

Menu maart 2006

Salade au porcelet fumé et aux chips à l'ail

Ravioli à la chèvre et à la crème de fromage persillée

Crème aux scorsonères

Filet de turbot aux asperges verts

Joue de veau braisée sur une purée de céleri-rave

Terrine de chocolat en croûte de cornflakes et compote d'oranges

Les vins

Salade au porcelet fumé et aux chips à l'ail

Salade met gerookt speenvarken en knoflookchips

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

1e oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 110°C

2e oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KNOFLOOKCHIPS:

15 loempiavellen

2 bosjes peterselie

4 tenen knoflook

1 dl melk

VOOR DE VINAIGRETTE:

1,5 dl knoflookolie

3 cl sojasaus

2 cl balsamico azijn

1 tl honing

peper

VOOR DE FILETS:

1000 g speenvarkenfilet

rookoven

1 zak gemengde sla

BEREIDING:

De knoflookchips. Kook de knoflookteentjes ca. 10 minuten op laag vuur in de melk. Snij de peterselie erg fijn en maak er samen met de knoflookmelk in de blender een puree van.

Steek uit de loempiavellen in totaal 90-100 rondjes van 5 cm doorsnede. Bestrijk de rondjes met knoflook-peterseliepuree en breng op smaak met peper en zout. Plak ze per twee stuks op elkaar en leg ze op een ovenrooster. Bak ze in ca. 5 minuten af op 200°C tot ze goudbruin zijn.

De speenvarkenfilets. Kruid de speenvarkenfilets met peper en zout en rook ca. 10 minuten in een rookoventje met 10 gram rookmot.

Gaar het vlees ca. 15 minuten verder in de oven tot een kerntemperatuur van 48°C, tot de filets saignant zijn.

Verpak in aluminiumfolie en laat in de warmhoudkast nagaren.

De vinaigrette. Voeg alle ingrediënten bij elkaar en vermeng tot een gladde massa. Breng op smaak met peper.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg de salade in het midden van het bord. Trancheer de filets in ca. 5 plakjes per persoon. Verdeel de plakjes speenvarken en de peterseliechips rondom de salade. Dresseer wat sojadressing rondom en over de salade.

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

Am2006-03-01

Ravioli à la chèvre et à la crème de fromage persillée

Ravioli van geitenkaas met een room van schimmelkaas

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET RAVIOLIDEEG:

150 g bloem

250 g grano duro

4 eieren

10 g zout

VOOR DE VULLING:

1 eiwit

350 g verse, zachte geitenkaas

peper

VOOR DE GARNERING:

2 Granny Smith appels

2 limoenen

50 g boter

2 el suiker

4 el extra vierge olijfolie

100 g walnoten

15 blaadjes basilicum

VOOR DE SAUS:

50 g Bleu d'Auvergne

1 tl wijnazijn

1,5 dl room

BEREIDING:

Het raviolideeg. Meng alle ingrediënten in de keukenmachine tot een samenhangende bal. Laat een half uur rusten en rol er dan met de pastamachine op uiteindelijk stand 8 een dunne lap deeg van.

Snij met een steker of klein kopje 60 rondjes uit van ca. 6 cm doorsnede uit het deeg.

De vulling. Boen de limoenen schoon in warm water. Droog af en rasp de schil, pers 1 limoen uit.

Was de appels, verwijder het klokhuis, snij in brunoise en besprenkel met wat citroensap. Bak de appelstukjes in boter en 2 el suiker.

Snij de basilicum in reepjes. Hak de walnoten grof en rooster ze in een droge koekenpan.

De ravioli. Smeer de randen van de velletjes raviolideeg in met wat eiwit. Snij de geitenkaas in 30 gelijke stukjes. Leg op ieder vel een stukje kaas, bestrooi met peper, leg het andere raviolivel er op en plak ze dicht en druk ze goed aan. Laat tot gebruik afgedekt rusten in de koeling (minimaal een half uur, of langer).

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Doe de room in een pannetje en zet op het vuur. Voeg de Bleu d'Auvergne in stukjes al roerend toe. Breng op smaak met wat wijnazijn en peper en zout.

Vul de grootste pan met ruim water en breng het water met zout aan de kook. Pocheer hierin de ravioli gedurende 2 minuten. Schep de gare ravioli uit de pan met de schuimspaan.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schik per persoon 2 ravioli op de borden, bestrooi met noten, appel en basilicum. Schep de kaasroom er omheen, bestrooi met limoenrasp en sprenkel er wat olijfolie over.

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

Am2006-03-02

Crème aux scorsonères

Schorsenerenroomsoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

50 g boter

2 uien

3 kg schorseneren

1 tl komijnzaadjes

1 bosje salie

2,5 liter kippenbouillon

4 dl slagroom

zout, peper

BEREIDING:

Was de schorseneren grondig. Bewaar twee schorseneren. Snij de rest in tweeën, zodat ze in een grote pan passen. Kook in ca. 20 minuten gaar in 1,5 liter water. Gebruik het kookvocht om de kippenbouillon te maken. Laat de schorseneren iets afkoelen en schil ze (dit voorkomt vieze handen t.o.v. rauw schillen). Snij in stukken van ca. 3 cm. Pel en snipper de ui. Kneus de komijnzaadjes in de vijzel.

Verhit de boter en fruit daarin de ui ca. 5 minuten.

Voeg de stukken schorseneer toe en bak 3-4 min mee.

Voeg de komijnzaadjes en 8 blaadjes salie toe. Schenk de bouillon er bij. Breng aan de kook en laat ca. 20 minuten trekken.

Verwijder salie en komijnzaadjes en een deel van de schorseneerstukjes. Pureer de soep en zeef deze. Voeg de achtergehouden stukjes schorseneer (eventueel kleiner gesneden) toe, en laat afkoelen tot gebruik.

Snij met een dunschiller heel dunne lange repen van de overgebleven twee rauwe schorseneren. Laat ze tot gebruik onder water staan

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Verhit de frituurolie tot 170°C. Dep de schorseneerlinten droog en frituur ze snel krokant. Frituur ook 45 blaadjes salie krokant en laat uitlekken.

Breng de soep opnieuw aan de kook. Roer op het laatste moment de room erdoor en breng de soep op smaak met peper en zout.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep de warme soep in voorverwarmde borden en garneer aan tafel met de salie en de schorseneerlinten.

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

Am2006-03-03

Filet de turbot aux asperges verts

Gegrilde tarbotfilet met groene asperges

Tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE VINAIGRETTE:

5 tomaten

2 sjalotjes

30 zwarte ontpitte olijven

2 teentjes knoflook

1 dl olijfolie

0,6 dl aceto balsamico

enkele druppels citroensap

0,4 dl witte wijn

4 draadjes saffraan

1,5 tl poedersuiker

zout en peper

VOOR DE TOMAATFONDUE:

15 rijpe pomodori

1 sjalotje (fijngesneden)

1 teentje knoflook (geplet)

peper en zout

2 el olijfolie

8 blaadjes basilicum (gesneden)

VOOR DE FILETS MET ASPERGES:

15 tarbotfilets van 50 g elk

olijfolie

peper en zout

50 g boter

30 groene asperges

½ bosje basilicum

BEREIDING:

De vinaigrette. Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en snij het vruchtvlees en brunoise. Roer zout, peper, suiker en aceto balsamico door elkaar en verwarm tot circa 50°C (lauwwarm). Voeg de tomatenconcassé en de rest van de ingrediënten toe, roer voorzichtig door. Laat tot gebruik afgedekt doortrekken in de warmhoudkast.

De tomaatfondue. Ontvel de tomaten, snij in achten en verwijder het zaad. Zeef het vrijkomende vocht en voeg aan de vinaigrette toe.

Pel en snipper de sjalotten, plet het teentje knoflook en bak alles aan in de olie. Voeg de tomaat en basilicum, schud alles even om en breng op smaak met peper en zout. Laat uitlekken in een zeef.

De tarbotfilets. Dep de filets droog met keukenpapier en smeer in met olijfolie.

Smelt de boter. Bestrijk een ovenbakplaat met wat van de gesmolten boter. Verhit de grillplaat van het fornuis. Grill op de vis aan beide kanten een ruitje en leg ze daarna op een beboterde ovenbakplaat. Bestrijk de filets met de rest van de boter. Zet de filets afgedekt weg in de koeling tot gebruik.

De asperges. Maak de asperges schoon, kook 3 minuten en draai dan het vuur uit en laat afkoelen in het kookvocht.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Warm de tarbot filets nog ca. 4 minuten op in de voorverwarmde oven. Snij de asperges in drie gelijke stukken en bak ze even op in een scheutje olijfolie. Breng op smaak met peper en zout.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de asperges over de borden. Schep een lepel tomaatfondue midden op de borden. Leg de gegrilde tarbotfilets op de tomaat en giet een klein schepje warme vinaigrette over de tarbot. Verdeel de rest van de vinaigrette over de borden. Garneer met een blaadje basilicum.

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

Am2006-03-04

Joue de veau braisée sur une purée de céleri-rave

Gebraiseerde kalfswang op een puree van knolselderij

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Frituur voorverwarmen op 170°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KALFSWANG

2 kg kalfswang

40 g boter

2,5 dl kalfsfond

150 g bouquet garni (prei, ui, winterpeen, tijm)

2 el cognac

1 dl melk

peper en zout

VOOR DE PREI-SALIE BUNDELTJES:

1 prei

12 blaadjes salie

150 g bloem

2 eieren

ruim 1 dl melk

zout, peper

VOOR DE PUREE:

1/2 knolselderij (300 g geschild gewicht)

500 g aardappels (300 g geschild gewicht)

1 dl room

BEREIDING:

De kalfswang 1. Maak de kalfswang schoon en ontdoe van vliezen. Kruid het vlees met peper en zout en zet aan in de boter. Voeg fond, bouquet garni en een scheut water toe. Laat het geheel zo lang mogelijk op een laag vuur stoven.

De puree. Schil de knolselderij en de aardappels, snij in blokjes en zet in een pan met de room en melk op. Kook zonder deksel gaar, zodat het vocht grotendeels verdamppt.

Pureer de blokjes en breng op smaak met peper en zout.

De kalfswang 2. Haal het vlees uit het vocht en verwijder het vet. Zeef de verkregen saus. Voeg het vlees weer toe. Laat de saus eventueel nog wat verder inkoken en breng op smaak met 2 el cognac, peper en zout.

De Prei-salie bundeltjes. Was de prei en snij het wit in fijne julienne. Snij de salie fijn. Zeef de bloem boven een kom, klop het ei los, voeg de melk toe en klop er een glad, niet te dik beslag van. Voeg ca. ½ theelepel zout en wat peper toe.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Roer prei en salie door het beslag. Verhit de frituurolie tot circa 170 °C . Schep met een ijsbolletjestang het preibeslag op. Laat ze in de hete olie glijden. Frituur de groentebundeltjes met 3 à 4 stuks tegelijk in circa 3 minuten krokant en licht goudbruin. Keer ze halverwege. Laat uitlekken op keukenpapier.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de knolselderijpuree met behulp van dresseerringen op voorverwarmde borden. Plaats de kalfswang op de puree. Leg er een prei-saliebundeltje bij. Schep wat saus rondom het gerecht.

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

Am2006-03-05

Terrine de chocolat en croûte de cornflakes et compote d'oranges

Chocoladeterrine in een jasje van cornflakes met sinaasappelcompote

DESSERT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KORST:

230 g basterdsuiker

140 g cornflakes

185 g boter

VOOR DE SINAASAPPELCOMPOTE:

8 sinaasappels

2 el aardappelzetmeel

300 g suiker

0,5 dl Grand Marnier

VOOR DE TERRINE:

200 g bittere chocolade

0,5 dl koffie

100 g boter

80 g eidooier

120 g eiwit

125 g kristalsuiker

4 el poedersuiker

VOOR DE CHOCOLADEDRIEHOEKJES:

30 g couverture puur

30 g couverture wit

BEREIDING:

De korst. Roer boter met basterdsuiker glad en meng cornflakes erdoor. Bekleed een cakevorm met huishoudfolie en daarna met dit mengsel en zet in de koeling.

De chocoladeterrine. Verwarm de geraspte chocolade met de koffie en de boter. Vermeng de eidooiers met de suiker in een kom. Klop het eidooier-suikermengsel au bain-marie tot 40°C.

Klop het mengsel vervolgens met een garde koud en stevig. Roer het geheel door het chocolademengsel. Laat het mengsel in de ijsmachine ca. 20 minuten draaien.

Klop de eiwitten stijf met 4 el poedersuiker. Voeg de eiwitten toe aan de chocolademassa. Laat het geheel nog 10 minuten draaien.

Vul de geprepareerde cakevorm met de chocolademassa. Dek de vorm af met plastic folie en zet hem in de diepvriezer.

De sinaasappelcompote. Boen twee sinaasappels schoon en rasp de schil, pers ze daarna uit. Schil de rest van de sinaasappels dik tot op het vruchtvlees. Snij de sinaasappelpartjes met een scherp mes tussen de vliezen uit.

Maak een karamel van 300 gram suiker en blus af met het sinaasappelsap en eventueel wat water. Blijf goed roeren tot alle klonten zijn opgelost en voeg dan de likeur en de sinaasappelrasp toe.

Roer in een kommetje aardappelzetmeel met 1 el water tot yoghurt dikte los. Roer het aardappelzetmeel op laag vuur door de sinaasappelsaus tot de saus wordt gebonden. Voeg de sinaasappelpartjes toe en draai het vuur uit. Laat afkoelen tot gebruik.

De driehoekjes. Smelt de witte en bruine chocolade. Strijk de bruine chocolade op een siliconenmatje. Giet direct hierna de witte chocolade op de nog niet gestolde bruine chocolade. Strijk met behulp van een paletmes of een spatel het geheel glad, zodat er een gemarmerd geheel ontstaat. Laat afkoelen tot stevig/hard en snij er mooie driehoeken uit.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Los de parfait uit de vorm en snij in plakken. Leg een plak op een gekoeld bord en schep er een lepel compote bij. Garneer met een chocolade driehoek.

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

Am2006-03-06

Les vins

De wijnen

LAZY LIZARD, SAUVIGNON BLANC 2004

PAYS D'OC

Een knisperend frisse cépage-wijn (één druivensoort) met een kenmerkende aromatische geur van gras en kruisbessen. Deze wijn is gekozen bij de eerste voorgerechten. Deze wijn van laat geoogste druiven is gemaakt door een Engelsman. Paul Boutinot (klinkt toch aardig Frans) is door heel Frankrijk, maar ook ver daar buiten, bezig met het opkopen van verwaarloosde wijngaarden. Op eigenwijze wijze, maar met handhaving van traditionele waarden, bouwt hij de wijngaarden weer op, waarbij hij tot positief verrassende resultaten komt. Door middel van de merknaam "Lazy Lizard" accentueert de producent de eigentijdse stijl van de wijn. Bijkomend voordeel bij deze wijn is, dat deze geen 'kurk' kan krijgen. Iets wat normaliter toch bij zo'n 5% van de flessen kan voorkomen.

Bij het Tarbot gerecht past deze wijn minder goed. Dit komt door de asperges en de tomatenfondue. Bent u een uitgesproken liefhebber van wit, drink de wijn dan door. Zo niet, ga dan voor de door de wijncommissie uitgekozen Beaujolais-Villages.

BOIS DE LOYSE, BEAUJOLAIS-VILLAGES 2004

BOURGOGNE

U kent de wijn nog van augustus 2005. Zoals toen ook al opgemerkt heeft deze village wijn een wat vollere smaak. De wijngaard Bois de Loyse is gunstig gelegen, zuidelijk in de Bourgogne.

Nog even een Beaujolais opfrisser. We hebben een paar kwaliteiten, de Nouveau - Gewone - Villages – Cru. Alle rode Beaujolais zijn gemaakt van alleen maar fruitige Gamay druiven, die op de granietachtige terroir groeien. Er is ook een witte Beaujolais van Chardonnay, maar die zie je niet zo vaak. Deze witte wijn wordt op hele kleine gaardjes geproduceerd en weinig mensen kennen ze. Het is haast alleen voor plaatselijk gebruik.

De Beaujolais-Village appellation is een samenstel van druiven van diverse wijngaarden die wel uit de 35 aangewezen dorpen moet komen. Het zijn normaal goed gemaakte wijnen met inhoud. Er is geen probleem een village nog enkele jaren te laten liggen. Ze worden er zelden slechter van.

Een tip hoe je kunt ontdekken of een wijn nog beter wordt door opleggen.

Smaakt het laatste glas uit de fles beter dan het eerste, dan is de kans groot dat de wijn nog enkele jaren kan blijven liggen om te groeien.

Tip twee. Schroom niet om een jonge wijn over te gieten in een karaf. Doe dat ook niet te voorzichtig. U zult merken dat de smaak vooruit gaat. Witte wijn kunt u beter weer terug schenken in de fles. Witte wijn in een karaf ziet er vaak niet smakelijk uit.