



## MENU JANUARI 2014

### WIJNEN

Rully

Rully

La Maestrelle

### AMUSE

Crème van mierikswortel met espuma  
van rode biet en Serrano ham



### VOORGERECHT

Torentje op een appelschijfje van zalm,  
krab en gamba met Japanse dressing



### VOORGERECHT 2

Gegrilde zeeduivelfilet met  
langoustinestaartjes en venkel op risotto



### HOOFDGERECHT

Wildzwijnshaas met zuurkool in  
loempiavel en mousseline van aardpeer



### NAGERECHT

Citroenravioli met warme mandarijnen-  
tijmsaus, limoen-koffie ijs, lemoncurd



## Crème van mierikswortel met espuma van bietensap en Serrano ham

		<b>Ingrediënten:</b>	<b>Bereiding:</b>
2	st	nieuwe haring	Maak de nieuwe haring schoon en verwijder de graat. Snijd in kleine stukjes als een grove tartaar.
45	gr	mierikswortel, vers	<b>Crème van mierikswortel</b> Schil de mierikswortel met de dunschiller en rasp hem heel fijn. Vermeng een klein beetje van de melk met de mierikswortel met behulp van de staafmixer. Proef de crème en voeg eventueel nog wat melk toe. Kruid daarna met een beetje zout, eventueel wat peper en citroensap. Week de gelatine 5 min in koud water. Verwarm 40 ml room en los de uitgeknepen gelatine hierin op. Roer de gelatine door de mierikswortelmassa en zet in koeling. Roer af en toe. Klop, zodra de mierikswortelmassa begint te geleren, 150 ml room bijna stijf en spatel dat door de mierikswortelmassa. Voeg vervolgens de kleingesneden nieuwe haring toe. Verdeel de crème over de 12 amuseglazen en zet afgedekt met folie in de koeling.
150	ml	melk	
		peper en zout	
10	ml	citroensap	
3	bl	gelatine	
40	ml	room	
150	ml	room	
200	ml	bietensap	<b>Espuma van bietensap</b> Week de gelatineblaadjes. Doe ze in een stenen of glazen bakje met een beetje bietensap en zet 10 seconden in de magnetron. Voeg er daarna beetje bij beetje wat koude bietensap aan toe en giet vervolgens bij de rest van de ingrediënten. Draai alle ingrediënten 20 sec in een keukenmachine. Doe in een kidde en draai hier 1 gaspatroon op. Schud krachtig en draai er een 2e patroon op. Bewaar de kidde tot serveren in de koelkast.  Leg de ham ca 7 min. in een de magnetron op halve stand en laat drogen. Pas op voor verbranden Laat uitlekken op keukenpapier. Breek of hak de ham in kleine stukjes.
30	ml	citroensap (vers)	
		beetje poedersuiker	
2	bl	gelatine	
20	gr	eiwit	
		kleine kidde	
2		patronen	
4-5	pl	Serrano ham	

### **Presentatie**

Haal de glaasjes met de mierikswortelcrème uit de koeling.  
Schud de kidde **op het laatste moment** eerst krachtig met de spuitmond omlaag.  
Spuit dan op de crème een toef espuma en strooi er rijkelijk verbrokkelde ham over.

**Wijnadvies:** geen wijn, dit hapje is te sterk van smaak voor wijn. Een glaasje jenever o.i.d zou kunnen.

## Torentje op een appelschijfje van zalm, krab en gamba genappeerd met een Japanse dressing

		<b>appels:</b>	<b>Bereiding:</b> Was de <u>appels</u> en snijd ze dwars op het klokhuis in 36 plakken op de snijmachine stand 16. Steek deze uit met een uitsteekvorm van Ø 6 cm, zodat de diameter van appelplakjes gelijk is. Steek waar nodig de restanten van het klokkenhuis met een kleine ronde steker weg.
4		grote appels (Elstar)	
1	krop	sla	Besprenkel de plakjes met limoensap en zet koel weg tot gebruik.
60	ml	vers limoensap	Steek uit de gewassen slablaadjes met de zelfde steekvorm 24 rondjes van dezelfde grootte.
12		gamba's 16/20	Maak de <u>gamba's</u> schoon, verwijder het darmkanaal en maak ze droog. Snijd ze in de lengte bijna door zodat de helften bij het staartje nog aan elkaar zitten. Snipper de knoflook en doe dat in een kom met een scheut olijfolie. Marineer de gamba's hierin tot gebruik.
1	tn	knoflook	<u>A la minute:</u> Laat de gamba's uitlekken en bak ze kort in een hete pan. Bestrooi ze met peper en zout.
		olijfolie	
		peper en zout	
		<b>Japanse dressing</b>	
15	ml	Japanse sojasaus	<b>Japanse dressing:</b> Voeg alle ingrediënten voor de dressing bij elkaar en mix ze goed door elkaar. Breng op smaak met peper en zout.
45	ml	goede olijfolie	
15	ml	Balsamicoazijn	
15	ml	gembernat	<b>Krabsalade:</b>
		peper en zout	Maak van de ingrediënten een smaakvolle saus.
		<b>krabsalade</b>	Controleer het krabvlees en voeg, voorzichtig, net genoeg saus toe totdat er een smeùige maar stevige salade ontstaat.
50	ml	crème fraîche	
1	tl	tomatenketchup	
1	tl	mayonaise	<b>Zalmrondjes:</b>
		cognac, scheutje	Steek 24 rondjes uit de zalm ter grootte van de uitsteker (Ø 6 cm) van de appels.
		peper en zout	
200	gr	goed krabvlees	<b>Presentatie:</b>
		<b>zalmrondjes</b>	Leg in het midden van een koud bord een droog gedekte appelschijf en plaats daarop een rondje sla.
400	gr	gerookte zalm in plakken	Leg hierop een schepje krabsalade en een plak zalm. Dek af met een appelschijf. Herhaal dit en dek als laatste af met een appelschijf. Leg hierop ter garnering een lauwwarme gamba.
12		takjes dille	Schuim de Japanse dressing op met de staafmixer en lepel het schuim rondom het taartje.
100	gram	baby leaves slablaadjes	Garneer af met een takje dille en 3 blaadjes baby leaves.

**Wijnadvies:** Rully

## Gegrilde zeeduivelfilet met langoustinestaartjes en venkel op een bergje van risotto

<b>Langoustinefond/-saus:</b>		
24		langoustines <b>16/20</b> olijfolie
4	el	tomatenpuree
50	ml	cognac
1	takje	tijm
1	bl	laurier
10		witte peperkorrels
2	thl	korianderzaad
100	gr	preiwit
1	st	ui
100	gr	knolselderij
1	tn	knoflook
2	l	water
100	gr	koude boter
<b>Basilicumolie:</b>		
25	bl	basilicum
1	tn	knoflook
20		hazelnoten
100	ml	olijfolie extra virgine
25	gr	Parmezaanse kaas zwarte peper
<b>Risotto</b>		
2		sjalotten olijfolie
200	gr	Arborio risottorijst
600	gr	zeeduivel
350	gr	venkel
30	ml	citroensap
10	ml	gembersiroop

### **Langoustinefond en -saus:**

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal. Bewaar de staartjes in de koelkast. Zweet de fijngehakte koppen en schalen aan in een beetje hete olijfolie. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur de puree door deze even mee te bakken. Brus af met cognac en flambeer. Voeg het water toe, laat een half uur trekken en schuim af. Doe er de geplette kruiden en grof gesneden groentes bij en laat nogmaals 20 min trekken. Passeer de bouillon door een zeef.

Schenk de **helft** van de bouillon over in een pan en kook dat in tot 1 dl fond. Blijf erbij !

Monteer, **a la minute**, de fond op met zoveel beurre manié als nodig is om een mooie saus te krijgen.

Proef af en breng op smaak met pezo en snufje cayennepeper.

**De andere helft** van de bouillon wordt gebruikt voor de risotto. Kook deze bouillon in tot 1 l. Zet koel weg.

### **Basilicumolie:**

Hak de hazelnoten grof en bruineer ze in droge pan en mix ze vervolgens met de knoflook, de basilicum en de olie glad. Breng op smaak met kaas en peper.

### **Risotto:**

#### **Begin hieraan ca ½ uur voor het uitserveren**

Snipper de sjalotjes en zet ze aan in een beetje olie. Doe de rijst bij het sjalotje en bak deze even aan.

Giet er een soeplepel van de achtergehouden **koude** langoustinebouillon bij, roer zachtjes tot deze geheel is opgenomen en herhaal dit met een nieuwe portie bouillon, enz.

Kook de risotto zo in ca 20 min langzaam **net** gaar. Breng op smaak met wat room en Parmezaanse kaas.

### **Afwerking:**

Snijd de venkel fijn en de leg de venkel in ijswater met daarin wat citroensap. Ontvries de vis. Olie de filet lichtjes in, kruid met peper en zout en bak de vis **kort** in een zeer hete pan. Trancheer de vis. Bak de venkel kort maar hevig in een wok beetgaar en brus af met gembersiroop.

olijfolie

Bak de langoustaartjes zachtjes in olijfolie.

enkele takjes dille

**Presentatie:**

Maak met een ring van 50 mm een cilindertje risotto op middelgrote warme borden en leg er een mootje vis op. Versier de vis met een takje dille. Plaats er een bergje venkel tegenaan. Versier het bordje rondom met een streepje saus, hier en daar enkele druppels basilicumolie en 2 langoustine staartjes.

**Wijnadvies:** Rully

## Wildzwijnshaas met zuurkool in een jasje van loempiavel en mousseline van aardpeer

		<b>Zuurkoolloempia:</b>
200	gr	zuurkoolspek
600	gr	zuurkool
3		sjalotten
2	tn	knoflook
6		geplette jeneverbessen
1	thl	Karweizaad
2	bl	laurier
200	ml	water
200	ml	Noilly Prat
1	el	honing
1	el	crème fraîche
24		loempiavellen zonnebloemolie
		<b>wildzwijnshaas</b>
1	el	salie, rozemarijn en citroentijm per soort
3	tn	knoflook
10	gr	peperkorrels
20	gr	zeezout
½	el	korianderkorrels
1	el	citroenrasp
1	el	sinaasappelrasp
900	gr	wildzwijnshaas
150	gr	boter olijfolie
		<b>pastinaken</b>
200	gr	pastinaken
200	ml	ganzenvet

### **Zuurkoolloempia: (Begin hier direct mee).**

Snijd het spek in kleine blokjes van ½ cm. Hak de sjalot en de knoflook fijn. Spoel desgewenst de zuurkool met koud water af. Laat zeer goed uitlekken. Kneus de jeneverbessen en doe alle kruiden behalve de laurier in een thee-ei bij de zuurkool. Voeg alle ingrediënten tot en met de honing toe aan de zuurkool in een flinke pan. Kook de zuurkool in ca 45 min op een laag vuur tot de gewenste gaarheid en voeg, Indien nodig, vocht toe. Laat afkoelen en het vocht goed uitlekken. Verwijder het thee-ei en de laurier.

**Afwerking:** Zie: <http://www.een.be/programmas/dagelijkse-kost/recepten/loempias>

Meng de zuurkool met de crème fraîche. Leg een loempiavel als een ruit met de punt naar je toe op de werkbank. Schep in het midden wat zuurkool als een worstje. Bestrijk de randen met wat water. Vouw de zijkanten naar binnen. Druk aan en vouw een punt royaal over de zuurkool. Rol het geheel nu stevig op tot een pakketje.

**A la minute:** Frituur de loempia's op 180°C tot ze goudbruin zijn en laat ze uitlekken op keukenpapier.

**Zwijnshaas:** Klaar de boter. Hak alle kruiden en de knoflook fijn en meng dit met citroen/sinaasappelrasp. Strooi dit op een vel aluminiumfolie en rol de zwijnshaas hierin. Zet koel weg.  
**1/2 uur voor de presentatie:** Maak de haas schoon, dep het droog met keukenpapier en bind het vlees op zodat het egaal van dikte wordt. Bak de zwijnshaas in ruim geklaarde boter en olie aan alle kanten goed bruin en zorg dat het vlees van binnen mooi rosé blijft. Laat het 10 minuten rusten in alufolie op een rooster boven een pan en prik onderin gaatjes zodat het vocht weg kan lopen.

**Pastinaken:** Schil de pastinaken, snijd ze over de lengte in 4 kwarten. Bak ze in wat ganzenvet en voeg daarna de rest van het ganzenvet toe. Laat doorgaren op 70°C tot ze beetgaar zijn. Zet warm weg. (Zeef het ganzenvet. Dit kan meerdere keren gebruikt worden).

**Mousseline**

500	gr	Nicola aardappelen
200	gr	aardperen
		zeezout
250	ml	melk
200	gr	boter
		witte peper

**Jus**

3		sjalotten
3	tn	knoflook
300	ml	rode port
5		jeneverbessen
600	ml	kalfsfond
20	ml	ahornsiroop
2	bl	laurier

**Mousseline:** Schil de aardappelen en de aardperen en snijd ze in stukjes. Kook ze samen in ruim water met zeezout tot ze gaar zijn. Wrijf door een fijne zeef. Breng de melk aan de kook, voeg deze bij de puree en roer er, vlak voor het uitserveren, de boter door met wat versgemalen peper.

**Jus:** Hak de sjalotten en de knoflook fijn en kook deze samen met de port en gekneusde jeneverbessen tot de helft in. Voeg de kalfsfond en de ahornsiroop en laurierblaadjes toe en kook weer in tot de helft. Passeer door een doek en breng op smaak. Bind eventueel op tot gewenste dikte. Kook wat kalfjus in tot gelei en lak de zwijnshaas hiermee af.

**Presentatie:**

Trancheer de zwijnshaas in dunne plakjes en leg die in een rijtje midden op een warm groot bord. Leg er 2 loempia naast. Plaats een gekonfijte pastinaak eronder en maak een streepje mousseline erboven. Nappeer het vlees met de jus.

**Wijnadvies:** La Maestrelle

## Citroenravioli met warme sinaasappel-tijmsaus, limoen-koffie ijs, lemoncurd met maanzaadmeringue, citroenpoeder, passievrucht en mango

400 gr Pastabloem (00)  
4 eieren  
2 mespunten zout  
2 el olijfolie

1 citroen  
240 ml citroensap (vers)  
220 gr suiker  
6 eidooiers  
30 gr maïzena

2 citroenravioli  
2 eieren  
2 li water  
50 gr suiker  
10 takjes munt

### Pastadeeg

Maak op het aanrechtblad een bergje van de bloem en maak er een kuiltje in.

Breek de eieren in het kuiltje.

Voeg zout en een scheutje olie toe.

Roer de eieren met je vingers of een vork los. Neem tijdens het mengen elke keer een beetje bloem van de kanten mee en ga zo door tot het mengsel dik en kleverig wordt.

Meng de rest van de bloem met je handen erdoor. Kneed het deeg circa 10 minuten stevig door tot het soepel en egaal wordt. Als je er met je duim in drukt en het veert terug dan is het klaar.

Bestuif de deegbol met bloem, verpak in plasticfolie of vetvrij papier en laat minimaal 30 minuten rusten op een koele plaats.

### Citroenvulling

- Rasp de citroenschil.
- Klop in een pan het citroensap, citroenrasp, suiker en eidooiers door elkaar.
- Voeg maïzena toe.
- Breng langzaam aan de kook.
- Schenk in een kom.
- Laat afkoelen en opstijven in de koelkast.
- Schep de vulling in een spuitzak met glad spuitmondje.

### Ravioli

• Snijd het pastadeeg in plakjes van 1 centimeter.

• Bestuif de plakken met bloem en haal de plakken deeg door de pastamachine op de ruimste stand.

• Vouw meerdere malen dubbel totdat er een soepele egale plak deeg ontstaat.

• Ga daarna stap voor stap naar een kleinere stand. Hierdoor wordt de deeglap langer en dunner.

Gebruik voor ravioli de dunste stand.

• Snijd de randen van de lange lappen deeg recht bij.

• Verdeel de citroenvulling op de deeglap.

• Houd voldoende tussenruimte aan.

• Bestrijk de tussenruimten met eiwit of losgeklopt ei.

• Leg een tweede deeglap over de vullingen heen en druk de randen rond de vulling met de



500	ml	slagroom
500	ml	volle melk
2	el	glucosestroop
2	st	steranijs
2		simoenen
300	gr	suiker
100	gr	hele koffiebonen
8		eiwitten
100	gr	hele koffiebonen

2		citroenen
100	ml	citroensap (vers)
200	gr	suiker
2		grote eieren
100	gr	zachte boter

4		eiwitten
160	gr	poedersuiker
2	el	maanzaad

400	ml	vers geperst mandarijnsap
-----	----	---------------------------

vingertoppen op elkaar.

- Maak met een raviolisteker 36 kleine ronde ravioli's. Laat de ravioli 30 minuten rusten en controleer voor het koken, of de ravioli goed gesloten is. Druk de randen zonodig nog aan.
- Breng kort voor het uitserveren het water met het suiker en de munt aan de kook.

#### **Limoen-koffie ijs**

- Breng room, melk, glucosestroop, steranijs, rasp van de limoenschil en suiker aan de kook.
- Neem de pan van de warmtebron.
- Kneus de koffiebonen grof en voeg ze toe. Laat het mengsel van het vuur af afgesloten met een deksel circa 30 minuten aromatiseren.
- Schenk het mengsel door een zeef in een schone pan.
- Klop de eiwitten los en schenk ze al roerende door het warme koffiemengsel.
- Verwarm het voorzichtig, blijf met een spatel goed over de bodem van de pan roeren tot het licht gebonden is.
- Het mag niet gaan schuimen.
- Schenk het mengsel door een fijnmazige zeef in een schaal, laat afkoelen en daarna circa 1 uur in de koelkast goed koud worden.
- Draai er in de ijsmachine ijs van.

#### **Lemoncurd**

- Borstel de citroenen schoon.
- Rasp de schil van de citroenen, pers het sap eruit en schenk het citroensap door een zeef.
- Roer de suiker met de eieren glad.
- Voeg het citroensap, de citroenrasp en de boter toe.
- Verwarm al roerende tot 90 °C tot de massa gaat binden.

#### **Meringue**

- Verwarm de oven voor op 90 °C.
- Klop de eiwitten met de helft van de suiker stijf in de keukenmachine.
- Voeg de resterende suiker toe en klop het eiwit tot stijve pieken.
- Schep het schuim in een spuitzak met glad spuitmondje van circa 8 millimeter doorsnede.
- Spuit 'dopjes' op vetvrij papier of een bakmat.
- Bestrooi de helft van de dopjes met maanzaad.
- Laat circa 2 uur drogen in de oven tot ze droog en bros zijn.

#### **Mandarijn-tijmsaus**

- Zeef het mandarijnsap en breng het mandarijnsap met honing en tijm aan de kook en laat tot

2 el honing  
2 takjes tijm  
4 passievruchten

3 citroenen  
200 gr suiker

1 rijpe mango

de helft indampen.

- Schenk door een zeef.
- Voeg het vruchtvlees van de passievruchten toe aan de saus en roer goed door.

#### **Citroenpoeder**

- Schil de citroenen met een dunschiller.
- Snijd het wit van de schillen.
- Breng de schillen in water aan de kook..
- Giet ze op een zeef en herhaal dit proces nog 4 keer.
- Breng het water met de suiker aan de kook.
- Verwarm de schillen circa 30 minuten in suikersiroop.
- Giet op een zeef en laat goed uitlekken.
- Leg de schillen op een met bakpapier beklede bakplaat en laat ze in de oven op 85 °C volkomen droog en knapperig worden.
- Maal ze daarna tot poeder in de keukenmachine.

#### **Eindbereiding en presentatie**

- Spuit evenwijdige streepjes lemoncurd op een rechthoekig bord.
  - Kook de ravioli 3 tot 4 minuten tot ze boven komen drijven.
  - Leg ze aan de rechterkant van het bord.
  - Lepel de warme mandarijn-tijmsaus over de ravioli en tussen de lemoncurdstrepen.
  - Schep een quenelle limoen-koffie ijs aan de andere kant van het bord.
  - Snijd de mango in stukjes en verdeel over de ravioli.
- Strooi citroenpoeder ernaast. Garneer met wat blaadjes munt.