



**Menu oktober 2017**

**Oesterzwammenmousse**

\*\*\*

**Pastinaakcrème en croutons met eend**

*Wijnadvies:*

\*\*\*

**Gerookte paprika tomatensoep**

*Wijnadvies:*

\*\*\*

**Gebraiseerde bloemkool met kaascrème**

\*\*\*

**Varkensnek met abdijbier en Limburgse stroop**

*Wijnadvies:*

\*\*\*

**Bretonse appeltaart**

\*\*\*



## Oesterzwammenmousse

### Ingrediënten (14 st.)

825 gr bloemige aardappelen

1000 gr oesterzwammen  
7 dl melk

14 pl rookspek,  
ontbijtspek (dik gesneden)

2 uien

7 takjes peterselie  
fijngehakt

### Bereiding:

- Schil de aardappels en kook ze gaar met wat zout en peper. Druk ze door een pureeknijper.
  - Veeg de oesterzwammen schoon en snijd ze in stukjes.
  - Fruit de stukjes oesterzwam in een beetje olijfolie.
  - Draai de oesterzwammen met de melk fijn in een keukenmachine. Wrijf het mengsel door een zeef.
  - Wrijf de gepureerde aardappels ook door een zeef en meng de twee gezeefde mengsels met elkaar. Verwarm de gemengde puree zachtjes op laag vuur.
  - Snijd de plakken rookspek in kleine blokjes.
  - Pel de ui en snijd ze fijn.
  - Fruit de kleine blokjes spek met de ui ca. 5 minuten krokant.
  - Schep er de fijngehakte peterselie door.
  - Doe het pureemengsel in een sifon. Sluit en breng een gaspatroon aan. Als het mengsel te dik is gebruik dan een spuitzak.
  - Schud de sifon stevig.
- Presentatie:**
- Verdeel het spekmengsel over de schaaltes/glaasjes. Spuit er de oesterzwammenmousse op en serveer.

Boek: Toprecepten voor de Sifon, blz. 95





## Pastinaakcrème en croutons met eend

### Ingrediënten:

#### Ei

14 eieren- bio

#### Pastinakencrème

5 pastinaken

4 kleine ui

2 dl room

#### Gerookte eend met kaantjes

350 gr eendenborstfilet  
olie  
Kervel

350 gr gésiers,  
gekonfijt  
1 rode ui

#### Croutons

3 witte boterhammen

### Bereidingswijze:

- Leg de eieren in het sous vide apparaat op 62 graden voor 90 minuten. Mag langer, maar niet korter.
- Koel ze af en pel ze. Het eiwit is nog zacht en moet voorzichtig van de eierdooier gescheiden worden. Dit gaat gemakkelijker onder een heel dun straaltje water. Bestrijk de dooiers met de olie, bewaar ze op een met olie ingesmeerde amuselepel; dek ze af en zet apart.
- Schil de pastinaken en snijd er 14 langwerpige linten van en zet apart.
- Schil de rest van de pastinaken en snijd in blokjes.
- Maak de ui schoon en snijd in blokjes.
- Sauteer de ui en pastinaak in een 50 gram boter en voeg een klein beetje water toe en een beetje zout.
- Kook de ui en pastinaak in ongeveer 20 minuten gaar. Giet het kookvocht af in een schaalje en bewaar dit vocht om later eventueel de puree smeugiger te maken.
- Pureer en voeg de room toe zeef het geheel. Breng op smaak met peper en zout.
- Snijd het vel van de eendenborst(en) kruislings in. Smeer de borsten in met olie.
- Leg bakpapier op het rooster van de rookpan. **Zie extra algemene info over roken in rookpan.**
- Leg de eendenborst op de vel kant op het papier en rook de borst 15 minuten. Haal uit pan en laat afkoelen.
- Bak de borsten rosé, eerst op de vel kant, keer daarna om.
- Kerntemperatuur 55°C voor medium. Laat het vlees voldoende rusten.
- Verwijder het vel. Snijd het in vierkantjes en bak dit verder uit tot "kaantjes"
- Snijd de eendenborsten in zeer dunne plakken en deze in dunne reepjes.
- Snijd de gésiers in dunne plakjes en de rode ui in flinter dunne reepjes.
- Snijd het wit brood in zeer kleine blokjes en deze 5 minuten krokant bakken in arachideolie.
- De croutons laten uitlekken op bakpapier.
- Frituur de pastinaak linten op 170 graden tot ze licht bruin zijn.



**Presentatie**

Schep pastinaken crème in een diep bord en laat de eidooier van de amuse lepel in het midden van de crème glijden.

Bestrooi de dooier met "Fleur de Sel" en één tour van de pepermolen. Leg de pastinakenchips naast de dooier. Leg om de dooier de reepjes gerookte eendenborst en de plakjes gésiers . bestrooi met de brood croutons. Garneer met een takje kervel.





## GEBRUIK VAN ROOKPAN

1. Verwarm de pan op HOOG vuur en doe de "druppeltest", dit is met een natte vork enkele druppels in de pan te laten vallen, als deze gelijk bolletjes vormen en dansen, is de pan op temperatuur.
2. verminder nu de intensiteit van het "vuur" met de helft en doe de houtmot in de pan (desgewenst met kruiden en specerijen). De houtmot zal ontbranden en de rook zal vrijkomen.

### 1. Afhankelijk van de rooksmaak:

2 koffielepels, ongeveer 20 minuten voor een lichterooksmaak

tot

2 eetlepels en > 20 minuten voor een intense rooksmaak

2. Plaats de bodemplaat en dan het geoliede stoomrooster
3. Leg de te roken ingrediënten op het rooster en sluit de pan met het deksel.
4. Het deksel zal snel warm worden en zodanig dat men zijn hand er niet meer tegenaan kan houden. Op dat moment dient men de intensiteit van het "vuur" nog verder te verlagen naar ongeveer de laagste stand.
5. De tijdsduur hangt af van de gewenste intensiteit van de rooksmaak en de gaarheid van het ingrediënt.

### TIPS:

- Voor extra smakelijk resultaat, het product van te voren pekelen, marinieren of zouten, dan afspoelen en goed droogdeppen.
- Er zijn houtschilfers in verschillende soorten, maar kies voor goede en niet harshoudende kwaliteit om kwalijke en ongezonde smaken te vermijden.
- de rookpan is geschikt tot ongeveer 1 kilogram voedsel in 1x te roken. Zorg dat de te roken voedingswaren niet te groot zijn, zodat het rookproces kort kan worden gehouden. Beter 4 porties van 120 gram, dan 1 portie van 500 gram.
- Men kan de rookpan gebruiken voor de basissmaak, daarna dient men het product te bakken of te grillen. Of de bereiding in de oven voort te zetten.
- Na gebruik, laat pan goed afkoelen, en gooi het as weg.
- Reinig met water, afwasmiddel en zachte spons. GEEN schuurmiddelen/-sponsen ed.!!
- Bij hardnekkige verbrande etensresten, pan laten weken
- Eventuele aanslag met azijn of citroen verwijderen.



## Gerookte paprika tomatensoep

### Ingrediënten:

**auberginekaviaar**  
4 kleine aubergines

**Tomaten paprikasoep**  
40 pomodori tomaten  
10 rode paprika's  
10 uien  
20 teentjes knoflook  
10 laurier blaadjes  
35 takjes tijm  
3.75 dl olijfolie  
1 pak runder fond  
Knorr (2 ltr)

**Geitenkaas-sesam bonbons**  
350 gr jonge geitenkaas  
350 gr zwarte sesamzaadjes  
1 bosje bieslook  
3 dl olijfolie extra vierge

### Bereidingswijze:

#### Auberginekaviaar:

Verwarm de oven voor op 200° C.  
Verpak de aubergine in dubbel aluminiumfolie en pof in 45 – 55 minuten zacht in de oven. Laat de aubergine tot handwarm afkoelen en halveer over de lengte. Schep met een kleine lepel de zaadlijsten uit de aubergine; dit is de kaviaar.  
Bewaar de kaviaar apart.  
Schep de rest van het vruchtvlies uit de schil en hak grof.

#### Tomaten-paprikasoep

Verwarm de oven voor op 200° C.  
Halveer de paprika's in de lengte, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in grove stukken.  
Snijd de tomaten in parten.  
Pel en halveer de uien en snijd ze in halve ringen.  
Pel en halveer de teentjes knoflook.  
Leg de paprika's, de tomaten, ui, knoflook laurier en tijm in een ovenschaal, bestrooi licht met zeezout en besprenkel met olijfolie.  
Rooster de groente in 25-30 minuten in de oven tot ze zacht en licht gekleurd zijn. Haal de tijm en de laurier uit de ovenschaal. Doe alles in de blender of keukenmachine, voeg de bouillon toe en pureer het fijn. Schenk de soep door een bolzeef in een pan en laat eventueel nog iets inkoken.  
Breng op smaak met zeezout en vers gemalen peper.

Rooster de zwarte sesamzaadjes 1-2 minuten in een droge koekenpan tot ze gaan geuren. Verdeel de geitenkaas in gelijke stukken en rol ze gelijkmatig rond in de hand (iets kleiner dan een ping-pongballetje). Rol ze door de zwarte sesamzaadjes, zodat het wit van de geitenkaas niet meer te zien is.

#### Presentatie:

Snijd de bieslook fijn.  
Verwarm een scheutje olie in een koekenpan en verwarm hierin het vruchtvlies van de gepofte aubergine. Meng de bieslook er door.  
Schep een lepel gepofte aubergine in het midden van het warme bord (gebruik een ring). Schenk de soep langs de aubergine. Leg de geitenkaas-sesam bonbon op de aubergine en leg er de aubergine kaviaar op. Druppel een eetlepel olie in de soep.





## Gebraiseerde bloemkool met kaascrème

### Ingrediënten:

#### Gebraiseerde bloemkool

1 bloemkool  
50 gram boter  
1 dl witte wijn  
3 flinke teentjes knoflook

#### Gefrituurde bloemkool

1 bloemkool

#### Kaas crème

350 gr Pierre Robert

#### Overige ingrediënten

100 gram Lardo di collonata in ragfijne plakjes  
10 gram truffelpuree  
10 gram verse truffel

### Bereidingswijze:

#### Gebraiseerde bloemkool

- Verdeel de bloemkool in niet al te kleine roosjes.
- Verhit intussen de boter tot die bruin wordt en bak hierin de bloemkoolroosjes goudbruin.
- Verwarm intussen de oven voor op 160 C.
- Doe de gebakken bloemkoolroosjes over in een ovenschaal
- Laat de boter in de pan iets afkoelen, schenk de witte wijn erbij en voeg laurier en knoflook toe.
- Schenk vervolgens deze boterjus over de bloemkoolroosjes en dek deze af met folie.
- Gaar de bloemkool nog eens 15 minuten in de oven.
- Houd de roosjes warm.

#### Gefrituurde bloemkool

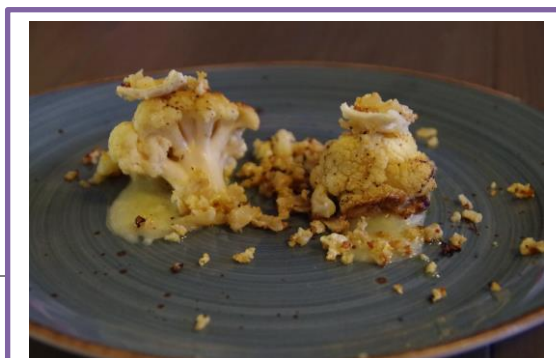
- Rasp met een grove rasp de roosjes van één bloemkool fijn.
- Verhit de frituur tot 150 C en frituur de bloemkoolrasp goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier. (Mogelijk dat er een fijne zeef als frituurmand moet worden gebruikt vanwege de rasp).

#### Kaas crème

- Verwijder de korst van de kaas en verwarm 10 minuten de kaas in een over op 170 C.
- Draai daarna de kaas tot een gladde crème in de keukenmachine.
- Doe de crème over in een spuitzak en houd warm.

#### Presentatie

- Verdeel de smeùige kaas crème over de borden (bijv. spuit twee rechte banen naast elkaar).
- Verdeel hierover de gebraiseerde bloemkoolroosjes en de gefrituurde bloemkoolrasp.
- Leg op de bloemkoolroosjes enkele stukjes Lardo di collonata en garneer verder af met de overgebleven boterjus, truffelpuree en geschaafde truffel.





## Varkensnek met abdijbier en Limburgse stroop

### Ingrediënten:

1 varkensnek  
(procureur) van 2 kg  
Olijfolie  
500 gr mirepoix \*  
2 teentjes knoflook  
2 takjes tijm  
3 laurierblaadjes

60 gr Limburgse stroop  
(appelstroop)  
2 fl donker abdijbier (Ter  
Doolen)

2 potten gevogelte  
gevogelte fond  
2 potten kalfsfond

80 gr boter  
200 gr verse zilveruitjes

1 kg pureeraardappelen  
1 scheut melk  
Nootmuskaat

Peterselie  
Peper en zout

### Bereidingswijze:

- De varkensnek (procureur) in de lengte halveren, zodat het geen dik stuk meer is, kruiden met peper en zout en aanbakken met hete olijfolie.
- Mirepoix knoflook, tijm en laurier toevoegen en laten mee kleuren.

#### \* mirepoix

Gelijke hoeveelheden grofgesneden uien, wortel, selderij stengels en sjalotten mengen.

- De stroop toevoegen en blussen met het abdijbier.
- Voeg de de gevogeltefond en kalfsfond toe.

Enkele uren ( 3 a 4 uur) onder deksel laten garen op een zacht vuur. Wanneer de varkensnek gaar is, laten opstijven in de koelkast om hem mooi te kunnen snijden.

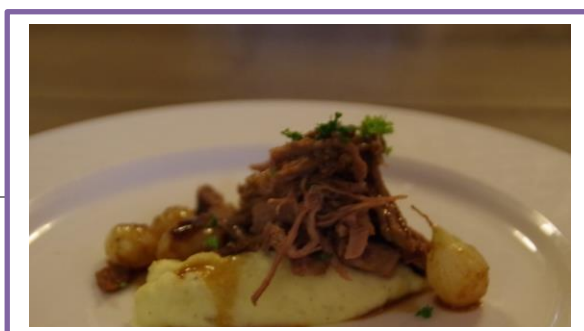
De saus zeven en afwerken met peper en zout en een klontje boter.

- De zilveruitjes pellen en bakken in een pan met boter en peper en zout.
- Blussen met een beetje saus en laten garen onder een deksel.
- De aardappelen koken en pureren en afwerken met boter, melk, nootmuskaat, zout en peper.

### Presentatie:

Schijfjes van een centimeter van de varkensnek snijden en warm maken in de pan met wat saus.

Dresseren met uitjes, aardappel/truffelpuree en saus.







## Karamelappel met appelsorbet

### Voor de amandebiscuit

160 gr eidooier (= 8 st.)  
110 gr suiker  
110 gr eiwit (= 4 st.)  
80 gr meel  
80 gr amandepoeder  
70 gr gesmolten boter

- De eidooier met 20 gram suiker opkloppen.
- Het eiwit met de rest van de suiker opkloppen met de mixer in ontvette schaal
- Bloem en amandepoeder samenvoegen en mengen met de eidooiers.
- Het eiwit er door spatelen.
- Langs de zijkant de gesmolten boter toevoegen en voorzichtig al vouwend mengen.
- Dun uitsmeren op een bakpapier, welke op een bakplaat ligt.
- Bak ongeveer 10 minuten op 180 graden.
- Vervolgens cirkels uitsteken ter grote van de Karamel-appels.

### Voor de appel sorbet

50 gr glucosestroop,  
200 gr suiker  
2 ½ dl water  
5-6 Granny Smith  
appels (ca. 900 g)  
3 el limoensap  
eventueel wat groene  
voedsel kleur voor de  
sorbet

- Zet een metalen ovenschaal in de vriezer
- Glucosestroop, de suiker en het water koken en van het vuur nemen.
- De appels schillen, in kwarten snijden en kern eruit halen. Snijd blokjes en met het limoensap pureren.
- 550 g van de appelpuree met de siroop mengen.
- Door een zeef wrijven, indien nodig met een paar druppels kleurstof toevoegen.
- Draai sorbetijs hiervan.
- Leg bolletjes ijs op de ovenschaal uit de vriezer en vries nogmaals opnieuw in.

### Voor de karamel saus

8 el suiker  
5 el Calvados  
400 gr slagroom  
1 tot 2 tl maïszetmeel  
zout

- De suiker karamelliseren en 1 snuf zout toevoegen.
- Wanneer de suiker is gekarameliseerd, met Calvados te deglaceren en even laten koken.
- De room met het maïszetmeel mengen, toevoegen en opnieuw roerend aan de kookbrengen.
- Zeven en laten afkoelen.

### Voor de karamel appels

8 el suiker  
5 el Calvados  
5 appels voor sap =  
8 dl appelsap (verse)  
1 vanillestokje  
1 kaneelstokje  
7 appeltjes

- De suiker karamelliseren en met Calvados blussen.
- Schil de 5 appels en maak sap met de centrifuge.
- Snijd het vanillestokje op en schrap het zaad eruit, doe dit met de appelsap, het opgesneden vanillestokje en het gekneusde kaneelstokje bij de suiker en 8 minuten laten koken
- Schil de appels en snijd horizontaal doormidden. Met behulp van een parisienneboor de kern verwijderen.
- Leg de halve appels in de karamel gedurende 5 - 10 minuten op matig vuur.
- Met een schuimspaan op een rooster laten uitlekken.



Amaretties  
muntblaadjes

**Presentatie:**

- Schenk een beetje karamelsaus in een diepbord.
- Leg een halve appel met het snijvlak naar boven erop.
- Vul de kern op met kruimels van amaretties.
- Leg twee halve amandelbiscuit-plakjes erop.
- Leg daarop een bolletje ijs.
- Steek een steeltje met muntblaadjes in het ijs.
- Garneer naar wens met de resterende karamelsaus en amaretti-kruimels.





## Wijnbeschrijving