



Menu september 2011

1. (a) Amuse
Hoorntje van filodeeg gevuld met kalfstartaar en mayonaise met augurk

2. (a) **Gemarineerde komkommer gevuld met mousse en salade van zalm**

3. (a/b) **Drie gerechtjes met schaaldieren:**
Soepje van schaaldieren
Gebakken zoetwater garnalen met antiboise in een glaasje
Langoustine in brickdeeg met pesto

4. (a/b) **Gegrilde zeetongfilet met kruidenolie op knoflookmousseline**

5. (a/b) **Duivenborst met patésaus rode bieten puree, in room gegaarde spitskool en fondantschijven**

6. Dessertamuse
Pannacotta met mangosaus

7. (a/b) **Gepocheerde wijnperzik met eigen siroop en roomijs van witte chocolade en steranijs met een karamelhekje**



1. Hoorntje van filodeeg gevuld met kalfstartaar en mayonaise met augurk

Ingrediënten:

30 gr zoet-zure augurken
75 gr mayonaise
peper en zout

3-4 vellen filodeeg
50 gr roomboter

300 gr kalfsvlees
1 kleine sjalot
30 kappertjes
1 1/2 el mayonaise
2 tl mosterd
tabasco, peper, zout

10 plukjes shiso purple

Bereidingswijze:

Maak de augurk droog, snijd de augurk heel klein, maak er een soort "puree" van en meng door de mayonaise. Laat trekken tot vlak voor uitserveren. Passeer door een fijn zeef en breng mayonaise op smaak met wat peper en zout.

Houd al het niet ingevette filodeeg vochtig door het steeds onder een vochtige doek te leggen.

Vouw aluminiumfolie dubbel tot een rechthoek en maak hiervan cornetjes, met een opening van ongeveer 3 cm en 12 cm lang of gebruik roomhoornpennen.

Smelt de boter.

Bestrijk van een vel filodeeg de helft met gesmolten boter, sla het deeg dubbel, zodat 2 lagen ontstaan.

Bestrijk de bovenzijde weer met gesmolten boter. Snijd in stukken van 10x12 cm.

Rol het deeg ongeveer 1 1/2 keer om de cornetjes tot puntzakjes.

Zorg dat het deeg niet boven het cornetje uitsteekt en verwijder de overmaat.

Leg de cornetjes op de naad op een bakblik en bak ze 6-8 min. in een voorverwarmde oven van 180° C.

Laat afkoelen en verwijder de folie.

Snijd het kalfsvlees klein en hak het daarna tot heel fijne tartaar.

Snipper de sjalot heel fijn.

Droog de kappertjes en hak heel fijn. Meng de tartaar met ca 40 gr sjalot, de kappertjes, mayonaise en mosterd.

Breng op smaak met tabasco, peper en zout.

Zet koud weg tot gebruik.

Presentatie

Vul de hoorntjes met tartaar, bedek dat met augurkmayonaise en garneer met plukje shiso purple. Plaats het hoorntje in een amuseglas.

2. Gemarineerde komkommer gevuld met mousse en salade van zalm

Ingrediënten:

2 komkommers
1 dl sushi azijn
1 1/2 dl mirin
peper en zout

250 gr verse zalmfilet
½ dl witte wijn
1 el. witte wijnazijn
½ tl. mosterd
1 el. limoensap
zout, peper
3 gr gelatine
1 el witte wijn
150 gr slagroom

100 gr vastkokende
aardappel,
150 gr verse zalmfilet
¼ appel
1 tl limoensap
½ el crème fraîche
½ el mayonaise
½ tl mosterd
peper en zout

30 gr crème fraîche
30 gr mayonaise
beetje gembersiroop
peper en zout

½ el sjalot
½ teentje knoflook
2 el dille
mespunt mosterd
½ dl olijfolie
peper en zout

25 gr foreleitjes, "oranje"

Bereidingswijze:

Was de komkommers en snijd ze in de lengte doormidden. Verwijder de zaadlijsten en snijd ze met snijmachine in de lengte in repen van 11/2 mm dik. Leg de repen in een platte schaal. Verwarm azijn en mirin tot 45° C en giet dit over de repen komkommer. Strooi er wat peper en flink zout over en laat minstens ½ uur marineren. Neem lage ringen van Ø 4 cm, maak de onderzijde dicht met plasticfolie en zet ze op een plaat. Laat de repen komkommer uitlekken en droog ze met keukenpapier. Leg in iedere ring kruislings enkele repen komkommer, zodat wand en bodem zijn bekleed en laat de repen iets overhangen.

Verwijder van de zalm de donkere delen aan de velzijde. Snijd de zalm in kleine blokjes. Breng ½ dl wijn met de azijn aan de kook en gaar hierin de zalmblokjes gedurende 30 sec. Giet af door een zeef en pureer de blokjes. Breng het geheel op smaak met mosterd, limoensap, peper en zout. Week de gelatine 5 min in koud water. Knijp de gelatine goed uit, los op in 1 el witte wijn en meng door de zalmpuree. Klop de slagroom bijna stijf en spatel door zalmassa. Verdeel de mousse over met de komkommer beklede ringen, zodat een soort bodem ontstaat. Laat de mousse opstijven in de koelkast.

Schil aardappel en snijd in blokjes van 3 mm. Doe bij aardappelblokjes zoveel water, dat ze net onderstaan, voeg zout toe en breng aan de kook. Controleer vanaf dat moment de gaarheid. Ze moeten beetgaar zijn. Koel direct in ijswater, laat uitlekken in een zeef en droog ze met keuken-papier. Snijd zalm en de geschilde appel in blokjes van 3mm. Meng alle ingrediënten door elkaar en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de salade over de mousse en sla de overhangende komkommer over de salade.

Meng de crème fraîche met de mayonaise en breng op smaak met gembersiroop, peper en zout.

Snijd sjalot, knoflook en dille fijn. Doe voor de dilleolie de ingrediënten t/m de olie bij elkaar en pureer tot gladde olie. Voeg eventueel wat extra olie toe en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Plaats de ring met mousse op een koud bord en verwijder eerst de plastic en dan ring. Garneer rondom met crème fraiche/mayonaise en dilleolie. Trek met eenvork of een satéstokje hierin strepen. Leg wat foreleitjes op de zalm.



3. Drie gerechtjes met schaaldieren

Serveer deze 3 gerechtjes op een bord met 3 vakken. Maak eerst de garnalen en langoustines schoon en begin dan met de soep (schalen zijn nodig voor de soep).

Soepje van schaaldieren

Ingrediënten:

schalen van scampi en langoustine
100 gr ongepelde gekookte Hollandse (soep) garnalen,
50 gr boter
300 gr groenten (stukje winterwortel, 1 kleine ui, stukje prei en 2 stengels bleekselderij)
2 tomaten
1 el tomatenpuree
2 knoflook, gekneusd
2 takjes tijm
2 bl. Salie
10 witte peperkorrels
1 el Pernod
½ dl cognac (**geen kookcognac**).
½ l visfond
½ l gevogeltesfond
2 dl witte wijn (Sancerre)
Peper en zout

1 dl room
1 el kervel, fijngehakt

Bereidingswijze:

Zet de schalen (gebruik de kop van de langoustine **niet!**) en de garnalen aan in boter.
Snijd de groenten grof, voeg deze toe en laat zachtjes zweten. Snijd de tomaten in stukken.
Voeg de tomaten en de puree toe en verwarm enkele minuten om de tomaat te ontzuren.
Kneus de knoflook en de peperkorrels en voeg die samen met de overige kruiden toe.
Blus af met Pernod en cognac .
Voeg beide fonds en de wijn toe en laat alles tenminste 1 uur trekken.
Zeef de soep, pers goed door en passeer de soep door een neteldoek.
Laat de soep op laag vuur inkoken tot ongeveer 8 dl.
Breng de soep op smaak met peper en zout.

Presentatie

Klop slagroom stijf.
Verdeel soep over kleine soepkoppen, doe er een lepeltje room op en garneer met wat kervel.
Zet het kopje in het rechter vak van het drievakbord.



4. Gegrilde zeetongfilet met kruidenolie op knoflook mousseline

Ingrediënten

10 zeetongfilets van 70 gr
zonder vel
olijfolie
peper en zout

100 gr gerookte paling
3/4 dl olijfolie
1/4 el bieslook,
1/4 el peterselie
1/4 el dragon
2 tl citroenrasp
peper en zout

600 gr kruimige aardappels
1 sjalot
5 tenen knoflook
1 takje tijm
75 gr boter
1/2 dl volle melk
2 dl room
peper en zout

400 gr cantharellen
50 gr boter
peper en zout

Bereidingswijze:

Bestrijk de velkant van de filets met olijfolie.
Maak een grillpan zeer heet en bak de filet zeer kort op de velkant, zodat er bruine strepen op staan.
Haal direct uit de pan en leg op koud blik.
Neem 10 kunststof ringen van 6 cm doorsnede en bekleed de binnenzijde met de tongfilet.
Plaats er daarna een kleinere ring van 3cm doorsnede in.
Stoom de oven 5 min voor. Stoom **vlak voor het uitserveren** de filets enkele minuten in de stoomoven, controleer of ze net gaar zijn en haal uit de oven. Kruid met peper en zout.

Snijd de paling in de lengte in 2 of 3 repen en snijd in stukjes van 1 á 2 cm (zorg voor 30 stukjes).
Doe de paling in een klein pannetje en vul met zoveel olijfolie dat de paling net onder staat.
Verwarm de olie tot 90° C en laat daarna afkoelen.
Haal 15 min voor het uitserveren de paling uit de olie en zet de paling in de warmkast. Snijd de kruiden heel fijn.
Voeg citroenrasp en kruiden bij de nog warme olie en breng op smaak met peper en zout.
Zet de kruidenolie in de warmkast.

Schil aardappels en snijd ze in grove stukken.
Snipper de sjalot en de knoflook. Doe in een pan de aardappels, sjalot, knoflook en tijm en voeg zoveel water toe dat de aardappels net onder staan.
Kook de aardappels gaar en laat daarbij al het vocht verdampen. Verwijder steeltje van de tijm.
Passeer alles door een zeef. Breng melk met boter en room aan de kook en voeg de warme aardappelmassa toe. Roer tot een mousseline ongeveer zo dik als vanillevla. Voeg tussentijds eventueel nog wat room toe.
Breng op smaak met peper en zout.

Borstel de cantharellen grondig schoon en snijd ze in grove stukken. Bak ze vlak voor het uitserveren in boter en breng op smaak met peper en zout.

Presentatie

Maak in het midden van een warm bord een "spiegel" van aardappelmousseline iets groter dan de gebruikte ring voor de tongfilet. Verwijder bij de filet de kleine ring en vul het ontstane gat met cantharellen. Plaats de ring op de mousseline en haal dan de ring weg. Garneer rondom met wat kruidenolie en leg hierin op ieder bord 3 stukjes paling.

5. Duivenborst met patésaus rode bieten puree, in room gegaarde spitskool en fondantschijven

Ingrediënten:

20 borstjes van wilde duiven met vel
geklaarde boter
peper, zout

1 sjalot
20 gr boter
1 dl madeira
3 dl kalfsfond
2 dl room
40 gr pate de foie gras
2 el jus de truffes

400gr gekookte rode biet
40 gr boter
peper, zout
balsamico-azijn

Spitskool (15P)

1 spitskool
2 tenen knoflook
2 sjalotten
40 gr boter
1 dl room
peper, zout

enkele grote vastkokende aardappels,
½ l gevogeltesfond
olijfolie
peper, zout

1 el gehakte peterselie

Bereidingswijze:

Bak ongeveer 20-30 min voor het uitserveren de borstjes kort in de hete boter, eerst op de velzijde.
Kruid met peper en zout en zet in een voorverwarmde schaal afgedekt weg op 55-60°; minstens 15 min, maar tijd is afhankelijk van de gewenste gaarheid.

Fruit de ragfijn gesneden sjalot in boter en voeg madeira en fond toe. Reduceer tot de helft en voeg de room toe.
Reduceer dit weer tot de helft. Voeg de paté toe en pureer de saus. Kook de saus eventueel in tot gewenste dikte.
Voeg de jus de truffes toe en breng saus op smaak met peper en zout.

Snijd de rode bieten klein en pureer ze in keukenmachine.
Passeer door zeef en warm op in boter.
Breng op smaak met peper en zout en scheut balsamico-azijn.

Spitskool:

Snijd de kool doormidden en daarna in dunne sliertjes.
Snijd deze een paar keer doormidden. Maak knoflook en slalot schoon en snipper deze fijn. Fruit knoflook en sjalot in beetje boter, voeg de kool toe en daarna de room.
Laat kool in room garen en laat het vocht grotendeels verdampen. Voeg eventueel tussendoor nog wat room toe.
Breng op smaak met peper en zout.

Schil de aardappels en snijd in plakken van 2cm dik.
Steek hieruit schijven met een doorsnede van 3cm.
Kook de schijven aardappel gaar in het fond en laat daarbij het vocht volledig verdampen.
Bak vlak voor het uitserveren de schijven in olijfolie en kruid met peper en zout.

Presentatie

Trancheer de duivenborstjes in dunne plakjes.
Leg de plakjes aan de rechterzijde van het bord.
Leg aan de andere kant van boven naar onder een quenelle bietenpuree, een schijf aardappel met daarop een beetje peterselie en een torentje kool zo groot als de aardappel.
Garneer in het midden met wat saus.



6. Pannacotta met mangosaus

Ingrediënten:

Panacotta (10P)

3 gr gelatine (1 1/2
blaadje)
210 gr room
60 gr melk
1 vanille stokje
30 gr suiker
30 gr witte rum

Mangosaus (15 P)

1 rijpe mango
1 el vloeibare honing
1 el poedersuiker
2 el prosecco
citroensap
takje munt

Bereidingswijze:

Panacotta:

Week de gelatine in koud water.
Breng room, melk, opengesneden vanillestokje, suiker en rum op laag vuur aan de kook.
Haal van het vuur, verwijder het vanillestokje, schraap het merg eruit en doe het merg terug bij de room.
Voeg de uitgeknepen gelatine toe en laat deze oplossen.
Laat alles wat afkoelen en verdeel over 10 kleine glaasjes.
Zet glaasjes in de koeling.

Mangosaus:

Schil de mango en haal het vruchtvlees van de pit.
Snijd het vruchtvlees klein en doe met honing, poedersuiker en prosecco in een food processor.
Pureer tot gladde saus en passeer door zeef.
Proef af en voeg eventueel nog wat citroensap of honing toe.
Maak de munt schoon, verwijder de hoofdnerf en snijd in ragfijne reepjes.

Presentatie:

Doe op de gestolde pannacotta een dun laagje saus en garneer met reepjes munt.

7. Gepocheerde wijnperzik met eigen siroop en roomijs van witte chocolade en steranijs met een karamelhekje

Ingrediënten:

5 grote wijnperziken, bijna rijp
50 gr suiker
2 el gedroogde lavendelbloemen
½ l witte wijn
½ dl crème de cassis

3 dl slagroom
3 dl melk
6 stuks steranijs
120 gr suiker
120 gr eigeel
120 gr witte chocolade

50 gr suiker
10 dl water
5 gr glucose

Bereidingswijze:

Was de perziken en doe deze heel en ongeschild in een pan, waarin deze net op de bodem passen.
Voeg suiker, lavendelbloemen, witte wijn en crème de cassis toe. Bedek de perziken met bakpapier en een bordje, zodat deze onder het vocht blijven.
Breng langzaam aan de kook en houd daarna net onder het kookpunt (90° C). Laat de perziken 30 min pocheren en daarna afkoelen in eigen vocht.
Haal de perziken uit het vocht en bewaar de perziken afgedekt. Zeef het kookvocht en kook het in tot siroop. Doe de afgekoelde siroop in spuitfles.

Breng slagroom met melk en steranijs aan de kook en laat op laag vuur 15 min trekken. Verwijder de steranijs.
Klop suiker met eigeel tot witte crème.
Giet de **hete** slagroom met melk al roerend over de crème.
Voeg de witte chocolade toe, roer 5 min goed door tot de chocolade volledig is opgelost.
Zeef de compositie en laat afkoelen.
Draai er ijs van in de ijsmachine.

Kook de suiker met water en glucose tot een lichtbruine karamel. Maak van de karamel 10 hekjes (rasters) door met een lepel dunne straaltjes karamel eerst in ene en daarna in de andere richting op bakpapier te laten lopen. Zorg dat de karamel in de pan niet te erg afkoelt. Laat de hekjes hard worden en verwijder deze van het bakpapier. Bewaar de hekjes op een droge plaats.

Presentatie

Snijd de perzik doormidden, verwijder de pit, pel de perzik en trancheer de halve perzik in dunne plakjes.
Leg deze dakpansgewijs in het midden van een koud bord. Doe enkele druppels siroop op de perzik en maak rond de perzik een dunne ring van siroop.
Leg op de perzik een bolletje ijs en plaats het karamel hekje in over het ijs. Serveer direct.