



Menu september 2016

Meloensoep met Olijfolie-ijs en bloemkool panna cotta

Wijnadvies: Vermetino 2014

A + B

aaa

Tomatenbloem

A + B + C

aaa

Schol

Wijnadvies: Steillage 2014

A + B + C

aaa

Piepkuiken

Wijnadvies: Grenache BVG 2014

A + B + C

aaa

Hangop

A

aaa

Worteldessert

A + B + C

aaa



Meloensoep met olijfolie-ijs en bloemkool panna cotta

Ingrediënten:

400 gr
bloemkoolrosjes
2 el gehakte verse
salie
½ l melk
4 dl room
4 blaadjes gelatine
peper en zout

220 gr volle melk
140 gr glucose
25 gr suiker
75 gr eigeel
1,4 dl goede olijfolie
1 blaadje gelatine
1,7 dl room

1 galia meloen
4 tl suiker
2 tl zout
2 tl rijstazijn
1 snee casino wit
5 plakken parmaham

Bereiding:

Panna cotta:

Week de gelatine in koud water. Kook de bloemkool gaar in de melk en room met een snufje zout en de gehakte salie. Giet de bloemkool af, vang de melk met room op en kook dit in tot de helft.

Pureer de bloemkool in de blender en passeer door een fijne zeef. Meng de puree met het kookvocht, houdt +/- 1 dl apart om de gelatine op te lossen.

Los de gelatine op in de 1 dl vocht en meng het vervolgens door het bloemkoolmengsel en breng op smaak met peper en zout. Vul de 14 vormpjes met de massa en laat in de koeling stijf worden. Zo nodig eerst in ijswater terug koelen.

IJs:

Week de gelatine.

Voeg melk en glucose samen in een pan en verwarm tot tegen het kookpunt. Meng suiker en eigeel. Voeg het warme melk mengsel toe aan dit mengsel en laat al roerend zachtjes garen. (max 80 graden). Voeg de gelatine toe en koel de massa terug naar 30 graden en voeg dan de olijfolie toe en meng dit tot een homogeen mengsel.

Draai van de koude massa ijs in de ijsmachine.

Soep:

Verwerk de meloen tot sap met de sapcentrifuge.

Maak mooie kleine brunoise van het brood en bak de croutons uit. Droog de ham op 150 graden in de oven.

Breng 3 dl meloensap op smaak met de overige ingrediënten. Zet de soep afgedekt in de koeling.

Serveren:

Stort de panna cotta. Vul een breed glas met wat meloensoep.

Leg hierin een bolletje ijs en garneer met een schotsje van de gedroogde parmaham.

En garneer de panna cotta met een paar croutons.





3

Tomatenbloem



Ingrediënten:

14 stevige tomaten

84 zwarte Griekse
olijven ontpit
2 dl knoflookolie

14 dooiers van
hardgekookte eieren.

70 gr grote rucola
blaadjes

Bereiding:

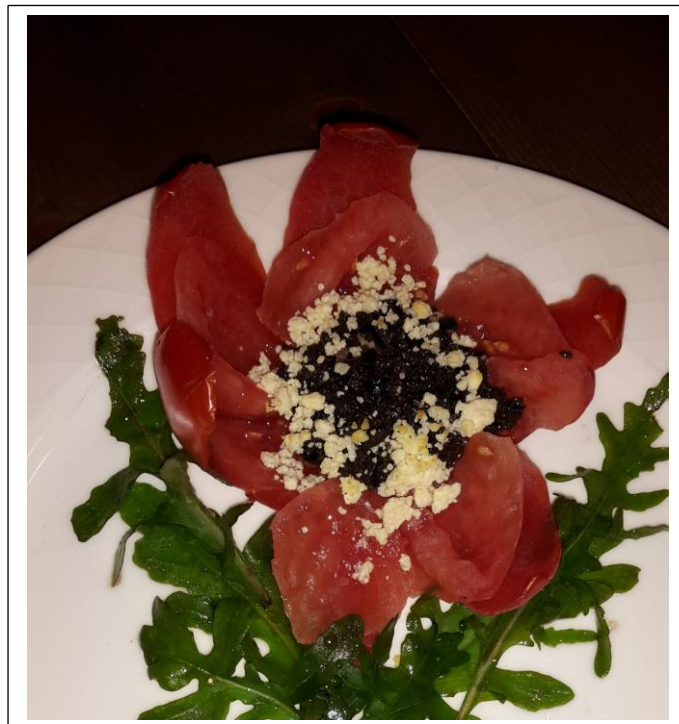
Leg de tomaat met het kroontje naar onderen op een keukenplank en snijd, niet te diep, met een scherp mes 5 dunne lamellen naar beneden. Vervolgens nog een keer, zodat er een bloem ontstaat. Verwijde de zaad lijsten en het zaad.

Hak de olijven fijn en meng ze met de knoflook olie en wat zwarte peper.
Vul het midden van de tomatenbloem met olijven.

Druk de eidooier met een eetlepel door een grove zeef tot een eiernimosa en strooi deze rondom de zwarte olijven.

Maak de rucola blaadjes eventueel aan met een beetje dressing en vorm hiermee de steel van de bloem.

Serveer met ciabatta en roomboter.



8 teentjes knoflook
(gehalveerd)
1 l goede olijfolie

Knoflookolie:

Wanneer we de knoflook olie zelf maken, ga als volgt te werk:

Doe de knoflook in een weckfles en schenk de olijfolie erover. Sluit de pot goed af en laat deze tenminste 6 weken op een koele donkere plek staan. Zeef de olie en schenk hem in schone flessen.

Schol met komkommer



Ingrediënten:

2 grote dikke schollen

70 gr wortel
70 gr ui
70 gr prei
70 gr bleekselderij
1,5 dl witte wijn
1 laurierblad
takje tijm
1 venkel
enkele peperkorrels
schil van ½ citroen

1 sjalot
schil van ¼ citroen
zonder het wit
5 peperkorrels
0.75 dl Noilly Prat
0.75 dl droge witte wijn
0.25 dl riesling
1.75 dl room
2 dl visfond
½ el crème fraîche

1 dl kippenfond
2 komkommers
maïzena
dragon
200 gr cantharellen
1 citroen
citraenolie
14 coquilles (vers dus
geen diepvries)
7 sneetjes casino wit

½ sjalot
½ eidooier
½ tl mosterd
1 el azijn
1.25 dl zonnebloemolie

Bereidingswijze:

Maak de schollen schoon en snijd de filets er uit. Verwijder het vel en portioneer de filets in 14 mooie rechthoekige stukken.

Visfond:

Snijd de groenten klein. Voeg deze samen met de overige ingrediënten en de graten samen in een grote pan. Voeg 6 dl water toe en breng aan de kook. Zodra het kookt, vuur laag en 30 minuten laten trekken. Daarna zeven door een doek. Inkoken tot 2 dl om te gebruiken in de visjus.

Visjus:

Snipper het sjalot en zweet deze samen met de citroenschil aan in wat olie. Voeg de gekneusde peperkorrels toe. Blus met Noilly Prat, witte wijn en riesling. Breng aan de kook. Roer de fond, de room en de crème fraîche toe en laat tot ongeveer de helft inkoken. Even kort de staafmixer er in en zeven.

Schil de komkommer en halveer deze. Verwijder de zaadlijsten en snijd de komkommer in brunoise. Kook de komkommer in licht gezouten water beetgaar. Giet af en bewaar de fond, vermeng de komkommer met enkele eetlepels kippenfond. Voeg naar smaak gehakte dragon toe. Bind licht af met de maïzena (oplossen in beetje water). Verder op smaak brengen met citroensap.

Maak de cantharellen schoon.

Snijd uit het brood 14 strakke rechthoekige toastjes. Bak deze lichtbruin in olie of in de oven.

Snipper de sjalot. Pureer deze vervolgens met mosterd en azijn. Voeg de dooier toe en klop met een garde langzaam de olie door het geheel zodat een mayonaise ontstaat. Breng op smaak met zout en peper.



Serveren

Snijd de coquilles in dunne plakjes en marineer deze enkele minuten in citroenolie. Bak de vis. Bak de cantharellen. Breng de cantharellen op smaak met wat gehakte dragon. Besmeer de toastjes met de mayonaise en beleg deze met plakjes coquille. Verwarm de visjus en schuim deze op. Leg op elk bord een fillet. Schep hier wat komkommer over/om. Leg op de vis een toastje. Garneer met cantharellen en werk af met wat schuimige visjus.





Piepkuiken met Gnocci met eigen bouillon

Ingrediënten:	Bereidingswijze:
<p>7 piepkuikens</p> <p>Restant van de piepkuikens</p> <p>1 wortel</p> <p>1 ui</p> <p>1 prei</p> <p>½ bosje selderij (15 gr)</p> <p>1 laurierblad</p> <p>2 takje tijm</p> <p>2 kruidnagels</p> <p>1 ½ dl room</p> <p>3 ½ dl kippenfond</p> <p>5 gr alginaat</p> <p>8 gr calcium</p> <p>1 l koud water</p> <p>2 el olijfolie</p>	<p>Snijd de filets van de karkassen en laat het vel er op zitten. doe de filets los van elkaar in een vacuumzak met een beetje olijfolie. Gaar de filets circa 45 minuten op 52 graden en koel daarna snel terug.</p> <p>Gevogelte fond: Maak een fond van de overgebleven delen van de kuikens zoals: pootjes, vleugels, 3 karkassen. Breng de kip in een soeppan met 1 liter koud water aan de kook. Draai het vuur laag en schuim af. Voeg de rest van de ingrediënten toe en laat tegen de kook aan 3 uur trekken. (gebruik de snelkookpan. Passer de bouillon door een fijne zeef met daarin een passeerdoek.</p> <p>Gnocci: Zet de karkassen (4 stuks) aan in een grote pan tot ze licht kleur krijgen. Voeg room en fond. Breng aan de kook en laat een uur op laag vuur trekken. Zeef de vloeistof en voeg de olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout en voeg het alginaat toe. Doe de massa in een sifon met 1 gaspatroon en leg in de koeling (eventueel in een grote bak koud water om het koelen te versnellen). Neem exact 1 liter koud water (1 kg). Los hierin de calcium op. Spuit de koude massa uit de sifon langzaam als een lang lint in het calciumwater en laat het enkele ogenblikken opstijven. Knip de linten in stukjes ter grote van gnocchi en laat deze even staan en doe dit vlak voor het uitserveren.</p>
<p>200 gr snijbonen</p> <p>200 gr haricots verts</p> <p>6 dl zelf gemaakte kippenfond</p> <p>Olijfolie</p>	<p>Maak de boontjes schoon en snijd deze in kleine stukken (max 1 cm) kook deze in licht gezouten water beetgaar. Snijd de snijboontjes in stukken van 4 x 3 cm.</p>
<p>hazelnootolie</p>	<p>Serveren bak de kuikenfilets op de huid goudbruin. Verwarm de boontjes en de fond. Leg de gnocchi kort in lauw water. Trancheer de kip. Schik de kip op de borden met daar boven op de groenten en wat gnocchi. Schenk er wat kippenfond omheen. Druppel wat hazelnootolie in de fond.</p> <p>Advies voor het C menu: Omdat de bij het gerecht gemaakte Gnocci voor een hoofdgerecht meer een decoratie dan een bijgerecht zijn, geef ik hierna het recept van aardappelgnocchi.</p>



1 kg bloemige
aardappelen,
ongeschild
2 eidooiers
2 el Parmezaanse
kaas, geraspt
150 g bloem

Aardappelgnocci

Gnocci:

Prik de aardappelen overal in en bak ze ca. 1 uur tot ze zacht zijn. *De aardappelen moeten zo droog mogelijk gekookt worden, als ze te vochtig zijn krijg je klef deeg. In de schil gebakken blijven ze droger dan als je kookt.*

Laat ze 15 minuten afkoelen; schil ze en stamp ze fijn. Druk ze door een grove zeef of groentemolen (geen mixer of keukenmachine)

Roer de eidooiers en de Parmezaanse kaas erdoor en strooi beetje bij beetje de bloem erbij. Als het mengsel te droog wordt voor een lepel gebruik dan je handen. Is het deeg luchtig genoeg, leg het dan op een met bloem bestoven werkvlak en kneed het zachtjes. Meng er genoeg bloem door zodat er een zacht en soepel deeg ontstaat.

Verdeel het deeg in 6 porties. rol het deeg per portie uit tot een rol van ca. 1.5 cm dik. Snijd de rol in stukjes van 1.5 cm lang.

Duw elk stukje deeg met de vinger naar binnen en plat de buitenkant met een vork zodat er ribbels in komen. Vouw de randjes naar binnen toe zodat er in het midden een holletje ontstaat.

Breng een grote pan met water en wat zout aan de kook.

Doe de gnocci er in gedeelten in ± 20 per keer.

Roer ze voorzichtig om en laat ze weer aan de kook komen. Kook ze ca. 1 – 2 minuten tot ze aan de oppervlakte komen.

Hal ze met een schuimspaan uit. Houd ze warm.





Hangop met heldere karamel en lobbig geslagen room

Ingrediënten:

1,5 liter yoghurt
3 dl room

1 kilo suiker
2,5 dl water
0.70 dl natuurazijn

3.75 dl room
28 frambozen

Bereidingswijze:

Hangop

Laat de yoghurt uitlekken in een vochtige doek (minimaal 6 uur) en klop deze vervolgens los met een garde.

Klop 3 dl slagroom lobbig en spatel deze door de yoghurt. Doe het mengsel in een spuitzak en leg in de koeling.

Karamel

Doe de suiker, 1,5 dl water en de natuurazijn in een pan met een dikke bodem en maak er op laag vuur een mooie goudbruine karamel van. Blijf regelmatig roeren, voeg zo nodig water toe tot een vloeibaar geheel. Laat dit goed afkoelen.

Opmaak

Sla de de room lobbig. Spuit de hangop onder in een glas en giet daarboven op voorzichtig de karamel. Schep de lobbig geslagen room erop. Maak dit af met een paar frambozen





Worteldessert

Ingrediënten:

3 kg Bretonse wortels

250 gr suiker

2 à 3 gezouten citroenen

3 bolletjes stengember

3 dl water

3 kaneelstokjes

1 el gemalen kaneel

5 korrels zwarte peper

7 dl melk

2 dl salgroom

250 gr suiker

5 sinaasappels

250 gr kataifi

(engelenhaar)

Steranijs olijfolie

28 blaadjes mint cress of

14 blaadjes munt

Bereidingswijze:

Wortelcrème:

Was de wortels, schil ze, snijd de uiteinden eraf.

Doe vervolgens 2/3 deel in de sapcentrifuge en bewaar de pulp die vrijkomt van de wortels voor wortels bolletjes.

Snijd het andere deel van de wortels in gelijke plakken en bewaar deze in een bakje met koud water.

Kook het sap in tot 2/3 en doe er de plakjes wortel bij. Laat het geheel met de deksel op de pan verder garen, niet laten koken. Doe het geheel in de blender en dit is de crème.

Wortelbolletjes:

De wortelbolletjes worden gemaakt van de pulp.

Breng hiervoor een kwart van de suiker en het water aan de kook. Doe hier de pulp in.

Snijd de gember in stukjes en snijd de schil van de citroenen in een fijn brunoise. Breng de pulp op smaak met het gember-citroenmengsel en maak er bolletjes van.

Kaneelsorbet:

Vijzel de kaneelsokjes en de zwarte peper en 'brand' dit.

Giet er de melk bij en breng kort aan de kook.

Laat het even trekken en zet in de koelkast.

Doe de room, de melk en de suiker in een ruime kom en meng dit. Leg boven op deze kom een zeef en giet er het kaneel-melk mengsel door.

Voeg de gemalen kaneel toe en roer goed om.

Schep het ijsmengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.

Kataifi:

Maak de kataifi aan met arachide olie en maak er nestjes van.

Bak ze af op 170°C gedurende 8 minuten.

Schil de sinaasappels en snijd ze in plakjes.

Presentatie:

Breng een dun laagje wortelcrème aan op het bord

Leg in het midden 3 schijfjes sinaasappel achter elkaar met hierop de kataifi.

Leg 5 bolletjes wortel tegen de crème aan en druppel langs de buitenrand voorzichtig wat steranijsolie.

Schep in het midden een bolletje kaneelsorbet en decoreer met een paar blaadjes cress voor smaak en kleur.





Wijnbeschrijving: