

*Menu maart 2007*

Deux amuses: Rôti de bœuf sur gelée d'homard et Pâte brulée

Capuccino mousseux de langoustines et une bouffée de café

Tournedos de lotte de mer aux anchois

Trou Normand de granité de chocolat blanc à la purée d'olives noires

Filet de porc à la sauce Beaujolais  
et huitres gratinées au sabayon Beaujolais

Pavlova "Caty"

Wijnen

Kookschema maart 2007

# Deux amuses: Rôti de bœuf sur gelée d'homard et Pâte brulée

*Twee amuses: Gebraden rosbief op kreeftengelei en Pâte brulée*

AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

## BENODIGDHEDEN VOOR DE KREEFTENGELEI:

3 blaadjes gelatine

½ teentje knoflook

2 sjalotjes

2 dl witte wijn

2 dl visbouillon

40 g kreeftenboter

enkele druppels Pernod

zout, witte peper

1 meloen

2 dl rode port

100 gr aardbeien

30 bieslooksprietten

15 dunne, niet te kleine, lapjes gebraden rosbief

zout, witte peper uit de molen fijngeknijpte

bieslook

75 verse, groene peperbolletjes

## VOOR DE PÂTE BRULÉE:

250g roompaté

1 doosje frambozen

12 tl gele rietsuiker

cognac

**Kreeftengelei.** Week de gelatine in ruim koud water. Pel de sjalotjes en hak fijn. Pel het knoflookteentje, en hak de helft.

Kook gehakte knoflook en sjalot in de wijn. Zeef het vocht en voeg de visbouillon toe. Breng opnieuw aan de kook.

Los de kreeftenboter op een klein vuur op tot deze romig is. Voeg, als de binding begint te ontstaan, de bouillon toe.

Neem de pan van het vuur en los er de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Voeg Pernod toe en breng op smaak.

Stort de massa op een platte schaal en zet ca. 5 minuten in de koeling.

Schep een spiegeltje saus op 15 kleine bordjes en laat verder afkoelen.

Steek uit de meloen 45 bolletjes en marineer in de rode port.

Snij de aardbeien in blokjes van ½ x ½ cm.

Blancheer de bieslooksprietten 30 seconden in kokend water en koel direct in ijswater.

Vorm van de rosbief lapjes buideltjes en vul deze met 3 gemarineerde meloenbolletjes en blokjes aardbei. Bind het buideltje met twee bieslooksprietten dicht.

**Pâte brulée.** Meng de roompaté met een paar scheutjes cognac en vul er lage amuselepels mee. Strijk de bovenkant glad en strooi er de rietsuiker over. Laat de paté in de koelkast door en door koud worden.

Schuif de schaal/lepels vlak voor het opdienen onder een hete grill, zodat het suikerlaagje kan karamelliseren en garneer met een framboos.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg een buideltje op het spiegeltje van elk bordje, bestrooi licht met zout en een draai witte peper uit de molen.

Garneer met een beetje fijngeknijpte bieslook en 5 verse, groene peperbolletjes.

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

*Am2007-03-01*

# Capuccino mousseux de langoustines et une bouffée de café

*Schuimige rivierkreeftencappuccino met een vleugje koffie*

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

**VEEL WERK, DUS SNEL BEGINNEN!!**

**BENODIGDHEDEN:**

4 el verse gemberwortel  
2 tenen geperste knoflook  
6 el mokka-balsamico  
4 el pittig koffie-extract

**VOOR DE MOKKA-BALSAMICO:**

160 g fijne kristalsuiker  
80 g ruwe rietsuiker  
2 el koffie-extract  
2 dl balsamicoazijn  
0,5 l appelazijn  
4 el koffiebonen  
12 dunne schijfjes verse gember  
3 kaneelstokjes

**VOOR DE VISFOND:**

2 kg graten en afsnijdsels van witvis  
4 dl witte wijn  
100 g boter  
halve citroen  
1 prei  
1 ui  
2 tl gedroogde tijmblaadjes  
2 laurierblaadjes  
peterseliesteeltjes  
250 g champignons  
1 winterpeen  
3 l water

**VOOR HET KOFFIE-EXTRACT:**

1 l appelsap  
20 zeer grof gehakte koffiebonen  
10 gekneusde korianderzaadjes  
1 kaneelstokje  
1 snufje cayennepeper  
4 dl sterke koffie van 4 dl water en 4 el poederkoffie  
4 tl ahornsiroop  
40 g fijngehakte gember  
1 gehakte chilipeper zonder zaadjes  
4 el balsamicoazijn

**VOOR DE SOEP:**

32 gekookte rivierkreeftjes  
100 g sjalotjes  
1 el braadboter  
1 el tomatenpuree  
4 el gierstvlokken  
4 tomaten  
20 grof gehakte koffiebonen  
2 l visfond  
8 dl slagroom  
koffielikeur  
peper en zout

**VOOR DE MOLE (“MEXICAANSE” SAUS):**

2 aubergines  
4 groene puntpaprika's  
2 groene chilipepers  
2 rode chilipepers  
4 el olijfolie  
1 el zeezout

**BEREIDING:**

**Mokka-balsamico.** Laat kristalsuiker in een pan licht karamelliseren. Voeg ruwe rietsuiker en koffie-extract toe, blus af met balsamicoazijn en laat op laag vuur tot een ½ dl inkoken. Voeg appelazijn, koffiebonen, gember en kaneelstokje toe en laat zo lang mogelijk trekken.

**Koffie-extract.** Breng alle ingrediënten in een hapjespan aan de kook en laat inkoken tot het vocht stroperig wordt. Passeer door een fijne zeef.

**Mole.** Schil de aubergines en snij in blokjes. Halveer de puntpaprika en de chilipepers overlans, verwijder de stelen en de zaadjes en snij het vruchtvlees en brunoise. Zet de aubergineblokjes en het paprika-chilipeper-mengsel op halfhoog vuur aan in de olijfolie. Voeg zout toe en laat op een laag vuur stoven tot ze zacht zijn. Voeg de overige ingrediënten toe en laat het mengsel onder voortdurend roeren zo lang koken tot de *mole* gebonden is. Laat afkoelen en bewaar tot gebruik in de koelkast.

**Visfond.** Snij de staart van de rivierkreeftjes, pel en zet weg tot nader gebruik.

Hak de olijven grof en zet koel weg. Gebruik de pantsers voor de visfond. Spoel de graten en afsnijdsels af en laat uitlekken. Maak de groenten schoon en maak klein.

Laat de boter smelten in een pan en laat er de groenten enkele minuten in zweten op een laag vuur. Voeg graten, afsnijdsels en pantsers toe en laat enkele minuten doorkoken, giet er de wijn bij. Laat de wijn tot de helft inkoken en voeg dan twee liter koud water toe. Breng aan de kook, draai het vuur lager, schuim af en voeg het opgebonden bouquet garni en de schijfjes citroen toe. Laat 25 minuten trekken.

Voeg na 15 minuten de gekneusde peperkorrels toe.

Passeer de bouillon door een fijne puntzeef en laat inkoken tot circa de helft.

Verwarm 15 cappuccinokoppen voor.

**Soep.** Snij de sjalotten fijn, smoor deze in de boter glazig, voeg de tomatenpuree en de gierstvlokken toe en laat de puree onder voortdurend roeren lichtbruin verkleuren.

Pel de tomaten, verwijder zaadlijsten en snij en brunoise.

Voeg grof gehakte rivierkreeften, tomatenbrunoise, grof gehakte koffiebonen en mole toe, giet de visfond erbij en laat de soep op laag vuur 20 minuten zachtjes pruttelen.

Giet na het koken de bouillon door een zeer fijne zeef en druk daarbij de inhoud van de zeef goed uit om alle smaakstoffen te benutten.

Klop een ½ dl slagroom stijf.

#### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Laat de kreeftenstaartjes boven de stoom warm worden en leg ze in de kommen. Breng de kreeftenvisfond met de rest van de slagroom aan de kook, schenk er een scheutje koffielikeur in en breng verder op smaak met peper en eventueel zout. Spatel de geslagen room erdoor, klop de soep schuimig en verdeel het over voorverwarmde cappuccinokommen. Zorg ervoor dat elke kom voldoende schuim heeft om het “cappuccino effect” te verkrijgen.

# Tournedos de lotte de mer aux anchois

## *Zeeduiveltournedos met ansjovis*

EEN TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

*6 even lange zeeduivelfilets (20 cm)*

*24 ansjovisfilets in olie*

*boter*

### VOOR DE VERJUS:

*4 sjalotjes*

*2 tenen knoflook*

*2 el olijfolie*

*6 dl witte wijn*

*1 dl frambozenazijn*

*100 g tomatenpuree*

*½ bos peterselie*

*½ bos bladselderij*

*2 laurierblaadjes*

*het groen van 2 speren prei*

### VOOR GARNITUUR 1:

*5 grote uien*

*50 g boter*

*1 tl suiker*

*1 el witte wijnazijn*

*1 dl sinaasappelsap*

*sinaasappelrasp*

### VOOR GARNITUUR 2:

*4 speren dikke prei*

*30 g boter*

*1 dl witte wijn*

*1 dl visbouillon*

### KEUKENBENODIGDHEDEN:

*1 lardeernaald*

*keukentouw*

### BEREIDING:

**Vis.** Snij de ansjovisfilets schuins overdwers in tweeën. Leg op een schaal of bord los van en recht naast elkaar.

Zet het bord in de vriezer, zodat de filets op kunnen stijven zonder stijf te bevriezen (controleren!).

Leg twee zeeduivelfilets om en om (dus kopkant van de één op de staartkant van de ander) op elkaar en bind zo op, dat er overdwers in totaal vijftien tournedos uit te snijden zijn. Zet de tournedos zet koel.

**Verjus.** Pel en snipper de sjalotjes en de knoflookteentjes. Snij 6 stelen peterselie, 10 stelen selderij en het groen van twee preien klein. Fruit gesnipperde sjalotjes, knoflook, gesneden peterselie, selderij en preigroen in de 2 el olijfolie. Voeg tomatenpuree, toe en laat even inkoken. Doe witte wijn en frambozenazijn erbij en kook tot de helft in. Passeer door een zeef en breng op smaak.

**Garnituur 1.** Borstel 1 sinaasappel goed schoon onder de kraan. Rasp het oranje gedeelte van de schil eraf.

Pers de sinaasappels uit. Pel de uien, snij overlans door midden en vervolgens in smalle halve ringen. Fruit de uien even aan in de boter, voeg sinaasappelrasp en -sap toe. Doe het deksel op de pan en laat op een laag vuur stoven tot de uien gaar zijn. Houd warm.

Haal het deksel van de pan, voeg de witte wijnazijn toe en nog enkele minuten inkoken. Breng op smaak met zout en peper en een schepje suiker.

**Garnituur 2.** Snij het wit van de preien in ringen van 1 cm. Smelt boter in één of meer ruime koekenpannen en leg hierin los van elkaar de preiringen (ze moeten heel blijven). Fruit de ringen afgedekt even aan. Voeg witte wijn en visbouillon toe en laat kort stoven. Houd warm.

**KORT VOOR HET UITSERVEREN:** Haal ansjovisfilets uit de vriezer en zeeduiveltournedos uit de koeling. Klem een reepje ansjovisfilet in de lardeernaald en steek de naald in de lengterichting van de tournedos in het visvlees en trek hem erdoorheen. Lardeer op deze wijze elke tournedos met zes reepjes.

Kruid de tournedos licht met peper en zout. Verhit boter in drie tefalpannen (5 tournedos per pan) en bak de tournedos krokant en sappig.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep een bedje uiencompote in het midden van grote warme borden. Giet hier omheen een spiegeltje van verjus. Leg op het bedje een zeeduiveltournedos, garneer met een toefje bladselderij en verdeel daaromheen langs de rand van het bord enkele preiringen.

# Trou Normand de granité de chocolat blanc à la purée d'olives noires

*Trou Normand van witte-chocoladegrانيتé met zwarte olijvenpuree*

## BENODIGDHEDEN VOOR DE GRANITÉ:

*250 g witte couverture*

*180 g room*

*100 g water*

## VOOR DE PUREE:

*60 g zwarte olijven zonder pit*

*60 g suiker*

*310 g mangopuree*

## BEREIDING:

**Granité.** Smelt de chocola au bain-marie en meng er beetje voor beetje de room door.

Breng het water aan de kook en roer het er ook door. Probeer een mayonaise te maken. Laat afkoelen in de koeling, schep het vetlaagje eraf.

Vries in tot -20°.

Schep af en toe door met een vork.

Gekaramelliseerde zwarte-olijvenpuree. Snij en hak de olijven fijn. Laat uitlekken in een zeef.

Maak van de suiker een blonde karamel en doe de olijvenpuree erin.

Voeg eventueel wat water toe om de puree vloeibaar te houden.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Neem 15 coupes. Doe in elk een lepel mangopuree.

Schep er een lepel granité op en garneer met olijven-pureekaramel.

*Eet smakelijk*

*Am2007-03-04*

# Filet de porc à la sauce Beaujolais et huitres gratinées au sabayon Beaujolais

*Varkensfiletlapjes met Beaujolais-saus en gegratineerde oesters met Beaujolais-sabayon*

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

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

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BEAUJOLAIS-SAUS:

4 uien, fijngehakt  
75 g geklaarde boter  
5 teentjes knoflook  
5 blaadjes laurier  
1 fles rode Beaujolais  
4 el honing  
7,5 dl kalfsfond  
15 blaadjes basilicum  
koude boter  
zout, witte peper

VOOR HET GARNITUUR:

1 kg geschrapte krieltjes  
1,5 l lichte runderbouillon  
boter  
3 el gehakte peterselie  
1 gele courgette  
1 groene courgette  
½ winterwortel  
olijfolie  
tijn  
zout, witte peper  
1 bosje bieslook

VOOR DE BEAUJOLAISSABAYON:

3 el dragonazijn  
½ fles Beaujolais  
2 takjes dragon  
100 g gerookt spek  
100 g eierdooier  
150 g geklaarde boter  
zout, witte peper

VOOR HET VLEES EN DE OESTERS:

15 varkensfiletlapjes  
100 g geklaarde boter  
zout, witte peper  
15 oesters

BEREIDING:

**Beaujolais-saus.** Fruit de fijngehakte ui in de geklaarde boter. Pers hier de knoflook over uit en voeg laurierblaadjes toe. Fruit alles nog even door.

Neem de helft van dit mengsel uit de pan en zet weg voor de sabayon.

Blus de overgebleven ui af met de Beaujolais. Voeg honing, kalfsfond en basilicum toe en kook tot ¼ in. Zeef het vocht.

**Beaujolaissabayon.** Verwarm het apart gezette uienmengsel en blus af met dragonazijn en Beaujolais. Voeg takjes dragon toe en laat tot ¼ inkoken. Zeef het vocht en laat afkoelen.

Snij het gerookt spek ragfijn, bak het knapperig en laat op keukenpapier uitlekken.

Klop het afgekoelde vocht samen met eierdooier au bain-marie op. Verwarm de geklaarde boter en klop dit met een dun straaltje bij het dooiermengsel. Blijf kloppen tot er een luchtige sabayon ontstaat en breng op smaak met zout en witte peper.

**Garnituur.** Blancheer de krielaardappeltjes in een lichte runderbouillon net aan gaar, giet af en stoom even droog. Houd warm.

Snij gele en groene courgette en winterwortel en julienne en zet apart. Bak in de hete olijfolie met wat tijn beetgaar. Breng op smaak met zout en witte peper.

Frituur het bieslook in een beetje olijfolie.

KORT VOOR HET UITSERVEREN:

Wals de krieltjes door een beetje boter om ze te laten glanzen. Bestrooi licht met gehakte peterselie.

Steek de oesters open, schep de sabayon in de schelpen, verdeel hierover het uitgebakken spek en gratineer onder de grill.

Warm de Beaujolaissaus nog even door en klop met de koude boter op. Breng op smaak met zout en witte peper.

Kruid het vlees licht met zout en witte peper en bak in geklaarde boter krokant. Zorg dat het vlees gaar is, maar niet droog.

**AFWERKING EN PRESENTATIE:**

Leg de courgette/wortel julienne op warme borden en leg daarop de oester. Leg het vlees voor de oester, met links en rechts een paar peterselie-aardappeltjes. Nappeer het vlees met de Beaujolaisaus en garneer met de gefrituurde bieslook.

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

*Am2007-03-05*

# Pavlova "Caty"

## *Hazelnootmerengue met zure vruchtensaus*

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

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

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN: VOOR DE MERENGUE:

300 g eiwit

500 g suiker

10 druppels vanille-essence

3 tl azijn

350 g geroosterde hazelnoten

5 dl slagroom

poedersuiker

250 g zachte vruchten

1 bosje munt

2 springvormen (Ø 30 cm)

VOOR DE VRUCHTENS AUS:

500 g rode diepvriesvruchten

citroensap

BEREIDING:

**Merengue.** Hak de geroosterde hazelnoten grof.

Klop met ontvette gardes de eiwitten stijf en voeg op het laatst langzaam de suiker toe.

Spatel vanille-essence en azijn zorgvuldig door de eiwitmassa (niet roeren!) met een pannenlikker.

Spatel vervolgens de hazelnoten erdoor, ook met een pannenlikker.

Bekleed de vormen met alufolie en vet licht in, bestrooi licht met bloem. Vul de vormen en strijk enigszins glad, het resultaat mag best wat onregelmatig zijn. Plaats de vormen 60 minuten in de oven. Let goed op!!

Laat langzaam op een niet te koele plaats, vrij van tocht afkoelen, want anders is de kans groot dat de meringues inzakken. Gebeurt dit toch, reserveer dan de mooiste voor de bovenzijde.

**Vruchtensaus.** Kook het rode fruit kort op en pureer met de staafmixer. Passeer de puree door een zeef. Breng de saus op smaak met citroensap. Voeg geen, of zeer weinig suiker toe, de saus moet zuur zijn. Dit is nodig voor de tegenstelling zoet - zuur! Laat de saus in de koelkast afkoelen, maar serveer beslist niet ijskoud.

Klop de slagroom zonder suiker en schep op merengue 1.

Druk de goed gedroogde en klein gesneden seizoensvruchten in de slagroom en plaats merengue 2 (wat ook de mooiste van de twee is) erop.

Zet weg op een koele plaats, maar niet in de koelkast.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bestrooi de Pavlova rijkelijk met poedersuiker. Schep wat saus op de spiegel van de borden en plaats er een stukje merengue op. Garneer met een takje munt.

*Eet smakelijk (HL, PGW, Hv'tS, PvD,  
met dank aan Caty Kooijman van Ma2)*

*Am2007-03-06*

# Wijnen

De witte wijn voor deze maand is:

MÂCON-VINZELLE , BOURGOGNE 2005

De keuze van de witte wijn voor deze maand was niet gemakkelijk, vanwege de combinatie met de bijzondere smaakaccenten in de voorgerechten van dit keer.

We hebben uiteindelijk gekozen voor een Mâcon-Vinzelle uit de Bourgognestreek. Het is een Chardonnaywijn uit 2005. Deze wijn is ouderwets op beton en dus niet op roestvrij staal gevinifieerd.. Mede daardoor is deze wijn veel langer bewaarbaar dan gebruikelijk: tot wel 10 jaar.

De wijn heeft, dankzij deze vinificatiemethode, een breed en ingetogen smaakpalet. De wijn is ietwat “vet” en de smaak klinkt lang na.

De wijn laat zich goed drinken, desgewenst ook tot en met het visgerecht met de zeeduivel. Maar liefhebbers van Rood kunnen dan al overschakelen op de rode wijn; ook een wijn uit de Bourgogne overigens en zelfs ook uit Vinzelle.

De rode wijn is:

BEAUJOLAIS-VILLAGE, 2004

De rode wijn is dezelfde wijn als de wijn die in de sabayon bij de varkensfiletlapjes is verwerkt. Het is een Beaujolais-Village uit 2004, die voor 100% van Gamaydruiven is gemaakt. Aardig om te weten dat de wijn afkomstig is van de Cave des Grands Crus Blancs; maar deze boeren hebben een klein deel van hun terrein voor rode wijn gereserveerd.

Het is een ouderwetse Bourgogne: rond van smaak en met behoorlijk wat body; wat minder puntig en zuur dan modernere soorten. Past onzes inziens goed bij de subtiele smaken van het varkensvlees en, zoals gezegd, ook prima te combineren met de zeeduivel.

*Rob Kuipers*

## Kookschema maart 2007

	Ma Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	-	6	7	8	-	9
II	12	13	14	15	16	-
III	-	20	21	22	-	23
IV	26	27	28	29	-	30