



MENU

Februari 2019

WIJNEN

Le caillou

Le caillou

- * Tohu pinot noir
- * Cheverny – Loire
- * Divin Galet – Côtes du Rhone

* = kelderrestanten OP=OP

GERECHTEN

AMUSE

Tomaat met geitenkaas en pesto

VOORGERECHT

Limandefilet, selderij en saffraantomatenfumet

TUSSENGERECHT

Verse pasta met zuiderse bouillonsoep van ossenstaart en Engelszell Gregorius

HOOFDGERECHT

Konijnenrug met pruimen, rode bieten, groentegarnituur, geprakte aardappelen met zure room en Rochefortsaus

NAGERECHT

Pralinebal, pastinaakchips en gezouten karamelijs

AMUSE Tomaat met geitenkaas en pesto

100 g pijnboompitten
4 tn knoflook
2 bosjes basilicum
(blaadjes ervan)
100 g Parmezaanse kaas
75 ml olijfolie extra
vergin
peper en zout
300 g zachte geitenkaas
50 g Gruyère

12 pomodori tomaten
(middelgroot)
50 g zeer kleine rucola
25 g pistachenoten
50 ml olijfolie
25 ml appelazijn

30 g Parmezaanse kaas

Bereiding pesto

Rooster de pijnboompitten licht en laat afkoelen.

Maak de tenen knoflook schoon en verwijder de kern.

Verwijder de blaadjes van de bosjes basilicum en snijd grof.

Doe alle ingrediënten in een keukenmachine en maak er een mooie pesto van. Er mag nog iets “beet” inzitten, dus niet al te fijn.

Meng nu de zachte geitenkaas en de Gruyère door de gemaakte pesto. Doe de pesto in een spuitzak en zet weg tot gebruik.

Bereiding tomaten, sla en pistachenoten

Was de tomaten zorgvuldig en dep ze droog.

Snijdt de tomaten via de “hasselbach-methode”: leg de tomaat tussen 2 lepels en snijd de tomaat in dunne plakjes; let op: de plakjes moeten aan elkaar blijven zitten!!

Was de rucola en laat drogen. Maak van de olie en azijn een vinaigrette, voeg eventueel naar smaak kruiden en peper toe.

Rooster de pistachenoten (niet te bruin); laat bekoelen en maak ze in een vijzel grof.

Vorbereiding uitserveren

Verwarm de oven op 180 °C.

Spuit tussen elk plakje van de gesneden tomaat wat van de bereidde pesto.

Neem een passende ovenschaal en vet deze lichtjes in met olijfolie en plaats hierin de gevulde tomaten.

Bestrooi de tomaten met geraspte Parmezaanse kaas en plaats gedurende 20 à 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Uitserveren

Leg in het midden van het bord wat salade en besprenkel met vinaigrette.

Plaats hierop de gegaarde gevulde tomaat.

Bestrooi met de geplette pistachenoten.

VOORGERECHT Limandefilet, selderij en saffraandragonfumet

500 g knolselderij
60 g boter
60 ml room
4 stengels bleekselderij

6 limande (aalbot of
tongschar)
zout en peper
sap van een ½ citroen

1 l vis fond (zelf
gemaakt van de
graten van de vis)
5 draadjes saffraan
dragon
tijm
50 ml noilly prat
100 g boter
100 g bloem
50 ml room

4 tomaten

12 blaadjes dragon

Bereiding Selderijmousse

Schil de selderijknol, snijd in blokjes en kook in gezouten water gaar; Pureer met de mixer en zeef door een bolzeef".
Roer de boter erdoor en laat afkoelen. Voeg vervolgens de stijfgeslagen room toe en zet apart.
Was de stengels bleekselderij, verwijder de "draden" en snijd in enigszins schuine dunne schijfjes.
Blancheer deze schijfjes beetgaar in gezouten water en laat direct "schrikken" in koud water.

Bereiding limande

Fileer de vis en breng op smaak met wat (zee)zout en citroensap; 1 filet per persoon.
Bedeck de filets met een dunne laag van de selderijmousse en leg hierop vervolgens de schijfjes bleekselderij er als "schubben" bovenop.
Zet afgedekt weg tot gebruik.

Bereiding saus

Maak de vis fond volgens de standaard receptuur (hangt in de koude keuken).
Verwarm de vis fond met de noilly prat, de saffraandraadjes, dragon en tijm naar smaak en kook in tot 1/3.
Voeg de room toe en monteer met de beurre manié (½ boter, ½ bloem) Breng op smaak met peper en zout.

Bereiding tomaten

Ontdoe de tomaten van hun vel haal de zaadjes er uit en snijd in brunoise.

Vorbereiding uitserveren

Verwarm de oven voor op 190 °C. Leg de 12 "opgemaakte visfilets" (vis+selderijmousse+schubben) op een silpat in de oven en gaar circa 4 minuten in de oven(s). Controleer regelmatig op gaarheid.

Uitserveren

Leg in voorverwarmde borden de "opgemaakte visfilets", schenk de saus eromheen en maakt af met de brunoise van tomaat en een blaadje dragon.

TUSSENGERECHT Verse pasta met zuiderse bouillonsoep van ossenstaart en Engelszell Gregorius

1 kg ossenstaart
80 g boter
1 flesje Engelszell
Gregorius
1½ l blanke fond
1 grote ui
1 winter wortel
4 stengels bleekselderij

200 g bloem (tipo 00)
2 eieren
4 g zout
2 takjes vers gehakte
dragon

4 tomaten
90 g Parmezaanse kaas

1 wortel
½ courgette
1 stengel bleekselderij
6 groene asperges
½ prei alleen het wit
boter
50 ml bouillon
het vlees van de
ossenstaart
peper en zout

Vorbereiding ossenstaart

Versnijd de groenten in stukken.
Stoof de ossenstaart hard aan in de boter.
Bevochtig hem met het bier en de blanke fond. Voeg de versneden ui, wortel en bleekselder toe.
Laat de ossenstaart 1½ uur garen in een snelkookpan.
Wanneer de ossenstaart gaar is: haal het vlees van de beenderen en pluk los.
Zeef de bouillon breng hem opnieuw aan de kook.

Bereiding pasta

Hak de dragon zeer fijn.
Meng alle ingrediënten met behulp van de kitchen aid goed tot een glad, homogeen en elastisch deeg. laat niet te lang kneden.
Pak het deeg in plasticfolie en laat een minimaal een half uur rusten.
Rol het deeg nu uit met behulp van een pastamolen op 2 mm en leg de plakken op een licht bestoven werkbank.
Snijd er nu tagliatelle met een lengte van ca. 15 cm. van.
Gaar in gereedstaand kokend water.
Spoel af met koud water en bewaar.

Bereiding garnituur

Pel (*emonderen*) de tomaten en snijd ze in blokjes (*concasseren*).
Rasp de kaas.

Bereiding groenten

Snijd de groenten in julienne.
Stoof ze (op laag vuur zodat ze niet kleuren) aan in de boter (doe dit wel op hardheid en structuur van de groenten).
Bevochtig de groenten met een beetje bouillon van de ossenstaart en kook ze beetgaar.
Voeg het vlees van de ossenstaart toe.
Kruid af met peper en zout.

Uitserveren

Zet de gereedstaande warme diepe borden klaar.

Zet de bouillon terug op het vuur.

Haal de pasta nu voor een paar seconden met behulp van een zeef door de hete bouillon.

Breng de bouillon over in een schenkan.

Begin op elk bord een hoopje pasta.

Daar bovenop wat van de groente-vlees garnituur.

Werk elk bord af met de tomaten blokjes en geraspte kaas.

Serveer direct uit en schenk de hete bouillon aan tafel over de garnituur.

HOOFDGERECHT Konijnenrug met pruimen, rode bieten, groentegarnituur, geprakte aardappelen met zure room en Rochefortsaus

12 mini rode bietjes
honing
balsamicoazijn
peper en zout

6 stukken konijnen rug

200 g konijnenvlees
2 eiwitten
1 dl room
peper en zout

konijnenrug (ber. 1)
Konijnenfarce (ber. 2)
250 g dunne plakjes
gerookt spek
100 g gedroogde
pruimen
olijfolie
peper en zout

150 g blok gerookt spek
2 uien
3 tenen knoflook
60 g gedroogde
pruimen
2 el bruine suiker
2 el balsamicoazijn

Bereiding rode bieten

Kook de mini rode bietjes in licht gezouten water.
Haal ze kort door de honing en de balsamicoazijn.
Kruid af met peper en zout.

Vorbereiding konijnen rug

Fileer de ruggen van de karkassen en houd het vlees apart. Verwijder de nieren
Kleur de karkassen in de oven 180 °C.

Bereiding farce

Snijd het 200 g van het konijnenvlees voor de farce in kleine stukken.
Cutter het vlees in de keukenmachine.
Voeg peper en zout en eiwit toe.
Laat de machine draaien tot een homogene massa ontstaat.
Voeg straalsgewijs ijskoude room toe.

Bereiding konijnrolletjes

Neem 6 stukken aluminiumfolie en smeer het in met olijfolie.
Maak 6 rollen van gelijke dikte, 1 rol voor 2 personen.
Leg plakjes spek naast elkaar en leg de konijnen rug op het spek en kruid af.
Verdeel de farce over de rug filet, samen met de gesneden gedroogde pruimen.
Rol het gerookte spek, de konijnen rug, en de vulling strak op. Deze vlees rol moet strak gespannen zijn.
Bak de rollen in de aluminiumfolie gedurende 15 minuten op matig vuur in een bakpan. Draai regelmatig.
De rollen zijn klaar als de kerntemperatuur 58 .°C is.

Bereiding saus van Rochefort 10

Snijd het spek in blokjes, snijd de ui en knoflook fijn, hak de gedroogde pruimen in wat grove stukken.
Kleur het spek, de versneden ui, de knoflook en de gedroogde pruimen in een rondeau (brede pan met lage opstaande rand).
Voeg de bruine suiker toe en dezelfde hoeveelheid balsamicoazijn. Laat kort zweten.
Bind de saus met bloem (*singeren*) en blus af met het bier.
Laat zachtjes sudderen met de karkassen en het bouquet garni.
Verwijder de karkassen en breng op smaak met peper en zout.



3 flesjes Rochefort 10
karkassen konijnenrug
(ber. 1)
2 takjes tijm
2 bl laurier
5 stengels peterselie)
peper en zout

5 boterrappen
boter
3 dl gevogelte bouillon
peper en zout
250 g zeekraal
2 tenen knoflook
6 stengels bieslook
1 bakje enoki

12 middelgrote
aardappelen
50 g boter
50 g zure room
peper en zout

bieslook

Bereiding groentegarnituur

Snijd de boterraapjes in schijven van ongeveer 1 centimeter.

Steek met een uitsteekvorm rondjes uit.

Schik de rondjes in een pan en voeg een klontje boter, gevogeltebouillon en peper en zout toe.

Laat zacht worden op een matig vuurtje.

Was de zeekraal goed. Stoof ze met flink wat boter.

Kruid met peper en zout en de geplette knoflook tenen.

Werk af met fijngesneden bieslook.

Bak de enoki kort aan en breng op smaak met peper.

Bereiding geprakte aardappelen

Kook de aardappelen in licht gezouten water.

Prak de aardappelen met de boter en de zure room (niet te fijn).

Kruid af met peper en zout.

Houd warm.

Uitserveren

Zorg voor warme borden.

Warm alles goed door.

Haal het gare vlees uit de rolletjes aluminiumfolie.

Snijd het vlees in drie gelijke stukken en daarna schuin in tweeën.

Snijd de mini bietjes in tweeën.

Dresseer het bord bepaal waar de twee stukken konijnen rol komen te liggen.

Verwerk op het bord naar eigen inzicht de geprakte aardappelen, mini rode bietjes, crosnes, rondjes van raapjes en de Rochefortsaus.

Werk af met wat stengeltjes bieslook.

NAGERECHT Pralinebal, pastinaakchips en gezouten karamelijis

2 eiwitten
2 g zout
85 g kristalsuiker
50 g poedersuiker
5 g maizena
40 g macadamia
20 g hazelnoten,
50 g witte chocolade

175 ml melk
50 ml slagroom
3 eidooiers
20 g suiker
4 g gelatine
175 g praliné
175 ml room

150 g suiker
150 ml water
½ pastinaak

190 g suiker
330 ml slagroom
285 ml melk
90 g glucose
9 eidooiers

Schuim

Sla de eiwitten met het zout en de kristalsuiker op tot stijve pieken.

Hak de noten fijn.

Spatel de andere ingrediënten, behalve de witte chocolade erdoor.

Spuit op een met bakpapier beklede bakplaat 12 halve bolletjes in de vorm van een macaron en laat deze 15 à 20 minuten drogen in een oven op 125 °C

Smeer het schuim na afkoeling rondom in met gesmolten witte chocolade, zo dun mogelijk.

Pralinébavarois

Week de gelatine in koud water.

Meng de melk met de room, eidooiers en suiker en verhit al roerend tot maximaal 85 °C.

Voeg de uitgeknepen gelatine en vervolgens de praliné toe. Laat afkoelen en voeg de lobbige geslagen room toe.

Meng goed en doe in een spuitzak.

Spuit de bavarois in een siliconen bolvorm. Druk het eiwit met de chocoladekant naar de bavarois gericht in de bavarois en laat verder opstijven in de vriezer.

pastinaakchips

Maak suikerwater door de suiker in het water op te lossen.

Schil de pastinaak met een dunschiller. Snijd met behulp van de snijmachine heel dunne plakjes van de pastinaak, dompel deze 10 seconden in kokend water en spoel ze dan koud af. Laat de plakjes een half uur weken in het suikerwater en droog ze daarna in een oven van 80 °C.

Gezouten karamelijis

Maak een donkere karamel: Spoel een pan met dikke bodem uit met koud water, smelt 30 g glucose in deze pan en voeg in het midden van de pan 90 g suiker toe. Verwarmen tot ongeveer 170 °C.

Blus af met een warm mengsel van de room, melk en 60 g glucose.

Voeg nu de eidooiers en 100 gram suiker toe en verhit dit al roerend tot 85 °C, daarna een snuf zout toevoegen.

Laat het geheel nu afkoelen en draai er ijs van in de ijsmachine.

Uitserveren

Haal de bavarois tijdig uit de vriezer en ontvorm deze op het bord. Laat ontdooien.

Plak hier rondom de kervelchips aan vast en serveer met een mooie quenelle ijs

