

Salade au jambon de Bayonne et au fromage de brebis

Salade met Bayonne-ham en zachte schapenkaas

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 plakken Bayonne-ham

250 g zachte schapenkaas (brebis)

in rolvorm

30 zwarte olijven zonder pit

250 g witlof

250 g roodlof

3 elstars

4 tomaten

½ bosje peterselie

citroensap

VOOR DE MARINADE:

1 dl olijfolie

½ bosje basilicum

versgemalen zwarte peper

VOOR DE VINAIGRETTE:

de marinade

1 teen knoflook

olijfolie

balsamico-azijn

½ tl gedroogde oregano

1 pak crackers met oregano van Lu

BEREIDING:

De schapenkaas. Snij de schapenkaas in plakjes van 0,5 cm dik. Maak van wat olijfolie, basilicumblaadjes, versgemalen peper en een paar druppels citroensap een marinade, leg hierin de kaasplakjes.

De vinaigrette. Haal de kaasplakjes uit de marinade. Vermeng de overgebleven marinade met het uitgeperste teentje knoflook, peper, zout, oregano, balsamico-azijn en olijfolie tot een vinaigrette.

Zo kort mogelijk voor het uitserveren:

De salade. Haal de blaadjes van wit- en roodlof van de kern en snij de blaadjes overlangs in een fijne julienne.

Schil de appels, snij in vieren, verwijder klokhuis en snij de partjes vervolgens nog eens door. Snipper de appels met een kaasschaaf.

Snij de olijven in dunne plakjes, ontvel de tomaat, ontdoe van zaad en snij in een kleine brunoise. Hak de peterselie. Schep alles dooreen in een schaal. Besprenkel met citroensap.

Schep een paar lepels vinaigrette door de salade.

UITSERVEREN: Dresseer de salade op de borden. Leg een plak ham losjes in het midden van de salade. Leg er een of twee kaasplakjes op. Garneer met blaadjes verse basilicum. Geef er in een mandje de crackertjes bij.

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

Am2005-04-01

Crème de fenouil à une tourelle de thon rouge et de frisée

Venkelroomsoep met een torentje van rode tonijn en krulandijvie

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

8 venkelknollen

4 sjalotjes

1 dl Pernod

2 l visbouillon

2 dl room

750 g rode tonijn

½ krop krulandijvie

1 bakje shiso paars

olijfolie

peper, zout

VOOR DE VINAIGRETTE:

1 sjalotje

1 tl kappertjes

½ bosje platte peterselie

½ bosje kervel

½ bosje bieslook

0,5 dl witte wijnazijn

2,5 dl olie

zout, peper

BEREIDING:

De tonijn. Pak het stuk tonijnfilet in plasticfolie en leg in de vriezer tot hij stevig aanvoelt. Controleer af en toe.

De soep. Maak 2 liter krachtige visbouillon.

Snij de bladen van de venkelknollen los van het hart en was de bladen goed. Snij *en julienne*.

Pel en snipper de sjalotjes fijn. Fruit in olijfolie en blus af met Pernod. Voeg de visbouillon toe en laat de venkel verder garen.

Pureer de soep en druk de puree door een fijne zeef.

Voeg de room toe en breng op smaak met peper en zout.

Het torentje. Haal tonijnfilet uit de vriezer, snij overlans door midden en snij beide helften vervolgens in dunne plakjes. Er moeten per bord 3 plakjes, dus in totaal 45 plakjes zijn.

Was de krulandijvie en slinger droog in de slacentrifuge. Pluk de uiteinden van de blaadjes.

Vlak voor het uitserveren: Doe de slablaadjes in een schaal en besprenkel licht met de vinaigrette. Breng soep op smaak met peper, zout en een scheutje Pernod.

UITSERVEREN: Warm de soep nog even door. Maak in het midden van de soepborden een torentje van een plakje tonijn met daarop een plukje sla, met daarop een plakje tonijn en weer een plukje sla en dan het derde plakje vis. Garneer dit af met een plukje shiso paars.

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

Am2005-04-02

Feuilleté de filet de sole et de coquilles Saint Jacques à la sauce saffran

Bladerdeegschelp met tongfilet, Sint Jacobsmosselen en saffraansaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

1e oven een half uur voor gebruik
voorverwarmen op: 200°C

2e oven 45 minuten voor uitserveren
voorverwarmen op: 80°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

15 plakjes bladerdeeg

15 kleine tongfilets

1 emmertje Sint Jacobsmosselen
(zonder corail)

30 g eigeel
grof zeezout

6 grote Roma tomaten

100 g geklaarde boter

150 g geraspte oude kaas

VOOR DE SAUS:

visfond

2 sjalotten

12 draadjes saffraan

1 dl witte wijn

1,25 dl Noilly Prat

1 dl room

25 g ijskoude botervlokken
kurkuma

VOOR GARNERING:

1 bosje peterselie

BEREIDING:

Voorbereiding. Hak de saffraandraadjes in kleine snippertjes. Week de saffraan minimaal 1 uur in enkele eetlepels witte wijn.

Controleer de tongfilets op graten en zet koel weg.

Snij de grotere mosselen eventueel door.

De bladerdeegschelpen. Snij m.b.v. een St. Jacobsschelp 15 schelpen uit 15 plakjes bladerdeeg, druk met de botte kant van een mes lijnen in het deeg als op de schelp. Bestrijk de bovenzijde met eigeel. Bak af in ca. 30 minuten op 200°C. Laat afkoelen. Bak van de restanten bijv. kaasstengels.

Halveer de schelpen overdwers, houd de helften bij elkaar.

Ontvel de tomaten, deel in vier kwarten, verwijder de zaadlijsten en snij deze in mooie dunne partjes. Er zijn 8 partjes per persoon nodig. Zet afgedekt (niet in de koelkast) weg.

De saus. Breng het visfond aan de kook.

Snij de sjalotten (niet te) fijn en fruit deze in wat boter glazig, laat niet verkleuren.

Blus af met de rest van de witte wijn.

Voeg de geweekte saffraandraadjes met het weekvocht, de Noilly Prat en het visfond toe. Breng aan de kook in een inkookpan en laat het vocht tot de helft inkoken.

Voeg de room toe, laat even meekoken en passeer de saus door een puntzeef.

Laat vervolgens de saus weer tot de helft inkoken en zet weg tot nader gebruik. Indien de saus wat meer gele kleur behoeft, voeg dan wat kurkuma toe.

Verwarm de saus en breng op smaak met peper en zout, haal van het vuur en monteer met ijskoude boter.

EEN HALF UUR VOOR UITSERVEREN: Zet de bladerdeegschelpen in een lauwwarme oven (80°C) om nog wat te drogen en krokant te worden. Let op!!!

EEN KWARTIER VOOR UITSERVEREN: De tongfilets en de mosselen. Dep de tongfilets droog en bak ze in geklaarde roomboter net aan gaar. Bak gelijktijdig ook de St. Jacobsmosselen in geklaarde boter.

UITSERVEREN: Plaats de onderste helft van de bladerdeegschelp op de borden, bedek deze met de vier tomaatreepjes. Nappeer de tomaat met wat saffraansaus. Plaats daarop de gebakken tongfilet en daarop de andere helft van de schelp, zodanig schuin dat de vulling nog deels zichtbaar blijft. Plaats rondom de schelp een mossel, nappeer met saus en leg de rest van de tomaatreepjes in stervorm in de saus met wat grof geknipte peterselie. Plaats een takje groen op de St. Jacobsmossel.

Sorbet à l'ananas

Ananassorbet

SORBET VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET IJS:

1 ananas

150 g poedersuiker

1 dl sinaasappelsap

2 el witte rum

60 g eiwit

VOOR GARNERING:

3 handsinaasappelen

BEREIDING:

Zet of leg 15 coupes of flutes in een vrieslade.

Schil de ananas, neem hierbij alle harde en donkere punten weg. Snij de vrucht in vieren en snij het vezelige middenstuk weg. Snij het vruchtvlees klein en pureer. Die levert ongeveer 1 liter puree.

Los de poedersuiker op in het sinaasappelsap en de witte rum. Vermeng de vloeistof met de ananaspuree. Draai tot ijs in de sorbetière.

Sla het eiwit stijf en voeg halverwege het vriesproces aan het ijs toe en laat meedraaien.

Haal het ijs tijdig uit de machine, doe in een schaal en zet tot gebruik in de vriezer.

Borstel de sinaasappelen schoon en snij in plakjes. Snij de plakjes half in.

UITSERVEREN: Haal de glazen uit de vriezer. Doop de rand in eiwit en vervolgens in een bordje met suiker.

Schep met de kleine ijslepel 2 à 3 bolletjes in de glazen. Garneer met plakje sinaasappel op de rand.

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

Am2005-04-04

Canard de barbarie aux carottes à la Vichy et pommes de terre fondantes

Barbarie-eend met Vichyworteltjes en fondant-aardappelen

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

1e Oven een half uur voor gebruik
voorverwarmen op: 80°C

2e Oven een half uur voor gebruik
voorverwarmen op: 90°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

2 Barbarie-eenden van ca 1,5 kg elk

100 g geklaarde boter

VOOR DE VICHYWORTELEN:

1 kg wortelen

40 g boter

1 l gevogeltebouillon

3 el honing

VOOR DE FONDANT-AARDAPPELEN:

2,5 kg vastkokende aardappelen (nicola's)

50 g geklaarde boter

2 dl kalfsfond

VOOR DE SAUS:

déglace van de braadslee

0,3 dl calvados

50 g ijskoude boter

VOORBEREIDING.

De Barbarie-eenden. Was de eenden van binnen en van buiten onder warm water. Maak goed droog en kruid met peper.

De fondant-aardappelen. Schil de aardappelen en vorm tot kleine tonnetjes. Blancheer en laat uitlekken en uitdampen.

De Vichy-wortelen. Schil de wortelen met de dunschiller en snij diagonaal in dunne plakjes. Zet in koud water apart.

BEREIDING:

De Barbarie-eenden. Bak de eenden ROND 20.30 UUR in geklaarde boter goudbruin en krokant aan. Doe ze over in een braadslee en zet deze in de oven op 90°C en laat in 35 minuten garen tot een kerntemperatuur van 55°C.

Pak de eenden in alufolie en houd ca. 20 minuten warm in de warmhoudkast.

Deglaceer de braadslee met de kalfsfond. Bewaar voor de saus.

De fondant-aardappelen. Sauteer de geblancheerde aardappeltonnetjes kort in geklaarde boter, doe ze over in een passende braadslee en laat zachtjes in de oven op 80°C garen.

Voeg, als de aardappelen gaar zijn, de kalfsfond toe en laat de aardappelen de fond absorberen.

De Vichy-wortelen. Zet de plakjes op met boter, honing en zoveel bouillon tot ze net aan onder staan. Breng aan de kook en laat het vocht bijna geheel verdampen tot een stroperige massa (LET OP!).

Leg nu het deksel op de pan en schud de plakjes goed om, totdat ze met een glanzend laagje zijn omgeven.

De saus. Verwarm de déglace, voeg de calvados toe en monteer met koude boter.

UITSERVEREN: Trancheer de eenden en verdeel de tranches over de borden, nappeer met een paar streepjes saus. Dresseer er de Vichy-worteltjes en de fondant-aardappelen bij.

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

Am2005-04-05

Délice au chocolat et crème glacée à la menthe

Chocoladetaart met muntijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorwarmen op: 150°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE TAART:

100 g bruine basterdsuiker

150 g ongezouten boter

60 g eidooier

120 g eiwit

150 g pure couverture

85 g geschaafde amandelen

85 g gezeefde patentbloem

3 el suiker

VOOR DE RODE BESSENGELEI:

1 flesje rode bessensap à 2,5 dl

5 blaadjes gelatine

50 g suiker

0,5 dl crème de cassis

VOOR DE CRÈME CHANTILLY

2,5 dl room

2 el poedersuiker

1 zakje vanillesuiker

VOOR HET MUNTJIS:

100 g eidooier

125 suiker

4,5 dl melk

2 dl room

0,5 dl crème de menthe

1 bosje munt

BEREIDING:

De taart. Bekleed de bodem van een springvorm van 24 cm ø met bakpapier en beboter de vorm.

Laat de boter op keukentemperatuur komen.

Klop de boter en de bruine suiker op. Voeg al kloppend steeds 1/3 van de eidooier toe.

Maal de chocoladecallets en amandelen fijn. Voeg beide toe aan het boter/suikermengsel en klop tot een egaal mengsel ontstaat.

Klop de eiwitten met een snufje zout stijf. Klop op het laatst de 3 eetlepels suiker mee.

Vouw het eiwit in 4 delen met een spatel voorzichtig door het chocolademengsel.

Giet het beslag in de vorm en bak in ca. 60 minuten af. Controleer tegen het einde op gaarheid.

Laat de taart in de springvorm, buiten de koeling, volledig afkoelen.

De rode bessengelei. Week de gelatineblaadjes minsten 15 minuten in koud water

Verwarm het bessensap, los er de suiker in op en vervolgens de uitgeknepen gelatineblaadjes. Voeg crème de cassis toe en laat enigszins lobbijg worden.

Het ijs. Zet de topjes van het bosje munt apart voor garnering. Hak de rest klein. Verhit de melk en roer de gehakte munt erdoor. Doe het deksel op de pan, draai het vuur uit en laat een kwartiertje trekken.

Klop eidooier en suiker met de mixer op hoogste stand dik en wit.

Passeer de melk door een fijne bolzeef, warm nog even door en voeg bij scheutjes aan het dooiermengsel toe.

Verhit de massa in een pan ($\pm 80^{\circ}\text{C}$), onder voortdurend roeren, tot de spatel wordt genappeerd.

Haal de pan van het vuur en laat in een koudwaterbad, onder af en toe roeren, afkoelen.

Roer crème de menthe erdoor. Klop 2 dl room lobbijg en roer eveneens erdoor. Draai tot ijs.

Bestrijk de taart met een laagje bessengelei. Laat opstijven, ook nu weer buiten de koeling.

De crème chantilly. Klop de room met de poeder- en vanillesuiker stijf. Doe in een spuitzak met gekartelde spuitmond.

UITSERVEREN: Los de taart uit springvorm, snij in punten. Zet op elk bord een punt en spuit er een toef room op of bij. Schep er ook een bolletje of een quenelle ijs bij en garneer dit met het munttopje.

Wijnkeuze april 2005

De Catarratto is een regionale druif uit Sicilië. De wijn, die we bij het bladerdeegschelpje met vis drinken, is - om het makkelijk te houden- naar deze druif genoemd: Catarratto 2003. De wijn heeft een subtiele rinse smaak met fijne fruittonen, die niet alleen bij de uitgesproken smaak van de Jacobsmosselen past, maar tevens bij de saffraansaus.

Voor het hoofdgerecht viel de keuze op een wijn uit Zuid-Afrika: Heerenhof. De Cinsault druif geeft de frisse smaak, terwijl de Ruby Cabernet wat meer diepgang aan deze wijn geeft. Zelf schrijft Heerenhof hierover in sappig Zuid-Afrikaans: “Die wyn het 'n aantreklike rooi kleur met ryp rooibessie en speserygeure.”

De wijncommissie