



MENU SEPTEMBER 2010

**COQUILLES OP PUREE VAN ZOETE AARDAPPEL EN
ZALF VAN ZEEKRAAL**

**AARDAPPEL-SAFRAANTAARTJE MET ZALM EN
KAVIAAR**

ROMIGE SOEP VAN LANGOUSTINES EN SHII-AKES

SORBET VAN KRIEKENBIER EN FRAMBOZEN

TWEE BEREIDINGEN VAN MOEFLON

**CHOCOLADEMOUSSE MET YOGHURTIJS EN
BRAMENSAUS**

COQUILLES OP PUREE VAN ZOETE AARDAPPEL EN ZALF VAN ZEEKRAAL



Ingrediënten:

1 mespuntje saffraan
1,5 dl droge witte wijn
800 gram zoete aardappel
1 sjalot
2 teentjes knoflook
5 el olie
1/2 liter gevogeltefond (fles of poeder)
5 el koksroom
200 gram zeekraal
20 coquilles
10 takjes kervel

Bereiding

- Week de saffraan 15 min in de witte wijn.
- Snijd de sjalot en de knoflook fijn.
- Schil de aardappel en snijd in stukken.
- Fruit de sjalot en de knoflook op matig vuur in 3 el olie en voeg na 5 min. de aardappelstukken toe.
- Bak alles nog 3 min. en schenk er de saffraanwijn en fond bij.
- Breng alles tegen de kook aan en laat de aardappel in 20 min. gaar worden.
- Giet de aardappel af, bewaar het kookvocht. Laat even goed uitlekken.
- Pureer de aardappel met wat room en eventueel wat kookvocht.
- Breng op smaak met versgemalen peper.
- Was de zeekraal en verwijder harde stukjes.
- Blancheer de zeekraal kort.
- Pureer 2/3 deel van de zeekraal, doe er zondig een weinig olijfolie bij om een dikke zalf te krijgen
- Verhit een grillpan of grillplaat op hoog vuur.
- Bestrijk de coquilles aan beide kanten met 1 el olie en bestrooi ze met zout en peper.
- Grill de coquilles 1 min. aan elke kant.

Presentatie:

Maak een warm bord mooi op met aardappelpuree, zalf van zeekraal, coquilles, de resterende zeekraal en een takje kervel. (gebruik eigen fantasie)

AARDAPPEL-SAFRAANTAARTJE MET ZALM EN KAVIAAR



Ingrediënten:

0,75 kg aardappels
(afkokers)
1 dl slagroom
8 saffraandraadjes
60 gr boter
peper en zout
600 gr verse gefileerde zalm

Groenten garnituur:

1 courgette
20 worteltjes (even groot)

De saus:

2 kg visgraten
1 kg groenten voor visfond
(wups)
1 stengel bleekselderij
1 prei (het wit van)
½ winterwortel
1 el arachideolie
2½ dl visfumet
1½ witte wijn
3 dl koksroom
zout en peper

Bereiding:

- Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze gaar in lichtgezouten water.
- Verwarm de slagroom met de saffraan en laat de room zachtjes trekken, op een laag vuur.
- Giet de aardappelen af zodra ze gaar zijn, en druk ze door een puree- knijper.
- Roer de warme saffraanroom en boter door de kruim en klop het geheel tot luchtige puree.
- Breng op smaak met peper en zout en doe haar in een spuitzak met een glad spuitmondje.
- Snijd de vis in dunne plakken en steek hieruit, met behulp van een uitsteekvormpje 30 rondjes met een diameter van 6 cm.
- Rook de zalmrondjes ongeveer 10 min. zodat ze nog voldoende stevigheid hebben.
- Beboter een ovenschaal.
- Bestrijk de binnenkant van ringen met een doorsnede van 6 cm eveneens met boter.
- Zet de cilinders naast elkaar in de ovenschaal en leg onderin een plakje zalm.
- Spuit hierop een laag aardappelpuree, leg weer een plakje zalm in de cilinders en vul de cilinders verder met aardappelpuree.
- Dek het geheel af met de overgebleven rondjes zalm.
- Zet de schaal weg tot verdere bereiding.

- Snijd de courgette in schijfjes van 4 mm dikte en de worteltjes in even grote schuine stukjes.
- Kook de groenten beetgaar in lichtgezouten water, spoel ze direct onder de koude kraan en laat ze uitlekken in een zeef.

- Maak op de bekende wijze 2 l visbouillon
- Kook 0,5 l bouillon in tot 0,25 l fumet.
- 1,5 l bouillon gaat naar het derde gerecht, de soep.
- Maak de groenten schoon en hak ze grof. Verhit de olie in een steelpan met dikke bodem en laat de groenten al roerende een paar minuten zachtjes 'zweten'.
- Giet de visfumet en de witte wijn erbij, breng de vloeistof aan de kook en laat het geheel inkoken tot ¼ van de hoeveelheid.
- Voeg de room toe en laat nog even iets inkoken.
- Pureer de inhoud en wrijf de saus ten slotte door een fijne zeef. Breng op smaak met peper en zout. Houd de saus warm. (bind de saus zonodig op).
- Zet de schaal met aardappel-zalmtaartjes 10 tot 15 min. in een voorverwarmde oven van 125 graden C.
- Warm de groenten van het garnituur op met een klontje boter.

Presentatie

5 tl kaviaar

Presentatie:

- Bedek de spiegel van voorverwarmde borden met de saus.
- Zet de cilinders op het midden van de borden en verwijder de cilinder.
- Bedek de bovenkant van de taartjes met wat kaviaar.

ROMIGE SOEP VAN LANGOUSTINES EN SHII TAKES



Ingrediënten:

15 langoustines
1 el olijfolie
1/2 wortel
1/2 ui
1/4 prei
1 stengel bleekselderij
2 takjes tijm
2 takjes dragon
2 laurierbladen
1/2 teentje knoflook
1 el tomatenpuree
1/2 dl cognac
2 dl witte wijn
1,5 l gevogeltebouillon (dv)
1,5 l visbouillon (zie 2-e gerecht)
20 gr bloem
20 gr boter
125 gr shii takes
1/4 sjalot
1,25 dl slagroom
15 blaadjes dragon
1 tl kerriepoeder

Briochebroodje

1 dl melk
280 gr bloem
10 gr suiker
80 gr zachte boter
5 gr gist (gedroogd)
6 gr zout
2 eieren

Bereiding:

- De langoustines pellen, de koppen en scharen pletten. De langoustinestaartjes halveren, ontdoen van het darmkanaal en vlak voor het opdienen bakken in boter.
- Van de groenten een fijne mirepoix snijden. De mirepoix vermengen met de kruiden en de shii take-steeltjes.
- Het langoustineafval in olijfolie op groot vuur licht aanfruiten.
- De mirepoix toevoegen en even laten meefruiten.
- Tomatenpuree toevoegen en laten meebakken.
- Flamberen met cognac en afblussen met de wijn.
- Gevogeltebouillon 1 l inkoken en ook de visbouillon tot 1 l reduceren.
- Vervolgens de gevogeltefond en de visfumet toevoegen en 20 minuten zachtjes laten koken en vervolgens passeren door een fijne zeef.
- Een mengsel maken van de bloem en de boter en dit beetje bij beetje door de vloeistof roeren zodat deze bindt.
- Eventueel inkoken en op smaak brengen.
- De shii takes ontdoen van de steeltjes (zijn voor de mirepoix), op groot vuur in boter bakken en op het laatst de fijngesnipperde sjalot toevoegen. Het geheel laten stoven.
- De room tot lobbij opslaan.
- In een hete soepkop enkele stukjes shii take, twee halve langoustinestaartjes en wat fijn gesneden dragonblaadjes doen. Overgieten met soep. Hierop een lepel room en op de room een klein beetje kerriepoeder strooien.
- Hierbij een briochebroodje serveren.

Briochebroodje

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Verhit de melk tot lauwwarm en los hierin de suiker en de gist op. Laat de gist tot leven komen.
- Doe de melk/gistoplossing bij de bloem en meng de massa goed.
- Voeg de eieren toe en meng weer goed door elkaar.
- Voeg ten slotte eerst de zachte boter en daarna het zout toe.
- Vermeng de massa nogmaals goed door elkaar en laat onder een natte doek op een warm plaats rijzen.
- Verdeel het deeg in porties en doe ze in vormpjes. Laat het deeg nogmaals op een warme plaats rijzen.
- Bak in circa 15 minuten gaar op 180 graden.

SORBET VAN KRIEKENBIER EN FRAMBOZEN



Ingrediënten:

500 gr frambozencoulis
150 gr suiker
2 dl water
2 st citroenen (sap van)
3 gr frambozenlikeur
1 flesje kriekenbier

Bereiding:

- Pers de citroenen uit. Breng de suiker, water en sap van citroenen aan de kook, goed doorroeren en 5 minuten licht laten koken.
- Voeg de frambozencoulis toe aan de suikersiroop en roer goed door.
- Laat op ijs even goed afkoelen. Vervolgens de likeur en het kriekbier toevoegen en doorroeren.
- Draai de vloeistof in de ijsmachine tot ijs en zet weg in de diepvries.
- Zet (port- of sherry- of champagne)glazen in de diepvries.
- Serveer de sorbet in de koude glazen.

TWEE BEREIDINGEN VAN MOEFLON



Ingrediënten:

10 kleine moeflon escalopes van de bout
1/2 el boter
1/2 el olijfolie
0,5 l kalfsbouillon (dv)
2 takjes tijm
1 takje rozemarijn
2 laurierbladen

Paddenstoelengarnituur

20 gr gedroogde morieljes
2 sjalotten
1 teentje knoflook
150 g oesterzwammen
150 g cantharellen
150 g shii take
0,5 dl cognac
3,5 dl witte wijn
5 dl koksroom

Paddenstoelensaus

20 gr gedroogde boleten
250 gr kastanje champignons
1 sjalot
scheutje witte wijn
2 dl koksroom

Groente Garnituur

ca. 5 grote aardappelen
3 winterwortelen
kalfsbouillon (fles of poeder)

Moeflonfilet

600 gr moeflon filet
boter en olijfolie

Bereiding:

Escalopes

- Zout en peper de escalopes en braad ze aan in boter en olie.
- Leg ze in een pan met warme kalfsbouillon, kruid met wat tijm, rozemarijn en 2 laurierblaadjes.
- Laat in 1 tot 1,5 uur sudderen tot ze gaar zijn.

Paddenstoelengarnituur

- Borstel en spoel de morieljes goed af.
- Laat de morieljes weken in de cognac en wat water (zo lang mogelijk).
- Snijd de oesterzwammen, de cantharellen en shii take in stukken.
- Bak de gesnipperde sjalotten zacht en voeg de oesterzwammen, cantharellen en shii take toe.
- Voeg er dan morieljes met het weekvocht en de witte wijn bij en laat even inkoken.
- Voeg de room toe en laat het tot sausdikte inkoken.
- Breng op smaak met zout en witte peper.

Paddenstoelensaus

- Draai de gedroogde boleten fijn in een koffiemolen.
- Maak de kastanjechampignons schoon en hak in kleine stukjes
- Zet het paddenstoelenmengsel met de gehakte sjalot, poeder van boleet, peper en zout aan in wat boter en voeg een scheutje witte wijn toe.
- Pureer dit mengsel en zet op het vuur met 2 dl room en laat inkoken tot een mooie saus.

Groente Garnituur

- Schil de aardappelen en de winterwortel.
- Steek met een niet te kleine Parisienneboor bolletjes uit de aardappels en uit de winterwortel.
- Kook de aardappelbolletjes in water bouillon beetgaar en spoel ze koud. Laat ze uitlekken.
- Kook de wortelbolletjes in dezelfde bouillon beetgaar en spoel ze eveneens koud.
- Stoof de bolletjes, net voor het uitserveren, in wat boter even warm.

Moeflonfilet

- Zout en peper de filet.
- Braad de filet tot rose (kerntemperatuur 50 graden C)
- Laat even onder alufolie rusten en snijd dan in tranches

Presentatie:

- Maak het bord mooi op.

CHOCOLADEMOUSSE MET YOGHURTIJS EN BRAMENSAUS



Ingrediënten

Chocolademousse

200 gr pure chocola
2 el Amaretto
2 eierdooiers
2 eiwitten
60 gr suiker
1½ dl slagroom
1 gelatine blaadje

Yoghurtijs

3½ dl yoghurt
100 gr suiker
5 eierdooiers
1½ dl slagroom
1 citroen

Bramensaus

500 gr bramen
1 dl crème de cassis
1 kaneelstokje
½ vanillestokje
1 sinaasappel
1 el suiker

Presentatie:

20 gr Witte chocolade
2 muntblaadjes
50 bramen

Bereiding:

Chocolademousse

- Au bain marie chocolade met Amaretto laten smelten.
- Eierdooiers met suiker romig kloppen.
- Roer de romige eierdooiers door de chocolade.
- Week gelatine blaadje en laat in warme vloeistof oplossen.
- Laat afkoelen onder af en toe roeren.
- Klop eiwitten stijf. Klop slagroom stijf en spatel door chocolademengsel. Zet koud weg

Yoghurt-ijs

- Verwarm de yoghurt met de suiker tot 80 graden C.
- Neem van het vuur en roer de eierdooiers erdoor.
- Voeg na afkoeling de room toe en naar smaak wat sap van de citroensap.
- Draai er ijs van in de ijsmachine.
- Zet het ijs in de diepvries, evenals de witte chocolade en de mint (zie Presentatie)

Bramensaus

- Boen de sinaasappel schoon en trek zestes van de schil.
- Pers de sinaasappel uit.
- Verwarm het sinaasappelsap, 1 theelepel zeste, de suiker, het kaneelstokje en het 1/2 vanillestokje in een pan tot de suiker is opgelost.
- Blus af met de crème de cassis.
- Voeg de 500 gr bramen toe en laat een poosje trekken.
- Verwijder kaneel- en vanillestokje.
- Pureer tot een dikke, grove saus

Presentatie

- Doe de mint en witte chocolade in de diepvries en cutter deze, vlak voor het uitserveren grof in een zeer droog gemaakte keukenmachine.
- Leg midden op een bord een bolletje ijs.
- Doe de chocolademousse in een spuitzak
- Spuit een ronde ring chocolademousse ruim om het ijs.
- Overgiet het ijsbolletje met de bramensaus.
- Garneer af met het mint/witte chocolade mengsel en enkele bramen