

Menu december 2005

Sardines farcies sur feuilleté à la vinaigrette bagna cauda

Cailles à deux manières sur son nid de gousses et de choucroute

Crème de poivrons Yin et Yang

Filet de sole poché dans sa sauce de coco aux légumes de mer

Sorbet de kumquats au lavande et au champagne rosé

Couronne d'agneau à l'orientale

Larmes de chocolat et griottines

Les Vins

Sardines farcies sur feuilleté à la vinaigrette bagna cauda

Gevulde sardines op uienbladerdeeg met een bagna cauda dressing

1E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Oven een half uur voor gebruik
voorverwarmen op 225°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 sardines

VOOR DE VULLING:

4 sjalotten

1 bosje kervel

2 citroenen

olijfolie

VOOR HET UIENBLADERDEEG:

16 plakjes bladerdeeg

3 rode uien

VOOR DE BAGNA CAUDA DRESSING:

100 g eekhoorntjesbrood

4 dl gevogeltebouillon

2 el aceto balsamico

1 blikje ansjovisfilets

1 teen knoflook

5 g eidooier

01 dl olijfolie

2 dl zonnebloemolie

VOOR DE KRUIDENSALADE:

1 krop botersla

1 bosje bieslook

8 kerstomaatjes

kervel

BEREIDING:

De vulling. Pel en snipper de sjalotten. Hak een eetlepel kervel. Borstel de citroenen schoon en rasp de schil met een fijne rasp. Zweet de sjalotnippers gaar in olijfolie. Doe in een schaal, laat afkoelen en vermeng daarna met de overige ingrediënten.

De sardines 1. Snij de graat uit de sardines en controleer op graatjes. Vul de sardines met de vulling en leg ze in de vriezer.

Het bladerdeeg. Pel en snipper de rode uien fijn.

Bestrijk 8 plakjes bladerdeeg met heelei en leg op elk plakje een tweede plakje. Rol de dubbele plakjes zo vierkant mogelijk uit en snij in vier vierkantjes. Bestrijk de vierkantjes met ei en verdeel over elk plakje een eetlepel uisnippers. Bak de vierkantjes tussen bakmatjes in circa 10 minuten af in de oven.

De bagna cauda vinaigrette. Borstel de paddestoelen schoon en snij klein. Kook eekhoorntjesbrood, balsamico en bouillon in tot 2,5 dl. Voeg 3 ansjovisfilets en gepelde en gehakte knoflook toe, kook 2 minuten door en pureer met de staafmixer of in de blender. Koel af tot keukentemperatuur, voeg eidooier toe en klop er druppelsgewijs de olie door.

De sardines 2. Haal de sardines uit de vriezer, bebloem ze en bak ze krokant in olijfolie. Laat verder langzaam lauwwarm worden op de warmhoudkast.

De kruidensalade. Was, droog en pluk kleine plukjes botersla. Knip de bieslook, pluk de kervel, meng alles door elkaar. Snij de kerstomaatjes door.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Dresseer in een spiraal vinaigrette op de borden, leg hierop een bladerdeegbodem en daarop een dubbele sardine. Besprenkel de kruidensalade met vinaigrette, schep door en garneer het gerecht.

Am2005-12-01

HL, Hv'tS, PGW, PvD)

Cailles à deux manières sur son nid de gousses et de choucroute

Kwartel op twee manieren op een nestje van peultjes en zuurkool

2E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

1e oven een half uur voor gebruik
voorverwarmen op 125°C

2e oven een half uur voor gebruik
voorverwarmen op: 250°C

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

8 kwartels
olijfolie

VOOR DE KWARTELFILETS:

16 plakjes vetspek
250 g peultjes

VOOR DE KWARTELPOOTJES:

1/2 blik ganzevet
4 sjalotjes
1,5 dl witte port
4 takjes tijm
1 teentje knoflook

VOOR DE KWARTELFOND:

de kwartelkarkassen
een vette mirepoix van:
200 g ontbijtspek "en julienne"
200 g winterpeen
200 g prei
100 g sjalotjes
kruiden:
8 takjes peterselie

8 takjes bladselderij

2 tl tijm

2 tl rozemarijn

2 laurierblaadjes

12 gekneusde peperkorrels

8 geplette jeneverbessen

2 dl sherry

VOOR DE SAUS:

1 l fond van de kwartelkarkassen
6 el vinaigre de cidre
0,5 dl calvados
1 dl room
100 g koude boter

VOOR HET GARNITUUR:

500 g zuurkool
50 g boter
100 g Schwarzwälder Schinken
4 sjalotjes
6 dl Riesling
1 tl karwijzaad
8 kwarteleitjes
3 dl room

BEREIDING:

De kwartels. Snij borstfilets en pootjes van de kwartels. Zet de filets afgedekt koel weg.

De fond. Zet de karkassen aan met wat olijfolie en bruneer in de oven op 250°C. Doe op het laatst de mirepoix erbij en laat meebruneren.

Doe de inhoud van de braadslee over in een pan, blus de braadslee af met 2 dl sherry en wat water en giet dit met de losgeschraapte aanbaksels in de pan. Vul het vocht aan met 2 l water.

Laat zo lang mogelijk zachtjes trekken.

De kwartelpootjes. Pel en snipper de sjalotjes. Kruid de pootjes licht met zout en peper. Smelt in een pan het ganzevet, voeg witte port, tijm, in plakjes gesneden knoflook en gesnipperde sjalotjes toe. Leg de kwartelpootjes hierin. Laat zo lang mogelijk op een laag vuur sudderen.

Het zuurkoolgarnituur. Pel en snipper de sjalotjes. Snij Schwarzwälder Schinken *en chiffonnade* (d.w.z. dunner dan *en julienne*). Spoel de zuurkool onder de kraan af. Fruit de sjalotjes aan in de boter. Doe de chiffonnade erbij en fruit even mee. Voeg zuurkool, Riesling en karwijzaad toe.

Stoof ongeveer 90 minuten.

De saus. Passeer de kwartelbouillon en kook in tot een fond. Schenk de ciderazijn in een steelpan. Voeg de fond toe. Laat even koken en voeg de room toe. Breng op smaak. Haal van het vuur en klop er 100 gram koude boter in klontjes door.

De kwartelfilets. Verhit de boter in een koekepan en schroei hierin de kwartelfilets in 15 seconden dicht. Haal de filets uit de pan en snij ze waaivormig in. Druk de filets weer dicht en verpak ze in plakjes vet spek. Plaats de pakketjes in de oven van 120°C.

Haal de filets uit de oven als het spek gesmolten is. Haal de kwartels uit de braadslede, dek af met alufolie en laat enkele minuten rusten. Giet het meeste braadvet af en déglaceer de slede, gebruik déglace voor de saus.

KORT VOOR HET UITSERVEREN: Kook de peultjes bijtgaar. Kook de kwarteleitjes 4 minuten in kokend water. Pel de eitjes en snij overlans doormidden.

Maak de zuurkool af met een scheut room en warm nog even door.

Schud de peultjes op met een klontje boter en breng op smaak met peper, zout en een theelepel suiker.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op warme borden stervormig enkele peultjes met de punten een stukje over elkaar. Verwijder het spek en druk de filets open. Plaats op elke peultjesster in het midden een bergje zuurkool. Leg hierop een kwartelfiletje en een pootje en nappeer met een lepeltje saus. Leg er een half kwarteleitje bij met de bolle kant naar boven.

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

Am2005-12-02

Crème de poivrons Yin et Yang

Yin en Yang paprikaroomsoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

2 l krachtige gevogelbouillon

6 gele paprika's

6 rode paprika's

2 groene paprika's

1 tl koenjit

1 tl tandoorikruiden

6 sjalotten

60 gr boter

2 tl gedroogde tijmblaadjes

1 el citroensap

3 dl crème fraîche

peper, zout

VOOR VULLING EN GARNERING:

30 kastanjechampignons ø 2,5 cm

1 potje zwarte imitatiekaviaar

250 g bildstar

ca. 1 dl warme melk

zout, peper, nootmuskaat

BEREIDING:

De paprika's. Snij de paprika's in vieren, verwijder zaadlijsten en leg de kwarten op een bakplaat onder hete grill tot er zwarte blazen op staan. Doe de paprika's een half uurtje in een plastic zak.

De soepen. Houd de drie kleuren paprika's apart. Verwijder de velletjes van de paprikakwarten en snij in blokjes. Zet de groene blokjes apart voor garnering.

Pel en snipper de sjalotten en verdeel in tweeën.

Fruit gele en rode paprikablokjes apart met elk de helft van de sjalotjes in boter. Voeg aan elk een scheut bouillon toe, tijm en citroensap. Voeg aan de gele paprika's een theelepel koenjit toe en aan de rode paprika's een theelepel tandoorikruiden. Breng beide aan de kook en laat een tijdje trekken.

Pureer de soepen met de staafmixer. Passeer door een fijne bolzeef en doe terug in de pannen.

Voeg aan elk de helft van de rest van de bouillon toe. Bind de soepen iets met allesbinder tot ze "licht hangend" zijn. Roer door elk de helft van de crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout en eventueel nog iets verder op kleur met koenjit, resp. tandoorikruiden.

De vulling en garnering. Maak de kastanjechampignons schoon en verwijder de steeltjes. Blancheer de hoedjes en laat uitlekken.

Schil de aardappelen en kook gaar. Pureer de aardappelen met de pureeknijper.

Pureer groene paprikablokjes met een scheutje warme melk met de staafmixer.

Meng beide puree's tot een stevige, niet te natte puree en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN. Warm de puree op in de magnetron en doe in een spuitzak. Warm de soepen goed door en vul de champignonhoedjes met een lepeltje 'kaviaar'.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Knip een puntje van de spuitzak met puree en spuit dwars over de borden een S-vormige streep.

Doe elk van de soepen in een maatbeker en giet aan beide zijden van de S één van de kleuren soep. Leg in elke soep een gevuld champignonhoedje.

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

Am2005-12-03

Filet de sole poché dans sa sauce de coco aux légumes de mer

In kokos gegaarde tongfilets met zeegroenten

1E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 tongfilets

3 norivellen

100 gr laos

100 gr gemberwortel

6 daun jeruk purut

2 stengels sereh

2 tenen knoflook

VOOR DE SAUS:

1,5 l kokosmelk

3 dl room

3 dl visbouillon

1 rode peper

VOOR HET GARNITUUR:

200 g zeekraal

200 g lamsoren

BEREIDING:

De tongfilets 1. Snij de norivellen in repen in de vorm en ter grootte van de tongfilets. Leg op elke filet een velletje nori. Rol de filets op en zet vast met een cocktailprikker. Zet koel weg.

De saus. Snij de rode peper overlangs door en ontdoe van de zaadlijst. Snipper de peperhelften klein. Schil laos en gemberwortel en snij in plakjes. Plet de stengels sereh met de botte kant van de keukenbijl. Plet de ongepelde knoflooktenen. Breng kokosmelk, room, visbouillon en kruiden aan de kook en laat zonder deksel circa twee uur op een zeer laag vuur dampen.

Passeer de saus door een fijne bolzeef.

Het garnituur 1. Was zeekraal en lamsoren grondig, maar houd apart. Laat goed uitlekken.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN:

De tongfilets 2. Gaar de tongrolletjes heel zachtjes in de saus. Houd warm.

Het garnituur 2. Sauteer zeekraal en lamsoren apart kort in wat boter.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak op warme borden een bedje van lamsoren met daaromheen een kransje van zeekraal. Leg op het bedje een tongrolletje. Schuim de saus in een maatbeker op met de staafmixer en schenk wat saus om het geheel heen.

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

Am2005-12-04

Sorbet de kumquats au lavande et au champagne rosé

Kumquatsorbet met lavendel en champagne rosé

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

eiwit en suiker

50 kumquats

4 tl lavendelbloesem

3 dl wijn

3 dl water

400 g suiker

4 el citroensap

6 blaadjes gelatine

2 dl gin

1 fles 'champagne' rosé

1 bosje munt

BEREIDING:

Bevochtig van 15 glazen de bovenkant met wat eiwit. Doop in suiker zodat er een randje ontstaat.

Zet de glazen in de vriezer.

Zet de blaadjes gelatine een kwartiertje in de week in koud water.

Was de kumquats en prik ze voorzichtig wat in.

Breng lavendel met water, witte wijn en suiker in een pan aan de kook. Laat van de kook afkomen en voeg de kumquats toe, laat 20 minuten afgedekt op een laag vuur zachtjes trekken.

Haal de kumquats uit de pan. Passeer het vocht door een fijne zeef.

Los van het vuur af de 3 uitgeknepen blaadjes in het hete vocht op. Doe de kumquats erin terug en laat afkoelen.

Zet 15 kumquats apart en pureer de rest met het kookvocht en de gin in de keukenmachine of blender en passeer. Draai in de ijsmachine tot sorbetijs.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Doe in elk glas twee bolletjes ijs en vul af met champagne. Snij de 15 achtergehouden kumquats overlangs gedeeltelijk in, klem een toefje munt in de snede en zet het geheel op de rand van de glazen.

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

Am2005-12-05

Couronne d'agneau à l'orientale

Lamskronen op oriëntaalse manier

2E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET VLEES:

4 lamsracks

2 tl kerrie

1 tl citroengras (sereh)

2 blikjes cocosmelk + evt. water

MARINADE VAN:

2 el mandarijnzestes

12 grote mandarijnen, het sap van

2 limoenen, het sap van

4 el Mandarine Napoleon

4 el verse geraspte gember

2 el komijnzaad

2 teentjes knoflook

2 el milde paprikapoeder

zonnebloemolie

VOOR HET GROENTEN-FRUITGARNITUUR:

1 groot blik jonge bamboescheuten

10 kleine augurkjes (cornichons)

10 bolletjes geconfijte gember

1 lange prei(met groen)

1 winterpeen

1 dl sherry

5-kruidenpoeder

VOOR DE RIJST:

3 kopjes pandanrijst

75 g boter

2 kruidnagelen

15 zwarte peperkorrels

12 kardamomzaadhuizen

1 tl kurkuma (koenjit)

2 tl zout

VOOR DE MANDARIJNSAUS:

de marinade van het vlees

6 dl kalfsfond

arrow root

3 el Mandarine Napoleon

VOOR GARNERING:

1 bosje bieslook

1 bosje platte peterselie

BEREIDING:

Lamsracks en marinade. Borstel de mandarijnen onder de kraan schoon, droog af en pel de schil eraf. Schraap het wit van de schillen en snij de schillen en julienne. Wrijf de mandarijnpartjes dooreen grove bolzeef en vang het sap op. Pers de limoenen uit. Schil en rasp de verse gember.

Rooster het komijnzaad in een droge pan en wrijf fijn in de vijzel. Pel en hak het knoflookteentje fijn. Meng mandarijnzestes, mandarijn- en limoensap met de overige ingrediënten in een diepe schaal. Bestrijk het vlees met de marinade en plaats in de schaal. Dek de schaal af en laat zo lang mogelijk marineren. Keer het vlees regelmatig, Het opbinden. Haal de racks uit de marinade en dep droog. Vorm van elk rack een halve cirkel met het vet aan de binnenzijde. Bind twee racks met de uiteinden aan elkaar. Zet in het midden een stenen timbaaltje om de kronen hun vorm te laten behouden. Pak de kale ribbetjes in stukjes alufolie, zodat ze niet verbranden in de oven.

Rijst. Leng cocosmelk aan tot 5 kopjes vocht en breng met de boter aan de kook. Voeg kruidnagels, peperkorrels, kardamom, koenjit, zout, kerrie en sereh toe en ten slotte de rauwe rijst erbij. Breng al roerend opnieuw aan de kook en laat in een gesloten pan op een zo klein mogelijk vuur 10 minuten zachtjes koken. Draai het gas uit en laat nog 10 minuten staan. Open tussendoor de pan niet.

Verwijder de kruidnagels en kardamomhulzen. Dit is geen probleem want deze liggen aan de oppervlakte. Haal de rijst los met een grote vork. Laat op een warme plaats rusten.

Groenten-fruitgarnituur. Was de prei en snij het groen en het wit apart in dunne ringen. Schil de winterpeen met een dunschiller, snij overlans door midden en de helften diagonaal overdwars en julienne. Snij of hak cornichons en gemberbolletjes klein. Laat de jonge bamboescheuten uitlekken in een zeef en snij *en julienne*.

Verhit olie in de wok. Roerbak worteljulienne kort. Wok preigroen even mee. Doe hetzelfde met bamboejulienne en vervolgens preiwit. Voeg als laatste gehakte cornichons en gember toe. Blus af met sherry. Breng op smaak met peper, zout en 5-kruiden poeder.

Het braden van de lamskronen. Zet de lamskronen in een braadslee en bestrijk de buitenzijde met zonnebloemolie. Plaats in de oven en braad tot een kerntemperatuur van 60°C. Dit vergt 30 tot 40 minuten. Schep m.b.v. twee spatels de kronen uit de braadslee en zet op een serveerschaal. Verpak in alufolie en laat op een warme plaats een kwartiertje rusten. Deglaceer de braadslee met kalfsfond. Gebruik de déglace voor de saus.

Mandarijnsaus. Passeer marinade en déglace door een fijne zeef. Kook in tot de helft. Roer 2 tl arrow root door 2 el Mandarine en bind hiermee de saus. Houd warm.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de koteletjes los en leg er twee op elk bord. Schep er met een ijslepel een bolletje rijst bij en een lepel groenten-fruitgarnituur. Nappeer koteletjes met een beetje saus. Garneer met sprietjes bieslook en blaadjes platte peterselie.

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

Am2005-12-06

Larmes de chocolat et griottines

Chocoladetranen en griottines

2E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 23.00 uur

BENODIGDHEDEN:

750 g pure couverture

450 g witte couverture

1,5 dl room

6 el chocoladelikeur

6 dl slagroom

150 g heelei

130 g eidooier

75 g suiker

5 blaadjes gelatine

85 griottines(kersen)

6 dl griottinesiroop

1 bosje munt

KEUKENBENODIGDHEDEN:

15 repen teflonfolie van 27 cm lang en 3,8 cm breed

VOOR AFWERKING EN PRESENTATIE:

papieren kornetjes

100 g pure couverture

BEREIDING:

Smelt de pure couverture *au bain-marie*, maar laat niet te warm worden (liever iets te koud dan te warm).

Pak een reep teflonfolie aan de uiteinden tussen duimen en wijsvingers beet en vlij hem met de platte onderkant voorzichtig op het oppervlak van de couverture. Haal de foliereep met een schommelbeweging voorzichtig heen en weer. Alleen de onderkant moet met couverture worden bedekt. Licht de foliereep van het chocoladeoppervlak, laat eventueel iets uitdruipen, breng de uiteinden van de foliereep naar elkaar toe, met de foliezijde naar buiten. Zet de aldus verkregen druppelvorm op een zijkant op een met vetvrij papier beklede bakplaat. Herhaal dit met alle folierepen. Plaats de "tranen" minstens 30 minuten in de koeling.

Week de blaadjes gelatine een kwartiertje in ruim koud water.

Verwarm de room. Smelt de witte couverture *au bain-marie* onder toevoeging van af en toe een scheutje warme room (door de room smelt de witte couverture makkelijker).

Verwarm de chocoladelikeur in een steelpannetje boven een gasvlam tot 70°C en los hierin de uitgeknepen gelatine op. Roer het mengsel door de witte couverture.

Klop in een beslagkom eidooier, heelei en suiker *au bain-marie* op tot de massa begint te binden.

Neem de kom uit de bain-marie en klop koud. Sla de room stijf zonder suiker.

Schep de eimassa vervolgens zo luchtig mogelijk door de afgekoelde witte chocolademassa en spatel als laatste de stijf geslagen room hier doorheen. Doe over in een spuitzak, waar de punt nog niet vanaf is geknipt.

Knip de punt van de spuitzak en vul de tranen tot éénderde van de hoogte. Leg in elke traan 2 griottines, vul verder af met de mousse en strijk het oppervlak met een paletmes glad. Zet tot het opdienen in de koeling.

Kook de griottinesiroop in tot 2/3 op een laag vuur. Laat afkoelen tot keukentemperatuur.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwijder de repen teflonfolie aan de buitenzijde van de chocoladetranen en zet een traan op elk bord. Smelt de 100 gram pure couverture en doe in een kornetje. Knip de punt van het kornetje en spuit een randje couverture op enige afstand langs de lange kant van de tranen en vul de ruimte met de ingekookte siroop. Leg twee griottines op elk bord en één op elke traan. Garneer met en toefje munt.

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

Am2005-12-07

Les Vins

Wijnkeuze

Bij het menu voor december hebben wij een keuze gemaakt passend bij de diverse gerechten met tevens een feestelijke uitstraling.

De witte:

Macon Vinzelles 2004 Blanc-Sec

Traditioneel gemaakte Bourgogne die zowel primaire als secundaire aroma's heeft. Volle geur, breed, wat vet en rijke smaak. Fris genoeg bij de gevulde sardienen en genoeg kracht en rondheid bij de tong.

De rode:

Les Calades 2003 Pays Vacluse

Een stevige volle rode wijn uit de kelder van het Chateau-Neuf-Du-Pape huis "Clos Saint Jean". Deze wijn is geperst uit 100% Alicante druiven. Stevige geur, genoeg body en diepere aroma's die goed samengaan met de gevulde kwartel en de lamskroon.

De wijncommissie