

Moules en gelée de curcuma

Mosselen in kurkumagelei

VOORGERECHTJE VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorwarmen op 225°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

2 kg jumbomosselen

1 el mosselkruiden

3 dl witte wijn

1 tl kurkuma (koenjit)

40 gr eiwit

¼ bosje bladpeterselie

1 kleine courgette

1 kleine gele paprika

1 tomaat

olijfolie

peper, zout

3 blaadjes gelatine

BEREIDING:

Week de blaadjes gelatine in ruim koud water gedurende minstens een kwartier.

Kook de mosselen in witte wijn, mosselkruiden en kurkuma tot de mosselen open zijn.

Haal de schelpen uit het vocht en laat afkoelen

Passeer het kooknat door een fijne bolzeef in een pan. Klop 40 gr eiwit op en voeg toe. Breng al kloppend aan de kook en laat in gesloten pan het eiwit garen.

Passeer door een doek in een schone pan. Breng op smaak en los uitgeknepen blaadjes gelatine in het nog warme vocht op. Laat afkoelen tot de vloeistof lobbige is en nog net schenkbaar.

Open de schelpen en zet apart.

Snij de paprika in vieren, verwijder zaadlijsten en rooster de velzijde onder de grill. Doe de paprikakwartten een half uurtje in een plastic zak.

Ontvel de tomaten, verwijder het zaad en snij in minuscule brunoise.

Was de courgette en snij in even minuscule brunoise.

Stoof courgettebrunoise net aan gaar in een scheut olijfolie. Draai het vuur uit en voeg tomatenbrunoise toe.

Ontvel de paprikakwartten en snij ook in minuscule brunoise. Voeg toe aan het mengsel van courgette en tomaat. Hak 1 el peterselieblaadjes heel fijn en voeg toe. Breng op smaak en laat afkoelen.

UITSERVEREN: Leg op 2 amuselepels wat gemengde brunoise. Leg daarop een mossel. Geleer af met de lobbige gelei en laat verder opstijven in de koeling. Geleer ook de resterende mosselen af en verdeel over de borden.

Eet smakelijk (HL, Hv'tS, KvH, PGW)

Am2004-10-01

Salade tiède aux poires

Lauwarme perensalade

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorwarmen op 225°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SALADE:

4 grote peren (*doyenne de comice*)

½ krop sla

½ krop radicchio

50 gr rucola

1 fles cranberrysap

100 gr geleisuiker

0,5 dl witte wijnazijn

1 tl Dijon mosterd

peper en zout

VOOR HET GARNITUUR:

500 gr zachte geitenkaas (rond)

1 verpakking Schwarzwälder Schinken (Lidl)

150 gr walnoten

150 gr gedroogde cranberries

1 bosje bieslook

VOOR DE VINAIGRETTE:

1,3 dl zonnebloemolie

0,2 dl walnotenolie

BEREIDING:

De vinaigrette. Doe direct na binnenkomst de ingrediënten voor de vinaigrette in een glazen weckpot met rubberen ring. Sluit de pot en schud krachtig als een cocktailshaker. Plaats in de koeling.

De peren. Schil de peren, snij in vieren en verwijder klokhuis.

Kook het cranberrysap in tot de helft.

Pocheer hierin de perenkwarden tot ze zacht zijn. Dit hangt sterk af van de rijpheid van de peren. Een goede rijpe handpeer hoeft niet eens gepocheerd te worden, maar kan een uurtje trekken in het lauwwarme cranberrysap. De peren mogen in ieder geval niet te zacht worden en uit elkaar vallen.

Haal de peren uit het vocht. Laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

Snij de kwarten in waaiers.

Breng het sap opnieuw aan de kook en laat inkoken tot de helft. Voeg geleisuiker toe en laat indikken.

Blus af met de crème de cassis en laat afkoelen.

De Schwarzwälder Schinken. Leg de plakjes spek op een bakplaat en laat in de hete oven krokant worden.

Laat op keukenpapier uitlekken en afkoelen.

De sla. Was, slinger droog en pluk de slasoorten.

Het garnituur. Snij de zachte geitenkaas in 15 dunne plakken. Haak de walnoten grof.

UITSERVEREN: Dresseer de geplukte sla op de borden (op keukentemperatuur). Bestrooi met gehakte walnoten en gedroogde cranberries. Leg er een plak geitenkaas op. Besprenkel met vinaigrette. Leg er de in waaiervorm gesneden perenkwarden op de kaas en daarop het drooggeroosterde plakje spek. Garneer met kruislings geplaatste bieslooksprietten.

Crème de chicons à la truite fumée

Soep van witlof met gerookte forel

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1,5 l visfond

0,5 kg ongeslagen room

15 stronkjes Brussels lof

1 speer prei

2 sjalotjes

1 citroen

1 dl witte huiswijn

1 bosje peterselie

2 forellen

peper, zout

8 sneetjes casinowit

BEREIDING:

De forellen. Maak de vissen schoon en bestrooi van binnen en van buiten licht met zout.

Leg een stuk alufolie op de bodem van de rookpan en daarop 2 el houtmot. Plaats hierop de losse bodemplaat en daarop het met olie ingevette rooster. Leg hierop de forellen en rook deze in 15 tot 20 minuten gaar. Laat afkoelen.

Verwijder vel en graten voorzichtig, zodat de forellen in zo groot mogelijke stukken blijven.

Zet de visfilets afgedekt weg (niet in de koeling) tot nader gebruik. Bewaar het visafval.

De visfond. Was en droog de peterselie, pluk de blaadjes en hak fijn. Zet apart. Bewaar de steeltjes.

Maak een bouillon van visfond, breng aan de kook en voeg gesneden prei, gepelde en gesnipperde sjalotjes, peterseliesteeltjes, het sap van een halve citroen en de wijn toe. Laat een half uur trekken.

Voeg de laatste 3 minuten het visafval van de gerookte forellen toe. Passeer de bouillon.

De soep. Snij het lof klein en kook gaar in de visbouillon met de 0,5 liter room in ongeveer 30 minuten.

Pureer de massa in de blender en passeer door een grove zeef. Breng op smaak.

Rooster de ontkorste casinosneetjes.

UITSERVEREN: Plaats enkele (kleiner gemaakte) stukjes gerookte forel op voorverwarmde borden en schep er een soeplepel soep op. Garneer af met een theelepeltje fijngehakte peterselie in het midden van de soep. Geef er een halve, diagonaal doorgesneden geroosterde boterham bij.

Plie cuite au blette et au fenouil et la sauce safran

Droog gebakken schol met paksoi en jonge venkel met saffraanjus

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 160°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

8 middelmaat dubbele scholfilets

2 citroenen

kruidenzout

olijfolie

16 bosuitjes

groentebouillon

VOOR HET GARNITUUR:

4 sjalotten

1 kg paksoi

4 jonge venkelknollen

1 bosje venkelloof

venkelzaad

1 citroen

VOOR DE SAFFRAANJUS:

5 dl visfond

12 saffraandraadjes

1 dl Noilly Prat

2 sjalotten

gekneusde peperkorrels

50 gr koude boter

BEREIDING:

Haal de bladeren van de paksoi los, was en droog af.

Pel en snipper sjalotjes en leg op een plat bord. Zet ook een plat bord met een spiegel olijfolie klaar.

Blancheer de bladeren van de paksoi heel kort en haal heel even door de olijfolie en de gesnipperde sjalot.

Snij de venkelknollen in de lengte in vieren. Marineer met gemalen venkelzaad, peper, zout, citroenzestes en olijfolie.

Rooster de kwart venkelknollen in de oven in ongeveer 40 minuten gaar.

Was en droog het venkelloof en maak aan met wat olijfolie en zout.

Maak de bosuitjes schoon en stoof kort met groentebouillon en een scheutje olijfolie.

Kook de Noilly Prat in met de gepelde en fijngesnipperde sjalotten. Voeg de fijngehakte saffraan en de visfond toe en laat inkoken tot de helft. Monteer de saus met vlokken koude boter.

Kruid de scholfilets met het kruidenzout. Bak de filets in een droge tefalpan om en om op hoog vuur.

UITSERVEREN: Schik de groenten op warme borden. Leg hier een scholfilet op. Schenk er wat saffraanjus omheen.

Eet smakelijk (HL, Hv'tS, KvH, PGW)

Am2004-10-04

Sel de mer aux herbes

Kruidenzout

BENODIGDHEDEN:

900 gr grof zeezout

80 gr korianderzaad

80 gr grof gemalen zwarte peper

80 gr gedroogde tijmblaadjes

80 gr gedroogde rozemarijnnaalden

100 gr laurierpoeder

40 gr gedroogd bonenkruid

20 gr gedroogd ijzerkruid (verbena, verveine)

BEREIDING:

Doe alle kruiden in de vijzel en stamp fijn, of maal ze in de keukenmachine.

Vermeng de gevijzelde kruiden met het zeezout en doe in een luchtdicht af te sluiten bus of weckpot.

Foie de veau rôti en kadaïfi sur un parmentier

In kadaïfi gebakken kalfslever op een parmentier

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kg kalfslever
500 gr kadaïfideeg
50 gr boter
1,5 l kalfsfond

VOOR DE KALFSHACHEE:

750 gr kalfspoulet
50 gr boter
1 l kalfsfond
3 sjalotten
2 blaadjes laurier
2 afgestreken el bruine suiker
2 el azijn

VOOR HET GARNITUUR:

250 gr verse zilveruitjes
400 gr cantharellen
100 gr boter
2 el kristalsuiker
5 dl krachtige gevogeltefond

VOOR DE AARDAPPELPUREE:

1 kg redstar
50 gr eidooier
50 gr boter
melk
nootmuskaat, peper, zout

BEREIDING:

De kalfslever 1. Spoel de lever goed schoon, verwarm de kalfsfond en pocheer hierin de lever tot net aan gaar (ca. 20 minuten). Haal de lever uit de fond, laat uitlekken op keukenpapier en afkoelen. Kook de fond in tot een krachtige kalfsleverjus.

De kalfshachee. Bak kalfspoulet aan in boter. Pel, snipper en bak sjalotjes apart en voeg toe aan kalfspoulet. Voeg laurier, suiker en azijn toe en stoof in gesloten pan tot hachee.

De zilveruitjes. Pel de zilveruitjes. Zet aan met 50 gr (van de 100 gr) boter. Voeg suiker toe en laat in gesloten pan konfijten.

De cantharellen. Verhit de 50 gr boter, laat uitbruisen en stoof hierin de cantharellen.

Zeef de cantharellen en vang het vocht op in een inkookpan. Voeg gevogeltefond toe en reduceer tot 1/3. Breng op smaak. Zet apart.

De aardappelpuree. Schil en kook de aardappelen gaar. Pureer met de pureeknijper en maak er met eidooier, nootmuskaat, peper, zout en voldoende warme melk een luchtige, niet te vochtige en niet te droge puree van.

De kalfslever 2. Snij de gepocheerde lever in 15 langwerpige tranches.

Kadaïfi is een deegsoort die lijkt op engelhaarvermicelli en die in Griekenland en Turkije bijv. gebruikt wordt voor bepaalde soorten baklava. Het wordt vacuüm verpakt aangeleverd. Haal de draadjes deeg uit elkaar met regelmatig ingeoliede vingertoppen, zodat de draadjes aan de buitenzijde licht vettig worden en niet plakken. Leg platte, dunne stapeltjes draadjes op het werkvlak en verpak hierin de levertranches. Bak de pakjes goudbruin in de boter.

De parmentier. Zet 15 RVS ringen op een met bakpapier beklede bakplaat. Doe er een laagje kalfshachee in en vervolgens een laagje puree. Strijk glad. Plaats kort voor het uitserveren onder de hete grill.

UITSERVEREN: Warm kalfsjus nog even door en klof schuimend. Plaats de parmentiers op warme borden. Leg er een leverpakketje op en besprenkel licht met kalfsleverjus. Verdeel geconfijte uitjes en cantharellen rondom en sprenkel er wat cantharellenjus over.

Baba à la vanille, compote de griottes, glace au basilic

Vanille-baba met morellencompote en basilicumijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BABA'S:

300 gr bloem

1 dl melk

100 gr boter

2 zakjes vanillesuiker

1 zakje gist

2 gr zout

200 gr heelei

VOOR HET BASILICUMIJS:

5 dl boerenyoghurt

175 gr witte basterd

1 citroen

2 plantjes basilicum

VOOR DE VANILLESIROOP:

1 l water

200 gr geleisuiker

200 gr kristalsuiker

4 zakjes vanillesuiker

1 dl witte wijn

VOOR DE MORELLENCOMPOTE:

1 pot morellen zonder pit

150 gr geleisuiker

2 sinaasappels

BEREIDING:

De vanillesiroop. Breng het water aan de kook, voeg suikers toe en breng opnieuw aan de kook. Laat 3 minuten doorkoken.

Giet de siroop over in een schaal en laat afkoelen.

Voeg rum toe als de siroop volledig is afgekoeld.

Het basilicumijs. Hou 15 basilicumtopjes apart.

Meng suiker, yoghurt en de rest van de basilicumblaadjes in de Magimix. Voeg het sap van de citroen toe en roer alles goed door. Schenk het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.

De morellencompote. Boen de sinaasappels goed schoon, rasp de schil en pers ze uit. Meng de morellen zonder pit met de geleisuiker en het uitgeperste sinaasappelsap en zet ze in een pan op een laag vuur. Voeg, zodra de massa kookt de sinaasappelrasp toe. Kook 2 à 3 minuten.

Zet koel weg.

De baba's. Zet 15 beboterde savarinvormpjes klaar.

Verwarm de melk handwarm, zodat de kou eraf is. Roer de 200 gr heelei erdoor.

Doe bloem en gist in een kom en roer door. Voeg suiker, zout, vanillesuiker en het ei/melkmengsel toe en roer er ten slotte de gesmolten boter door. Meng alles goed dooreen en doe het deeg in een spuitzak, waarvan de punt nog niet is afgeknipt.

Knip nu de punt de spuitzak en spuit het deeg in de vormpjes. Laat 30 minuten rijzen.

Bak de baba's in ongeveer 12 minuten af.

Laat even afkoelen. Stort de baba's en doop in de siroop, zodat ze er een deel van opnemen.

UITSERVEREN: Plaats midden op grote borden (op keukentemperatuur) een baba. Schep een lepel compote in de holte van de baba. Maak m.b.v. twee lepels ijsquenelles en leg een quenelle op de compote. Garneer met een basilicumtopje. Bestrooi de borden met poedersuiker.

De wijnen voor deze maand

Voor de beide voorgerechten heeft de wijncommissie de neus laten vallen op een Piesporter Michelsberger van het mooie wijnjaar 2003. Een witte wijn met frisse fruitzuren, een natuurlijk restzoetje en een laag alcoholpercentage (9 %). De wijn is samengesteld uit Riesling en Müller Thurgau.

Voor het hoofdgerecht dit keer een rode wijn uit Chili uit de Colchagua Vallei. Een wijn met een ronde smaak en weinig tannine, samengesteld uit Cabernet Sauvignon en Carmenère.