

SEPTEMBER 2012

UNA SERA PARTICOLARE

ANTIPASTO: TORRI DI ZUCCHINE RIPIENE CON CREMA DI PISELLI

^

PRIMO: PARMIGIANA DI MARIO

^

SECUNDI: SEPIA AL FORNO, RISOTTO DI CEREALI, POMODORO
MARINATO, CIPOLLOTTO E CREMA DI RAZZO

^

SALTIMBOCCA DI QUAGLIE, CREMA DI CAROTE

^

FORMAGGIO: FORMAGGIO DI CAPRA CON XEREZ

^

DOLCE: TORTA ALLE FRAGOLE PASTICERRA CON MERINGUE,
GELATO OLIO D'OLIVA E TIRAMISÙ

SEPTEMBER 2012

EEN BIJZONDERE AVOND

COURGETTETORENTJES MET ERWTENPUREE

^

PARMIGIANA VAN MARIO

^

INKTVIS UIT DE OVEN, RISOTTO VAN GORT EN WILDE RIJST,
GEMARINEERDE TOMAAT EN RUCOLACREME

^

SALTIMBOCCA VAN KWARTEL MET WORTELTJESPUREE

^

GEITENKAAS MET SHERRY

^

AARDBEIENTAART MET OLIJVENIJS EN EEN TAARTJE VAN MERENQUE

TORRI DI ZUCCHINE RIPIENE CON CREMA DI PISELLI

		courgettes			
5		flinke courgettes	2	tl	citroensap
		vulling	3	el	romige geitenkaas
450	gr	doperwten(diepvries)			amandelsnippers
1	st	ui			
3	el	Mascarpone			

Mise en place:

Courgettes:

- Snijd de uiteindes van de courgettes af en snijd ze in stukken van ca. 5 cm. (ga uit van twee stukken per persoon).
- Snijd van elk stuk een schuin stuk af.
- Hol de stukken courgette voorzichtig uit met een appelboor om een buisje te maken, zorg dat er een rand van ca. 5 mm over blijft.
- Kook de courgettestukjes 2 minuten in een grote pan met kokend water. koel snel af in een ijsbad.
- Giet af in een vergiet en dep ze droog met keukenpapier.
- Gril de afgeschuinde zijde van de courgette tot de grilstrepen zichtbaar zijn en draai ze een kwartslag om een ruitpatroon te maken.
- Zet weg tot gebruik.

Vulling:

- Verwarm de doperwten in een kleine pan met 2 eetlepels olijfolie, de in dunne plakken gesneden ui, zout, peper en zoveel water dat de erwtjes net onder staan.
- Giet af en verwijder de uienringen.

- Pureer de erwten in de keukenmachine en wrijf ze zo nodig door een fijne zeef.
- Voeg mascarpone, citroensap en geitenkaas toe en roer alles goed door tot het geheel gemengd is.

Afwerking:

- Rooster ter garnering wat amandelsnippers in een tefal pan en bestrooi ze als ze goudbruin zijn met een beetje poedersuiker en laat dat nog even karameliseren.
- Vul een spuitzak met een gekarteld spuitmondje met de puree.
- Plaats op elk (langwerpig) bord twee courgettestukken en vul ze met erwtenpuree.
- Garneer met de amandelen, zwarte peper en een drupje olijfolie

Wijnadvies: H.Lun of Sancerre

PARMIGIANA DI MARIO

		Lasagne / Pastadeeg	1	bos	Basilicum		
300	gr	Italiaanse bloem	100	gr	Parmezaanse kaas		
3	st	Eieren	2	st	<i>Aubergines</i>		
1	sn	Zout					
1	sch	Olijfolie					
					Tomatensaus		
			2	bl	Tomatenblokjes (a 450 gr)		
9	st	<i>Eieren</i>	2	te	Knoflook		
3	<i>bollen</i>	<i>Buffelmozzarella</i>	1	St	Runderbouillonblokje		
500	gr	<i>Artisjokkenharten (2 blikken)</i>	1		<i>Ui (middelgroot)</i>		

Mise en place:

Pastadeeg: Bereid pastadeeg volgens het basisrecept, rol het deeg in plasticfolie en zet weg in de koelkast.

Eieren: Kook de eieren tot ze hard zijn, pel ze en snijdt ze in schijfjes.

Mozzarella: snijd de buffelmozzarella in dunne plakken.

Artisjok: Laat de artisjokkenharten uitlekken en snijd ze in zo dun mogelijke plakjes. De event. aanwezige harde bladen verwijderen of de zachte stukjes hiervan heel fijn snijden.

Basilicum: Hak ¾ deel van de basilicum grof. Doe dit vlak voor het vullen van de schaal met de verschillende lagen.

Parmezaanse Kaas: Rasp de Parmezaanse kaas en zet afgedekt weg.

Aubergines:

- Snijd de aubergines in de lengte in plakken van ca. 5-6 mm.
- Doe wat bloem met wat zout in een schaal, meng, en haal de plakken aubergine door de bloem, schud de overtollige bloem er vanaf.
- Verhit een ruime hoeveelheid olie in een pan en frituur de plakken telkens met een paar tegelijk goudbruin en krokant. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Tomatensaus:

- Snijd de knoflook fijn. Snipper de ui heel fijn.
- Verhit een scheut olijfolie in een pan en fruit de ui en knoflook glazig.
- Voeg het bouillontablet en de blokjes tomaat toe.
- Roer alles om en laat de saus op een zacht vuur circa 10-15 minuten zachtjes pruttelen. Er mag iets vocht verdampen. Kruid z.n. met peper en zout.
- Maak er met behulp van een staafmixer een gladde saus van.

Lasagne:

- Rol het pastadeeg uit met de pastamachine tot lasagnevellen.
- Kook de lasagnevellen beetgaar in ruim kokend water met wat zout.
- Spoel de vellen in koud water zodat ze niet op elkaar plakken. Laat uitlekken op schone handdoeken.

Parmigiana:

- Vet een niet te grote ovenschaal – passend voor 12 niet te grote stukken - in met boter.
- Beleg de bodem met lasagnevellen.
- Leg een laagje aubergine op lasagnevellen.
- Leg op de aubergines wat mozzarella, stukjes ei, de tomatensaus en basilicum en bestrooi de laag met wat peper en zout.
- Herhaal dit in laag 3. Noot: Verdeel in de 2e laag na de aubergine en het ei alle artisjok en dek af met tomatensaus.
- Strooi de Parmezaanse kaas over de parmigiana en verdeel wat klontjes boter erover.
- Zet de schotel ca. 15 minuten in een oven van 200 tot de kaas begint te smelten.
- Snijd de parmigiana met een scherp mes in 12 stukken en verdeel over de borden, garneer met wat basilicum en amandelsnippers.

Wijnadvies: H.Lun of Sancerre

SEPPIA , RISOTTO DI CEREALI, POMODORO MARINATO,
CIPOLLOTTO E CREMA DI RAZZO

Sepia			Vinaigrette inktvis		
12		Baby pijlinktvis	50	ml	Vocht van gekookte
2	tn	Knoflook			Mosselen
15	ml	Maïsolie	10	ml	Inktvisinkt
		Risotto van graantjes	½	tn	Geperste knoflook
100	gr	Risotto rijst	5	ml	Citroensap
50	gr	Zwarte wilde rijst	100	ml	Olijfolie
2		Gesnipperde sjalot			Knoflookroom
1,5		citroen	300	ml	Opgeklopte room
30	ml	Sushi-azijn	30	ml	Mosselvocht
		Scheut olijfolie	3	tn	Geperste knoflook
		Peper en zout			Rucolacrème (razzo)
		Gemarineerde tomaat	1		Bosje raketsla
24		Kerstomaatjes	10	ml	Gevogeltebouillon
		Scheut olijfolie	z.n.		<i>Xantana (een weinig)</i>
10	ml	Sushi azijn	30	gr	Eiwit
		Grof zeezout	0,5	ml	Sushiazijn
		Zwarte peper	200	ml	Olijfolie
		Verder:			Peper en zout
2	bos	Lente-ui (cipollotto)	2	Kg	Mosselen
1		Citroen			Resten lente-ui
			2		Gesnipperde sjalot
			1	glas	Droge witte wijn
			1		Prei/wortel

Mise en place:

Kerstomaatjes:

- Blancheer de kerstomaatjes enkele seconden in kokend water.
- Breng de tomaatjes over in ijswater. Ontvel de tomaatjes.
- Snijd het kapje eraf en hol de tomaatjes uit.
- Meng de olijfolie met de sushi azijn goed en overgiet hiermee de tomaatjes. Laat zo lang mogelijk marinieren.

Inktvisvinaigrette:

- Meng alle ingrediënten voor de vinaigrette. Meng zeer krachtig en zet weg tot gebruik.

Knoflookroom:

- Klop de room stevig op en meng hieronder (een gedeelte van) mosselvocht.
- Voeg eveneens de geperste look, peper en zout toe. Let op: de room moet dik vloeibaar blijven.

Rucolacrème (crema di razzo) :

- *Snijd de rucola in stukjes en breng over in een blender.*
- *Voeg de gevogeltebouillon (gedeelte ervan), eiwit, peper en zout en sushiazijn toe.*
- *Laat mixen tot een pasta.*
- *Monteer de pasta met de olijfolie, net zoals bij een mayonaise. Doe dit door het langzaam toevoegen van de olijfolie en kloppen met de garde. Indien nodig een weinig xantana toevoegen. Proef en zet koel weg tot gebruik.*

Lente-ui (cipolotto):

- Snijd het groen van de lente-ui. Versnijdt een deel in lange dunne reepjes en leeg deze in ijswater zodat deze gaan krullen.

- Versnijd de overige lente-ui in schuine stukjes ter grootte van circa 3 cm. en blancheer enkele seconden in koken water. Spoel direct koud in ijswater en leg weg op een keukendoek zodat deze kunnen drogen.

Kook de mosselen gaar:

- Fruit de sjalotjes aan, voeg de wortel, de prei en de restanten van de lente-ui toe. Doe de mosselen in een pan en giet de wijn erbij, kook de mosselen gaar.

Risotto:

- Kook de granen, elk apart in gezouten water tot ze beetgaar zijn. Volg hiervoor de instructie op de verpakking. (De wilde rijst zeker 45 minuten).
- Laat de granen afkoelen. Meng ze daarna met elkaar. Zet de gesnipperde sjalotten aan in een bakpan. Voeg de granen en het mosselvocht toe. Voeg peper, zout, sushiazijn toe. En op het einde enkele druppels citroensap. Als het vocht is opgenomen voeg de gekookte mosselen toe. Meng alles goed door elkaar en zet afgedekt weg tot gebruik.

Sepia:

- Maak de pijlinktvis schoon, verwijder de vliezen en het kraakbeen.
- Snijd de schoongemaakte inktvis in stukjes of ringen maar houdt de tentakels in een stuk. Besprenkel ze met maïsolie en peper, zout.

Vorbereiding voor uitserveren:

- Trek een diagonale streep inktvisvinaigrette over een langwerpige bord

- Leg in het midden de risotto van de granen.
- Daar boven op knoflookroom.
- Spuit op twee tegenovergestelde hoeken wat rucolacrème.
- Zet de uitgelekte tomaatjes op hun kop op de cream.
- Bak de stukjes inktvis zeer kort (1 minuut is voldoende) in een pan met antiaanbaklaag. Fruit de tentakels in olie beetgaar.
- Leg nu de stukjes inktvis op de graantjesrisotto, en doe er wat citroensap over.
- Garneer met de tentakels, lente-uikrullen en de gesneden lente-ui.

Wijnadvies: Delphine de Morgon of Pouilly Fume

SALTIMBOCCA DI QUAGLIE, CREMA DI CAROTE

Voor de kwartels

6 kwartels
6 sneden gedroogde Italiaanse ham
500 gr ganzenvet
12 blaadjes salie

Voor de puree

0,5 kg aardappelen
12 jonge wortels
¼ struik bieslook
30 gr boter
Nootmuskaat

Voor het garnituur

1 st. winterwortel
3 eetlepels honing
Sap van 2 sinaasappels
Gemberpoeder
12 kwarteleitjes

Voor de emulsie

1/2 winterwortel
2 st sjalotten
25 gr boter
Tijm, laurier en 1 e.l. suiker

Voor de erwten

250 gr diepvries erwten
Room en nootmuskaat

De kwartels

Snijdt de borstjes en ook de boutjes van de kwartels. Kruid de borstjes met peper en zout en leg op elk borstje een blaadje salie. Wikkel de borstjes in de ham en steek met een cocktailprikker vast. Zet koel weg. Leg de gekruide kwartelbiljetjes in ganzenvet, laat ze net onder het kookpunt zachtjes garen tot het vlees loskomt van de botjes. Ca. 90 graden gedurende 1,5 uur.

De puree

Maak een puree van de aardappelen en de wortels.
Maak deze op smaak met de bieslook, peper, zout en nootmuskaat.

Het garnituur

Schil de winterwortel en snij in julienne, ca. 10 cm lang. Gaar deze op een zacht vuurtje met de sinaasappelsap de honing en de gemberpoeder.

De emulsie

Schil de wortels, snij ze in stukjes, snipper de sjalotten .
Stoof de sjalotten in wat boter en voeg de wortel , suiker, tijm en laurier toe. Voeg wat water toe en laat zachtjes garen.
Verwijder de kruiden en voeg eventueel nog wat witte wijn toe en maak alles fijn in de blender en breng op smaak met peper en zout.

De erwten

Kook de erwten gaar in water met zout, Hou 8 erwten p.p. achter voor de garnering en doe de rest in de blender met wat kookvocht en een scheut room en witte wijn, mix fijn en maak op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

De afwerking

Bak de kwartelsaltimbocca's aan in wat ganzenvet zorg dat ze van binnen mooi rose zijn, bak de kwarteleitjes.
Trek een streep wortelemulsie en leg daarop twee strepen erwtenemulsie en leg hierop de erwten. Boven de streep het kwartelborstje en het boutje. Schuin boven de streep een quenelle van puree, daarboven wortel julienne en het kwarteleitje. Eventueel fijngesneden bieslook als garnering.

Wijadvies: A1 Muvedre of Mascarpine

FORMAGGIO DI CAPRA CON XEREZ

2vrol st-maure geitenkaas (jong)
50 gr walnoot
50 gr amandelen
25 gr pompoenpitten
25 gr pijnboompitten
1/2 dl oude sherry (Pedro Ximenez)
1dl olijfolie extra vergine
Rucola
Honing

Basisdressing

0,1 ltr notenolie
½ eetlepel poedersuiker
1/2 theelepel mosterd
0,25 dl azijn
0,25 dl water
1 dl zonnebloemolie
1 eierdooier

Het brood

Rooster de noten en de pompoen en pijnboompitten.

Hak deze grof.

Bak volgens de basis receptuur brood met toevoeging van de gehakte noten en pitten.

Je hebt voor ieder twee sneeën nodig (model stokbrood) dus je moet zelf bepalen hoeveel brood je gaat bakken.

De basisdressing

Klop de eierdooier met de mosterd, de azijn, het water en de poedersuiker goed los.

Voeg al kloppend de notenolie en zonnebloemolie toe.

Als de gewenste dikte bereikt is op smaak maken met peper en zout.

De opmaak

Beleg de plakken notenbrood met de geitenkaas (2 pp)

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Besmeer de geitenkaas met een likje honing.

Meng de oude sherry met de olijfolie.

Zet de plakjes notenbrood met geitenkaas in de oven.

Maak de sla aan met de basisdressing en dresseer de sla op het bord.

Leg hier om heen de lauwarme toast met geitenkaas.

Besprenkel deze royaal met de sherry vinaigrette.

Wijnadvies: borrelglaasje Pedro Ximenez

TORTA ALLE FRAGOLE PASTICERRA CON MERINGUE,
GELATO OLIO DÓLIVA E TIRAMISÙ

Ingrediënten:

Tiramisù		Olijfolie-ijs	
125	ml	Sterke zwarte koffie	300 gr Suiker
2	el	Brandy	1 Vanillestokje
24		Lange vingers	8 Eidooiers
450	gr	Mascarpone	750 ml melk
3		Eieren (gesplitst)	110 ml Olijfolie (goede neutrale Olijfolie gebruiken)
7	el	Poedersuiker	
100	gr	Donkere chocolade	
60	ml	Rum	
Taartje:		Zanddeeg	
Voor de <i>room</i>			
850	ml	Volle melk	230 gr Roomboter
8		Eidooiers	150 gr Witte basterdsuiker
150	gr	Suiker	300 gr Bloem
50	gr	Custardpoeder	½ Citroen (de geraspte schil ervan)
1		Vanillestokje	
<i>Meringue</i>		5	gr bakpoeder
100	gr	Eiwit	Mespunt zout
150	gr	Fijne tafelsuiker	verder
100	gr	poedersuiker	250 gr Aardbeien
		Mespunt zout	250 gr Takjes rode bessen

Maak eerst de bereidingen voor: Tiramisù en Meringue!!

Tiramisù:

- Meng 30 ml van de rum met de brandy en de koffie.
- Dompel de lange vingers in dit mengsel en leg ze in een ondiepe schaal, die je van te voren op maat hebt gekozen.
- Giet de rest van het koffiemengsel over de lange vingers. *Let op:* de lange vingers mogen niet geheel doordrenkt zijn. Er moet nog enige “bite” overblijven.
- Klop de Mascarpone met de eidooiers en de poedersuiker luchtig en voeg de rest van de rum toe.
- Sla de eiwitten stijf maar niet droog. Spatel de eiwitten door het mascarponemengsel en spreid mooi glad uit over de lange vingers.
- Bestrooi het geheel met de fijngemalen chocolade en zet zo lang mogelijk in de koelkast.

Olijfolie-ijs:

- Breng de melk met de helft van de suiker en het vanillestokje (gespleten en de merg eruit geschraapt) aan de kook. Laat 5 minuten zachtjes borrelen.
- Neem de pan van het vuur en laat het mengsel trekken (15 minuten).
- Meng de eidooiers en de resterende suiker in een kom tot het beslag licht van kleur en schuimig is.
- Voeg nu de melk toe aan het eimengsel. Meng en zet terug op het vuur.
- Laat het mengsel voortdurend roeren tot circa 74°C warmen (porter a la nappe).
- Neem de pan van het vuur en voeg onder roeren de olijfolie toe. Roer zeer goed door.
- Giet het mengsel door een fijne puntzeef; laat verder bekoelen.

- Na bekoeling in de ijsmachine afmaken.

Taartje:

Room:

- Splits het vanillestokje, schraap het met eruit. Voeg stokje en merg toe aan 600 ml. melk en breng de melk aan de kook. Laat een tiental minuten trekken.
- Meng de eidooiers met de suiker in de Kitchenaid tot een mooie witgele massa.
- Meng de maïzena met de resterende 300 ml. koude melk en meng zeer goed door.
- Voeg de iets bekoelde melk toe aan de eimengsel. Breng daarna het eimengsel weer over in de pan, voeg de melk met de maïzena toe en breng het geheel al roerend tot aan het kookpunt. Blijf goed roeren zodat de melk mede door de aanwezigheid van de suiker niet kan aanbranden. De smaak van de maïzena moet door het even zacht koken verdwijnen. Schenk de massa in een metalen bak. Dek af met plasticfolie en zet op ijswater of in de koeling om te bekoelen.

Zanddeeg:

- Verwarm de oven op 170°C.
- Meng alle ingrediënten tot een deeg.
- Vul kleine gekartelde ingevette taartvormpjes (ongeveer 8 cm doorsnee) met het deeg en bak de taartjes 20 minuten in de voorverwarmde oven.
- De taartjes moeten bros zijn.
- Bestrooi ze eventueel met poedersuiker.

Meringue:

- Verwarm de oven op 110°C.

- Klop het eiwit stijf met het zout en meng daarna – met de mixer op halve kracht – heel geleidelijk de fijne suiker erdoor. Spatel vervolgens, als alle suikerkristallen zijn opgelost, voorzichtig de gezeefde poedersuiker eronder. Breng over in een spuitzak.
- Spuit nu mooie hoopjes schuim op een met bakpapier beklede ovenplaat en bak de meringue 40 minuten in de voorverwarmde oven. Houd voor de grootte rekening met het “bovenop” het taartje plaatsen van de meringue.

Uitserveren:

Olijfolie-ijs: Maak van het olijfolie-ijs mooie quenelles met lauwwarme lepels, zodat je een prachtig gladde quenelle krijgt.

Tiramisù: Haal de schaal met tiramisù 20 minuten voor het opdienen uit de koelkast en steek hieruit 12 rondjes.

Taartjes: Vul de zanddeegtaartje met de banketbakkersroom. Druk hier tegenaan rondom de in dunne schijfjes gesneden aardbei. Werk af (bovenop) met de meringue.

Plaats op langwerpige borden: een quenelle van olijfolie-ijs, het zanddeegtaartje en de tiramisù. Werk af met takjes rode bessen.

Je kunt nog een kletskopje bakken volgens standaardrecept. Hier de quenelles op leggen om ze op hun plaats te houden.