



## **Menu OKTOBER 2011**

- 1. (a) Amuse  
SINT-JACOBSVRUCHT MET KNOLSELDERIJ**
  
- 2. (a/b) ZEEBAARS MET EEN QUENELLE VAN  
POMPOENPUREE EN OVERGOTEN MET  
WATERKERSSAUS**
  
- 3. SCHOLFILET MET WITLOOF EN SABAYON VAN  
WITBIER**
  
- 4. (a/b) GEBAKKEN ZWEZERIK MET EEN SAUS VAN  
CHAMPAGNE EN LIMBURGSE KAAS OP EEN  
TORENTJE VAN GROENTEN**
  
- 5. (a) MELOENSORBET MET EEN KAAPS KRUISBESJE**
  
- 6. (a/b) GEGRILDE KONIJNENMEDAILLONS EN  
GEBAKKEN SLAKKEN OP TABOULEH MET EEN  
SAUS VAN DUVELBIER**
  
- 7. (a/b) APPELFLAP MET BAILEYSROOM EN KANEELIJS**



## 1. AMUSE

### SINT-JACOBSVRUCHT MET KNOLSELDERIJ

#### **Ingrediënten:**

300 gr knolselderij  
1/2 el boter  
2 el honing  
1 el wittewijnazijn  
mespunt saffaan  
peper  
zout  
  
10 middelgrote sint-  
jacobsvruchten zonder  
koraal  
olijfolie  
  
1 takje rozemarijn  
  
10 mooie selderijblaadjes

#### **Bereiding:**

Maak knolselderij schoon en snijd deze in een fijne julienne.  
Laat de knolselderij ca 10 min stoven in de boter met de honing,  
de azijn en de saffraan tot het vocht is opgenomen.  
Breng op smaak met peper en zout.  
Frituur de selderijblaadjes een minuutje in olie van 180 C

Bak de sint-jacobsvruchten aan elke kant in een beetje olijfolie  
**kort** aan, kruid met peper en zout en laat ze nog even doorgaren  
op alu folie op de warmhoudplaat

Hak rozemarijnnaalden fijn.

Frituur de selderijblaadjes kort.

#### **Presentatie:**

Neem een klein warm bordje maak een bedje van knolselderij.  
Leg hierop een sint-jacobsvrucht en garneer af met wat gehakte  
rozemarijn en een gefrituurd selderijblaadje.

## 2. ZEEBAARS MET EEN QUENELLE VAN POMPOENPUREE EN OVERGOTEN MET WATERKERSSAUS

### **Ingrediënten:**

5 rijpe peren  
2 dl water  
1 el citroensap  
Zwarte peper

### **Pompoenpuree:**

300 gr pompoen (Muscat de Provence)  
100 gr afkokende aardappelen  
80 gr ui  
1 wortel  
½ grapefruit  
3 el grapefruit sap  
1 bl foelie

### **Waterkerssaus:**

200 gr ui  
200 gr preiwit  
steek boter  
1 1/2 bundel waterkers  
50 gr kruimige aardappelen  
Kooknat van de pompoenpuree

10 st à 80 gr zeebaarsfilet  
zonder vel.  
zeezout  
peper

### **Bereiding:**

Schil de peren en verwijder het klokhuis. Snijd de peren in twee gelijke delen. Stoof de peren in het water met een beetje citroensap tot ze gaar zijn. Haal de peren uit de pan. Maak er voor het uitserveren een waaier van en bestrooi met een beetje zwarte peper.

### **Pompoenpuree:**

Maak pompoen schoon en snijd klein. Schil de aardappelen en snijd klein. Snipper de ui. Schil wortel en snijd klein. Trek de zeste van de gewassen grapefruit en pers dan de grapefruit uit. Stoof de ui in een beetje boter tot deze zacht is. Doe de pompoen, de aardappel en de klein gesneden wortel erbij er bij. Kruid ze met peper, zout en de foelie. Doe er het grapefruitsap en de zeste bij. Vul de pan verder tot de helft van de massa aan met water. Laat de pan afgedekt ca 20 min garen. Giet af, bewaar kookvocht en zet weg. Gebruik het vocht voor de waterkerssaus. Pureer de massa en controleer de smaak.

### **Waterkerssaus:**

Snij de ui en de prei klein. Laat alles in een beetje boter stoven zonder te kleuren. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes. Was de waterkers. Reserveer 10 takjes waterkers voor garnering. Verwijder de steeltjes in één draaiende beweging uit de bundel. Bewaar de blaadjes. Hak de steeltjes en voeg ze bij het ui-preimengsel. Doe er een klein beetje pompoenkookvocht bij en laat alles zachtjes garen. Zeef de massa en mix dit samen met de blaadjes van de waterkers. Gebruik het gezeefde vocht om de saus te verdunnen. De saus moet een dikte hebben als gebonden soep. Druk de saus door een grove zeef en breng op smaak met peper en zout.

Controleer de zeebaarsfilet op achtergebleven graten en kruid de filets dan met zeezout en peper. Leg ze naast elkaar in een ingevette gaatjespan en stoom de vis op 85° C in ca 5 min gaar.

### **Presentatie:**

Maak quenelles van pompoenpuree en leg er het stukje vis bij. Giet een beetje waterkerssaus over de vis en giet de rest er royaal naast. Garneer verder met takje waterkers en een waaiertje van gestoofde peer.



### 3. SCHOLFILET MET WITLOF EN SABAYON VAN WITBIER

#### **Ingrediënten:**

10 kleine scholfiletjes (a 70 gram)  
peper en zout  
2 eiwitten (70 gr)  
100 gr fijn paneermeel

6 stuikjes witlof  
4 el bieslook  
steek boter  
2 tl suiker

2 eierdooiers (50 gr)  
1 dl witbier  
snuf gemberpoeder  
½ el citroensap  
poedersuiker

20 sprietten bieslook  
Steek boter

#### **Bereiding:**

Snijd scholfilets in gelijke stukken en verwijder het "vet".  
Kruid de scholfilets licht met peper en zout en rol ze strak op met de velzijde aan de binnenkant.  
Haal ze door het eiwit en vervolgens door het paneermeel.

Maak de witlof schoon, verwijder de bittere kern en snijd de groente verder julienne.

Hak de bieslook klein.

Bak de witlof **kort** voor het uitserveren in een beetje boter samen met de gehakte bieslook krokant.

Breng op smaak met peper en zout en een beetje suiker.

Verwarm eierdooiers, het witbier, 'n snufje gemberpoeder en naar smaak citroensap al kloppende, au bain marie, totdat zij verdikt en schuimig is.

Let op mag niet warmer worden dan 80 C

Breng de sabayon op smaak met peper en zout.

Bak voor het uitserveren de bieslook sprietten kort in een beetje boter

Frituur de visrolletjes vlak voor het uitserveren in 3 min gaar in olie van 180° C (beslist niet warmer!)

#### **Presentatie:**

Maak een bergje witlof in het midden van een warm bord.

Leg hierop een visrolletje.

Giet er een beetje sabayon om heen en garneer af met gebakken bieslooksprietten.

## 4. GEBAKKEN ZWEZERIK MET EEN SAUS VAN CHAMPAGNE EN LIMBURGSE KAAS OP EEN TORENTJE VAN GROENTEN

### Ingrediënten:

800 gr kalfszwezerik van het hart

500 gr kruimige aardappelen  
boter  
nootmuskaat  
melk.  
zout en peper

2 el bieslook  
1 teentje knoflook  
200 gr gemengde champignons  
(wit en kastanje)

½ courgette  
1 wortel  
1 raapje

olijfolie en boter  
zout en peper

champagneazijn  
2 dl champagne  
4 dl bruine kalfsfond

½ zachte Limburgse kaas  
50 gr koude boter  
zout en peper

2 wortelen

### Bereiding:

Leg de zwezeriken 24 uur in koud water.  
Blancheer ze gedurende ca 10 minuten in gezouten water.  
Laat ze uitlekken, verwijder het vel en het vet.  
Leg ze in een droge doek tussen 2 verzwaarde borden koel weg.

Kook de aardappelen in de schil, laat enigszins afkoelen en ontvel ze. Maak er vervolgens met de overige ingrediënten een stevige klassieke aardappelpuree van.

Hak de bieslook en de knoflook fijn.

Bak het champignonmengsel met de knoflook in een beetje olijfolie tot zij vocht gaat verliezen. Kruid het met peper, zout en fijn gehakte bieslook. Laat, vlakvoor het uitserveren, het mengsel in een zeef uitlekken!!

Maak de courgette, de wortelen en de rapen schoon en snijd ze julienne. Stoof de groetenjulienne in boter en wat water beetgaar. Breng op smaak met peper en zout.

Snijd de zwezerik in 10 even grote plakjes.

Doe wat olijfolie en een beetje boter in de pan en bak de zwezerikplakjes gaar. Kruid ze aan beiden kanten met zout en peper. Haal ze uit de pan en zet warm weg.

Deglaceer de pan op het vuur met de champagneazijn, de champagne en de bruine kalfsfond.

Breng aan de kook en laat zachtjes een beetje inkoken.

Ontdoe de kaas van de korst en voeg naar smaak en dikte kaas bij de saus. Monteer de saus op met de koude boter en breng verder op smaak met peper en zout.

Snijd de wortelen met een dunschiller of snijmachine in de lengte in dunne lange schijven.

Deel ze in de lengte doormidden Frituur deze vlak voor het uitserveren kort tot ze gaar maar nog licht oranje zijn.

### Presentatie:

Vul een hoge ring in het midden van een warm bord met een laagje aardappelpuree, een laagje groenten en een laagje champignons. Neem de ring weg en leg er het zwezerikplakje op. Schep er wat saus rondom heen en garneer af met gefrituurde wortel. Bestrooi de gefrituurde wortelreep met een beetje zout



## 5. MELOENSORBET MET EEN KAAPS KRUISBESJE

### **Ingrediënten:**

3 dl water  
100 gr fijne suiker  
Galia meloen (800gr schoon)  
1 citroen  
1 ½ dl Waldmeistersiroop

meloenlikeur  
10 Kaapse kruisbessen

### **Bereiding:**

Maak een suikersiroop van het water en de suiker.  
Maak de meloen schoon en snijd het vruchtvlees klein.  
Doe de meloenstukjes bij de suikersiroop en blender alles fijn.  
Druk de massa door een zeef en breng op smaak met citroensap en waldmeistersiroop.  
Draai er in de sorbetiere een gladde sorbet van.

### **Presentatie:**

Doe twee kleine sorbetbolletjes in voorgekoelde coupes.  
Geef er een scheut melenlikeur bij en garneer af met een kaaps kruisbesje.

## 6. GEGRILDE KONIJNENMEDAILLONS EN GEBAKKEN SLAKKEN OP TABOULEH MET EEN SAUS VAN DUVELBIER

### Ingrediënten:

6 konijnenfilets van vliessen  
ontdaan (totaal ca 1 kg)

1 el verse tijm

2 dl Arachideolie

Peper

Zout

25 gr champignons

25 gr artisjokharten

20 gr sjalot

boter

30 slakken "petits gris de

Namur" in hun kookvocht

peper

zeezout

0,5 dl Duvel

100 gr vleestomaat

1 el dille

1 rode paprika

50 gr lente-ui

tabouleh

100 gr wortelen

100 gr haricots vert

½ l gevogeltefond

150 gr grove

couscous/tabouleh

1,6 dl gevogeltefond

1,6 dl kookvocht van slakken

### Bereiding:

Snij de konijnenfilets in medaillons, vijf per filet.

Rits de tijmblaadjes van de takjes en meng deze met de

arachideolie. Kruid de medaillons met peper en zout en marineer  
ze minstens 1 uur in de olie.

Snijd de champignons, de artisjokharten brunoise van 0,8 cm.

Hak de sjalot fijn. Zeef de slakken uit het kookvocht .

Bewaar het vocht. Laat boter in een pan smelten en kleur er de  
slakken in. Breng de slakken op smaak met peper en zeezout.

Haal de slakken uit de pan.

Doe de champignons, de artisjok en de fijn gehakte sjalotjes bij  
het braadvocht. Laat alles 2 tot 3 min doorstoven.

Blus af met de Duvel, voeg de helft van het kookvocht van de  
slakken. Laat licht inkoken.

Ontvel en ontpit de tomaten. Snijd de tomaten brunoise en voeg  
dit samen met de fijn gehakte dille toe aan de saus.

Breng de saus op smaak met peper en zout.

Ontvel met de dunschiller de rode paprika snijd deze brunoise.

Snijd lente-ui zeer fijn.

tabouleh

Maak wortel en haricots vert schoon en snijd ook deze brunoise.

Kook de groenten, elke soort, apart in de gevogeltefond

beetgaar. Zet de helft van de paprika apart voor de garnering.

Bereid de tabouleh in de gevogeltefond en de rest van het  
kookvocht van de slakken conform aanwijzingen op het pak.

Meng de tabouleh met de groenten en kruid met peper en zout.

Verwarm de tabouleh voor het uitserveren even in de stoomoven.

Rooster de konijnen filets aan beiden kanten in een hete grillpan  
kort en gaar.

Schik ze op een ovenplaat en warm ze vlak voor het uitserveren  
in 3 min op in een voorverwarmde oven van 180° C

### Garnering:

Paprika

peterselie

dille

### Presentatie:

Maak uit het midden van een groot warm bord een streep van de  
tabouleh, schik daarop de slakken.

Leg de medaillons er naast en napeer het vlees royaal met saus.

Garneer af met paprika brunoise, peterselie en dille.



## 7. APPELFLAP MET BAILEYSROOM EN KANEELIJS

### **Ingrediënten:**

30 gr boter  
30 gr suiker  
60 gr bloem

3 grote appelen Jonagold  
boter  
3 el acaciahoning  
1 zakje vanillesuiker  
70 gr gehakte noten  
(hazelnoot/amandel enz)

5 vellen brickdeeg  
boter  
1 ½ el bruine suiker

1 dl room  
scheut Baileys  
suiker

### **Kaneelijs: (15 personen)**

200 gr bruine basterdsuiker  
1 zakje vanillesuiker  
600 gr Griekse yoghurt  
Kaneelpoeder  
3 dl slagroom

### **Bereiding:**

Meng boter, suiker en bloem tot een zanderige massa.  
Strooi de massa uit op bakpapier. Bak in een warme oven van 160° C tot de kruimeltjes bruin kleuren. Laat afkoelen.

Schil de appelen en snij ze in blokjes van ongeveer 1 cm.  
Bak de appelblokjes in boter een beetje zacht, voeg de honing en de vanillesuiker toe. Laat een beetje karamelliseren.  
Voeg er de gehakte nootjes bij en laat afkoelen.

Neem 5 velletjes brickdeeg snijd doormidden.  
Bestrijk de velletjes met gesmolten boter, strooi er wat bruine suiker op.  
Leg uit het midden appelmengsel klap dicht gelijk aan een loempiaatje. Bak ze in ca 10 min in een voorverwarmde oven van 180° C licht bruin.

Klop de room half vloeibaar op met naar smaak een beetje suiker en doe er op het eind een flinke scheut Baileys bij.

### **Kaneelijs:**

Roer de yoghurt met de basterdsuiker en de vanillesuiker tot alles is opgelost.  
Proef de zoetheid af en kruid de massa naar smaak met kaneelpoeder.  
Klop de slagroom lobbige en spatel door de yoghurt.  
Draai ijs van het mengsel in de ijsmachine.

### **Presentatie:**

Snijd appelflapje schuin doormidden.  
Leg appelflapje uit het midden van een bord.  
Geef er Baileysroom bij en een bolletje kaneelijs.  
Garneer af kruimels.