

Menu mei 2006

Mousse d'avocat aux crevettes roses et sauce aux oranges

Crème d'asperges verts et jamón serrano

Crème brulée de foie de veau

Sorbet de fromage frais

Filet de sole à la sauce hollandaise et aux asperges

Tarte aux truffes

Les Vins

Mousse d'avocat aux crevettes roses et sauce aux oranges

Avocadomousse met gamba's en sinaasappelsaus

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

DIREKT BEGINNEN!

BENODIGDHEDEN VOOR DE AVOCADOMOUSSE:

6 grote rijpe avocado's

citroensap

1 dl room

6 blaadjes gelatine

1 dl sherry

enkele druppels tabasco

VOOR DE SINAASAPPELSAUS:

4 sinaasappels

1,5 dl room

VOOR DE GAMBA'S:

1 zak gamba's (maat 12/15)

VOOR GARNERING:

5 sinaasappels

2 grote rijpe avocado's

1 sinaasappel

1 citroen

100 g veldsla

BEREIDING:

Avocadomousse. Schil avocado's, haal de pitten eruit en snij het vruchtvlees in stukken. Bewaar de pitten. Pureer de avocado's met enkele druppels citroensap in de keukenmachine. Voeg de avocadopitten, na het pureren, bij de puree, waardoor deze niet gaat verkleuren. Dek af met plasticfolie

Week de gelatine een kwartier in koud water. Verwarm de sherry en los de uitgeknepen gelatineblaadjes erin op.

Klop de room lobbig en voeg aan de avocadopuree toe.

Breng de mousse op smaak met zout en tabasco. Giet er roerend de lauwwarme gelatineoplossing bij.

Schep de mousse in de metalen timbaaltjes. Dek af met plasticfolie en laat in de koeling opstijven.

Sinaasappelsaus. Was de 4 sinaasappels. Borstel goed schoon en droog af. Trek met een *zesteur* zestes en pers daarna de sinaasappels uit.

Kook de zestes met de room en het sap tot tweederde in.

Passeer de saus door een fijne zeef en laat afkoelen tot lauw. Bewaar de *chiffonnade* voor de garnering.

Gamba's. Ontdoe de gamba's van hun kop, pel ze en verwijder het darmkanaal. Bak de garnalen kort op een hoog vuur.

Garnering. Snij een kapje van de onder- en bovenkant van de 5 sinaasappels af. Verwijder met een scherp mesje de schil met een van boven naar beneden, zodat er geen wit van de schil meer op het vruchtvlees zit. Snij de partjes vruchtvlees tussen de vliezen uit.

Schil de avocado's, snij doormidden en verwijder de pitten en snij in dunne plakjes of schijfjes. Besprenkel met citroen/sinaasappelsap.

Was de veldsla.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Hou de timbaaltjes een voor een kort in heet water en los de mousses op koude borden. Strijk de mousses eventueel wat bij met een warm paletmes. Leg een bundeltje van drie blaadjes veldsla tegen de mousses aan. Verdeel de avocadoschijfjes ernaast. Leg op elke mousse een 3 tal gamba's en schik de sinaasappelpartjes om het geheel heen. Omring met een smalle cirkel van sinaasappelsaus. Garneer verder af met sinaasappelzestes en veldsla.

Crème d'asperges verts et jamón serrano

Groene aspergeroomsoep met serranoham

Soep voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1500 g groene asperges

6 sjalotjes

200 g gewone spinazie

50 g boter

3 l kalfsbouillon

3 dl room

peper, zout,

VOOR DE ROUX:

50 g boter

60 g bloem

Voor het garnituur:

de groene aspergepunten

15 plakjes Serranoham

1 bosje paarse basilicum

BEREIDING:

Soep. Maak 3 liter krachtige kalfsbouillon.

Snij de punten van de asperges er ter lengte van 3 cm af en kook deze in een beetje bouillon beetgaar. Zet de punten apart voor garnituur en giet de bouillon terug in de pan.

Schil de asperges als de schil te stug is. Snij er de onderindjes vanaf. Laat schillen en kontjes, ook van het hoofdgerecht (Am2006-05-05), een half uur trekken in de bouillon. Passeer de bouillon.

Was de spinazie en laat uitlekken.

Snij de rest van de groene asperges klein. Pel en snipper de sjalotjes. Laat 50 gr boter in een pan smelten, fruit hierin de sjalotjes. Fruit de gesneden asperges even mee. Fruit ten slotte ook de spinazie even mee.

Voeg een liter bouillon toe en kook alles in 25 minuten gaar.

Pureer de massa (Magimix, blender of staafmixer) en wrijf door een grove zeef.

Maak een blanke roux van 50 gram boter en 60 gram bloem. Smelt de boter, voeg bloem toe en laat even garen zonder te laten kleuren.

Voeg al roerend bouillon toe en vervolgens asperge/spinaziepuree. Kruid met peper, zout. Passeer de soep nogmaals, voeg 3 dl room toe en breng aan de kook.

Garnituur. Snij de ham in reepjes en bak op een laag vuur in eigen vet uit.

Snij of hak de basilicum klein.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep soep in de voorverwarmde soepborden. Leg in het midden een hoopje aspergepunten en daarop reepjes ham. Bestrooi met basilicum.

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

Am2006-05-02

Crème brûlée de foie de veau

Crème brûlée van kalfslever

Tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

Verwarm een half uur voor gebruik de oven voor op: 120°C
en zet een braadslede met een laagje heet water in de oven.

BENODIGDHEDEN:

150 g wittebrood zonder korsten

1,5 dl melk

600 g kalfslever

80 g eidooier

4 dl room

zout en witte peper

15 salieblaadjes

boter om in te vetten

100 g rietsuiker

hobby-brander

20 g sjalottenazijn

60 g rode Port

20 g druivenpitolie

140 g arachideolie

15 g suiker

zout en witte peper

VOOR DE GARNERING:

100 g rode krulsla

2 Granny Smith appelen

boter en suiker

60 g pijnboompitten

100 g gerookt spek

scheutje Armagnac

VOOR DE PORTDRESSING:

20 g balsamicoazijn

BEREIDING:

Crème brûlée. Week het wittebrood voor in de melk. Draai dit samen met de in stukken gesneden kalfslever en eidooier in een blender tot een fijne, gladde massa.

Voeg room toe en breng het geheel op smaak met zout en witte peper.

Wrijf de massa door een zeef.

Verdeel over 15 met boter ingevette bakjes en dek deze, elk afzonderlijk, af met alufolie. Zet de bakjes nu in de hete bain marie-in de oven en laat in ± 13 minuten gaar worden.

Frituur de salieblaadjes knapperig .bv. in de wok

Stort, net voor het uitserveren, de gare, lauwe crème op een stalen plaat.

Bestrooi de crème met rietsuiker en brand de suiker met een hobby-brander. Doe dit twee maal.

Portdressing. Roer voor de dressing de azijnen en oliën goed door elkaar.

Laat de suiker caramelliseren, blus af met het mengsel en laat weer aan de kook komen. Laat de vloeistof geheel afkoelen. Monteer de dressing met behulp van een staafmixer en breng verder op smaak met zout en witte peper.

Garnering. Maak de rode krulsla schoon en slinger droog.

Schil de appelen, snij in kleine blokjes. Bak ze even aan in wat boter en suiker beetgaar.

Rooster de pijnboompitten in een droge pan.

Snij het spek in blokjes en bak uit.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Plaats in het midden van de spiegel van een bord de crème, plaats daarop het gefrituurde salieblaadje en daaromheen de sla. Nappeer de sla met de portdressing. Verdeel daarover de geroosterde pijnboompitten, de appelblokjes en de uitgebakken spekjes.

Sorbet de fromage frais

Sorbet van fromage frais

SORBET VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

175 g kristalsuiker

3 dl water

2 el glucosesiroop

1½ el citroensap

300 g fromage frais

75 g crème fraîche

250 g Griekse yoghurt

VOOR DE COUPES EN GARNERING:

eiwit

kristalsuiker

15 blauwe cocktailkersen

1 bosje munt

BEREIDING:

De coupes. Doop de randen van de coupes in eiwit en vervolgens in een schoteltje suiker. Plaats de coupes in de vriezer.

Het sorbetijs. Verwarm in een pan op een laag vuur water, suiker en glucosestroop vuur tot alle suiker is opgelost.

Laat de siroop zodra hij helder is op halfhoog vuur 3 minuten koken. Laat afkoelen en roer het citroensap erdoor. Zet in de koeling.

Klop in een kom fromage frais, crème fraîche en yoghurt. Schep de suikersiroop erdoor. Draai tot ijs. Laat verder opstijven in de vriezer.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep met een kleine ijslepel twee bolletjes ijs in de coupes. Garneer met een toefje munt en plaats in het toefje een cocktailkers.

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

Am2006-05-04

Filet de sole à la sauce hollandaise et aux asperges

Tongfilet met hollandaisesaus en asperges

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 150°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 grote tongfilets

zonnebloemolie

VOOR HET GARNITUUR:

45 witte asperges AA

300 g lamsoren

1,5 kg nieuwe geschrapte krieltjes

boter, olijfolie

peper, zeezout

1 bosje bladpeterselie

VOOR DE HOLLANDAISESAUS:

2 dl witte wijn

0,2 dl witte wijnazijn

2 sjalotjes

15 peperkorrels

1 tl zeezout

150 g eidooier

350 g boter

0,5 dl room

peper, zout

BEREIDING:

Tongfilets 1. Vouw de tongfilets overdwers dubbel en zet vast met een cocktailprikker. Zet koel weg.

Garnituur 1. Snij de harde ondereinden ruim van de asperges. Schil de asperges grondig. Geef de schillen en ondereinden aan de soep (zie AM2006-05-02). Zet twee ruime pannen water met een flinke scheut melk op en breng aan de kook.

Verdeel de asperges over twee schone, goed onder de warme kraan uitgespoelde theedoeken. Leg twee knopen in de diagonaal tegenover elkaar liggende punten van de doeken. Laat de pakketten in de pannen zakken en kook de asperges gaar.

Haal de pakketten uit de pannen en laat in een vergiet uitlekken.

Blancheer de geschrapte krieltjes, giet af en dep droog.

Hollandaisesaus. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Kook witte wijn, azijn, sjalottnippers en geplette peperkorrels in. Passeer door een fijne zeef (dit vocht heet een *gastrique*).

Klop de *gastrique* met de eidooier au bain-marie op tot het geheel gaat binden. Draai het vuur uit en voeg al kloppend de gesmolten boter in een dun straaltje toe. Hou warm.

KORT VOOR HET UITSERVEREN:

Tongfilets 2. Kruid de filet pakketjes licht met peper en zout.

Verhit ruim olie in twee of meer koekenpannen. Bak hierin de pakketjes goudgeel en krokant.

Gaar in de oven nog enkele minuten na.

Garnituur 2. Was de lamsoren en stoof kort in boter. Breng op smaak.

Bak de geblancheerde krieltjes in boter met olijfolie goudgeel.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg in het midden van de warme borden kruislings drie asperges, Maak in het middelpunt een bedje van lamsoren en plaats daarop een tongfilet. Leg midden op de filet een takje kervel. Nappeer de aspergepunten met hollandaisesaus. Verdeel de krieltjes over de borden. Bestrooi het geheel licht met gehakte peterselie.

Tarte aux truffes

Truffeltaart

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorwarmen op: 170°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

SNEL BEGINNEN.

BENODIGDHEDEN VOOR HET

VANILLEKAPSELBESLAG:

boter om in te vetten

bloem om te bestuiven

200 g heelei

100 g witte basterdsuiker

125 g patentbloem

1 zakje vanillesuiker

Grand Marnier

VOOR DE TRUFFELVULLING:

1 kg pure couverture

6 gelatineblaadjes

2,5 dl Grand Marnier

100 g druivensuiker

7,5 dl slagroom

cacao om te bestuiven

250 g frambozen voor garnering

1 bosje munt

2 kleine vormen

BEREIDING:

Laat het heelei op keukentemperatuur komen.

Week de gelatine in ruim koud water gedurende minimaal 15 minuten.

Taartbodem. Vet een springvorm in met boter en bestuif met bloem.

Klop heelei, basterd- en vanillesuiker in een kom au bain-marie 10 minuten op hoogste stand.

Haal de kom uit de bain-marie en klop nog 10 minuten op gemiddelde snelheid.

Zeef de bloem en spatel voorzichtig door het eimengsel.

Schenk het beslag in de 2 springvormen, strijk het oppervlak glad en bak de taart op 170°C in ± 15 minuten of tot hij van de rand loslaat. Stort de taart op een rooster en laat afkoelen. Maak de springvorm schoon voor nader gebruik.

Snij de cake in een ± 1 cm. dikke plak en leg die op de bodem van de springvorm. Doorweek de cake met de likeur.

Truffelvulling. Smelt au bain-marie 600 gram chocolade. Maak van Grand Marnier en druivensuiker een siroopje, haal van het vuur. Laat heel even afkoelen.

Voeg de geweekte, uitgeknepen gelatineblaadjes toe en los al roerend op.

Doe de gelatinesiroop bij de chocolade en klop stevig met een garde. Laat afkoelen.

Warm het mengsel nog even door als er zich klonten gaan vormen.

Klop de ongezoete slagroom stijf en schep door het afgekoelde chocolademengsel, roer daarbij niet te veel. Giet het mengsel op de taartbodem tot aan de rand van de springvorm en strijk het oppervlak eventueel glad.

Zet enkele uren in de koelkast tot de taart volledig is afgekoeld en opgestijfd.

Smelt de 400 gram chocolade en giet 2/3 van de massa uit op een marmeren plaat. Schep de massa met behulp van twee plaatmessen (plamuurmessen) tot een temperatuur is bereikt van ± 28°C.

Voeg nu het restant toe, meng goed door en spreid tot een ± 2 mm. dikke plak. Laat hard worden in de koelkast en breek in “nonchalante” stukken, ongeveer ter breedte van de hoogte van de taart.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bestrooi de taart met een beetje cacao-poeder, plaats op een groot plat bord en decoreer met de gebroken 2 mm dikke stukken chocolade aan de omtrek van de taart, overlappend. Decoreer met enkele frambozen en toon de taart onaangesneden. Snij daarna met behulp van een warm mes, dat na elke snede wordt schoongespoeld. Plaats in het midden van een bord een stuk truffeltaart en garneer met frambozen en een kroontje munt.

Les Vins

De wijnen

ISLA NEGRA - CHARDONNAY

Isla Negra is de naam waaronder de beste wijnen van het ambachtelijke wijnhuis Viña Cono Sur worden aangeboden. Aan de verpakking en de uitmonstering van deze wijnen is even ambachtelijk aandacht besteed. De flessen hebben een ecologisch verantwoorde en zorgvuldig geteste sluiting. Een synthetische kurk, ontwikkeld door SupremeCorq, bekroont sinds 1992 miljoenen flessen kwaliteitswijnen van meer dan 200 wijngaarden in de wijnwereld. Deze sluiting garandeert een uitstekende conservering van de wijnen en hun waardevolle eigenschappen, terwijl teleurstellende ervaringen met kurk tot het verleden behoren. De beroemde Chileense dichter en schilder Pablo Neruda ontving zijn inspiratie voor het etiket in zijn eenzame huis aan de kust met uitzicht op de Oceaan. Met een kunstzinnige uiting voor de voortreffelijke en originele wijnen omlijst hij zijn belangstelling voor de goede dingen der aarde. Aardig om te weten, maar onze belangstelling gaat vooral uit naar de inhoud van de fles.

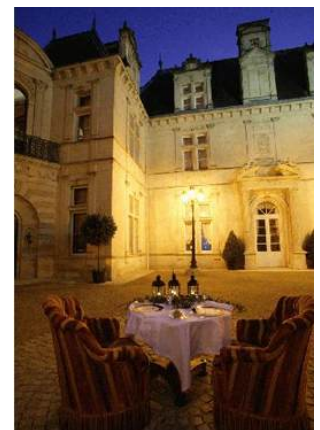
De Chardonnay uit de Casablanca Valleï vlak bij de kust van Centraal Chili is stevig en vol fruit. De geelgroene kleur, het fruitige bouquet en de ronde smaak met zachte tonen van tropisch fruit wordt door de wijnmakers aanbevolen bij vis en schelpdieren, wit vlees en als aperitief. Door zijn lichte vetheid, past hij uiteraard goed bij de eerste gerechten van het menu.

CHÂTEAU TOUR DE MIRAMBEAU, BORDEAUX

De productie van wijnen op het Château Tour de Mirambeau, dat gelegen is in de streek “Entre-Deux-Mers”, staat onder leiding van wijnmaker Jean-Louis Despagne, die als eerste in deze streek moderne vormen van vinificatie invoerde. De vinificatie-ruimte op Château Tour de Mirambeau is hypermodern en voorzien van lange rijen inox (roestvrij stalen) tanks, waarop de vinificatie plaatsvindt en waarin de witte en rode wijnen op lage temperaturen worden bewaard alvorens te worden gebotteld.

Eén van de meest constante en op hoog niveau werkende domeinen van de Bordeaux. Investeert veel in de moderne technieken en hebben projecten die door de hele wereld gevolgd worden. Château Mirambeau is in staat wijnen te maken die menig “Grand Cru” in de schaduw zet. Deze witte wijn is gemaakt van de sauvignon blanc-, semillon- en de muscadelledruif. Dit is de klassieke drie-eenheid voor witte Bordeaux. Een wijn met veel aroma's in de geur en prettige frisse smaak. Kan perfect gecombineerd worden met “Fruits de Mer”, in het speciaal met oesters. Maar, vergis je niet, bij ons hoofdgerecht gaat deze wijn zeker gloreren.

Op het Château kan heerlijk worden vertoefd. Waar kan je deze wijn eigenlijk beter proeven, behalve op onze club?



Kookschema mei 2006

	Ma Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	1 vk / 29 vk	2	3	4	--	5
II	8	9	10	11	12	--
III	15 (do-4)	16	17	18	--	19
IV	22	23	24	15	--	26