



## **Menu februari 2012**

- 1.(A/B) Palingstukjes op een gepocheerde eierdooier en versierd met lavendelroom**
  
- 2. Parmaham met gepocheerde peer op een bedje van salade met een frambozendressing.**
  
- 3.(A/B) Een tweekleuren soep van witte en zwarte bonen, gegarneerd met koriander**
  
- 4.(A) Snoekbaars met een farce van paprika en oesterzwam, een Noilly Prat saus en gestoofde spinazie**
  
- 5.(A) Avocado sorbet**
  
- 6.(A/B) Varkenshaas in een bier-kummelsaus en een zuurkooltaartje, gegarneerd met een macedoine van worteltjes, koolrabi en courgette bolletjes**
  
- 7.(A/B) Puntje sinaasappeltaart met daarbij een kapje gevuld met sinaasappelijs op een spiegeltje van chocoladesaus.**



## 1. Palingstukjes op een gepocheerde eierdooier en versierd met lavendelroom

### **Ingrediënten:**

1½ dl slagroom  
15 gr honing  
0,2 dl lavendel-edik

### **Bereiding:**

Doe de slagroom met de honing en de lavendel-edik in een ronde kom, roer met de garde tot de room loobig is. Schep de room uit de kom in een spuitzak en leg deze tot gebruik in de koelkast.

175 gr gerookte paling

Kijk de gerookte paling goed na op evt. graatjes, verwijder het overtollige vet en snijd vervolgens 10 mooie reepjes van 6 bij 1 cm van de paling voor de garnering, zet koel weg. Snijd de rest van de paling in kleine blokjes.

10 scharreleitjes

Snij voorzichtig het kapje van de scharreleitjes en haal er de inhoud uit en splits deze, doe de dooier terug in de eierschaal. (eiwitten gebruiken voor evt. andere gerechten)

Knip van een kartonnen eierdoosje de buitenkanten af, geef het een diameter van een pannetje en zet het gevormde eierrekje erin, doe er een bodempje water bij. Zet het eierrekje in de pan en doe de deksel erop. Breng het water aan de kook en laat de dooiers in 2 à 3 minuten iets stollen.

Aardappelpuree poeder:

Maak een puree van het aardappelpuree poeder en spuit een toef op het bord om het ei vast te zetten.

### **Garnering:**

10 reepjes paling  
10 sprietjes bieslook

### **Presentatie:**

Leg de blokjes paling in het ei en spuit er de lavendelroom overheen. Garneer met een reepje paling en enkele sprietjes bieslook.

JB

## 2. Parmaham met gepocheerde peer op een bedje van salade met een frambozendressing.

### Ingrediënten:

5 stoofperen (Gieser wildeman)  
½ l witte kookwijn  
125 gr suiker  
1 citroen (sap van)

### Bereiding:

Schil de stoofperen, steek het klokhuis eruit en snijd ze in tweeën.  
Breng de wijn aan de kook in een passende pan en voeg het citroensap en de suiker toe.  
Zet er een deksel op die kleiner is dan de pan, zodat de peren goed onder blijven staan.  
laat ze op klein vuur garen tot ze net gaar zijn, haal uit het vocht en leg ze op keuken-papier om af te koelen.

### Vinaigrette:

50 gr frambozen(diepvries)  
¼ dl frambozenazijn  
1 el balsamicoazijn  
1 koffielepel citroensap  
½ dl druivenpitolie  
¼ dl notenolie  
witte peper/zout  
1 el honing

### Vinaigrette:

Pureer de frambozen.  
Meng alle ingrediënten samen met de frambozen puree goed door elkaar en breng op smaak met peper en zout en zoet het iets op met honing naar smaak.

½ krop rode eikenblad sla  
1 bosje rucola  
2 stronkjes witlof  
½ citroen (sap van)

Was de eikenblad sla en rucola en scheur deze vervolgens in stukjes.  
Snijd de kern uit de witlof en snijd in dunne halve ringen.  
Zet de witlof om in het citroensap.

½ rode ui

Snijd de schoongemaakte ui in zeer dunne ringen ½ mm.

25 gr frambozen (diepvries)  
150 gr crème fraîche

Pureer de frambozen.  
Klop de crème fraîche tot hij stevig is en draai er voorzichtig wat van de frambozenpuree door, maar niet mengen, het moet gehamerd blijven!

10 plakken parmaham van ruim 1 mm dikte

10 frambozen

zwarte peper uit de molen

### Presentatie:

Verdeel de sla over de borden, maak een stapeltje van elke soort. Leg zodanig op het bord dat elke soort zichtbaar blijft. Begin evt. met de witlof en eindig met de ui.  
Krul de parmaham als een bloem en leg die naast de witlof. Leg een halve peer aan de andere zijde als een waaier tegen de rode ui.  
Garneer het snijpunt van de peerwaaier met een toef gemarmerde crème fraîche .  
Snijd de frambozen in tweeën en leg die ook op het bord. Besprenkel het geheel met de vinaigrette en ga flink met de pepermolen over het gerecht.

JB

### 3. Een tweekleurensoep van witte en zwarte bonen, gegarneerd met koriander

#### **Ingrediënten:**

1 blik zwarte bonen  
0,8 l

1 l blik witte bonen  
0,8 l

2 l kippenbouillon  
6 teentjes knoflook  
6 el balsamicoazijn  
1 Spaanse peper (zonder  
zaadjes) en (fijngenhakt)  
6 lente uitjes (fijngenhakt)  
1 limoen (sap van)  
½ dl olijfolie  
15 gr verse koriander  
zout en versgemalen zwarte  
peper

#### **Bereiding:**

Laat de zwarte bonen goed uitlekken.  
Breng de zwarte bonen met 1 l kippenbouillon aan de kook en pureer de massa.  
Roer het limoensap, de olijfolie, 15 gr fijngehakte verse koriander en de helft van de fijngehakte lente uitjes, en 3 uitgeperste teentjes knoflook.  
Breng op smaak met zout en versgemalen zwarte peper.

Laat de witte bonen goed uitlekken.  
Breng de witte bonen met 1 l kippenbouillon aan de kook en pureer de massa.  
Roer de azijn de zeer fijngehakte jalapenopepers en de helft van de fijngehakte lente uitjes erdoor, en 3 uitgeperste teentjes knoflook.  
Breng op smaak met peper en zout.

Breng beide soepen voorzichtig aan de kook.  
Mocht het nodig zijn, breng de soep dan op dikte met witte en bruine roux.

#### **Presentatie:**

Giet tegelijk en naast elkaar in elk warm diep bord een lepel van de twee soorten soep.  
Haal er een cocktailprikker of satéstokje door.  
Garneer met de overgebleven koriander.

JB

#### 4. Snoekbaars met een farce van paprika en oesterzwam, een Noilly Prat saus en gestoofde spinazie

##### **Ingrediënten:**

700 gr snoekbaars zonder vel  
1 el mosterd

##### **Farce:**

½ rode paprika (geschild)  
100 gr oesterzwam  
½ teentje knoflook  
½ dl witte wijn  
1 dl room  
1 el olijfolie  
10 kappertjes  
1 el peterselie  
Wat pangomeel

##### **Saus:**

60 gr sjalot  
1 el olijfolie  
1 dl room  
1½ dl Noilly Prat  
1½ dl witte wijn  
2½ dl visbouillon  
2 tl wijnazijn  
1 dl crème fraîche  
50 gr koude boter

30 gr zuring

300 gr Belgische spinazie  
Wat broodkruim

JB

##### **Bereiding:**

Snijd de snoekbaars in dunne tranches van ± 3x14 cm. zodat we 20 even grote stukken hebben, sla ze een beetje plat tussen plasticfolie.  
Zet koud weg tot gebruik.

##### **Farce:**

Schil en hak de paprika en de oesterzwam fijn.  
Snipper het ½ knoflook teentje en fruit dit samen met de paprika en oesterzwam aan in de olijfolie.  
Blus af met de witte wijn en laat iets verdampen, voeg dan de room toe en laat verder inkoken.  
Voeg de kappertjes en de gehakte peterselie toe.  
Meng zoveel pangomeel door de massa tot deze stevig maar niet te vast wordt.

##### **Saus:**

Snipper de sjalotten fijn en zet ze aan de olijfolie.  
Blus af met de witte wijn, azijn en visbouillon en laat even inkoken.  
Voeg de Noilly Prat en dan de room toe en kook in tot 1½ dl.  
Pureer tot een gladde saus en passeer door een zeef.  
Monteer de saus op met crème fraîche en koude boter  
Breng verder op smaak met zout en peper.

Snijd de zuring in hele dunne reepjes en voeg deze vlak voor het uitserveren toe aan de saus.

Was en droog de spinazie en stooft hem vervolgens even in boter en hak fijn.  
Kruid met zout en peper

Verwarm de oven voor op 180°C.

Leg de snoekbaars tranches op een met boter ingevette bakplaat, smeer daar een beetje van de farce op en bouw zo twee lagen op elkaar.

Besmeer de bovenkant met wat mosterd en strooi daarop Wat van het broodkruim.

Zet de bakplaat in de oven, en laat ± 15 minuten garen.

##### **Presentatie:**

Leg het snoekbaarspakketje in het midden van een warm bord, leg er wat spinazie bij en verdeel de saus er omheen.

## 5. Avocado sorbet

### Ingrediënten:

100 gr suiker  
60 gr glucose  
 $\frac{3}{4}$  dl witte wijn  
 $\frac{3}{4}$  dl water  
2 rijpe avocado's  
2 citroenen(sap van of 80 g)  
 $\frac{3}{4}$  dl melk  
1½ el Grand Marnier  
mespuntje stabilisator

### Bereiding:

Los in een kleine sauspan, op laag vuur, de suiker en de glucose op in het water en de wijn.  
Laat afkoelen.  
Maal in de keukenmachine dit mengsel met de avocado's en het citroensap.  
Voeg de melk, Grand Marnier en een mespuntje stabilisator toe.  
Draai er ijs van in de ijsmachine en laat verder "rijpen" in de vriezer.

### Presentatie:

10 frambozen  
10 kleine partjes sinaasappel  
10 blaadjes munt

Serveer de sorbet in coupes met een framboos, een partje sinaasappel en een muntblaadje.

JB

## 6. Varkenshaas in een bier-kummelsaus en een zuurkooltaartje, gegarneerd met een macedoine van worteltjes, koolrabi en courgette bolletjes

### Ingrediënten:

#### Saus:

200 gr afsnijdsel van rund  
2½ dl rode wijn  
¾ l water  
1 ui  
1 tak bleekselderij  
1 prei  
1 wortel  
2 laurierblaadjes  
1 snuffje rozemarijn  
1 snuffje tijm  
1 snuffje majoraan  
7 peperkorrels  
2½ dl kalfsfond  
3½ dl oud bruin bier  
1 tl kummel  
zout en peper  
½ tl suiker  
½ dl room  
½ dl Mandarine Napoleon  
olijfolie

#### Zuurkooltaartje:

1 kg aardappelen (vastkokend)  
peper en zout  
750 gr zuurkool  
50 gr rozijnen  
2 flinke appels (jonathan)  
25 gr boter  
4 el suiker  
10 plakjes bladerdeeg  
10 vormpjes Ø 8cm

1 winter wortel  
1 koolrabi  
1 kleine courgette  
Steek boter

800 gr varkenshaas  
zout en peper  
100 gr geklaarde boter

#### Garnering:

1½ dl crème fraîche  
10 bl basilicum

JB

### Bereiding:

#### Saus:

Braad de afsnijdsels in een braadslee in de olijfolie aan. Doe het vlees daarna in een soeppan. Giet de olie weg en deglaceer de braadslee met de rode wijn. Voeg dit bij het vlees. Voeg het water toe en breng opnieuw aan de kook. Schep het vuil af. Doe er de **ongeschilde** ui, de gesneden bleekselderij, prei, wortel, laurierblaadjes, tijm, rozemarijn, marjoraan en de gekneusde zwarte peperkorrels bij. Laat 1½ uur trekken. Verwijder de ingrediënten en kook het vocht in tot 3 dl. Zeef de saus. Voeg de kalfsfond en het bier toe. Kook in tot 3 dl en voeg ± 10 minuten de kummel toe en laat mee koken. Breng op smaak met witte peper, suiker, room en Mandarine Napoleon. Zeef de saus nogmaals.

#### Zuurkooltaartje:

Was en schil de aardappels en snijd ze in flinterdunne plakjes. Dep ze droog en bestrooi ze met zout en peper. Bak de schijfjes in de boter in een grote koekenpan aan beide kanten licht bruin. Laat de zuurkool uitlekken, druk het vocht eruit en dep de zuurkool droog. Meng er de rozijnen er. Schil de appels en snijd deze in dunne plakjes. Vet de bakvormpjes in met boter. Bestrooi de bodem met suiker. Leg op de bodem dakpansgewijs appelplakjes. Leg hierop de zuurkool en dek af met aardappelschijfjes.

Laat bladerdeegplakken ontdooien en rol ze iets uit en steek ze rond uit, dek daarmee de bakvormpjes af. Druk het deeg iets aan op de rand. Verwarm de oven voor op 200°C. Zet de bakvormpjes ± 30 min. in de oven tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de oven en keer ze om op het warme bord.

Was de groenten, haal met een boor kleine bolletjes ½ cm uit de groenten en kook deze apart in water met wat zout beetgaar. Bak de bolletjes net voor het uitserveren even op in een steek boter.

Maak de varkenshaas schoon en bind dunne delen op, Kruid de varkenshaas met peper en zout en bak ze ca 8 min in de geklaarde boter. Zorg dat ze rosé blijven. Haal ze uit de pan en laat ze tenminste 10 min ingepakt in aluminiumfolie rusten. Snijd de varkenshaas vervolgens in plakjes.

#### Presentatie:

Maak een klein spiegeltje saus op een warm groot bord en leg daarin waaiervormig de varkenshaasplakjes. Plaats het zuurkooltaartje ernaast en lepel 1 el crème fraîche op het taartje. Garneer af met een blaadje basilicum en versier het bord rondom met groentenbolletjes.

## 7. Puntje sinaasappeltaart met daarbij een kapje gevuld met sinaasappelijs op een spiegelkje van chocoladesaus.

### **Ingrediënten:**

1 bakvorm Ø 26 cm of twee kleine.

### **Deeg:**

3 eieren  
100 gr suiker  
50 gr amandelpoeder  
50 gr bloem

### **Bereiding:**

Bekleed de bakvorm(en) met bakpapier. Verwarm de oven voor 160°C

### **Deeg:**

Roer de eieren met de suiker witromig in ± 5 min.  
Meng de amandelpoeder en de bloem door elkaar en schep dit mengsel door de eieren en doe het deeg in de vorm.  
Bak de taart 20 min in de oven. Haal ze, als ze wat afgekoeld is, uit de bakvorm en verwijder het bakpapier en laat afkoelen.

### **Sinaasappelpudding:**

½ dl sinaasappelsap  
1 pakje vanille/custardpoeder  
5 dl melk  
4 dl sinaasappelsap  
2 el suiker

### **Sinaasappelpudding:**

Meng een beetje sinaasappelsap met de puddingpoeder.  
Verhit de rest van het sinaasappelsap met de suiker en roer er de aangemaakte puddingpoeder door.  
Kook de pudding met melk volgens aanwijzingen op de verpakking en laat de pudding afkoelen.

### **Sinaasappelroom:**

5 hand sinaasappels  
2 el poedersuiker  
2 dl slagroom

### **Sinaasappelroom:**

Schil de sinaasappels en zorg, dat het witte vel verwijderd is.  
Snijd de partjes, zonder het velletje, uit de sinaasappel en strooi er poedersuiker over.  
Klop de slagroom stijf. Roer daar lepel voor lepel, de sinaasappelpudding doorheen. Bestrijk de taart rondom met de sinaasappelroom.  
Leg daar, elkaar iets overlappend, de sinaasappelschijfjes op.

### **Sinaasappelglazuur:**

2 el sinaasappellikeur  
2½ dl sinaasappelsap  
2 el suiker  
1 pakje heldere taartgelei  
2 el geschaafde amandelen

### **Sinaasappelglazuur:**

Roer het sinaasappelsap, de sinaasappellikeur, suiker en taartgelei door elkaar en kook dit volgens aanwijzingen op de verpakking.  
Giet het mengsel over de sinaasappelschijfjes.  
Rooster de amandelen licht in een droge pan en garneer de rand van taart ermee.

### **Sinaasappelijs**

175 gr water  
150 gr suiker  
½ el citroensap  
1 zakje vanillesuiker  
Mesp. Stabilisator  
5 perssinaasappelen  
½ el sinaasappellikeur  
½ eiwit (15 gr)  
25 gr suiker  
10 partjes sinaasappel

### **Sinaasappelijs :**

Verwarm het water en los er de suiker in op. Laat afkoelen en voeg het citroensap, een mespuntje stabilisator en de vanillesuiker toe.  
Snijd de sinaasappelen overdwers voorzichtig doormidden, lepel ze uit en leg 10 mooie lege kappen in de diepvries. Vang het vruchtvlees en het sap op. Verwijder de pitjes en hak het vruchtvlees fijn.  
Druk het door een zeef zodat de velletjes achter blijven.  
Neem 3 dl van het sap en voeg het sap bij het suikerwater en roer goed door. Voeg de sinaasappellikeur toe en draai er ijs van.  
Voeg 5 minuten voor het einde het losgeklopte eiwit met 50 gr suiker toe. Vul de ijsskoude sinaasappelkappen met het ijs en zet op de rand een partje sinaasappel.

### **Chocolade saus:**

50 gr pure chocolade  
1½ dl room

### **Chocolade saus:**

Smelt de chocolade langzaam in de room en laat enigszins afkoelen.

### **Presentatie:**

muntblaadje  
JB

Snijd de taart in 10 stukken, spuit er wat toefjes slagroom op.  
Verdeel de chocoladesaus en geef er een gevuld sinaasappelkapje bij.  
Garneer verder met een muntblaadje.