

Tartelette de chèvre à la sauce poivrons

Hartige cheesecake van geitenkaas met rode paprikasaus

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 180°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE PÂTE-BRISÉE:

375 g bloem

150 g boter in kleine stukjes

90 g heelei

1-1,2 dl water, zout

1 dl balsamicoazijn

1 teentje knoflook

1 bosje basilicum

pittige paprikapoeder, peper, zout

olijfolie

VOOR DE VULLING:

3 aubergines

200 g pittige verse geitenkaas

1 g crème fraîche

40 g eidooier

3 rode uien

2 sjalotjes

VOOR DE PAPRIKASAUUS:

750 g paprika's (rood)

30 g rietsuiker

0,5 dl witte wijnazijn

VOOR GARNERING:

1 kropje rode radicchio sla

BEREIDING:

Het deeg. Meng de boter en de bloem in de keukenmachine tot het een kruimelig mengsel wordt. Meng ei, zout en water erdoor tot het geheel een bal vormt. Laat 15 minuten afgedekt in de koelkast in plasticfolie rusten.

De vulling. Was de basilicum en hak 4 eetlepels fijn.

Snij de uien in dunne ringen, snipper de knoflook, snij dunne plakken van de aubergine.

Bak 2/3 van de uiringen met het sjalotje en de knoflook 5 minuten zachtjes in wat olijfolie, voeg de balsamicoazijn toe en laat nog 1 minuut doorbakken.

Bak aubergineplakken in ruim olijfolie, bestrooi met grof zeezout en gehakte basilicum. Laat op keukenpapier uitlekken.

Pureer geitenkaas met crème fraîche en eidooiers tot een homogene massa.. Kruid met peper.

De taartjes. Rol het deeg uit en bekleed 15 tartelettevormpjes met het deeg, leg er een laagje bakpapier en een steunvulling van rauwe bruine bonen in en bak ze in ca. 10 minuten af.

Verwijder de steunvulling, leg er eerst een plak aubergine, dan gebakken uien in en giet er dan het kaasmengsel overheen. Maak af met de achtergehouden verse uiringen. Bak de taartjes in ca. 15- 20 minuten af. Laat afkoelen tot lauw.

Was een paar mooie blaadjes radicchio voorzichtig schoon.

De paprikasaus. Maak de paprika's schoon en verwijder de zaadlijsten. Snij paprika's in stukken. Pureer de paprika met 3 el water. Passeer door een zeef. Doe suiker en azijn erbij, doe in pan en laat inkoken tot siroop. Bind met wat sausenbinder. Laat de saus afkoelen tot gebruik.

UITSERVEREN: Doe de paprikasaus over in een spuitzak. Decoreer de borden met een patroon van paprikasaus. Stort de taartjes voorzichtig op de borden. Garneer met de radicchiosla en wat basilicum.

Crème d'anguille aux épinards

Romige palingsoep met wilde spinazie

Soep voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

1° oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op 150°C

2° oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

1 kg visafsnijdsels

2 uien

2 stengels bleekselderij

1 wortel

5 dl droge witte wijn

2 el verse citroensap

1 prei

3 tenen knoflook

10 takjes peterselie

1 tl gedroogde tijm

laurierblad

5 zwarte peperkorrels

VOOR DE SOEP:

1 ui

2 teentjes knoflook

olijfolie

12 draadjes saffraan

2 steranijs

5 dl slagroom

2 l visbouillon

1 Spaanse peper

peper

200 g wilde spinazie

5 plakken coburgerham (of jambon de Bayonne)

750 gerookte paling (niet gefileerd)

8 zongedroogde tomaatjes

15 kerstomaatjes

1 tl gedroogde tijmblaadjes

2 voorgebakken ciabatta

BEREIDING:

De bouillon. Fileer de paling. Zet de filets apart en gebruik graten en vellen voor de bouillon. Spoel overige visafsnijdsels en graten af. Breng alles met gesneden ui, selderij, wortel, prei, geplette knoflookteentjes, wijn, citroensap en 2 liter koud water aan de kook.

Draai het vuur laag en schuim de bouillon af. Voeg peterselie, tijm, laurier en peperkorrels toe en laat de bouillon nog 15 minuten trekken.

Zeef de bouillon; laat de vaste bestanddelen uitlekken. Kook bouillon in tot $\frac{3}{4}$. Gebruik dit voor de soep.

De soep. Pel snipper knoflook en ui en fruit in 2 el olijfolie licht aan.

Voeg saffraan, anijs en room toe. Breng aan de kook, voeg bouillon toe en laat tot $\frac{3}{4}$ inkoken.

Snij spaanse peper in ringetjes, voeg toe aan de soep.

Was spinazie, scheur het blad van de nerf, dep droog en zet apart.

Bak de ham in 2 el olie in een koekenpan krokant. Laat uitlekken op keukenpapier.

Snij palingfilets in kleine stukjes van ca. 2-3 cm. Verhit 4 el olie in een pan en schroei hierin de gepeperde palingfilets op de velzijde dicht.

Snij zongedroogde tomaten in reepjes. Was en halveer de kerstomaatjes.

Bak het stokbrood in ca. 8 minuten af in de oven op 200°C.

UITSERVEREN: Verwijder steranijs uit de soep. Verdeel de palingfilets, in reepjes gesneden tomaatjes, kerstomaatjes en spinazie over de voorverwarmde borden, voeg de soep toe en bestrooi matig met tijm en stukjes krokante ham.

Risotto crémeux aux langoustines frites

Romige risotto met gefrituurde langoustinesnoepjes

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Grill een kwartier voor gebruik
voorverwarmen op maximum

Oven een half uur voor gebruik
voorverwarmen op: 180°C

Uitvoering; 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE RISOTTO:

36 langoustines

1 pak filodeeg

100 g heelei

36 blaadjes basilicum

peper en zout

200 g risottorijst

5 sjalotjes

125 g boter

2½ dl witte wijn

4 dl gevogeltebouillon

1½ dl slagroom

60 g geraspte Parmezaan

VOOR DE 2 COULIS:

2 rode paprika's

2 groene paprika's

1 dl visfond

peper en zout

VOOR DE LANGOUSTINECOULIS:

5 dl visfond

de pantsers van de langoustines

½ l witte wijn

BEREIDING:

De risotto. Snij de sjalotjes ragfijn en fruit deze glazig. Fruit de rijst aan in wat boter zonder ze te laten kleuren en voeg de gefruite sjalotjes toe.

Blus af met witte wijn en gevogeltebouillon, laat garen.

De coulis (2x). Snij de paprika's in vieren, verwijder zaadlijsten, rooster onder de hete grill en laat een half uur rusten in een plastic zak.

Ontvel de paprikakwartelen en snij in stukjes. Pureer de groene en rode paprika's vervolgens afzonderlijk met een scheutje notenolie en passeer door een zeef. Voeg eventueel wat visfond toe als de saus al te dik is of bind, in het tegenovergestelde geval, met sausenbinder. Breng op smaak met zout en peper.

De langoustinecoulis. Pel de langoustines en zet het vlees apart.

Splijt scharen, poten en pantsers in kleinere stukken. Zet het geheel aan in een beetje boter in de grote Le Creuset (oranje) pan. Laat even doorbakken en blus af met een beetje cognac.

Voeg visfond en witte wijn toe en laat 20 minuten op een laagvuur doorgaren in gesloten pan.

Zeef het vocht en laat in dezelfde pan inkoken.

De langoustinesnoepjes. Neem 2 vellen filodeeg. Bestrijk een vel met gesmolten boter, leg er het tweede vel op en bestrijk ook met boter. Snij het dubbelvel in vierkantjes van ca. 10 cm. Pak het langoustinevlees met een basilicumblaadje in de vierkantjes filodeeg, bestrijk met losgeklopt ei en bak af in de oven op 180°C in ca. 10 minuten.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Voeg parmezaanse kaas en room aan de risotto toe.

UITSERVEREN: Leg drie lepeltjes risotto in één lijn en drie cm uit elkaar in het midden van een verwarmd bord en leg daar een langoustinesnoepje op. Schenk wat langoustinecoulis over het filosnoepje en garneer het bord af met afwisselend druppels groene en rode parikacoulis.

Sorbet de poire et de citron

Sorbet van peer en citroen

SORBET VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

2,5 dl water

150 gr suiker

1 borrelglasje Poire Williams likeur

4 citroenen

7 doyenne de comice handperen

10 muntblaadjes

BEREIDING:

Zet 15 glazen koud in de vriezer met een klein laagje water met daarin een muntblaadje. Laat bevriezen.

Leg één peer apart voor garnering, schil de andere vijf peren en verdeel in kleine stukjes.

Breng water en suiker aan de kook, voeg de stukjes peer toe en pocheer tot ze zacht zijn.

Haal de pan van het vuur. Voeg de Poire Williams toe en laat de siroop afkoelen.

Pers de citroenen uit. Meng de witte wijn door de perencoulis. Voeg samen met de afgekoelde siroop en voeg naar smaak citroensap toe.

Draai in de sorbetière tot ijs.

UITSERVEREN: Schep twee of drie bolletjes ijs in de gekoelde glazen. Garneer met een dun schijfje peer.

Eet smakelijk (Hv'tS, HL, PGW, KvH)

Am2005-03-04

Carré d'agneau

Lamscarré

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

Voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

4 lamscarrés

8 teentjes knoflook (gepeld)

2 el gedroogde rozemarijnnaaldjes

2 el gedroogde tijmblaadjes

2 el olijfolie

VOOR DE UIENCOMPOTE:

700 g rode uien

80 g boter

100 g bruine suiker

1 dl medium sherry

0,3 dl grenadine rood

0,5 dl rode wijn

zout en peper

100 g blanke rozijnen

VOOR DE SAUS:

lamsfond (poeder)

witte wijn

50 g koude boter

VOOR HET GARNITUUR:

600 g zeekraal

1 kg redstar

50 g boter

50 g heelei

4 el melk

peper, zout, nootmuskaat

een scheutje notenolie

BEREIDING:

Het garnituur 1. Was de zeekraal grondig en laat geruime tijd in koud water staan.

De lamscarrés 1. Doe gepelde knoflookteentjes, kruiden en olijfolie in een keukenmachine en draai circa 1 minuut met korte stootjes tot een gladde pasta. Wrijf de pasta uit over de lamscarrés. Zet minstens 2 uur in de koelkast in een afgedekte schaal.

De uiencompote. Pel en snij de uien in halve ringen. Smelt de boter in een pan en fruit de uien. Laat 30 minuten met een deksel op de pan sudderen.

Voeg sherry, grenadine, rode wijn en rozijnen toe en laat nogmaals 30 minuten sudderen, nu zonder deksel.

De lamscarrés 2. Leg de lamscarrés op een bakplaat met een dl olijfolie en zet circa 10 minuten voor rosé, afhankelijk van de grootte van de carré, in de oven.

Neem de carrés uit de oven en laat in alufolie enige tijd rusten.

Het garnituur. Schil en kook de aardappelen. Pureer met de pureeknijper. Vermeng met de overige ingrediënten tot een niet te natte en niet te droge puree.

Slinger zeekraal droog in de slacentrifuge. Sauteer heel kort met wat boter in een tefalpan.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Warm de compote. Giet het braadvet gedeeltelijk af, deglaceer de braadslee met witte wijn en voeg wat lamsfond toe.

Trancheer de carrés in koteletjes.

UITSERVEREN: Schik de koteletjes op borden, nappeer met saus, schep er wat compote en aardappelpuree naast en schik de zeekraal erbij.

Gâteau au poivre et crème glacée

Taartje van peperkoek met roomijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

1e Oven een half uur voor gebruik

voorwarmen op: 160°C

2e Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

VOOR HET ROOMIJS:

125 g boterbabbelaars

4 dl melk

120 g eidooier

0,1 dl glucose

2 dl room

VOOR DE PEPERKOEK:

125 gr zelfrijzend bakmeel

50 g bruine basterdsuiker

¼ tl kaneelpoeder

¼ tl gemalen kruidnagelpoeder

½ tl gemalen nootmuskaat

¼ tl gemberpoeder

0,75 dl melk

20 g boter

mespunt zout

VOOR DE CHOCOLADEMOUSSE:

2 dl melk

1 dl amandelmelk van:

20 g gepelde amandelen

10 el water

60 g eidooier

15 g vanillesuiker

50 g bruine couverture

4 blaadjes gelatine

5 dl room

VOOR DE AMANDELKOEKJES:

100 g suiker

40 g gesmolten boter

1,25 dl room

100 g geschaafde amandelen

BEREIDING:

Het roomijs. Maal de babbelaars fijn en smelt het maassel in een pan met dikke bodem. Warm de melk en voeg in een keer toe met de glucose en laat alles geheel oplossen. Voeg het mengsel onder voortdurend roeren (NIET kloppen) met een garde bij de 120 gr eidooier. Giet alles weer terug in de pan en laat op laag vuur al roerend binden. Laat afkoelen, Voeg lobbij geslagen room toe en draai tot ijs.

De peperkoek. Meng alle ingrediënten en voeg als laatste de melk en gesmolten boter toe.

Schep het deeg in kleine ronde, met boter ingevette springvorm (10 cm doorsnede, 4-5 cm hoog) en bak af in ca. 20 minuten (op 160°C). Laat in de vorm afkoelen.

De amandelmelk. Maal de amandelen fijn en voeg druppelsgewijs het water toe. Wring de amandelmelk in een natgemaakte passeerdoek goed uit.

De chocolademousse. Week de gelatineblaadjes 15 minuten in koud water.

Breng melk samen met amandelmelk aan de kook. Klop dooier met vanillesuiker los. Voeg de warme melk rustig roerend toe en laat op een laag vuur binden.

Voeg de couverture toe. Los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op.

Sla de room half op en spatel deze als het mengsel lobbij begint te worden erdoor.

Spatel de mousse op de peperkoek en strijk de bovenkant glad. Laat in de koeling opstijven.

De amandelkoekjes. Karameliseer de suiker lichtbruin in een steelpan. Blus af met de room en de gesmolten boter. Laat de karamel goed oplossen en voeg wat later de amandelen toe.

Maak van de massa rondjes op bakpapier en bak ze in ca. 10 minuten af in de op 200°C voorverwarmde oven. Als de koekjes uit de oven komen zijn ze nog slap en modelleerbaar.

UITSERVEREN: Snij met een in warm water gedoopt mes taartpunten en serveer naast de punt een bolletje ijs en een amandelkoekje.

WIJNKEUZE VOOR MAART 2005

Grand Bastie, 2003

Côtes de Duras

Appellation Côtes de Duras Contrôlée

Voor de voorgerechten koos de wijncommissie een wijn uit het Zuidwesten van Frankrijk. Net ten zuiden van de Bordeaux streek in de departementen Lot et Garonne, Gers en Tarn bevinden zich nog talloze kleinere wijngebieden met voor ons onbekende appellations.

Deze “ronde”, lichte witte wijn is een goede begeleider van de hartige kaascake, de romige palingsoep en de risotto. De wijn is samengesteld uit de druivenrassen Sémillon en Mauzac.

Dona Dominga, 2003

Colchagua Valley, Chili

Een rode wijn uit de “nieuwe wereld”, uit Chili. Een pittige wijn met een intens rode kleur en met een gekruid zoetje dat, volgens ons, voldoende tegenwicht biedt aan het stevige smaakpalet van het hoofdgerecht.

De wijn is samengesteld uit Cabernet Sauvignon en de bij ons minder bekende Carmenèredruif.