

Menu augustus 2005

Salade tiède de magret de canard et de lentilles

Crème froid de concombres

Terrine de polenta et de tomates

Turbot frit au 'balkenbrij' de crevettes grises
au fumet d'homard et de poivrons

Onglet de veau à l'huile vanillé
avec un gâteau de penne et de champignons

Pêches chaudes farçies de macarons

Wijnen

Salade tiède de magret de canard et de lentilles

Lauwwarme salade van eendenborst met linzen

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 1-2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

4 eendenborstfilets met vel

4 perziken

VOOR DE SALADE:

½ kropje friseesla

½ kropje lollo rosso

½ bosje basilicum

½ bosje bieslook

½ bosje koriander

VOOR DE LINZEN:

½ pak Puy Linzen (250 g)

2 el gevogelteaouillonpoeder

VOOR DE MAYONAISE:

50 gr eidooier

1 el mosterd

2 el witte wijnazijn

1 dl arachideolie

½ dl olijfolie

3 el truffeltapenade

VOOR DE VINAIGRETTE:

2 el witte wijnazijn

1 dl olijfolie

peper, zout

BEREIDING:

De salade. Was sla en kruiden, pluk klein, slinger droog in de slacentrifuge en zet weg in een grote bak in de koelkast, afgedekt met een theedoek.

Meng witte wijnazijn, peper en zout tot een eenvoudige vinaigrette.

De linzen. Spoel de linzen in een zeef onder stromend water af en kook ze in ca. 15 minuten in gevogelteaouillon gaar. Giet de rest van de bouillon af en spoel de gekookte linzen goed met koud water om het garingsproces te stoppen. Laat uitlekken.

De mayonaise. Doe eidooier, mosterd en wijnazijn in een ruime kom, roer door elkaar met een garde en voeg druppelsgewijs olie toe, tot er een mooie gebonden saus ontstaat. Voeg de rest van de olie in een dun straaltje toe onder voortdurend roeren. Breng op smaak met peper en zout en desgewenst wat extra mosterd of azijn.

Meng de truffeltapenade door de mayonaise.

Meng de truffelmayonaise door de linzen. Zet afgedekt weg tot gebruik.

De magrets. Snij het vel van de eendenfilets tot op het vet (niet tot op het vlees) kruislings in. Snij dunne schijfjes van de perziken

Bak de eendenborstfilets in een droge anti-aanbakkoekenpan op de velkant; keer na ca. 2-3 minuten. Bak in totaal in ca. 8-10 minuten nog iets rosé. Dek af met aluminiumfolie en laat even rusten in de warmhoudkast.

Bak de perzikschiifjes kort in dezelfde pan.

UITSERVEREN: Meng de vinaigrette door de salade. Leg op ieder bord een plukje kruidensla. Schep in het midden een beetje van de aangemaakte linzen. Trancheer de eendenfilets in dunne plakjes en leg er een paar op elk bord. Garneer met perzikschiifjes.

Crème froid de concombres

Koude komkommersoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

4 komkommers

5 dl Turkse of Griekse yoghurt

1 l kippenbouillon (van fond)

4 el walnotenolie

75 g walnoten

2 tenen knoflook

½ bosje dille

BEREIDING:

Los 2-3 el kippenbouillonpoeder op in 1 dl heet water; doe vervolgens de rest van het (koude) water erbij.

Pers de teentjes knoflook uit.

Was en snipper de dille (hou wat topjes achter voor de garnering).

Snij met een fijn Parisienneboortje kleine bolletjes uit een komkommer. Zet koud weg.

Schil de overige drie komkommers en snij deze en de resten van de uitgeboorde komkommer in blokjes. Pureer de komkommerstukjes.

Roer de yoghurt los met de kippenbouillon, de walnotenolie, knoflook en dille. Voeg de komkommermoes toe, en breng het geheel op smaak met zout en peper. Zet 15 cappuccinokopjes in de vriezer om ijskoud te laten worden.

Zet de soep afgedekt tot gebruik in de koelkast.

Hak de walnoten grof.

UITSERVEREN: Schep de soep in de cappuccinokopjes en garneer met wat walnoten, komkommerbolletjes en dilletopjes.

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

Am2005-08-02

Terrine de polenta et de tomates

Terrine van polenta en tomaten

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 1-2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen: 220°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDENVOOR DE POLENTA:

6 dl melk

200 g boter

150 g maïsgriesmeel

VOOR DE GROENTENVULLING:

4 pomodori

½ pot geroosterde rode paprika's

100 g spinazieblaadjes

4 maïskolven

2 dl slagroom

150 g grof gemalen Parmezaanse kaas

VOOR DE SALADE MET VINAIGRETTE:

2 pomodori

100 g rucola

2 el balsamico-azijn

1 el sherry azijn

olijfolie

peper, zout, nootmuskaat

BEREIDING:

De polenta 1. Breng de melk met wat zout, peper en nootmuskaat aan de kook. Klop met een garde 40 gr boter en het maïsgriesmeel erdoor. Neem de polenta van de kookplaat, zet de pan met het deksel op het rooster in de oven en laat in ca. 25 minuten gaar worden.

De groentevulling. Ontvel de 4 pomodori voor groentevulling en 2 voor de salade m.b.v. kokend water. Ontdoe van zaden en snij in parten.

Verwarm 25 gram boter in een sauteuse, smoor de tomatenparten van 4 tomaten ca. 1 minuut. Breng op smaak met zout en peper.

Snij de overige 2 tomaten in blokjes (brunoise) voor de vinaigrette.

Blancheer de spinazie 1 minuut in kokend gezouten water. Laat direct in ijskoud water schrikken. Spreid de blaadjes voorzichtig uit op een schone theedoek.

Spoel de paprika's even af, dep droog en snij en brunoise.

Snij de maïskorrels van de kolven af. Verhit 50 gr boter in een sauteuse. Voeg na 1 minuut de maïskorrels toe, roer even om en draai het gas uit.

De polenta 2. Neem de gare polenta uit de oven, haal los met een vork en voeg 80 gram boter in blokjes en slagroom toe. Meng goed door elkaar en laat tot lauw afkoelen. Meng 2 el door de maïskorrels.

De terrine. Bekleed een terrinevorm met huishoudfolie; laat het folie ruim over de randen hangen. Vul de vorm vervolgens met een 1 cm dikke laag polenta, daarop een laagje spinazieblaadjes, polenta, tomaten, polenta, maïs, polenta, paprika, etc, tot alle ingrediënten op zijn. Bestrooi de laagjes tussendoor met gemalen parmesan.

Eindig met polenta. Sluit het folie over de terrine en zet in de koelkast.

De salade. Maak een vinaigrette met balsamico-azijn, sherry-azijn, olijfolie, peper en zout en de tomatenbrunoise.

Was en droog de rucola.

UITSERVEREN: Maak de rucola aan met de vinaigrette. Leg wat op elk bord. Stort de terrine, snij in dunne plakken en leg op de borden.

Turbot frit au 'balkenbrij' de crevettes grises au fumet d'homard et de poivrons

Gebakken tarbot met balkenbrij van garnalen en kreeften-paprikafumet

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 1-2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1000 g tarbotfilet

VOOR DE BALKENBRIJ:

5 dl visfond

175 g boekweitmeel

300 g gepelde Hollandse garnalen

peper, zout

VOOR DE SAUS:

5 dl kreeftenfond

2 sjalotjes

2 rode paprika's

2 el mosterd

olijfolie

½ bosje kervel

BEREIDING:

De balkenbrij. Breng 2,5 dl visfond aan de kook, meng dit met het boekweitmeel. Voeg deze brij toe aan de rest van de fond, doe er 2,5 dl water bij en laat op een zacht vuurtje een paar minuten garen.

Voeg van het vuur af de garnalen toe en breng op smaak met peper en zout. Giet de brij in een bevochtigde en met plastic folie beklede cakevorm en laat in de vriezer opstijven.

De saus. Maak paprika en sjalotjes schoon, snij beide in een fijne brunoise. Zet aan in een scheutje olijfolie. Blus af met de kreeftenfond. Laat rustig trekken en tot 2/3 indampen.

Roer er 2 el gehakte kervelblaadjes door.

Breng op smaak met mosterd, peper en zout.

De tarbot. Snij 15 porties uit de tarbot.

Snij 15 plakken van de balkenbrij en bak deze in olijfolie goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier, hou warm. Bewaar de olie in de pan.

Zout de tarbot en bak bruin en gaar in dezelfde olijfolie.

UITSERVEREN: Schep wat van de saus in een diep bord. Leg daarop een plakje balkenbrij en de tarbot.

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

Am2005-08-04

Onglet de veau à l'huile vanillé avec gâteau de penne et de champignons

Kalfsonglet met vanilleolie en penne-paddenstoelentaartje

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 kalfsonglets (= longhaas)

2 teentjes knoflook

4 el bloem

100 g geklaarde boter

2 dl kalfsbouillon

1 zak sedanini of penne rigate

2 el gevogeltebouillon

500 g kastanjechampignons

200 g cantharellen

4 sjalotjes

1 bosje platte peterselie

50 g pijnboompitten

1 dl slagroom

15 el vanilleolie (reeds voor u gemaakt van 8 vanillestokjes per liter druivenpitolie)

BEREIDING:

Maak de *onglets* schoon en zorg dat ze overal even dik zijn; bewaar de parures (afsnijfels) voor de kalfsvulling. Pers de knoflook uit.

Bak de pijnboompitten in een droge koekenpan mooi bruin en zet weg.

Was de peterselie en hak de blaadjes fijn.

Maak een stevige roux van boter, bloem en bouillon. Bak de parures en de knoflook even aan in een klein beetje boter. Voeg toe aan de roux. Breng de kalfsvulling op smaak met peper en zout.

Maak de paddestoelen schoon, snij fijn. Snipper de sjalotjes.

Bak paddestoelen en sjalotjes in een klein beetje boter in ca. 5 minuten gaar. Breng op smaak met peper en zout en wat van de gehakte peterselie.

Kook ondertussen de pasta al dente in gevogeltebouillon (van de 2 el) en spoel koud.

Zet met een beetje olie bestreken RVS-ringen in een grote ovenschaal of braadslee. Plaats de penne rechtop langs de binnenkant. Vul de ringen met de kalfsvulling, en daarop de paddestoelen. Druppel er wat room overheen. Zet het geheel, goed afgedekt met aluminiumfolie, in de warmhoudkast.

Bak het vlees 10-12 minuten om en om in ca. 50 gram geklaarde boter. Bestrooi met peper en zout.

Laat het vlees een paar minuten afgedekt met aluminiumfolie in de warmhoudkast rusten.

UITSERVEREN: Warm de pastataartjes, als ze te veel zijn afgekoeld, even op in een oven van 150°C. Snij elke *onglet* in 3 à 4 stukjes. Druppel er wat vanilleolie over, en bestrooi met wat pijnboompitjes. Garneer met gehakte peterselie.

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

Am2005-08-05

Pêches chaudes farçies de macarons

Warme perziken gevuld met bitterkoekjes

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen: 175°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

8 rijpe perziken

1 dl amaretto

2 sinaasappels

4 el basterdsuiker

5 el poedersuiker

500 g mascarpone

15 bitterkoekjes

1 dl zoete witte wijn

75 g geschaafde amandelen

VOOR HET IJS:

250 g kristalsuiker

3 el balsamicoazijn

5 dl melk

120 g eierdooier

2 dl slagroom

bakje rode bessen

BEREIDING:

Het karamelijs. Smelt suiker met een scheutje water in een pan op laag vuur. Veeg de kristallen, die zich aan de wand van de pan vormen met een kwastje koud water weg.

Draai het vuur als de suiker gesmolten is wat hoger, tot de karamel goudbruin kleurt.

Blus af met de helft van de melk en laat de karamel onder regelmatig roeren oplossen.

Zet de pan in een kom met ijswater en roer de balsamico-azijn erdoor.

Klop de eidooiers los in een kom tot ze licht van kleur is.

Breng de rest van de melk en de slagroom aan de kook schenk dit mengsel, onder voortdurend kloppen, bij de eidooiers. Giet het geheel terug in de pan en verwarm tot de eidooiers hun maximale bindkracht hebben bereikt, maar laat niet koken!!

Neem de pan van het vuur en laat het mengsel afkoelen. Meng de afgekoelde karamel door de kompositie. Draai het tot een glad romig ijs.

De perziken. Breng 1 liter water aan de kook. Dompel de perziken een voor een ca. 15 seconden onder en laat meteen schrikken in koud water. Pel en halveer de perziken.

Roer 1 dl amaretto, suiker en sinaasappelsap door elkaar. Marineer hierin de perziken ca. 30 minuten tot gebruik.

Laat de perziken uitlekken, vang de marinade op.

Maal de bitterkoekjes grof in de keukenmachine of met de hand. Laat 10 minuten weken in de opgevangen perzikenmarinade.

Zeef en bewaar de marinade nogmaals en vul aan met 0,5 dl amaretto. Meng de helft van de amandelen door de bitterkoekjes. Vul de perzikhelften met deze mix.

Zet de gevulde perziken naast elkaar in een ovenschaal. Giet de witte wijn in de schaal. Strooi de rest van de amandelen en wat poedersuiker erover. Laat de perziken in het midden van de oven in ca. 20 minuten mooi goudbruin en zacht worden.

De mascarpone. Roer de mascarpone met wat poedersuiker los.

UITSERVEREN: Leg op elk bord een halve warme perzik, met daarnaast een schepje mascarpone, waarin een kuiltje is gemaakt. Druppel in het kuiltje nog wat amarettomarinade. Schep er een bolletje ijs bij en garneer met een takje rode bessen.

Wijnkeuze augustus 2005

De wijncommissie zag zich voor een lastige keuze geplaatst met dit menu met veel verschillende smaken. Wat nu te kiezen bij de eerste vier gerechten te weten: eendenborst, komkommersoep, terrine van polenta en gebakken tarbot? Voor de eerste drie gerechten hadden we eerst een rosé in gedachten, maar de tarbot gaf de doorslag naar een witte wijn:

CHARDONNAY DOMAINE DE CIBADIÈS VAN 2004 UIT DE PAYS D'OC

Een wijn met een zachte smaak en toch een breed aromapatroon met een lage zuurgraad, die zich uitstekend laat combineren met de hiervoor genoemde gerechten.

Voor het hoofdgerecht kwamen we uit op:

BEAUJOLAIS VILLAGE, EEN AC WIJN UIT 2004

In tegenstelling tot menige primeurwijn een Beaujolais met een wat vollere smaak. De wijngaard Bois de Loyse is gunstig zuidelijk gelegen tegen de Bourgogne aan.

De wijncommissie