



Menu November 2011

1. (a/b) **Mosselen op aardappelcrêpes met aspergesalade, croutons en bloemkoolschaafsel**

2. (a) **Potage van spruitjes met gerookt spek en nootmuskaat crème**

3. (a/b) **Rolletje ossenhaas, gevuld met truffelmascarpone, een quenelle aangemaakte knolselderij en een plakje gebakken ganzenlever.**

4. **Taartje van draadjsvlees met een saus van mierikswortel en een deegrolletje gevuld met krokante kruiden**

5. (a) **Citroensorbet**

6. (a/b) **Hazenrug “Chasseur” met kastanjepuree, rode kool en een stooftje**

7. (a/b) **IJs met gewelde pruimen en Grand Marnier sabayon**



1. Mosselen op aardappelcrêpes met aspergesalade, croutons en bloemkoolschaafsel

Ingrediënten:

100 gr prei
100 gr bleekselderij
1 klein rood pepertje

1 kg grote mosselen (34/43)
3 dl witte wijn
¾ dl Noilly-part
steek boter

Aardappelcrêpes

150 gr aardappelen (bintjes)
aluminium folie

2 eieren
1/2 dl slagroom
1 blaadje foelie
1/2 el boter
zout en peper
boter om te bakken

1 mespunt saffraandraadjes

Aspergessalade:

zeste van 1/2 citroen
zeste van 1/2 sinaasappel
1 el suiker
10 st groene mini asperges.

2 dl saffraanjus
1 tl citroensap
2 tl sojasaus
wat munt
wat dragon

3 sneetjes briochebrood
olijfolie.

100 gr bloemkoolroosjes
10 grote bl. Veldsla

1 klein rood pepertje

Bereidingswijze:

Was en snijd de groentes brunoise.
Verwijder daarbij ook de zaadlijsten van het pepertje.
Was de mosselen in ruim koud water en verwijder eventueel de baarden van de schelpen. Gooi open schelpen en die zich na een tik niet sluiten weg. Breng de witte wijn en de Noilly-part aan de kook en voeg de boter en de brunoise van de groentes toe.
Breng dat alles aan de kook en doe er dan de mosselen bij.
Plaats een deksel op de pan en schud de pan af en toe op totdat alle mosselen open zijn. Zeef de mosselen eruit en bewaar het kookvocht. Haal de mosselen uit de schelp. Zet ze weg.

Aardappelcrêpes

Verwarm de oven voor op 180° C.
Was de ongeschilde aardappelen en verpak ze, elk apart, in aluminiumfolie. Pof ze in de oven in ca 45 min gaar.
Controleer de gaarheid met een naald. Snijd de aardappelen doormidden, lepel het kruim eruit en wrijf dit door een haarzeef. Meng de puree met de eieren, de boter en de slagroom en breng op smaak met een snuf verpulverde foelie, zout en peper. Het deeg moet enigszins "lopen". Smelt steeds een beetje boter in een koekenpan en bak kleine dunne crêpes van ca Ø 3 cm x 3 mm dik. Er moet net een mossel op passen.

Saffraanjus:

Week de saffraan ca 20 min in wat water. Breng het gezeefde stoofvocht van de mosselen aan de kook en voeg de saffraandraadjes met het weekwater toe. Zet de hoeveelheid jus voor de aspergesalade apart en laat dit afkoelen. De rest wordt gebruikt om er de mosselen in op te warmen.

Aspergessalade:

Maak sinaasappelsuiker door de zeste van de citroen en die van de sinaasappel met de suiker fijn te hakken.
Snijd ca 1 cm van de onderkant van de asperges en snijd de stengels in lange zeer dunne reepjes. Maak een dressing van de saffraanjus, een druppeltje citroensap en een beetje sojasaus.
Breng de salade op smaak met de dressing, enkele topjes munt en dragon en de sinaasappelsuiker. Bewaar wat dressing voor op de bloemkool.
Snijd de sneetjes brioche brood in kleine blokjes en bak ze rondom in wat olijfolie knapperig goudbruin.
Schaaf de bloemkoolroosjes. Was en droog de sla

Presentatie:

Warm de mosselen even op in zeer hete saffraanjus.
Leg op warme 3 vaksborden in elk vak een warme crêpe met daarop een blaadje sla en een mossel.
Versier een vak verder met wat aspergesalade, een met een paar stukjes briochebrood en een met geschaafde bloemkool met daarop wat dressing en snijd de rode peper in julienne en versier daar de mossel mee.



2. Rolletje ossenhaas, gevuld met truffelmascarpone, een quenelle aangemaakte knolselderij en een plakje gebakken ganzenlever.

Ingrediënten: Ossenhaas

150 gr ossenhaas
(ketting schoon gemaakt)

160 gr mascarpone
40 gr truffeltapenade 10%

4 bl galantine
0,8 dl slagroom
zout,peper,truffelolie

Vinaigrette van shiitake

1½ dl gevogeltefond
2el aceto balsamico
3 el walnoot olie
75 gr shiitake
15 gr peterselie
zout,peper

Knolselderij salade

200 gr knolselderij
25 gr truffelschaafsel

Mayonaise

1 eidooier
25 gr azijn
1 tl mosterd
2 dl slaolie
2 el notenolie
2 tl poedersuiker
1 tl peper
1½ gr zout

200 gr ganzenlever.
zout en zwarte peper
1 bakje rode tuinkers (shiso
purper)

Bereidingswijze: Ossenhaas:

Maak de ossenhaas schoon en snijd er dan 5 st plakjes van gelijke dikte van.

Plet de plakjes tussen twee met olijfolie ingesmeerde stukjes plasticfolie tot een vierkant van ca 8 x 8 cm en halveer de plakjes daarna eenmaal.

Bewaar ze in de koeling.

Klop de mascarpone los in de keukenmachine, en voeg de truffeltapenade toe.

Week de gelatine in koud water en knijp ze bij gebruik goed uit.

Verwarm iets van de room en los hier de gelatine in op.

Laat room afkoelen en klop ze dan op.

Voeg het mascarponemengsel toe en breng op smaak met peper en zout en wat truffelolie.

Doe de massa in een spuitzak en laat dit opstijven in de koeling.

Leg de plakjes ossenhaas klaar, spuit op elk plakje een rolletje mascarpone en maak er rolletje van. Leg ze in koeling.

Vinaigrette van shiitake:

Voeg de gevogeltefond en de aceto balsamico bij elkaar en kook dit tot de helft in.

Snijd de shiitake brunoise en bak dat in wat walnotenolie voorzichtig goudbruin.

Hak de peterselieblaadjes fijn.

Voeg aan het ingekookte vocht, onder voortdurend roeren, langzaam de walnotenolie toe.

Doe er dan de shiitake en de peterselie door en breng het geheel op smaak met peper en zout.

Knolselderij salade:

Maak de knolselderij schoon en snijd deze julienne.

Blancheren de selderij kort in wat gezouten water.

Hak het truffelschaafsel fijn en meng deze met knolselderij.

Breng de knolselderij op smaak met de vinaigrette.

Mayonaise

Meng met de staafmixer de eidooier,azijn en de mosterd.

Voeg langzaam de slaolie en notenolie toe tot een gladde mayonaise ontstaat. Breng deze op smaak met poedersuiker, peper zout

Presentatie:

Snijd de ganzenlever in 10 gelijke plakken en bak ze in een droge pan kort aan beide kanten bruin.

Kruid met wat zout en royaal zwarte peper.

Leg op ieder koud bord een rolletje ossenhaas, een quenelle aangemaakte knolselderij en een plakje ganzenlever.

Versier het bord verder met mayonaise en wat tuinkers.



3. Potage van spruitjes met gerookt spek en nootmuskaatcrème

Ingrediënten:

600 gr spruiten
2 sjalotten
20 gr boter
1 mespunt kerrie
1 mespunt nootmuskaat zout
2 l runderbouillon
1 dl room
peper,zout

100 gr gerookt mager spek
in plakken

Nootmuskaatcrème

½ dl room
nootmuskaat

2 el peterselie

JB

Bereidingswijze:

Spruitjes en de sjalotten schoonmaken en grof hakken. Stoof de groenten in de boter.
Blus af met de bouillon en laat verder garen.
Mix de zeer gare groenten met de staafmixer tot een crème en breng dit verder op smaak met kerrie, nootmuskaat, peper en zout.
Voeg eventueel wat room toe.

Het spek 30 sec blancheren, in reepjes snijden en kort bakken.

Nootmuskaatcrème:

Slagroom stijf slaan en dan naar smaak de nootmuskaat toevoegen

Presentatie:

Hak de peterselie fijn.
Verdeel de spekreepjes over hete soepkoppen.
Vul de koppen met soep, lepel er 1 tl nootmuskaatcrème op en versier verder met wat peterselie.

4. Taartje van draadjesvlees met een saus van mierikswortel en een deegrolletje gevuld met krokante kruiden

Ingrediënten:

Draadjesvlees:

100 gr boter
800 gr runderlappen
4 uien
1 dl rodenwijnazijn
4 teentjes knoflook
4 dl kalfsbouillon
5 bl laurier
4 st kruidnagel
2 tl zout

200 gr uien
30 gr tomaten puree
100 gr rode wijn
1 tl rozemarijn
1 tl tijm
2 tl peterselie
2 el appelstroop

Mierikswortelsaus:

50 gr boter
1 kleine sjalot
2 teentjes knoflook
6 dl gevogeltebouillon
60 gr mierikswortelpuree
poedersuiker

Deegrolletjes

2 el dragon
2 el peterselie
½ el mint
½ el tijm
2 uien
200 gr spinazie
5 vellen brick
2 el sesamzaad
olijfolie.

Bereidingswijze: Draadjesvlees:

Verwarm de boter in een braadpan tot hij is uitgebruist.
Bak de riblappen aan weerszijde goudbruin.
Snijd de gepelde uien in halve ringen.
Schep het vlees uit de pan.
Doe de uien in de braadboter en bak ze goudbruin.
Blus af met azijn, voeg de gepelde en gekneusde tenen knoflook, de kalfs-bouillon, laurier, kruidnagels en zout toe.
Doe alles in de hogedrukpan.
Breng op druk en laat 50 min garen.
Haal de laurier en kruidnagels en het vlees uit het stoofvocht en laat dit inkoken tot 5 dl.
Zeef het stoofvocht en zet weg.
Snijd het vet van het vlees en laat het in een pan smelten.
Hak de uien en bak ze hierin lichtbruin.
Voeg de tomatenpuree toe en bak even kort mee.
Blus af met wijn en laat de saus tot de helft inkoken.
Voeg de rozemarijn, tijm, peterselie, 4 dl stoofvocht van het vlees en de appelstroop aan het uienmengsel toe en laat deze saus 15 min op laag vuur sudderen.
Zeef de saus. Controleer de smaak van de saus, gebruik eventueel nog wat stroop, zout en zwarte peper.
Pluk het vlees in kleine stukjes meng dit met saus, laat afkoelen en verdeel het vlees vervolgens over 10 vormpjes van ca Ø 6 cm.
Laat deze afgedekt opstijven in de koeling.

Mierikswortelsaus:

Verhit de boter in pan tot hij is uitgebruist en smoor de gehakte sjalot en de klein gesneden knoflook erin.
Voeg de bouillon toe en laat het mengsel op laag vuur ca 15 min garen.
Breng de saus voorzichtig op smaak met mierikswortelpuree.
Als saus te scherp is kun je hem met een beetje poedersuiker afzwakken.

Deegrolletjes:

Snijd de kruiden en de uien ragfijn.
Was en ontsteel de spinazieblaadjes.
Bestrijk de vellen brick met olijfolie en bestrooi ze met de fijn gesneden kruiden.
Verdeel er een laag spinazieblaadjes over en bestrooi deze met de gehakte ui en wat sesamzaad.
Rol elk gevuld vel op. Besprenkel de rollen met olijfolie en bak ze ca 8 min in een voorverwarmde oven van 180° C.
Snijd ze in stukken van ca 8 cm lengte

Presentatie:

Maak een spiegeltje van de saus op een warm bord.
Leg daarin het taartje van draadjesvlees en plaats aan de zijkant de deegrolletjes.



5. Citroensorbet

Ingrediënten:

6 citroenen
300 gr suiker
4 dl water
2 kleine gelatineblaadjes

10 muntblaadjes
10 halve citroenschijfjes
suiker

Bereidingswijze:

Pers de citroenen uit.
Los op het vuur de suiker in het water op.
Haal de pan van het vuur af, laat afkoelen tot onder de 45°C, los er dan het voorgeweekte en uitgeknepen gelatineblaadje in op en doe er het citroensap bij.
Laat afkoelen en draai vervolgens in de sorbetiere tot ijs.

Presentatie:

Doe in hoog voor gekoeld champagneglas een bolletje ijs en garneer af met een muntblaadje en een half gesuikerd citroenschijfje.

JB

6. Hazenrug “Chasseur” met kastanjepuree, rode kool en een stoofpeertje

Ingrediënten:

2 st hazenrug met bot
1 dl citroensap
zout
zwarte peper
steek boter
12 stuks kleine uitjes (maloes of zilverui)
250 gr gerookt spek
bloem
1 dl cognac
6 jeneverbessen
500 gr champignons
1 fles rode wijn
6 dl vleesbouillon
2 dl room

Kastanjepuree

500 gr gepelde kastanjes (vacuüm)
100 gr suiker
3 dl room
3 dl melk
1tl zout
150 gr boter

Rodekool

600 gr rodekool
100 gr appel
2 kruidnagel
1 laurierblad

Stoofpeer:

5 stoofperen
½ fles witte wijn
1 kaneelstaafje

500 gr spruitjes

3 el preiselbeerenjam

Bereidingswijze:

Snijd het vlees ca 1 cm aan alle zijden langs het bot in. Wrijf het vlees in met zout, zwarte peper en wat citroensap. Pel de uitjes en snijd ze in vieren. Snijd het spek klein. Smelt boter en fruit daarin de uitjes en het spek. Bestuif de hazenruggen licht met bloem en voeg ze bij het spek. Bak ze aan alle kanten mooi bruin. Flambeer het vlees met voorverwarmde cognac. Laat de drank opvlammen en uitbranden en doe er dan de gekneusde jeneverbessen, de klein gesneden champignons, de rode wijn en de bouillon bij. Laat alles 20 min pruttelen, haal de ruggen uit de pan en doe er dan de room bij de saus. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte en controleer de smaak. Haal het vlees van het bot en leg het vlees in de saus. Zet weg.

Kastanjepuree

Controleer de kastanjes. Doe ze in een pan met de suiker , het zout en de room en voeg zoveel melk tot ze net onderstaan. Voeg zout toe en breng de melk aan de kook. Temper het vuur, plaats een deksel op de pan en kook de kastanjes in ca 30 tot 40 min gaar. Giet de kastanjes af, bewaar de melk. Druk de kastanjes door een zeef en roer er het kookvocht met kleine scheutjes door tot het een smeelige massa is geworden. Houd de puree op laag vuur warm en werk er, vlak voor het uitserveren, de boter door.

Rodekool:

Snijd de kool fijn en gaar de kool met een kruidnagel, laurier en een beetje water in een pan. Haal de kruiden eruit en voeg de klein gesneden gepelde appel toe.

Stoofpeer:

Schil de peren, halveer ze en haal er het klokkenhuis met de pommeparienne steker uit. Snijd aan de andere zijde een plakje zodat de peer vlak blijft liggen. Stoof de peren gaar in de wijn en het kaneelstaafje. Ze moeten daarbij net onder staan.

Spruitjes schoonmaken en beetgaar koken.

Presentatie:

Leg het vlees 10 min in de hete saus. Maak een klein spiegeltje saus in het midden van grote warme borden. Trancheer het vlees en leg een waaier van vlees in de saus. Verdeel de groenten eromheen. Vul de holte van het warme stoofpeertje op met wat jam.

7. IJs met gewelde pruimen en Grand Marnier sabayon

Ingrediënten:

Gewelde pruimen

2 sinaasappelen
2 citroenen
2 kaneelstokjes
40 st gedroogde pruimen **zp**
1 fles rode wijn
250 gr frambozenconfituur

IJs:

8 eierdooiers (200gr)
0,3 kg basterdsuiker
3 dl melk
3 dl slagroom
150 gr pruimenmoes
2 el cognac

Sabayon:

4 eierdooiers (100gr)
85 gr suiker
1 dl Grand Marnier
1 dl witte wijn.

JB

Bereidingswijze:

Gewelde pruimen

Trek de zeste van de sinaasappelen en van de citroenen. Verwijder de rest van de schil en het wit en snijd het vruchtvlees van beide vervolgens in ronde plakken. Laat alle ingrediënten, behalve de plakken vruchtvlees, 2 uur in de rode wijn marinieren. Breng de pruimen met de marinade aan de kook en laat het dan zachtjes koken tot de pruimen zacht zijn. Voeg de in plakken gesneden sinaasappel en citroen toe en laat het geheel afkoelen.

IJs:

De slagroom en de melk opzetten en verhitten. De eierdooiers met de suiker schuimig kloppen en daarna de hete melk en slagroom langzaam toevoegen en blijven kloppen. Dan de massa au bain marie op een klein vuur blijven kloppen totdat de eierdooiers gebonden zijn. Laat daarna goed afkoelen en werk er de pruimenmoes en cognac door. Draai tot ijs in de ijsmachine.

Sabayon:

De eierdooiers, de witte wijn en de suiker au bain marie kloppen tot een mooie gebonden gladde glimmende massa. Tegelijkertijd de grand marnier erbij doen. (let op max temp: 80° C).

Presentatie:

Leg op een groot koud bord 4 à 5 gewelde pruimen met wat kookvocht in een cirkel. Plaats in het midden ervan een bol ijs en overgiet deze met de sabayon.