

Menu february 2008

Trois amuses

Salade au foie de veau et au boudin noir

Potage de topinambour

Langoustines fumées à la ratatouille et sauce de chèvre

Tournedos de lapin à la sauce moutarde

Gâteau au chocolat, compote d'oranges et sorbet de mandarines

Les Vins

Trois amuses:

Profiteroles à la truite fumée

Œufs de cailles au radis

Petits rouleaux de courgettes à la ricotta et au basilic

Drie amuses:

Soesjes met gerookte forel

Kwarteleitjes met radijs en selderiezout

Rolletjes van courgette met ricotta en basilicum

AMUSES VOOR 15 PERSONEN

Oven direct voorverwarmen op 200°C

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2-3 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOESJES:

75 g boter
1,5 dl water
snufje zout
100 g bloem
3 eieren

VOOR DE VULLING:

300 g gerookte forelfilet
2 dl crème fraîche
1 el citroensap
2 tl geraspte mierikswortel (potje)
zout, peper
garnering: 15 kleine kappertjes

VOOR DE COURGETTEROLLETJES:

2 smalle rechte courgettes
olijfolie
zout, versgemalen peper
75 g pijnboompitten
3 takjes basilicum
400 g ricotta
sap van ½ - 1 citroen
2-3 el olijfolie
0,5 dl balsamicoazijn

VOOR DE KWARTELEITJES:

16 kwarteleitjes
1 bosje radijs
selderiezout

BEREIDING:

De soesjes: Breng de boter en het water in een steelpan al roerende aan de kook en wacht tot de boter gesmolten is. Draai het vuur laag. Voeg alle bloem en wat zout toe en roer tot de massa als een bal van de pan loslaat en goed gaar is geworden.

Neem de pan van het vuur en klop er met een garde of handmixer één voor één de eieren door. Voeg het tweede ei pas toe als het eerste is opgenomen. Klop het derde ei los en voeg dit in gedeeltes toe. Misschien is niet alle ei nodig, het deeg mag niet slap zijn.

Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Maak met twee kleine lepels en met tussenruimte 16 – 20 bergjes deeg op het bakpapier of spuit ze erop en gebruik een gladde spuitmond van 1 – 1,5 cm. Bak de soesjes in 12 – 15 minuten goudbruin en gaar.

Laat ze op een rooster afkoelen.

De vulling: Verwijder eventuele vellen en verdeel de vis in stukken. Pureer de vis met de crème fraîche en 1 lepel citroensap en breng het mengsel met zout, peper en mierikswortel op smaak. Schep het mengsel in een spuitzak met gladde spuitmond en leg tot gebruik in de koelkast.

Courgetterolletjes: Schaaf van de courgettes overlans met een kaasschaaf dunne rechte plakken met een groen randje. Gebruik niet het binnendeel met veel zaden. Leg de repen op een met olijfolie bestreken schaal of bakplaat en bestrijk ze met olijfolie. Strooi er zout en peper over en zet ze 20 minuten in de koelkast.

Zie vervolg op 2^e pagina

Vervolg van 1e pagina Amuses

De vulling: Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en laat ze op keukenpapier afkoelen. Snijd de basilicum fijn. Roer in een kom de ricotta, het citroensap en een scheutje extra *vergine* olijfolie door elkaar en breng op smaak met basilicum, 50 gram van de pijnboompitten en zout en peper. Zet in de koelkast tot gebruik.

De kwarteleitjes met radijs: Kook de kwarteleitjes onder water in 5 minuten hard. Laat ze met koud water schrikken en pel ze. Maak de radijsjes schoon, snijd ze in dunne plakjes en vervolgens in luciferdunne reepjes (julienne).

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snijd de soesjes aan de zijkant open en spuit er de vismousse in. Spuit een klein toefje op elk soesje en garneer met een kappertje.

Schep een dessertlepel ricotta op een kant van elke courgetteplak en rol ze op. Steek er eventueel een prikkertje door. Zet het rolletje rechtop en bestrooi met pijnboompitten.

Leg een bergje radijs op het bord of op amuselepels en bestrooi met radijs. Leg hierop een (heel of 2 halve) kwarteleitje en bestrooi het eitje met selderiezout.

Schik de amuses op een rechthoekige borden. Bedruppel het courgetterolletje met balsamicoazijn.

Eet smakelijk (AvE, PGW, HL, Pvd)

Am2008-12-01

Salade au foie de veau et au boudin noir

Salade met kalfslever en bloedworst

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

8 plakken kalfslever à 100 - 120 g
zout, peper
150 g gele rozijnen
2,5 dl appelsap
1 stuk Paul van Waarden bloedworst van
30 cm (slagerij Waayer)
bloem
4 Granny Smith appels
6 el olijfolie
60 g boter

1 krop friseesla
1 kropje lollo biondo
1 kropje lollo rosso

VOOR DE VINAIGRETTE:

12 el extra vergine olijfolie
4 el wijnazijn
2 tl mosterd
2 tl honing
zout, peper

BEREIDING:

De kalfslever: Snijd het vlees in 2 gelijke stukken, dep het met keukenpapier droog en bestrooi met zout en peper. Dek af met folie en zet tot gebruik in de koelkast.

Verwarm het appelsap en wel de rozijnen hierin gedurende 15 minuten.

De sla: Maak de sla schoon en scheur de sla in stukjes. Klop de ingrediënten voor de vinaigrette door elkaar.

De appels: Schil de appels, boor het klokhuis eruit en snijd de appels in 4 plakken.

De bloedworst: Snijd de bloedworst in 15 plakken en wentel ze vlak voor het bakken door de bloem. Schud overtollige bloem eraf. Bestuif ook de lever met bloem.

Laat de rozijnen uitlekken.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Meng sla en vinaigrette en verdeel over de borden. Strooi er de rozijnen over.

Verhit 3 el olie en 30 g boter in een grote koekenpan en bak hierin de lever in 2-3 minuten per kant rosé.

Verhit 3 el olie in een andere koekenpan en bak de bloedworst aan beide kanten bruin.

Verhit een klontje boter in 1 of 2 koekenpannen en bak de schijven appel 2-3 minuten per kant.

Leg op elk bord een plakje lever, hierop bloedworst en een schijf appel.

Eet smakelijk (AvE, PGW, HL, Pvd)

Am2008-02-2

Opmerking: Slagerij Waayer (Frederik Hendriklaan 275) heeft voor en met Chef Kok Paul van Waarden speciale bloedworst ontwikkeld. U kunt ook andere bloedworst gebruiken.

Potage de topinambour

Soep van aardpeer (topinamboer) met aardpeerchips

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2-3 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1,5 kilo aardpeer

1 citroen

2 sjalotten

30 g boter

1 liter volle melk

2,5 dl slagroom

1,5 l gevogeltefond (fles)

zout, peper

nootmuskaat

olie om te frituren

BEREIDING:

De aardperen: Schil en was de aardperen. Leg ze in water met citroensap. Bewaar 4 langwerpige voor chips, snijd de rest in blokjes. Pel en snipper de sjalotten.

Verhit de boter in een soeppan en fruit hierin de uitjes 2-3 minuten zonder ze te laten kleuren. Voeg de blokjes aardpeer toe en fruit ze enkele minuten mee.

Schenk de melk, de room en de gevogeltefond (zie gebruiksaanwijzing, fond aanvullen met water!) en breng het vocht aan de kook.

Laat de aardpeer in 20 minuten gaar worden.

Chips: Rasp met de mandoline of schaaaf zo dun mogelijke plakjes van de aardpeer. Dep ze goed droog met keukenpapier. Verhit olie in de frituurpan of wok en bak de chips in porties lichtbruin. Laat ze tussen keukenpapier uitlekken.

Pureer de soep glad met een goede staafmixer. Breng de soep met zout, peper en nootmuskaat op smaak.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep de soep in kommen. Rasp er wat nootmuskaat over en verdeel de chips over de soep. Serveer direct.

Langoustines fumées à la ratatouille et sauce de chèvre

Gerookte langoustines met ratatouille en geitenkaassaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

30 verse langoustines
rookmot
15 basilicumblaadjes
1 teentjes knoflook
1,5 dl olijfolie

1 courgette
1 aubergines
1 kleine rode en 1 kleine gele paprika
olijfolie
8 takjes kervel of platte peterselie

VOOR DE RATATOUILLE:

1 ui
1 sjalot
1 teentje knoflook
1 klein blikje tomatenpuree

VOOR DE SAUS:

1 dl groentebouillon
2 dl slagroom
75 g zachte geitenkaas
zout, peper

BEREIDING:

De langoustines: Maak de langoustines schoon. Langoustines met olie bestrijken en ook het rek in de rookoven invetten. Doe rookmot in een koude rookoven en rook de langoustines 5 minuten vanaf het moment dat de oven rookt. Neem ze uit de rookoven.

Basilicummarinade: Snijd de basilicumblaadjes fijn. Pel en snipper 1 teen knoflook. Maak een gladde saus van de basilicum, de knoflook en de olie en schep die door de langoustines. Zet de langoustines tot 10 minuten voor gebruik afgedekt in de koelkast.

Ratatouille: Pel en snipper de ui, het sjalotje en de knoflook. Snijd de courgette, de aubergine en de rode en gele paprika in kleine blokjes (brunoise van ½ cm).

Verhit 2 lepels olie in een koekenpan en fruit hierin de snippers ui, sjalot en knoflook 2-3 minuten zonder dat ze bruin worden. Roer er de tomatenpuree door. 1 Minuut zachtjes meebakken en de pan van het vuur nemen. Smoor de rest van de groenten in een scheutje olie en een kopje water gaar. Het resultaat is mooier als elke groente **apart** gestoofd wordt. Meng in een kom de gare groenten met het uimengsel en breng met zout en peper op smaak.

Saus: Verwarm de bouillon met de room en los hierin de geitenkaas op. Breng de saus met zout en peper op smaak.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwarm de langoustines kort in een pan op laag vuur. Blijf erbij, ze mogen niet krimpen.

Verwarm de ratatouille. Schep ze in ringen op de borden (of maak er met twee lepels quenelles van).

Verwarm de saus en maak hem schuimig met een staafmixer.

Leg twee langoustines naast de ratatouille en lepel er wat saus over.

Garneer met een plukje kervel of peterselie.

Tournedos de lapin à la sauce moutarde

Tournedos van konijn met mosterdsaus

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

6 hele ruggen van konijn (zonder kop of poten)
1 ei + 1 eidooier
1 dl slagroom
zout, peper
30 lange plakken katenspek (ca. 400 g)
plasticfolie
olijfolie
6 stuks wortelpeterselie of pastinaken

2 el olijfolie en 70 g boter
1 bosje bladpeterselie

VOOR DE SAUS:

3 dl gevogeltefond
3 dl slagroom
2-3 el Dijon mosterd
zout, peper
2 tl maïzena

BEREIDING:

Konijn: Snijd de rugfilets los van het karkas en verwijder het loszittende vlies van de filets.

Snijd vervolgens de kleine haasjes los aan de binnenkant van het karkas. Pureer deze haasjes met 2 in stukken gesneden rugfilets in een keukenmachine. Voeg het ei en de eidooier en zout en peper toe. Draai op het laatst de slagroom mee. Dit is een *farce*.

Leg voor elke rol van 2 filets twee vellen plasticfolie van 50 cm. op elkaar. Leg hierop naast elkaar een rij van 6 plakjes spek die elkaar een beetje overlappen. Bestrijk het spek dun met 1/5 deel van de farce. Leg hierop 2 konijnenrugfilets met de dikke kant van de ene filet op de punt van de andere. Strooi er zout en peper over. Rol het folie om als bij sushi, het spek om de filets, draai de uiteinden van de folie om als een toffeewikkel. Maak zo 5 rollen en laat ze minstens 1 uur opstijven in de koelkast.

Wortelpeterselie of pastinaken: Schil de wortels en snijd ze in blokjes van 1 cm. Blancheer de groente in kokend water met zout beetgaar. Laat uitlekken. Bewaar peterselieplukjes voor garnering, snijd de rest fijn.

Saus: Maak de fond volgens de gebruiksaanwijzing op de fles. Breng de fond met de slagroom aan de kook en laat zachtjes 15 minuten koken. Roer de maïzena glad met 3 el water en bind de saus. Breng de saus met mosterd en zout en peper op smaak.

De tournedos: Verwijder het folie en snijd elke rol in 6 plakken van circa 3 cm dik.

Verhit olie in een koekenpan en bak de tournedos in 10 – 12 minuten bruin en gaar.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bak de wortelpeterselie op hoog vuur in olie + 40 g boter lichtbruin. Roer er nog eens 30 g boter en de gehakte peterselie door en breng met zout en peper op smaak.

Verwarm de saus en klop die met een staafmixer schuimig.

Verdeel de tournedos over borden en schep er wortelblokjes en saus omheen.

Garneer met peterselie.

Gâteau au chocolat, compote d'oranges et sorbet de mandarines

Chocoladetaart, sinaasappelcompote en mandarijsorbet

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Oven een half uur na aanvang voorverwarmen op 180°C.

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2–3 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET DEEG:

250 g bloem
125 g basterdsuiker
150 g zachte boter
1 ei
bakpapier en bonen voor het blind
bakken

VOOR DE KAMEL:

150 g gepelde hazelnoten
50 g boter
75 g slagroom
100 g lichtbruine of gele
basterdsuiker

VOOR DE CHOCOLADE:

2 dl slagroom
200 g pure chocolade

VOOR DE MANDARIJSORBET:

1 l mandarijncoulis
300 g witte basterdsuiker
sap van ½ citroen

VOOR DE COMPOTE:

6 handsinaasappels (geen navels !)
1 el suiker
2 el sinaasappellikeur
8 takjes munt

BEREIDING:

Het deeg: Snijd de boter in blokjes en klop het ei los en bewaar 1 eetlepel om de deegrand te bestrijken.

Meng bloem, boter, suiker en ei in een keukenmachine tot deeg. Maak een bal van het deeg, leg het op een vel plasticfolie en druk het met de handen plat tot een cirkel van 30 cm. Dek af met plasticfolie en laat ½ uur rusten in de koelkast.

Mandarijsorbet: Laat de coulis ontdooien. Roer er basterdsuiker en citroensap door en draai in de ijsmachine tot sorbet. Bewaar daarna in de vriezer.

De taart: Bekleed een ingevette platte vorm met losse bodem (28 cm) met het deeg. Dat kan op 2 manieren. Druk het deeg uit over bodem en randen, of rol het uit tussen plasticfolie. Verwijder een vel folie, leg het deeg in de vorm en verwijder het tweede vel. Zet de vorm met het deeg 10 minuten in de koelkast. Leg bakpapier en bonen op het deeg en bak de taart 15–20 minuten tot het droog aanvoelt. Verwijder de steunvulling. Bestrijk het deeg met bewaard ei en bak nog 3-5 minuten. Laat de taart afkoelen.

De karamel: Rooster de hazelnoten in een droge pan lichtbruin. Laat ze op keukenpapier afkoelen en hak ze grof. Smelt de boter in een sauspan. Voeg room en suiker toe. Breng het mengsel aan de kook en laat in ca. 8 minuten tot karamelsaus koken. Neem de pan van het vuur en roer er de noten door. Laat afkoelen, maar niet hard worden. Verdeel de saus over de bodem van de afgekoelde taart en zet hem in de koelkast.

De chocolade: Breek de chocolade in stukjes. Verwarm de room met de chocolade op niet te hoog vuur en laat de chocolade al roerend smelten. De room mag niet koken! Schenk de saus in een kom en laat afkoelen tot kamertemperatuur. Verdeel de saus dan voorzichtig over de karamellaag. Laat de taart 1 uur in de koelkast afkoelen.

Sinaasappelcompote: Schil de sinaasappels dik en snijd de partjes tussen de vliezen uit. Vang het sap op. Bewaar wat munt als garnering. Snijd 8 – 12 blaadjes in fijne reepjes en schep ze door de compote. Kook het vrijgekomen sap met wat suiker in tot siroop. Neem het pannetje van het vuur en voeg likeur toe. Verdeel de siroop over de sinaasappelpartjes. En schep die in glazen coupes.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snijd de taart in punten en leg die op kleine borden. Schep er een bol ijs bij. Garneer met munt. Zet de coupes op of naast de borden.

Eet smakelijk (AvE, PGW, HL, PvD)

Am2008-02-06

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne / AOC Chablis
Domein / Château:	Garnier & Fils
Jaar van productie:	2005
Druivensoort(en):	
Commentaar wijncie.:	Perfekte Chablis. Die niet, zoals gewoonlijk gortdroog is, doch ook een ronde smaak in de mond geeft. Is de bedoeling om tot aan de konijn door te drinken.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Valpolicella DOC
Domein / Château:	Cantina Valpantena
Jaar van productie:	2005
Druivensoort(en):	
Commentaar wijncie.:	Een perfect uitgevoerde "Ripasso". De Amarone wordt verkregen door aan het sap ongeperste gedroogde druivenschillen toe te voegen. Dit zorgt voor meer body, kleur en verhoogt enigszins het alcoholpercentage.

Kookschema februari 2008

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	5	6	7	–	8
II	11	12	13	14	15	–
III	–	19	20	21	–	22
IV	25	26	27	28	–	–