Smeer met een kwast wat water rondom de hoopjes. Leg hierop een tweede vel tricolore lasagne en maak ronde ravioli's met behulp van de raviolisteker.

### **Gebakken langoustines:**

De peterselie, basilicum en dragon fijnhakken. De laatste twaalf van de apart gezette langoustines door de bloem wentelen en bakken in olijfolie, op het laatst wat fijngehakte kruiden toevoegen en op smaak brengen met peper, zout en een paar druppels limoensap.

### **Presentatie:**

Met een ringsteker maantjes steken uit de bevroren carpaccio en deze op een bord leggen (de carpaccio moet stijf bevroren zijn anders lukt dat niet, desnoods bij het opmaken van de borden tussendoor nogmaals kort invriezen).

De ravioli ca. 3 minuten zacht laten meekoken in de bouillon, vervolgens in een (ovaal) amuseglasje leggen en bouillon er bij schenken. Het glas op een bord plaatsen, aan de holle kant van het maantje carpaccio. Aan de andere kant de gebakken langoustine leggen.

Wijnadvies; Rully

## ZALM IN KRUIDENJASJE MET KOMKOMMERCOU LIS

1	kg	zalmfilet
¼	bosje	dille
1	bosje	peterselie
1	bosje	kervel
150	gram	spinazie
	st	komkommers
		Isignyroom
		Sisho paars
		xantana (evt) (bindmiddel)
		Transglutaminase
		Toast

### Bereiding

Zalm goed van de graten ontdoen, vel afhaken en ook de grijze vetlaag verwijderen (voorzichtig!).

De stukken zalm goed afdrogen en met velzijde naar onderen leggen.

De binnenkant bestrooien met transglutaminase (kan ook met gesmolten gelatine) en op elkaar leggen.

Met zout en peper bestrooien.

De dille, peterselie en kervel fijnsnijden.

De kruiden uitstrooien op een groot vel plastic folie.

De zalm erop leggen en met kruiden bedekken.

Vast in de folie rollen en de uiteinden dichtbinden.

Vacuüm trekken.

Daarna zolang mogelijk in de koeling laten opstijven.

De stoomoven op 68° C. voorverwarmen en de zalm in 30 minuten garen.

Laten afkoelen.

De komkommers schillen, van de zaadlijsten ontdoen en kleinsnijden.

Samen met de gewassen spinazie in kokend gezouten water blancheren en in ijswater afkoelen.

Laten uitdruppen.

Kort in gesmolten boter aanstoven en in de blender pureren.

Eventuele met een mespuntje xantana verdikken.

Op smaak brengen.

### Presentatie

Een lepel saus op een warm rond bord gieten.

De zalm met een elektrisch mes in twee centimeter dikke plakken snijden en voorzichtig op de saus leggen.

Bovenop een quenelle Isignyroom en wat paarse sishoblaadjes en een takje dille.

Toast erbij leggen.

Wijnsuggestie: Viré Clessé of Les Herbeux (Bourgogne)

FAZANT MET SALSA VERDE, MIERIKSWORTEL, VERLOREN BROOD MET  
GEKONFIJTE BOUT

Fazant:

3		fazanten
		zwarte peper
3	el	ganzenvet
1½	dl	zonnebloemolie
1	scheut	azijn
2		sjalotjes
50	gr	pistachenoten (gehakte)

Filets

6		fazantenfilets
30	gr	transglutaminase
12	mooie	bladeren van groene kool zwarte peper

Pistachesoubise:

200	gr	sjalotten
350	gr	boter
2	dl	kippenbouillon
2	dl	room
100	gr	pistachenoten

Salsa verde:

1250	gr	spinazie
50	gr	postelein
¼	bosje	peterselie
¼	bosje	koriander
¼	bosje	dragon
¼	liter	olijfolie
10	gr	korianderzaad

Ricotta:

250	gr	ricotta
50	gr	mierikswortel- pasta

Verloren brood:

12		sneden casino
4		eieren
2½	dl	volle melk
5	gr	kardemonpoeder
		scheutje hazelnootolie
		boter

Bouten. (Snel mee beginnen vanwege de gaartijd)

Snijd de filets en de bouten van het karkas.

Kruid de bouten en doe ze in een vacuümzak en voeg een lepel ganzenvet toe.

Trek vacuüm.

Gaar de bouten 3 uur in een grote pan met water op de inductiekookplaat op 60°C.

Versnipper de sjalot en hak de pistachenoten.

Haal de bouten uit de pan en pluk het vlees met de hand in kleinere stukken.

Doe het vlees vlak voor het serveren in koekenpan en maak het smeug met de olie, een scheutje azijn en wat kookvocht.

Voeg de fijngesneden sjalot en de gehakte pistachenoten toe en kruid.

Houd het vlees lauwwarm.

Zie verder bij "Presentatie".

Koolrolletjes

Snijd de borsten van het karkas.

Snijd de overtollige aanhangsels eraf en kruid ze met peper en zout.

Bestrooi ze met transglutaminase en leg twee filets kop aan staart op elkaar. Doe hetzelfde met de andere filets.

Blancheer de koolbladeren in gezouten kokend water en verfris onder koud stromend water.

Dep goed droog.

Leg de bladeren in een rechthoek op de werkbank en wikkel de fazant erin.

Snijd de overtollige kool aan de zijanten weg.

Wikkel de rolletjes in alu-folie.

Doe ze in een vacuümzak en trek ze luchtledig.

Zie verder bij "Afwerking".

Pistachesoubise

Snipper de sjalotten fijn en stoof ze glazig in de boter.

Voeg er wat kippenbouillon aan toe en kruid.

Laat ze op een zacht vuurtje garen zonder deksel zodat de bouillon kan verdampen.

Hak intussen de pistachenoten grof.

Doe alles in de blender, voeg er 100 gram gehakte pistachenoten aan toe en mix fijn tot een smeuijge massa.

Schakel over op een laag toerental en voeg geleidelijk room toe tot de massa half vloeibaar is.

Breng op smaak.

Houd de rest van de pistachenoten voor de afwerking.

#### Salsa verde

Pluk en was de tuinkruiden en laat ze goed uitlekken.

Verwijder de stelen en de nerven van de spinazie.

Blancheer de tuinkruiden en de spinazie per soort in 3 minuten in gezouten water.

Spoel onder koud water en knijp het water eruit.

Maal de geblancheerde ingrediënten in de blender en voeg geleidelijk wat olijfolie toe tot er een smeuijge massa ontstaat. Kruid de puree.

Duw de Salsa door een zeef en vang op in een stalen mengkom.

Zet op ijswater en voeg de rest van de olijfolie toe tot alles mooi gebonden is.

Maal de korianderzaadjes fijn in de vijzel.

#### Ricotta van mierikswortel

Roer de ricotta los met een lepel en roer de mierikswortelpasta onder.

Breng op smaak met peper en zout.

#### Verloren brood

Klop de eieren los, voeg de melk toe en kruid.

Haal de kardemomzaadjes uit de peulen, stamp ze fijn in de vijzel en meng onder het eierbeslag.

Laat het beslag een uurtje rusten.

Snijd het brood in rechthoeken van ca 4 x 9 cm, dompel de sneetjes in het beslag, bak ze goudbruin in boter met wat hazelnootolie, leg ze op keukenpapier, snijd ze bij en hou ze warm.

#### Afwerking

Gaar de fazantenfilets-koolrolletjes 25 minuten in de stoomoven op 65°C (tot kerntemperatuur van 62°C).

Haal ze uit de vacuümzak, maar laat ze in de folie en warm ze kort op in een hete pan.

Verwijder het foliepapier en snijd de rollen in medaillons.

#### Presentatie

Breng de salsa als in een rechte brede streep met een kwast op het bord aan en bestrooi het met de fijngemalen korianderzaadjes.

Leg er 2 kleine quenelles ricotta op.

Schik het verloren brood op het bord met daarop het geplukte vlees van de bouten en de pistachesoubise bestrooid met de gehakte pistachenoten.

Leg daarnaast de in tranches geneden koolrolletjes.

Wijnadvies. Hostens Picant of Castel del Remei

PARFAIT VAN PRÉSIDENT CHÈVRE FRAIS MET EEN KLETSKOPJE VAN  
GEITENKAAS EN EEN DRESSING VAN ACETO BALSAMICO

Parfaits

350	gr	President Chèvre Frais
6		eiwitten
100	gr	suiker
½	dl	ahornsiroop

Dressing

½	dl	Aceto Balsamico
1	el	appelstroop
1		sjalot (zeer fijn gesnipperd)
1	dl	olijfolie

Kletskoppen

125	gr	geitenkaas zonder korst
100	gr	honing
100	gr	zachte boter
100	gr	basterdsuiker

Garnituur

1	krop	frisee
---	------	--------

Parfait van geitenkaas

Laat de geitenkaas au bain Marie smelten met de ahornsiroop.  
Klop het eiwit op met een eetlepel suiker stijf. Wanneer het eiwit bijna stijf is, de rest van de suiker toevoegen en spatel deze twee door elkaar.  
Doe het mengsel in ingevette plastic ringen, die aan de onderzijden zijn afgesloten met een dekseltje  
Zet in de vriezer.

Dressing

Kook de aceto-azijn met wat appelstroop tot sausdikte.  
Roer er wat fijngesnipperde sjalot en olijfolie door.

Kletskoppen van geitenkaas

Roer de ingrediënten samen tot een deegje.  
Leg hoopjes op een bakplaat met silpat.  
Strijk de hoopje uit met de bolle kant van een lepel.  
Bak af in de oven op 150°C

Presentatie

Leg een plukje frisee op een bord. Leg de parfaits erop en steek het kletskopje in de parfait.  
Maak het bord op druppeltjes dressing en strooi een aantal verkrumelde kletskoppen erover.

Wijnsuggestie: de wijn van het hoofdgerecht

## GEKARAMELLISEERDE PEREN-TATIN MET GORGONZOLA-IJS

		<b>gedroogde peer</b>			<b>Peren-tatin</b>
200	gr	suiker	12	bl	bladerdeeg
2	dl	water	6	st	Williams-peren
1/2	st	citroen	300	gr	boter
			300	gr	fijne kristalsuiker
		<b>Gorgonzola-ijs</b>	1/2	st	citroen
4	dl	melk			
4	dl	room			<b>Karamel</b>
8	st	eidooiers	200	gr	suiker
160	gr	fijne kristalsuiker			
200	gr	Gorgonzola			

### **Gedroogde peer:**

Halveer de peren, snijd van elke peren helft een zo dun mogelijke plak af (op de snijmachine). Maak een siroop van 2 dl water met 200 gr suiker. Voeg 2 eetlepels citroensap toe. Doop elk plakje peer in de siroop en leg op een silpatmatje op een bakplaat. Laat in de oven drogen op 80 graden.

### **Gorgonzola-ijs:**

Breng melk en room aan de kook. Klop de eieren en suiker romig. Schenk het eimengsel bij de melk en room en klop door op een zacht vuur tot het iets dikker wordt en er een dunne vla ontstaat. Voeg de in stukjes gebroken Gorgonzola toe en roer tot ze gesmolten zijn. Laat volledig afkoelen.

Draai de vla in de ijsmachine tot ijs.

### **Peren-Tatin:**

Vet twaalf platte metalen bakvormpjes van ca. 9 cm in met boter. Haal het klokhuis uit de peren met een balletjessteker. Besprenkel met wat citroensap (zie gedroogde peer).

Leg 12 ontdooide blaadjes bladerdeeg op het met bloem bestoven werkvlak (met verspringing) boven op. Rol uit tot een dunne plak. Steek er 12 rondjes van 10 cm doorsnede uit.

Zet de bakvormpjes (leeg) in de oven op 200 graden. Maak in een pan een lichte karamel van de boter en de suiker op laag vuur. Giet wat van de karamel in de hete vormpjes. Snijd partjes van de peren, leg hiervan een laag in de vormpjes en verhit het geheel ongeveer 8 minuten in de oven op 200 graden (geen hete lucht!) tot de peren goudbruin zijn. Neem de vormpjes uit de oven en laat voldoende afkoelen.

Leg voorzichtig het deeg op de peren en druk de randen tussen het perenmengsel en de zijkant van de bakvorm.

Verwarm de oven voor op 200 graden, zet de tatins in de oven en bak ze 25-30 minuten tot het deeg goudbruin en krokant is. Laat de tatins enigszins afkoelen.

### **Karamel:**

Laat 200 gram suiker karamelliseren en verdun de karamel lepelsgewijs met wat kokend water tot een dikke siroop.

### **Presentatie:**

Druppel karamel in een mooi patroon op de borden. Stort de tatins voorzichtig op de borden. Schep er een bolletje gorgonzola-ijs naast en garneer met twee plakjes gedroogde peer.