



MENU NOVEMBER 2013

WIJNEN

Saint Veran

Saint Veran

Pinot Blanc Eric Rominger
Gewürtztraminer Henri Ehrhart
Lergenmüller Spätburgunder

GERECHTEN

AMUSE

Een fabel van rauwe en gerookte
zalm okkernoot en truffel



VOORGERECHT

Zonnevis & gerookte zalm en
bloemkool



SOEP

Witlofsoep met mossels



HOOFDGERECHT

eendenborst & sinaasappel



NAGERECHT

Mangoparfait met een warm taartje
van chocola en gemarineerd fruit

Een fabel van rauwe en gerookte zalm

Ingrediënten:		
200	gr	gerookte Schotse zalm
200	gr	verse zalm
10	st	gepelde okkernoten
1	dl	truffelnat
4	st	truffels
1	el	notenolie
1	el	arachideolie
		bieslook

Zalm: Snij de verse en gerookte zalm in stukjes en hak ze tot tartaar (niet te fijn).

Verdeel de okkernoten in heel kleine stukjes en meng ze door de zalm.

Kruid met zout en peper en voeg een weinig water toe om te binden.

Truffelfumet: Kook het truffelnat tot 1/3 in, laat afkoelen en voeg een eetlepel notenolie en een eetlepel arachideolie toe en meng het geheel.

Serveer uit:

Vul per bord een ring van ca. 5 cm doorsnee met de zalmtartaar (2 cm dik).

Hak de truffels fijn en vermeng met een beetje truffelfumet. Garneer de bovenkant met gehakte truffel en bieslook.

Giet er druppels truffelfumet rond en versier met bieslooksprietjes.

Wijnadvies: Saint Veran

Zonnevis & gerookte zalm en bloemkool

		Ingrediënten:	
200	gr	gerookte zalm	
		peterseliejus:	
5	bosjes	platte peterselie	
6	dl	heldere kippenbouillon	
		bloemkoolzalf:	
2		Bloemkool(groot)	
4	dl	slagroom	
4	dl	gevogeltebouillon	
3-4	st	foelie	
		bloemkool- en peterseliegelei:	
5	dl	bloemkoolzalf	
5	gr	agar-agar	
5	dl	peterseliejus	
5	gr	agar-agar	
		risotto van bloemkool:	
300	gr	haricots verts	
250	ml	van de bloemkoolzalf	
4	st	verse zonnevis of 7 enkelzijdige dubbele filets	

Gerookte zalm: Snijd de gerookte zalm in 12 repen en maak er eventueel “roosjes” van. Zet afgedekt weg in de koelkast tot gebruik.

Peterseliejus: Was de peterselie en snijd grof. Meng de grove peterselie samen met de lauwwarme kippenbouillon in de blender. Maal zeer fijn en zet zo lang mogelijk weg in de koelkast, zodat de groene kleurstof naar de bodem zakt. Let op: er dient nog gelei gemaakt te worden.

Giet bij verdere bereiding het heldere vocht voorzichtig af, zodat je een groene heldere peterseliejus + de chlorofyl (groene massa) overhoudt. Bewaar de jus in de koelkast.

Bloemkoolzalf: Rasp beide bloemkolen met een dunschiller of rasp. De stukjes dienen voor de te maken risotto maar zijn kleiner dan een risottokorrel. Dit is net erg, want menging met de fijngesneden haricots verts en de te maken bloemkoolzalf geeft een mooie consistentie. Bewaar afgedekt in de koelkast.

Kook de rest van de bloemkool gaar met de slagroom, de gevogeltebouillon en de foelie. Zeef de bloemkool en verwijder de foelie. Vang daarbij het kookvocht op!! Maak een mooie zalf in de blender of keukenmachine onder toevoeging van een (klein) gedeelte van het kookvocht. Start echter zonder het kookvocht. Breng op smaak met zout en voldoende witte peper. *Je dient circa 1 liter zalf te hebben.*

Bloemkool- en Peterseliegelei: Warm 5 dl bloemkoolzalf onder voortdurend roeren tot kookpunt en voeg 5 gram agar-agar toe. Breng opnieuw aan de kook onder goed roeren. Voeg eventueel wat kookvocht toe. Giet het bloemkoolmengsel in een kleine bak en laat opstijven in de koelkast. Bereid op dezelfde wijze 500 ml groene heldere peterseliejus tot gel. Meet de peterseliejus goed af, het restant heb je nodig bij de zonnevis. Giet het peterseliegel in een bak van gelijke grootte en laat opstijven in de koelkast

Risotto:

Maak de haricots verts schoon, blancheer ze en snijd in zeer kleine blokjes. Meng ze met de rauwe stukjes bloemkool en circa 250 gram bloemkoolzalf. Breng op smaak met wat peper en zout en piment d’espelette.

Zonnevis: Maak de zonnevis schoon en snijd hiervan 14 filets. Breng op smaak met peper en zout. Leg de zonnevis op een met olijfolie ingesmeerde schaal en besprenkel ze met de rest van de peterseliejus en breng op elke filet een dun laagje peterseliechlorofyl aan. Dek de vis af met folie en zet afgedekt weg

in koelkast tot gebruik.

Vorbereiding voor het uitserveren:

Verwarm de risotto in de magnetron of stoomoven tot circa 70 °C.

Verwarm eveneens de resterende 250 gram bloemkoolzalf tot circa 70 °C.

Verdeel de groene peterseliegel in 48 vierkante blokjes van 1x1 cm.

Verdeel de bloemkoolgel en 36 vierkante klokjes van 1x1 cm.

Gaar de vis in de stoomoven op 55 °C.

Presentatie:

Leg in lijn om en om de blokjes gel van peterselie en bloemkool.

Verdeel met behulp van een steker de bloemkoolrisotto over de borden.

Leg de in peterseliejus gegaarde zonnevis op de risotto en schik daarop een roosje van gerookte zalm.

Trek een druppel zalf naast de risotto en schik de lauwwarme blokjes peterselie- en bloemkoolgelei hiernaast.

250 ml van de bloemkoolzalf

Wijnadvies: Saint Veran

Witlofsoep met mossels

Ingrediënten:

2	kg	mosselen goudmerk
1	stengels	bleekselderij
2	dl	witte wijn
2	kg	witlof
2	st	prei (groot)
		graten van de zonnevis of andere visgraten
2	stengels	bleekselder
1	st	steranijs
350	gr	aardappels
8	dl	visfumet
8	dl	kippenbouillon tijm
250	ml	room kerriepoeder cayennepeper
		peterselie

Mossels: was de mossels door ze goed heen en weer te roeren in water

Haal de pokken en baarden eraf, gooi kapotte mossels weg.

Kook de mossels met gesneden bleekselderij, peper en witte wijn.

Als de mossels gaar zijn haal ze dan uit de schelp en bewaar het kookvocht.

Snij één prei in lange slierten van ca. 1 cm breed (de andere prei si voor de vissoep).

Snij 36 blaadjes van de witlof stronken.

Pocheer de prei slierten en de witlof bladeren kort (tot ze buigzaam zijn). Bewaar de witlofresten voor de soep.

Leg in een gepocheerd witlofblad ca. 2 mosselen en knoop het dicht met de preislierten.

Houd ze warm.

Visfumet: maak zelf 1,5 liter visbouillon met de graten van de zonnevis uit het tweede gerecht. Laat deze samen met 2 dl Noily Prat twee fijngesneden bleekselderstengels en een stuks steranijs tot de helft inkoken tot een visfumet.

Snij een grote prei en de rest van de witlof fijn (haal de harten uit de witlof anders wordt de soep erg bitter).

Schil de aardappel en snij deze in blokjes. Stoof de witlof, prei en aardappel aan in wat boter.

Voeg de kippenbouillon, de visfumet, het mosselkookvocht en een takje tijm toe.

Let op met de hoeveelheid kookvocht van de mossels dit kan de soep erg zout maken!

Laat het geheel 20 a 25 minuten doorkoken, maak daarna alles fijn met een staafmixer (bamix).

Werk af met room en kerriepoeder, klein snufje cayennepeper en peper

Serveer uit

Steek per persoon 3 mossel pakketjes op een saté prikker. Warm deze even op in de stoomoven of magnetron.

Doe de soep in een bord en leg de mosselspies er boven op.

Werk af met wat gehakte peterselie.

Facultatief: maak zelf drie kleine stokbroodjes van (in totaal) een pond bloem volgens het basisrecept en serveer stukjes stokbrood in broodmandjes bij de soep. N.B.: i.p.v. droge gist kun je verse gist uit de vriezer gebruiken (21 gram voor 500 gram bloem).

Eendenborst & Sinaasappel

Ingrediënten:

		eend
8	st	eendenborst(canette)
		olijfolie
		peper en zout
6	el	Honing(zie uitserveren)
6	el	Ketjap(zie uitserveren)
		sinaasappeljus
5	st	sinaasappels
4	dl	gevogelbouillon
1,5	dl	kalfsbouillon
		boter
		wortelcrème
500	gr	winterwortel + 1 aardappel
200	gr	gevogelbouillon
250	ml	room
30	ml	olijfolie
2	el	kummelpoeder
		sinaasappelpartjes
2	st	sinaasappels
		garnituur:
500	gr	ratte aardappelen
1	kg	witte kool (ongesneden)
4	el	olijfolie
2	el	Kummelzaad(karwijzaad)

Eend: snij langs de randen het vet van de eendenborsten weg(totaal circa een derde deel van het vet) zodat je alleen in het midden een stuk vet overhoud, bestrooi de eendenborsten met peper en zout en braad ze rondom bruin aan in olijfolie en zet weg. Snijdt de rest van het vet in kleine stukjes en bak deze uit tot ze krokant zijn.

Sinaasappeljus: Schil eerst 5 sinaasappels dun af voor de gekonfijte sinaasappelschil. Pers ze daarna uit. Reduceer het sinaasappelsap, de gevogelbouillon en kalfsbouillon tot de helft en monteer voor het uitserveren met (koude) boter.

Wortelcrème: Stoof de schoongemaakte en in kleine stukjes gesneden winterwortel + 1 aardappel in de bouillon en de helft van de room. Giet af en bewaar het vocht. Maak er met de Thermomix of keukenmachine een mooie crème van, voeg zo nodig wat van het opgevangen stoofvocht toe. Kruid en voeg eventueel wat olijfolie toe. Verwarm het kummelpoeder in een beetje olie op een laag vuur, voeg de andere helft van de room toe en reduceer tot 1/3. Gebruik deze substantie op het allerlaatste moment(vlak voor het uitserveren) in de wortelcrème (om verkleuring te voorkomen) om de wortelzalf op smaak te brengen.

Gekonfijte sinaasappelschillen: Snijd zeer dunne reepjes van het oranje gedeelte van de sinaasappelschil en blancheer de schilletjes 2x in nieuw kokend water. Maak vervolgens een suikerstroop 1:2 (50 gram suiker – 100 gram water). Kook het suikerwater tot 130 °C, voeg de sinaasappelschilletjes tot en laat ze even doorkoken. Laat de gekonfijte schillen afkoelen.

Sinaasappelpartjes: schil de sinaasappels zodanig dat het wit en het vlies rondom verwijderd is en snijd tussen de vliezen mooie partjes uit de sinaasappels.

Kook de ratte-aardappelen beetgaar, laat iets afkoelen en snijd in kleine vierkante brunoise. Snijd de witte kool in repen van ½ cm en vervolgens in blokjes. Kook de witte kool beetgaar. Warm het kummelzaad op zacht vuur op en laat trekken in de olijfolie. Zeef de kummel uit de olijfolie

en meng de olijfolie vervolgens door de aardappel- en koolblokjes.

Vorbereitung voor uitserveren:

Warm de eendenborsten op in de oven tot een kerntemperatuur van 55 °C onder voortdurend bestrijken met het honing/ketjapmengsel tot ze mooi rosé zijn. Houd ze warm.

Verwarm zo nodig de aardappel/koolsalade en meng hier op het laatst de bieslook door. Breng zo nodig op smaak met peper en zout.

Zet sinaasappelpartjes, gekonfijte sinaasappel, sinaasappeljus klaar.

Presentatie:

Breng een laagje aardappel/koolsalade aan in een ring op het bord en stamp dit aan. Strooi er wat krokantjes van het uitgebakken eendenvet over.

Leg de eendenborst op de aardappelsalade. Maak een mooie druppel van de wortelcrème.

Garneer het geheel met de partjes sinaasappel.

Geef de sinasappeljus er apart bij.

Wijnadvies: Pinot Blanc Eric Rominger : neutraal, fris, licht bittertje of,
Gewürtztraminer Henri Ehrhart: kruidig, geparfumeerd, licht zoetje of,
Lergenmüller Spätburgunder: stevig, fruitig voor de rood liefheber

6 el gesnipperde bieslook

Mangoparfait met een warm taartje van chocola en gemarineerd fruit

Ingrediënten

Parfait

660	ml	room
4	st	eidooiers
70	gr	suiker
70	gr	eiwit
6	gr	glucosesiroop
3	bl	gelatine
500	ml	mangocoulis
1	st	mango

Chocoladetaartje

250	gr	chocolade puur
290	gr	roomboter
140	gr	bloem
8	st	eieren
270	gr	suiker

Gemarineerd fruit

1		mango
1		papaja
2		peer
½	st	gallia meloen
150	ml	honing
200	ml	Passoa likeur
12	bl	munt

Parfait: doe de eidooiers in een kom en voeg 8 gr suiker toe en klop dit mengsel au bain-marie tot het dik is. (let op temperatuur).Laat wat afkoelen, en voeg de glucosestroop en de voor geweekt blaadje gelatine aan dit warme mengsel toe. Laat al roerend verder afkoelen. Klop de eiwitten met de resterende suiker stijf. Klop de room lobbij. Spatel de geslagen eiwitten en de geklopte room door de afgekoelde eidooier, roer er de mangocoulis door en vervolgens wat kleingesneden mango. Stort het mengsel in een siliconen vorm of in ringen en zet het in de vriezer. Haal 1 uur voor het serveren uit de vriezer en plaats het in de koeling.

Chocoladetaartje: neem vier hele eieren en vier eidooiers, sla deze los en voeg de suiker toe. Sla vervolgens ruban. Zeef de bloem en voeg deze toe aan de ruban geslagen eieren. Klop het geheel goed door tot je een homogene massa krijgt. Smelt de chocolade samen met de boter au bain-marie en voeg voorzichtig toe aan het eimengsel. Giet het geheel in een gesloten puntzak. Laat het afkoelen in de koelkast tot vlak voor het afbakken, zodat het mengsel kan opstijven. Laat de oven voorverwarmen op 210 °C. Houd de bakplaat apart. Wrijf de binnenzijde van een serveerring (diameter 7 centimeter) in met boter en strooi er vervolgens wat bloem over. (Dit is belangrijk om het taartje later los te kunnen maken uit de vorm). Plaats kort voor het opmaken van de borden de ringen op de koude bakplaat, op een vel bakpapier. Spuit dan het beslag in de vormpjes. Let op: vul elke ring voor 2/3 met beslag. Het gebak zal gaan rijzen in de oven. Bak vlak voor het serveren het taartje in de oven op 210 °C in ongeveer 9 tot 10 minuten gaar. Afhankelijk van de temperatuur van het beslag.

Gemarineerd fruit: snijd het fruit, 20 minuten voor het serveren in brunoise (bewaar wat mango voor de garnering van het chocoladetaartje) en verwarm ondertussen de honing in een pan. Schep het fruit door de warme honing (niet koken), blus af met likeur en zet koel weg.

Presentatie:

Maak de gebakjes met een mesje voorzichtig los en verwijder de ring. Bestrooi het met wat poedersuiker. Het hart van de moelleux moet vloeibaar zijn. Warm serveren. Plaats de parfait naast het chocoladetaartje en werk af met wat stukjes mango. Maak een S vorm van fruit tussen het taartje en het parfait met het gemarineerde fruit. Garneer met een blaadje munt.

