



MENU Oktober 2013

Sancerre

Mosselverwennerij



Saint Veran /H.Lun

Mosselmousse met Parmaham



Rully

Mousseline van knolselderij, St-jacobsvruchten, gekonfijte eendenmaagjes etc.



Pasas / Marai

Gerookt Iberico-varken, rilette van eend, witlof, chutney van zilverui en crème van truffelaardappel



Perenmousse-taart, gepocheerde peer en een crème van amandel en cacao

Amuse: Mosselverwennerij

1000	gr	mosselen (super)
150	ml	Sancerre
½	bos	bleekselderij
½		komkommer
3		Roma tomaten

½ li	blik	pommodori
150	ml	Spaanse Ocal olijfolie
150	ml	Sancerre
		tabasco

150	ml	Sancerre
3	bl	gelatine

Mosselen: maak de mosselen schoon, pokken en baarden eraf en was ze.

Snij de bleekselderij fijn.

Kook de mosselen met de bleekselderij, de wijn en wat peper.

Haal ze uit de schelp als ze gaar zijn.

Ontvel en ontpit de tomaten en snij ze in brunoise (kleine blokjes ca. 6x6 mm).

Schil de komkommer haal de zaadlijsten eruit en snij hem in brunoise.

Maak een gazpacho: wrijf de pommodori door een zeef. Meng de olijfolie en de wijn erdoor.

Maak op smaak met tabasco, peper en zout.

Witte wijn blokjes: week de gelatine blaadjes in koud water, verwarm de wijn en los de gelatine blaadjes op.

Giet de wijn in een schaal en laat opstijven in de koelkast.

Snij ze in kleine blokjes.

Presentatie:

Schep de tomaat en komkommer in amuse glaasjes met daarop de mosselen (5pp)

Giet er wat gazpacho op en garneer met de blokjes wijngelatine en een toefje groen naar keuze. Plaats het amuseglaasje op een papieren rozetje op een boterhammenbordje.

Wijnadvies: Sancerre

Voorgerecht: Mosselmousse met Parmaham

Ingrediënten:

6		sjalotten
4	tn	knoflook
2	kg	mosselen
½	bos	bleekselderij
4	takjes	tijm
3		laurierblaadjes
		peterselie
1		limoen
200	ml	droge witte wijn
100	ml	Noily Prat
4		Roma tomaten
100	ml	olijfolie
200	ml	vis fond
350	ml	mosselvocht
350	ml	slagroom
6	bl	gelatine
4	st	eidooiers
60	ml	olijfolie

Mosselen: pel en snipper de sjalotten en knoflook.

Maak de mosselen schoon, baarden en pokken eraf halen en wassen.

Wok de mosselen in twee delen(alles in één keer wokken gaat niet!) in een grote wok: verhit wat olijfolie zet de sjalotten en knoflook aan, voeg de mosselen toe.

Schud ze op en voeg de fijn gesneden bleekselderij, peterselie, tijm en laurierblad toe

Blus af met limoensap, witte wijn en Noily prat en maak op smaak met wat peper.

Zeef de mosselen, bewaar het kookvocht en haal ze uit de schelp. Laat het mosselvocht inkoken tot circa 400 ml.

Ontvel en ontpit de tomaten en snijd ze brunoise.

Vermeng de olijfolie met de vis fond, de tomatenblokjes, peper en zout en marineer hierin de mosselen.

Mosselmousse: verwarm 350 ml mosselvocht tot tegen de kook. Klop de eidooiers los en roer de dooiers door het mosselvocht. Laat dit mengsel al roerende binden op een laag vuur. Voeg als het mengsel dikker wordt de geweekte blaadjes gelatine toe en roer goed door. Laat afkoelen. Klop de slagroom lobbige en voeg de olijfolie toe. Spatel de geslagen room door het afgekoelde lobbige mosselvochtmengsel. Breng op smaak met peper en zout en een druppeltje tabasco.

Vul 12 vormpjes (timbaal of ringen) met de mousse en zet ze in de koelkast.

Parmaham: verwarm de oven op 160 graden, halveer het citroengras in de lengte, omwikkel het citroengras met de parmaham en droog de stokjes in de oven tot deze krokant is.

Serveer uit:

Stort het vormpje uit midden op het bord, schik de mosselen, de tomatenblokjes en het citroengras met de parmaham omheen.

Garneer de parfait met een lepeltje zalmeitjes en een blaadje kervel.

6	stengels	citroengras
12	plakken	parmaham
1/3	potje	zalmeitjes kervel

Wijnadvies: Saint Veran of H.Lun

Tussengerecht:

Mousseline van knolselderij met Sint-Jakobsvruchten, gekonfijte eendenmaagjes en “pommes Anna”

Ingrediënten:			
1		grote knolselderij	Knolselderijpuree: Schil de knolselderij en de aardappels en snijd in grote gelijke stukken. Kook de stukken gaar in melk met water en een snufje zout. Giet de knolselderij af wanneer deze zeer goed gaar is (<u>bewaar het kookvocht</u>) en laat deze nog even uitstomen op het vuur. Mix nu de knolselderij in een blender met de boter tot een luchtige dik-vloeibare (zo nodig wat kookvocht toevoegen) crème en breng op smaak met peper en zout en nootmuskaat.
300	gram	aardappel	
170	ml	melk	
120	gram	boter	
700	gram	vastkokende aardappelen peper en zout verse nootmuskaat	Maak de pommes Anna: schil de aardappelen en snijd ze vervolgens in heel dunne plakjes. Schik de aardappelschijfjes in vuurvaste schaalpjes waarbij de aardappelen na elke laag worden gekruid met nootmuskaat, fijngesneden bieslook, peper en zout en overgoten worden met een beetje van de geklaarde boter. Zorg zo voor vier laagjes per schaalpje. Overgiet elk schaalpje met nog wat boter.
1/3	bos	bieslook (fijngesneden)	
200	gram	geklaarde boter	
24		Sint-Jakobsvruchten Mycryo om te bakken	Sint-Jakobsvruchten: maak de vruchten schoon en zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik. Vorbereiding voor het uitserveren: Aardappelen: Verwarm de oven op 200 °C en gaar de aardappelen gedurende 25 – 30 minuten, zet daarbij de oven na 10 minuten terug naar 180 °C. Stort de aardappelen uit de schaalpjes en draai ze om. Houd warm! Gésiers: verwarm voorzichtig de eendenmaagjes. Knolselderijmousseline: verwarm voorzichtig de mousseline en houd warm. Sint-Jakobsvruchten: verwarm een pan tot zeer heet. Kruid de Sint-Jakobsvruchten met peper en rol ze door de mycryo en bak ze kort (maximaal 2 minuten) aan elke zijde en/of bak ze af in hete olijfolie.
36	st. (uit blik)	gésiers (eendenmaagjes)	Serveer uit: maak een spiegel op het bord van de mousseline. Leg hierop de Sint-Jakobsvruchten en de eendenmaagjes. Zet de pommes Anna tegen de vruchten . Garneer met bieslooksprieten. Wijnadvies: Rully of een andere Chardonnay-wijn.

Hoofdgerecht:

Gerookt Iberico varken, rillette van eend, witlof, chutney van zilverui en crème van truffelaardappel

		Ingrediënten:
4	st	eendenpoten ganzenvet tijm en laurier
1000	gram	Iberico varken- filet
6	stronken	witlof
2	dl	witte wijnazijn
2	dl	witte wijn
2	dl	water
2	bl	laurier
150	gr	suiker
400	gr	truffelaardappels
75	gr	roomboter
75	ml	room
2	st	vanillestokjes
1	st	Romanesco (broccolisoot)
200	gr	Zilverui (uit een pot)
250	gr	bospaddenstoelen
2	takjes	rozemarijn
3	takjes	tijm
2	st	laurierblad
2	dl	rode wijn
2	el	bruine basterd
3	el	balsamico

OPMERKING: Chefs, liefst beginnen met de rillettes zodra je binnen bent, dit heeft veel tijd nodig!

Rillette van eend: smelt het ganzenvet. Doe de eendenbouten in het vet(ze moeten net onder staan) samen met een paar takjes tijm en 2 blaadjes laurier en laat ze op lage temperatuur zo lang mogelijk garen tot het vlees van het bot valt. Pluk de bouten en cutter een derde deel van het vlees met een klein beetje ganzenvet en meng dit vervolgens met de rest van het uitgeplozen vlees. Breng zo nodig nog op smaak met peper en zout. Laat verder afkoelen in de koelkast.

Varkensvlees: wrijf het varkensvlees in met peper en zout en rook het ca. 10 minuten in de rookoven met 2,5 eetlepel houtmot. Trek het vlees vacuüm en laat bij 65 °C garen in de stoomoven of in de waterbak (controleer de temperatuur).

Witlof: halveer de witlofstronken in de lengte. Voeg alle ingrediënten samen in een pan m.u.v. de witlof, breng aan de kook en zet het vuur laag. Laat de witlof zolang mogelijk trekken in dit mengsel. (let wel op dat het niet te gaar wordt!).

Truffelaardappels: was de aardappels goed en kook ze in de schil gaar. Haal de schil eraf en pureer de aardappelen met boter, room, peper en zout en voeg het merg uit de vanillestokjes toe. Roer de puree glad door een zeef en zet apart.

Verdeel de romanesco in minstens 24 mooie struikjes en kook ze beetgaar, koel direct in ijswater.

Chutney: laat de zilveruien heel goed uitlekken en verhit een pan met dikke bodem tot hij goed heet is. Doe er een beetje olie in en laat de zilveruien in twee gedeeltes mooi goudbruin kleuren. Doe alle zilveruien weer in de pan en voeg dan de bospaddenstoelen en kruiden toe en laat dit even bakken. Karamelliseer het geheel met de bruine basterdsuiker en roer tot het stroperig wordt. Blus af met de rode wijn en balsamico en voeg de kalfsfond toe. Kook dit vervolgens weer in tot er een stroperige chutney overblijft

2 dl kalfsfond

1/2 bakje Affilla Cress
1/2 bakje Crazy Pea

Uitserveren: serveer als onderstaand uit of verzin zelf een mooie schikking van de diverse ingrediënten op een bord naar keuze.

- Haal het varkensvlees uit de vacuumzak en zet het even aan tot het rondom mooi bruin is in boter gemengd met wat olie, laat het vlees even rusten en trancheer het in 12 mooie plakken.
- Warm de romanesco, de witlof en de aardappelpuree op in de magnetron of de stoomoven (regenereren).
- Maak op een langwerpige bord een brede baan van chutney.
- Verspreid over de chutney achtereenvolgens witlof, een toef aardappelpuree, stukje varkensvlees en een struikje romanesco. Herhaal dit eenmaal. Garneer af met Affilla Cress en Crazy Pea.

Wijnadvies: Pasas (Monastrel) of Marai (shiraz)

Nagerecht:

Perenmousse-taart met een interieur van amandelpraline, gepocheerde peer en crème van amandel en cacao

400 gram perencoulis
400 ml slagroom
80 gram suiker
40 ml perenlikeur
10 gram gelatine

Perenmousse: sla de slagroom lobbig. Verwarm de perencoulis, de likeur en de suiker. Wanneer de suiker in het warme vocht is opgelost, los dan de gelatine er in op. Laat het vocht afkoelen (af en toe roeren) tot kamertemperatuur. Meng de geslagen room met het hangende perenvocht met een spatel.

200 gram gecondenseerde melk
100 gram amandelen
50 gram suiker

Amandelpraline interieur: leg het blik gecondenseerde melk in een pan water en kook 2 uur. Doe de suiker en amandelen in een droge pan en verwarm deze totdat de amandelen gekaramelliseerd zijn. Laat afkoelen en draai er in de blender of keukenmachine praliné van. Meng de praliné met de gecondenseerde melk. Spuit dunne rolletjes van dit mengsel met behulp van een spuitzak met gladde spuitmond op plasticfolie, rol op en leg in de vriezer.

300 gram amandelspijs
3 st ei
30 gram bloem

Frangipane: meng amandelspijs, bloem en eieren in de kitchenaid met een vlinder. Strijk het beslag uit op bakpapier tot een dikte van ca. 0,5 cm. Gaar het beslag in een voorverwarmde oven van 175 °C gedurende ca. 7 minuten. Laat afkoelen en steek met een rechthoekige steker bodems uit.

2 st peer
50 ml suikerwater
1 st citroen (de schil geraspt)
1 st vanille

Gepocheerde peer: vul een vacuumzak met het suikerwater, het opengesneden vanille stokje, en de geraspte citroenschil. Boor kleine bolletjes uit de peer en doe deze ook in de zak en leg hem in een waterbad van ca. 80 tot 90°C. Laat ongeveer een uur garen.

1 st peer
50 ml suikerwater
poedersuiker

Perenchips: snij de peer in zeer dunne plakjes, haal de plakjes peer door het suikerwater en leg ze op een siliconenmatje. Bestrooi de plakjes met poedersuiker. Laat de peer op 80 °C ca. 3 uur drogen.

95 ml water
120 gram suiker
40 gram cacaopoeder
70 ml Amaretto
350 gram room
240 gram witte chocolade

Crème van cacao en amandel: doe de suiker, water, cacaopoeder, amaretto en room in een pan. Breng aan de kook en laat 1 uur rustig doorkoken. Haal het vocht van het vuur en los de gelatine en witte chocolade er in op. Voeg de amandelpasta toe en meng deze goed. Stort het mengsel in een brede bak en laat afkoelen.

7	gram	gelatine
1	el	amandelpasta
1/4	bos	mint

Opbouw: leg een frangipane bodem in een rechthoekige “ring”, spuit daarop tot de helft van de hoogte de perenmousse. Leg een rolletje praline in het midden en vul verder op met perenmousse. Laat opstijven in de koelkast.

Uitserveren: spuit op een vierkant bord over de diagonaal een aantal lijntjes cacao-crème tegen elkaar aan en leg op dit “matje” een perentaartje. Garneer af met bolletjes peer, een perenchip en een blaadje mint.