



Menu Februari 2011

1. (a) **Scampi op een salade met een vinaigrette van tapenade en plakjes olijvencake met tonijn**
 2. (a/b) **Parelhoensoep met venkel en Pernod**
 3. (a/b) **Zeeduivel met een botertje van sinaasappel.**
 4. (a) **Sorbet van Crème de Menthe**
 5. (a/b) **Kalfsrollade gevuld met ossenhaas met daarbij portsaus, gebakken aardappelblokjes en haricots verts**
- Pour terminer le vin
- Boekweitflensjes met peer en roquefort**
6. (a/b) **Parfait van nougatine op een spiegelkje van sabayon met Tia-Maria**

1. Scampi op een salade met een vinaigrette van tapenade en olijvencake met tonijn (10p)

Ingrediënten:

Tapenade:

100 gr zwarte olijven zonder pit
14 gr kappertjes
½ teentje knoflook
10 gr ansjovis op olie
olijfolie
zwarte peper

Dressing:

½ dl citroensap
1½ dl olijfolie (extra vierge)
zout en peper
tapenade

Scampi:

30 scampi grootte: **16/20**
knoflookolie
4 el gehakte peterselie
zout en peper

Garnering:

Olijvencake met tonijn (Zie basis receptuur)
½ krop lollo blanco
½ krop eikenbladsla
125 gr pijnboompitten
125 gr rucola

JB

Bereiding:

Tapenade:

Laat de olijven en de kappertjes uitlekken. Doe alle ingrediënten in de keukenmachine en hak alles zeer fijn. Voeg af en toe een beetje olijfolie toe totdat het een smeuïge maar stevige massa wordt. Controleer de smaak.

Dressing:

Doe het citroensap in een mengbeker en mix er beetje bij beetje de olijfolie door. Indien nodig verdunnen met wat koud water. Breng op smaak met zout en peper en werk er, naar smaak, tapenade door. Controleer nogmaals de smaak.

Scampi:

Pel de scampi en verwijder het darmkanaaltje. Marineer de scampi in een mengsel van peterselie, zout, peper en knoflookolie.

Was en scheur van de sla van elke soort 10 grote blaadjes. Rooster de pijnboompitten in een droge pan goudbruin.

Presentatie:

Bak de scampi snel gaar in de marinade en zet warm weg. Leg 2 blaadjes van elke soort sla stevig in de lengte op elkaar en rol ze op.

Modeleer de sla in de vorm van een hortensia in het midden van een koud bord. Haal zo nodig wat van het steeleind af. Verdeel wat rucola erom heen.

Lepel royaal dressing over de sla.

Schik er 3 plakjes cake om en leg daartussen telkens een scampi.

Strooi over de sla wat pijnboompitten..

2. Parelhoensoep met venkel en Pernod. (10p)

Ingrediënten:

Bouillon:

150 gr winterwortel
1 grote ui
100 gr knolselderij
1 parelhoen
3 blaadjes foelie
3 tenen knoflook
5 kruidnagels
5 geplette zwarte peperkorrels
1 bouquet garni (takje peterselie, tijm en laurier)

Afmaken:

kippenbouillonpoeder
witte peper

Garnering:

1 venkelknol

Presentatie:

3 el kervel
½ dl Pernod
3 eidooiers (75 gr)
1 dl room

JB

Bereiding:

Bouillon:

Gebruik een hogedrukpan! Lees eerst de instructies!

Bind de kruiden met touw tot een kruidenboekje.
Snijd alle groenten klein (ca 1 cm) en de parelhoen in grove stukken. Snijd ook de parelhoen in delen uiteen.
Doe de groenten, de parelhoen, het samengebonden bouquet garni en de overige kruiden in de hogedrukpan.
Vul de pan met 1½ l water of zoveel minder tot **maximaal** ½ van de hoogte van de pan (tot onderste streepje). Sluit de pan, breng de inhoud aan de kook en laat de pan daarna op druk komen.

Houd de druk er gedurende 30 min op. Koel de pan af onder stromend water voordat je de druk ervan laat gaan. Zeef de bouillon, laat even afkoelen en verwijder het overtollige vet m.b.v. de saus ontvetter. Vul de hoeveelheid soep, indien nodig, aan tot 1½ l. Breng de bouillon op een **krachtige** smaak, gebruik daartoe eventueel wat bouillonpoeder en fijn gemalen witte peper. Pluk het parelhoenvlees van de botjes.

Garnering:

Snijd de venkelknol als ware het een ui in een brunoise door de knol eerst in de lengte te halveren en vervolgens elke helft diep in de lengte onder 90° in te snijden en daarna dwars in 4 mm breedtes af te snijden. Kook de brunoise in ca 2 min in een beetje bouillon beetgaar.

Presentatie:

Pluk de blaadjes van de kervel, hak deze fijn.
Bewaar 10 grote blaadjes voor de garnering.
Verdeel het vlees en de venkel over de hete soepkommen.
Warm de bouillon op, mix er de gehakte kervel door en aromatiseer met wat Pernod.
Maak een liaison van room en dooier.
Roer eerst een soeplepel hete soep door de liaison en giet dan het mengsel al roerende door de rest van de hete soep. De soep mag niet meer koken.
Verdeel de soep over de kommen en leg er een blaadje kervel op.

3. Zeeduivel op een botertje van sinaasappelen.

102T Ingrediënten:

3 (normale) sjalotjes

4 sinaasappelen

10 x 100 gr zeeduielfilet met
graat.

zout en peper

2 dl droge cider

Presentatie:

125 gr koude boter

zout en peper

JB

Bereiding:

Pel en hak de sjalotjes fijn. Was de sinaasappelen en trek van 2 stuks de zeste in lange slierten. Kook de zeste 1 min in een beetje water. Zeef ze eruit en kook ze nogmaals 1 min in vers water. Zeef ze eruit en laat ze drogen op een stukje papier en zet weg. Pers alle sinaasappelen uit en zeef het sap.

Verwarm de oven op 180° C.

Kruid de moten vis met wat zout en peper.

Strooi de gehakte sjalotjes op een beboterde bakschaal en leg daar de moten rechtstandig op.

Voeg de cider en het sinaasappelsap toe. Bedek het geheel met alu folie en plaats de schaal ca 20 min in de oven tot de vis net gaar is. Controleer dit. De inwendige kleur dient opaak te zijn en het vlees dient gemakkelijk los van de graat te maken.

Haal de schaal uit de oven en haal de vis voorzichtig uit de saus. Zet de vis warm weg en zeef de saus.

Kook de saus op een hoog vuur tot een kwart in.

Bewaar een handvol mooie sliertjes zeste voor de garnering en voeg op het laatste moment de rest van de zeste toe aan de saus.

Presentatie

Monteer de saus op een laag vuur op met klontjes koude boter.

Controleer de smaak.

Maak een klein spiegeltje saus op kleine warme borden en plaats hierin, rechtstandig, een vismoot.

Versier de top ervan met enkele sliertjes zeste.

4. Sorbet van crème de menthe (15 personen)

Ingrediënten:

2 gelatine blaadjes
140 gr suiker
2 dl water
½ l sinaasappelsap
1dl crème de menthe
60 gr eiwit (2 st)

Bereiding:

Week de gelatine in wat koud water en knijp het voor gebruik uit.
Maak suikerwater door het water op te warmen en er de suiker in op te lossen.
Laat het gelatineblaadje in het warme suikerwater oplossen.
Laat het iets afkoelen en meng er dan het sinaasappelsap en de crème de menthe door.
Draai er ijs van.

Zorg dat het eiwit op kamertemperatuur is.
Maak een kom en een garde vetvrij met behulp van een in azijn gedrenkte dot papier. Spoel af met koud water.
Sla het eiwit stijf. Je moet de kom onderstboven kunnen houden zonder dat er eiwit uitloopt.
Voeg 5 min. voor het einde van de draaitijd het stijfgeslagen eiwit toe.

Presentatie:

3 dl champagne of sekt
15 mandarijnenpartjes uit blik
15 muntblaadjes

Presentatie:

Neem 10 koude champagne coupes en leg daarin een bolletje ijs, voeg een scheutje champagne toe en garneer met een mandarijnenpartje en een mintblaadje.

5. Kalfsrollade gevuld met ossenhaas, portsaus, gebakken aardappelen en haricots verts.

Ingrediënten:

De rollade:

650 gr kalfslende
325 gr ossenhaas (staartdeel)
1 teen knoflook
geklearde boter
zout en peper

De saus:

2 sjalotjes
2 dl port
1 l krachtige kalfsfond
zout en peper

Groenten:

400 haricots verts

Aardappelen:

1 kg vastkokende aardappelen

2 sjalotjes
2 tenen knoflook
100 gr champignons
100 gr blokjes gerookt spek

olijfolie

geklearde boter
1 el Provençaalse kruiden
zout en peper.
nootmuskaat
koude boter

JB

Bereiding:

De rollade:

Verwijder het vet van de lende en bak dit langzaam uit. Bewaar het vet. Maak het vlees verder schoon. Snijd het vlees in de lengte in stukken gelijk aan de lengte van de ossenhaas. Snijd het vlees dan op de helft van de dikte in tot bijna de andere zijde zodat een grote lap van gelijke dikte ontstaat. Mocht de lap te klein zijn, probeer hem dan voorzichtig wat groter te pletten. Mocht zij te dik zijn, snijd hem dan "zigzag" in. Maak de ossenhaas schoon. Vouw de dunne uiteinden naar binnen zodat een egale cilinder ontstaat. Leg de ossenhaas op de uitgeklapte, in lengte passend gemaakte lende, kruid met wat flinterdun gesneden knoflookpartjes en rol de lende stevig op. Bind de rollade met touw en kruid met zout en peper. Bak het vlees op een hoog vuur rondom mooi bruin aan en laat afkoelen op een rooster.

De saus:

Snijdt de sjalotjes heel fijn en laat ze even zweten in het vet van de lende. Blus af met port en laat alles langzaam reduceren tot bijna stroperig. Voeg de kalfsfond toe en reduceer tot de gewenste hoeveelheid. Proef af met zout en peper.

Groenten:

Was de boontjes, snijd de uiteinden ervan. Kook de boontjes in ca 6 min in ruim, licht gezouten, kokend water beetgaar en schrik ze af onder koud stromend water. Zet weg.

Aardappelen:

Schil en was de aardappels en snijd ze in blokjes van ca 1 cm. Doe ze in een pan met, licht gezout, koud water. Breng aan de kook en haal ze, op **precies** het moment dat het water kookt, uit de pan. Laat ze afkoelen onder koud water, zeef ze en zet weg. Snijd de sjalotjes in dunne schijven, de champignons in plakjes en hak de knoflook fijn. Bak het spek enigszins uit, voeg de sjalotjes, de champignons en de knoflook toe en bak dat op een hoog vuur gaar. Zet weg.

Afwerking:

Warm de oven voor op 130° C. Plaats het vlees op het rekje in de oven en braad het vlees tot een kerntemperatuur van 46° C (ca 30 min). Laat de oven afkoelen tot 70° en laat het vlees hierin nog ca 10 min rusten tot een kerntemperatuur van 52° C bereikt is. Laat de aardappelblokjes goed uitlekken en bak ze dan op een hoog vuur in een wok in hete olie met boter goudbruin. Voeg dan het spekmengsel toe en kruid met de Provençaalse kruiden, peper en zout.

Wok de boontjes in wat boter en kruid met nootmuskaat.

Monteer de saus eventueel op met wat koude boter

Presentatie:

Trancheer de rollade in plakken van ca 1 cm dikte.

Maak een bergje het aardappelmengsel in het midden van een groot warm bord en plaats daar het vlees tegen aan. Versier het bord verder met boontjes en nappeer het vlees met de jus.

6. Boekweitflensjes met peer en roquefort (15 personen) (pour terminer le vin)

102K Ingrediënten:

Beslag:

100 gr boekweitmeel
snuf zout
100 (1½) gr ei
2½ dl water
25 gr boter

Garnituur:

5 handperen (bijvoorbeeld
Conférence of Doyenné du
Comice)

boter
witte peper

200 gr roquefort
2 el crème fraîche

3 el pijnboompitten

Bereiding:

Maak eerst het beslag

Klop de eieren, het water en de gesmolten boter en een snuf zout door elkaar.

Zeef het meel, maak een kuiltje in het midden, doe daar het eimengsel in en klop de massa tot een glad, sausdik, beslag. Laat het beslag ca 30 min. rusten en bak dan 4 **zéér** dunne flensjes van ca Ø 24 cm.

Snijd elk flensje in vieren.

Snijd de peren in vieren, schil ze en verwijder de klokhuizen. Snijd de partjes in dunne plakjes.

Bak de plakjes peer voorzichtig in wat boter aan weerszijde goudbruin. Bestrooi ze met een weinig witte peper en zet weg.

Plaats de kaas enkele sec. in de magnetron zodat zij **enigszins** zacht wordt en werk er dan met een vork de crème fraîche door.

Leg de flensjes op een beboterd bakblik of flexmatje en bedek iets meer dan de helft van het flensje met het kaasmengsel en verdeel daar plakjes peer over.

Bak de pijnboompitten in een droge pan goudbruin.

Presentatie:

Verwarm de oven op 180° C voor.

Warm de flensjes in ca 3 min in de oven op.

Plaats de flensjes op kleine warme borden.

Bestrooi de vulling van flensje met wat pijnboompitten en vouw de randen van het flensje zodanig om dat er nog iets van de inhoud zichtbaar blijft .

JB

7. Parfait van nougatine op een spiegelkje van sabayon met Tia Maria.

Ingrediënten:

Het parfait:

100 gr geschaafde amandelen
200 gr suiker
2 eieren (120gr)
2 eidooiers (50gr)
3¾ dl slagroom.

De sabayon:

2 dl slagroom
4 eidooiers (100 gr)
50 gr suiker
1 dl witte wijn
½ dl Tia Maria

De tuiles:

50 gr zachte boter
100 gr suiker
50 gr bloem
0,8 dl sinaasappelsap
1 tl gemalen peper

JB

Bereiding:

Het parfait:

Doe de suiker en het water in een pan en laat dit op hoog vuur karamelachtig worden. Niet roeren. Wanneer het een "blonde kleur" heeft, voeg je de amandelen toe. Roer nu goed met een houten lepel tot de massa karamelkleurig is geworden. Let op: niet laten aanbranden! Leg het karamelmengsel op een siliconen bakmatje, spreid het mengsel uit met een paletmes. Je kunt hier ook een ingevette aanrecht of zo voor gebruiken. Laat afkoelen. Leg er een tweede bakmatje op en breek de nougatine in kleine brokjes door er met een deegroller over heen te gaan.

Zet weg.

Klop de slagroom yoghurt dik en zet deze in de koeling. Meng in een ruime kom de eieren en de dooiers en klop dat au bain-marie tot een schuimige massa met een temperatuur van 30° C. Haal de kom van het bad en blijf kloppen totdat het helemaal is afgekoeld. Voeg nu de gebroken nougatine toe en blijf goed mengen.

Werk er met een spatel voorzichtig de geklopte slagroom door en verdeel de massa over 10 silicone vormpjes of gebruik een cakevorm. Plaats de parfait ca 2 uur in de diepvries tot zij geheel bevroren is.

De sabayon:

Klop de slagroom yoghurt dik en bewaar deze in de koeling. Doe de overige ingrediënten in een kom en klop dit in de bain-marie tot maximaal 80° C net zoals hierboven beschreven en klop door totdat het is afgekoeld.

Voeg de slagroom toe en zet koel weg.

De tuiles:

Warm de oven voor op 180°C.

Klop de boter met de suiker totdat de massa wit is geworden. Voeg nu overige ingrediënten toe en meng goed.

Schep een eetlepel deeg op een silicone matje en spreid het deeg in een doorlopende draaiende beweging met de achterkant van de lepel tot een dunne ovale plak van ca Ø 8 cm uit. Maak telkens 3 koekjes per keer.

Plaats het matje ± 10 minuten in de oven. Let op: niet zwart laten worden! Haal ze uit de oven met behulp van een paletmes en breng ze direct in vorm in bv een kartonnen eierrekje. Laat ze verder afkoelen op een rekje.

Presentatie:

Klop de sabayon nog een keer op. Maak een royale spiegel op een koud bord.

Stort de parfait en plaats het in het midden van de sabayon. Versier het bordje met een tuile.