



MENU

FEBRUARI 2015

*Les grands classiques
de la cuisine
française
au clin d'oeil flamand*

WIJNEN

SAINT VERAN

RULLY

UMATHUM
of
CASTEL DEL REMEI ODA

GERECHTEN

VOORGERECHT

**OP VEL GEBAKKEN KABELJAUW MET GRIJZE GARNALEN
KARNEMELKPUREE EN NANTUASAU**
*Suprême de cabillaud cuit sur sa peau aux crevettes
grises avec purée au lait battu et sauce Nantua*

TUSSENGERECHT

GEBRAISEERDE KALFSZWEZERIK
Ris de veau braisé aux asperges verts

SOEP

KERRYSOEP "MULIGATAWNY"
Potage "Muligatawny"

HOOFDGERECHT

**CHATEAUBRIAND – SAUS MET SJALOT EN PORTWIJN –
DIVERSE GROENTEN EN KASTEELAARDAPPELEN**
*Chateaubriand, sauce au échalots et au porto, courgette
au pleurotes, tomates farcie aux épinard,
chicons poêles et pommes château*

NAGERECHT

**MOULLEUX VAN CHOCOLADE VANILLE IJS
CRUMBLE EN MOUSSE COULIS VAN ROOD FRUIT**
*Moulleux et mousse de chocolat, glace vanille,
crumble florentine et coulis de fruits rouges*

VOORGERECHT: OP VEL GEBAKKEN KABELJAUW MET GRIJZE GARNALEN KARNEMELKPUREE EN NANTUASAUS

Suprême de cabillaud cuit sur sa peau aux crevettes grises avec purée au lait battu et sauce Nantua

		Ingrediënten
200	g	grijze garnalen gepeld
150	g	garnalenpellen+koppen
200	g	ui
200	g	wortel
200	g	knolselderij
100	g	tomatenpuree
50	ml	cognac
30	g	bloem
100	ml	witte wijn
350	ml	visfumet
350	ml	gevogelte bouillon
1	st	bouquet garni (tijm,laurier, peterseliestengels)
1	te	knoflook
100	ml	room
25	Gr	boter
		Aardappelpuree
600	g	aardappelen kruimig
400	ml	karnemelk
1200	g	kabeljauwfilet
		Kruidensalade
50	ml	olijfolie
20	g	boter
60	g	bieslook
60	g	kervel
60	g	dille
1/2	bakje	sisho purple
1/2	bakje	mosterdress
1/2	st	citroen

Saus:

- Snijd de ui, de knolselderie, de knoflook en de wortel in kleine stukjes, stoof de ui en wortel aan in wat olie.
- Stoof de garnalenpellen en koppen en voeg v de tomatenpuree toe. Flambeer met de cognac.
- Maak van de graten van de kabeljauw een visfumet.
- Bestrooi met de bloem en voeg de witte wijn, de visfumet, gevogeltebouillon en 100 ml water toe. Voeg het bouquet garni (samengebonden), de knolselderie en de knoflook toe. Breng aan de kook en laat zachtjes koken gedurende 15 minuten.
- Passeer de saus door een puntzeef, voeg de room toe en laat inkoken tot sausdikte. Breng op smaak met peper en zout.

Puree:

- Schil wat aardappelen + neem het aardappelafval van het hoofdgerecht en snijd in gelijke stukken. Kook ze gaar in licht gezouten water.
- Maak de aardappelen fijn met de pureeknijper. Voeg warme karnemelk beetje bij beetje toe samen met 80 gram boter tot pureedikte. Druk de puree door een zeef (i.v.m. "zichtbare klontjes" karnemelk. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Kabeljauw:

- Verwijder zo nodig de graten uit de kabeljauw. Snijd in 12 porties en dep de porties droog.

Vorbereiding voor het uitserveren:

- Snijd de kruidensalade grof en vermeng met de olijfolie en citroensap. Kruid met zout en peper uit de molen.
- Monteer de vissaus op met wat koude boter. Snijd elke portie kabelhauw in 3 gelijke stukken.
- Kabeljauw: kruid met peper en zout. Snijd de kabeljauw in 12 gelijke "repen". Plaats ze tegen elkaar, zodat de repen niet kunnen omvallen. Bak de repen (eveneens tegen elkaar) in een hete pan met wat olijfolie op de velzijde halfgaar en plaats tot gebruik in een voorverwarmde oven van 55 °C.

Uitserveren:

- Trek (dwars) op een rechthoekig bord 3 evenwijdige strepen karnemelk puree en trek hierin met de bolle kan van een lepel in de lengte een "kuiltje";
- Vul elke streep met wat saus.
- Leg op 2/3 van elke streep een stukje kabeljauw en op de kop van de streep tegen de kabeljauw aan een toefje kruiden.
- Leg tegen de zijkant van de kabeljauw wat garnalen.
- Geef de rest van de saus afzonderlijk door.

Wijnadvies: Saint Veran

TUSSENGERECHT: GEBRAISEERDE KALFSZWEZERIK

Ris de veau braisé aux asperges verts

600 g kalfszwezerik

Zwezerik:

- Leg de zwezerik in gezouten water (degorgeren) om bloed en andere ongerechtigheden te verwijderen. Spoel goed na.

180 g uien
180 g wortel
1 st bouquet garni
160 g knolselderie
200 ml witte wijn
500 ml kalfsfond

160 ml room
1/4 bosje bieslook

Braiseren:

- Maak een fijne mirepoix van ui, wortel, en fijngesneden knolselderie. Doe dit in een pan. Leg het bouquet garni erop.
- Voeg de witte wijn toe en de kalfsfond. Breng aan de kook en blancheer de zwezerik enkele minuten in dit mengsel.
- Haal de zwezerik uit de pan, verwijder vet en vliezen.
- Doe de mirepoix met al het vocht over in een ovenschaal, leg de zwezeriken in dit vocht en laat ze 15 minuten garen en in een oven van 150 °C, afgedekt met een beboterd stuk bakpapier en een met water gevulde pan om het geheel onder druk te zetten.
- Zet de zwezeriken weg en doe het kookvocht met de groenten over in een pan.

Saus:

- Kook het braiseervocht in tot ca. de helft, zeef de groenten eruit en voeg de room toe. Kook in tot sausdikte.

500 g groene asperges
500 g worteltjes

Groentes:

- Maak de worteltjes schoon en tourneer ze. (grote wortels tot twee kleinere wortels tourneren). Kook ze beetgaar in licht gezouten water.
- Haal de droge ondereinden van de asperges en snijd ze schuin in gelijkmatige schijfjes. Stoof ze beetgaar in wat boter, gekruid met een snufje peper en zout.
- Snijd de bieslook in zo fijn mogelijke stukjes.

2 takjes selderie

Afwerking:

- Wentel de zwezerikplakjes in bloem en bak ze goudbruin in wat boter.

- Monteer de saus met wat koude boter.
- Warm de stukjes asperges kort door en stoof de worteltjes op in wat boter.

Uitserveren:

Leg wat asperge en wortel in een diep bord. Schik er de gebakken zwezerik op en giet wat saus rondom. Garneer met fijngesneden bieslook en wat selderijblaadjes.

Wijnadvies: Rully

SOEP: KERRYSOEP "MULIGATAWNY"

Potage "Muligatawny"

300	g	kipfilet
3	li	kippenbouillon
100	g	rijst
400	g	ui
75	g	boter
50	g	bloem
25	g	kerrievoeding
250	ml	room
100	g	snijbiet

Bereiding:

- Kook de kipfilet gaar in de kippenbouillon en verdeel het vlees in niet te kleine stukjes. Zet het kippenvlees weg.
- Zeef en ontvet de kippenbouillon.
- Kook de rijst gaar in licht gezouten water, giet af en spoel onder koud water.
- Snipper de ui en stoof aan in wat boter. Roer er de bloem bij, warm kort mee en voeg het kerrievoeding toe.
- Voeg de kippenbouillon toe, roer alles goed door en breng aan de kook.
- Kook de soep op een matig vuur gaar, mix met een bamix en passeer door een zeef.
- Voeg de room toe en breng weer aan de kook, breng op smaak met wat zout.

Uitserveren:

Leg wat stukjes kip en wat rijst in een diep bord. Giet er de soep kokend bij en serveer. Garneer af met een blaadje snijbiet.

HOOFDGERECHT: Chateaubriand – saus met sjalot en portwijn – diverse groenten en kasteelaardappelen

Chateaubriand, sauce au échalots et au porto, courgette au pleurotes, tomates farcie aux épinard, chicons poêles et pommes château

		Ingrediënten	Bereiding vlees: zie uitserveren.
1200	g	Chateaubriand	Bereiding (Spaanse) saus:
		Saus:	<ul style="list-style-type: none">• Snijd de spekvellen, de ui en de winterwortel in mirepoix.• Sauteer de mirepoix van spekvellen in zeer weinig olie en voeg vervolgens de ui en wortel toe.• Sauteer tot licht bruin (brun).• Ontvet de groeten en de spekvellen en voeg er de tomatenpuree aan toe en stoof kort mee;• Bevochtig met bruine bouillon en voeg de bouquet garni toe, met de brunoise van 1 stengel bleekselderij en de in de schil geplette knoflook;• Voeg nu tijdens het opkoken een beurre manié toe (20 g boter gemengd met 20 g bloem);• Laat alles samen gaar koken (10 minuten ongeveer) en roer voortdurend om aanbranden te voorkomen;• Passeer de saus, proef en kruid zo nodig af.• <u>Zie uitserveren</u> om de saus af te maken.
100	g	spekvellen	Bereiding Spinazie:
½		grote ui	<ul style="list-style-type: none">• Was de spinazie (jonge spinazie hoeft niet geblancheerd te worden);<ul style="list-style-type: none">○ Indien geblancheerd: afgieten en drogen;
75	g	winterwortel	Bereiding tomaten:
10	g	tomatenpuree	<ul style="list-style-type: none">• Was de tomaten, halveer ze en maak ze leeg en• Leg omgekeerd op keukenpapier om overtollige vocht te laten verdwijnen; Leg de tomaten op een bakmatje op een ovenplaat, besprenkel met wat olijfolie, bestrooi met wat grof zeezout en laat ze confijten in een oven van 120 °C. <u>zie verder uitserveren</u>
300	ml	donkere vleesbouillon	Bereiding courgette:
1		bouquet garni: 3 takjes	<ul style="list-style-type: none">• Canneleer (ribbelpatroon aanbrengen in schil van groenten/fruit) de schoongemaakte courgette en snijd in stukken van 5 cm. lengte;• Hol de stukken voor ¾ uit met een parisiennelepel maar wel bodem erin laten, blancheer de courgette en zet omgekeerd op keukenpapier om uit te laten lekken;• Reinig de oesterzwammen en snijd in kleine stukjes;• Bak bruin in de boter samen met de brunoise gesneden sjalot en kruid af met peper en zout;• Laat afkoelen en vermeng met de fijngesneden bieslook; leg er klontjes boter op en zet afgedekt
		peterselie, 2 tijm, 1 laurier	
1	stengel	bleekselderij	
1	tn	knoflook	
		Spinazie	
500	g	spinazie	
60	g	boter	
50	g	sjalot	
		Tomaten	
12		cherry tomaatjes	
		Courgette	
2		mooie courgettes	
400	g	oesterzwammen	
40	g	boter	
50	g	brunoise van sjalot	
		ruim bieslook	
		boter	

12	Kleine	Witlof stronkjes witlof boter peper en zout nootmuskaat	weg tot gebruik.
1200	g	Kasteelaardappelen: aardappelen (schoon)	Bereiding witlof: <ul style="list-style-type: none"> • Verwijder eventuele bruine blaadjes en snijd voorzichtig het bruine onderkantje weg; • Stoof de witlof – met een klontje boter, 75 ml water, peper en zout en nootmuskaat - <i>beetgaar</i> onder beboterd bakpapier en een deksel; • Zet afgedekt weg tot gebruik. Bereiding kasteelaardappelen (pommes château): <ul style="list-style-type: none"> • Schil de aardappelen en snijd tonvormig (6 cm.). Blancheer de aardappelen ca. 10 minuten en bak ze voor het uitserveren goudbruin in oven (met olie en peper en zout) of in de koekenpan met boter en peper en zout;
80	g	Spinazie: Boter – peper zout - nootmuskaat	Voorbereiding uitserveren: <ul style="list-style-type: none"> • Spinazie: Stoof de spinazie aan in de boter (60 gram) en de brunoise van de sjalot (50 gram); <ul style="list-style-type: none"> ○ Kruid met peper en zout en wat nootmuskaat; • Tomaten: vul de tomaatjes met de spinazie en warm ze op in de oven van 80 °C. • Courgette: Vul de courgettes met het oesterzwammengsel en verwarm ze in een oven van 80 °C. • Witlof: druk het overtollige vocht eruit en bak de witlof mooi bruin in 40 gram boter en kruid zo nodig bij met peper en zout. • Aardappelen: bestrooi de aardappelen met gehakte peterselie • Saus: Stoof de sjalot licht aan in wat boter en voeg de portwijn toe; laat inkoken tot 2/3. Voeg de Spaanse saus toe. Verwarm en zeef. Maak af met wat klontjes boter; • Kruid de Chateaubriand met peper en zout en bak om en om bruin in een pan in 100 gram boter; Bak verder saignant in de oven(kerntemperatuur 52 °C en haal het vlees eruit om te rusten onder aluminiumfolie; <i>Alternatief: rondom dichtschroeien en daarna tot kerntemperatuur 50 °C in de oven. Kort voor uitserveren in de koekenpan rondom van een mooi korstje voorzien.</i>
150	ml	Witlof: boter Aardappelen: peterselie Saus: sjalot brunoise portwijn	Uitserveren: <ul style="list-style-type: none"> • Versnijdt het vlees en dresseer op de borden; • Schik er het garnituur bij en giet een strookje saus naast het vlees; • Werk af met peper uit de molen en zout (fleur de sel) en geef de rest van de saus er apart bij;
			Wijnadvies: Umathum of Castel del Remei Oda

NAGERECHT:

Moulleux et mousse de chocolat, glace vanille, crumble florentine et coulis de fruits rouges

		Ingrediënten:
200	g	boter
200	g	chocolade puur
4	st	eieren
2	st	eidooiers
160	g	kristalsuiker
120	g	bloem
25	g	cacaopoeder
1/2	li	volle melk
165	ml	room
1/2	st	vanillestokje
150	g	suiker
4	st	eidooiers
		crunch
100	g	florentinepoeder
60	g	amandelen
1	tl	oploskoffie
75	g	chocolade puur
1	st	ei
20	g	kristalsuiker
1	tl	bruine rum
75	ml	slagroom
125	g	coulis rood-fruit
50	g	suiker
1/2	st	citroen

Moulleux:

- Klop de boter zacht en meng er de gesmolten chocoladedoor. Roer de eieren en de eidooiers los, klop er de suiker bij en voeg dit bij het boter-chocolade mengsel. Spatel er de gezeefde bloem en het cacaopoeder bij. verdeel het mengsel in beboterde en bebloemde timbaaltjes. (maximaal tot 2/3 vullen!)
- Bak het deeg hoog in de voorverwarmde stoomoven ca. 5 minuten op 210 °C.

Ijs:

- Breng de melk met de room en de vanille aan de kook.
- Roer de eidooiers los, voeg de suiker er aan toe en klop tot een stevige gebonden massa (ruban).
- Giet de kokende melk bij de ruban, meng alles goed en laat afkoelen. Draai er ijs van in de ijsmachine.

Crumble:

- Hak de amandelen in kleine stukjes.
- Maal de florentinepoeder en de koffie fijn in een keukenmachine, vermeng dit met de stukjes amandelen.
- Smeer dit uit op een bakmat en bak in voor verwarmde oven gedurende 5 minuten op 160 °C. Laat afkoelen en maal tot de grootte van suikerkorrels.

Mousse:

- Smelt de chocolade au bain-marie, roer af en toe en laat afkoelen. Klop de eieren en suiker tot een dikke massa. Schep de gesmolten chocolade en de rum door het ei suikermengsel, laat afkoelen en spatel er de geklopte slagroom door. Laat stollen in de koelkast.

Saus:

- Kook de coulis met suiker en breng op smaak met wat citroensap. Mix alles en passeer door een punt zeef.

Uitserveren:

Leg op elk bord een moelleux en een canelle van ijs en spuit een aantal dopjes van mousse op.
Trek een paar strepen met de saus en werk af met de crumble.