

Menu juni 2006

Choux aux escargots

Rouleaux de filet de sole aux épinards et aux crevettes roses

Potage de saumon

Sorbet "maho"

Tournedos Rossini

Bavarois à l'amaretto à la sauce d'oranges et d'apricots

Les Vins

Choux aux escargots

Slakkensoesjes

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

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

2e oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

60 g boter

1,5 dl water

75 g bloem

3 st eieren

30 wijngaardslakken

2 pakjes á 100 g boursin met kruiden

1 mespunt zout

VOOR DE GARNERING:

100 g gemengde sla

½ bosje peterselie

BEREIDING:

Breng in een pan water met boter en zout aan de kook. Draai het vuur laag, doe de bloem erbij en roer tot er een samenhangende bal is verkregen. Zet het vuur weer hoog en hou de deegbal gedurende 1 minuut (niet langer!) voortdurend in beweging (dit is bedoeld om het deeg iets te laten drogen).

Neem de pan van het vuur, doe de eieren over in een schaal en roer de eieren er één voor één door. Blijf roeren tot het eerste ei opgenomen is en doe dan het volgende ei pas erbij. blijf kloppen tot het mengsel glanst. Vooral op het laatst is dit een zwaar karwei.

Doe het soezendeeg over in een spuitzak. Draai de opening van de zak dicht en bind af met een stukje keukentouw. Laat het deeg een kwartiertje rusten.

Knip de punt van de spuitzak en spuit minimaal 16 bergjes ter grootte van 2 cm ø op een met bakpapier bedekte bakplaat (let op!! de bergjes mogen niet te dicht bij elkaar liggen). hou bij het spuiten de spuitzak rechtstandig op korte afstand boven de bakplaat en trek de zak snel omhoog als er een bergje deeg is gespoten. Het bergje zal een puntje vertonen, maar dat verdwijnt grotendeels tijdens het bakken.

Bak de soesjes in ongeveer 25 minuten lichtbruin. Haal ze uit de oven en laat afkoelen.

Laat de slakken uitlekken.

Open het soesje maar houd de bodem heel. Plaats twee slakken en een lepeltje boursin in elk soesje.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Plaats de gevulde soesjes 8 minuten voor het uitserveren in de oven van 180°C. En laat ze goed warm worden.

Plaats enkele slablaadjes op de spiegel van een bord en zet in het midden een soesje. Steek een peterselietakje in het midden van elk soesje.

Eet smakelijk, (hl, pgw, hv's, pgw, met dank aan arie klein)

Am2006-07-01

Rouleaux de filet de sole aux épinards et aux crevettes roses

Gestoomde zeetongrolletjes gevuld met spinazie en gamba's

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE GNOCCHI:

400 g kruimige aardappelen

100 g heelei

160 g bloem

Zout en peper

VOOR DE ZEETONGROLLETJES:

500 g spinazie

Zout en peper

Nootmuskaat

16 tongfilets

1 citroen (het sap van)

1 zak gamba's sortering 21/25

30 cocktailprikkers

VOOR DE SAUS:

5 dl kreeftenfond

1 prei (alleen het wit gebruiken)

1 kleine winterwortel

2 tomaten

2 sjalotjes

1 dl noilly prat

Ingekookt spinazie blanchervocht

Olijfolie

1 teen knoflook

1 scheutje cognac

1 dl witte wijn

5 dl room

Ijskoude boter

40 g eidooier

Cayennepeper

VOOR AFWERKING EN GARNERING:

5 dl witte wijn (van de maand)

½ bosje dille

2 citroenen

2 vleestomaten

BEREIDING:

Gnocchi. Kook de aardappelen met wat zout gaar. Giet af en zet in de koeling. Ze moeten voor de verdere bewerking volledig afgekoeld zijn.

Druk door een zeef en breng op smaak met peper en zout.

Meng het ei erdoor en beetje bij beetje de bloem. Zet dit deeg weg tot nader gebruik.

Zeetongrolletjes. Blancheer de spinazie met een klein klontje boter in kokend water en spoel op een zeef met koud water af, breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat. kook het spinazienat in tot zeer weinig en zet apart.

Maak de filets verder schoon en bestrooi met een weinig zout en peper. Leg ze met de huidzijde (hier wordt bedoeld daar waar de huid heeft gezeten) naar boven en besprenkel licht met citroensap. Droog ze vervolgens af met keukenpapier en verdeel de goed uitgelekte spinazie over de huidzijde van de filets.

Pel de gamba's, verwijder het darmkanaal. Zet de pantsers weg.

Leg hierop de rauwe gamba's en rol de filet op. Steek vast met twee prikkers.

Saus. Kook een halve liter kreeftenfond samen met preiwit, wortel, tomaten, sjalotjes, noilly prat en het ingekookte spinazienat in tot de helft.

Bak de pantsers van de gamba's zeer kort in een weinig olijfolie en een geperst teentje knoflook. Blus af met een scheutje cognac en met 1 dl witte wijn. Voeg daarna de helft van de ingekookte kreeftenfond toe. Laat afgedekt op een laag vuur een kwartiertje trekken.

Passeer door een fijne zeef, voeg de room toe en breng opnieuw aan de kook. Laat verder nog iets inkoken.

Haal van het vuur, monteer met ijskoude boter en klop er op het laatst de eidooier door. Omdat er nu ei in de saus is verwerkt mag de saus beslist niet meer koken.

Breng op smaak met een vleugje cayennepeper.

Snipper de overgebleven gamba's fijn en bak zeer kort even aan. Roer door de saus.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Rol van het deeg kleine balletjes gnocchi en laat deze in wat gezouten water koken. Haal ze uit het water, zodra ze gaan drijven. Houd warm. Stoom de tongrolletjes in een halve liter witte wijn in ongeveer 7 minuten gaar.

Plaats op de spiegel van een voorverwarmd bord wat saus en leg hierin een tongrolletje en een tweetal gnocchi. Garneer met een citroenschuitje, een takje dille en een concassé van ontvelde en ontpitte tomaat.

Eet smakelijk, (hl, pgw, hv's, pgw, met dank aan arie klein)

Am2006-07-02

Potage de saumon

Zalmsoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SOEP:

375 g verse zalm

2 l visbouillon

60 g bloem

3,5 dl slagroom

100 g geraspte goudse belegen kaas

Cayennepeper

VOOR GARNERING:

½ bosje dille

75 g crème fraîche

200 g gerookte zalm

BEREIDING:

Maak de vis goed schoon. Verwijder zorgvuldig alle nog eventueel aanwezige graten, het bruine vlees en eventuele resten visolie. Snij in stukken.

Pocheer de vis in een gedeelte van de visbouillon in 20 minuten gaar.

Pureer de vis in het pocheervocht. Voeg de rest van de visbouillon toe en laat nogmaals 15 minuten trekken.

Maak de bloem aan met de room. Zorg ervoor dat het een glad papje wordt. Voeg het papje in een dunne straal, onder voortdurend kloppen toe aan de soep en breng daarna de soep weer aan de kook. Laat nog 15 minuten zachtjes doorkoken. Roer af en toe.

Voeg nu de kaas toe en laat onder voortdurend roeren geheel oplossen.

Breng op smaak met een klein snufje cayennepeper. Pas op met zout!!!!

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de gerookte zalm in smalle reepjes en verdeel over de voorverwarmde soepkoppen.

Giet de hete soep eroverheen en garneer met een lepel crème fraîche en daarop wat gehakte dille.

Eet smakelijk, (hl, pgw, hv's, pgw, met dank aan arie klein)

Am2006-07-04

Sorbet "maho"

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

2 grapefruits (*het sap*)

2 kiwi's (*zespri gold*)

6 dl water

300 g suiker

75 g campari

25 g eiwit

VOOR DE OPMAAK:

1 kiwi's (*zespri gold*)

Suikerrand van:

Eiwit en suiker

Gekarameliseerde grapefruitzestes

Druppeltjes campari

VOOR DE GRAPEFRUITZESTES:

100 g suiker

1 dl water

BEREIDING:

Breng het water aan de kook, los de suiker hierin op tot deze volledig is opgelost en laat geforceerd *au bain-marie* koud worden.

Borstel de grapefruits goed schoon en dep ze droog.

Trek zestes met de zesteur van de grapefruits, zet deze weg tot nader gebruik.

Pers de grapefruits uit, voeg de campari toe en de in stukken gesneden kiwi's. Pureer dit.

Voeg dit bij het suikerstroopje en draai het in de sorbetière tot ijs. Voeg halverwege het stijfgeslagen eiwit toe.

Maak van 1 dl water en 100 gram suiker een siroopje, voeg de grapefruitzestes toe en laat deze karameliseren.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak een suikerrandje aan de ijsscoupe's. Doe in elk glas twee ijsbolletjes en napeer deze met een paar druppeltjes campari. Garneer verder met een dun schijfje kiwi en wat gekarameliseerde grapefruitzestes.

Eet smakelijk, (hl, pgw, hv's, pgw, met dank aan arie klein)

Am2006-07-04

Tournedos Rossini

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SAUS:

2,5 dl madera, brut

4 dl kalfsfond

0,2 dl truffelnat

VOOR HET BROOD:

15 sneden witbrood

VOOR HET VLEES:

1 ossenhaas van ± 1½ kg

1,5 dl madera (demi sec)

Geklaarde boter

VOOR DE GANZENLEVER:

350 g ganzenlever

Zout

Bloem

Zout en peper

VOOR DE TARWE:

150 g tarwekiemen

7 dl water

Zout

Boter

500 g champignons

3 tenen knoflook

Peterselie

Peper

VOOR GARNERING:

15 truffelschijfjes op olie

BEREIDING:

Saus. Voeg het truffelnat bij de kalfsfond en de madeira en laat tot de helft inkoken.

Brood. Snij van het witbrood 15 rondjes, iets groter dan de tournedos. Bak ze in wat geklaarde boter onder veelvuldig omkeren goudbruin en zet ze niet afgedekt op keukenpapier weg.

Vlees. Snij 15 tournedos van de ossenhaas, vorm ze mooi rond en hoog. Bak de tournedos in hete geklaarde boter (drie tournedos tegelijk in één pan) flink aan en kruid ze met peper. Giet het bakvet af en blus de pan af met de madeira, laat iets inkoken. Doe er de warme saus bij en monteer met ijskoude boter tot de gewenste dikte. Proef af.

Ganzenlever. Snij en vorm van de ganzenlever rondjes van ± 1 cm dik en iets kleiner in diameter dan de tournedos. Houd ze koel en leg ze voor gebruik zo'n 3 minuten in de vriezer.

Bestrooi ze bij aanvang van de bewerking met bloem. Klop het aanhangende bloem goed aan op de lever. Bak ze in een droge gloeiend hete pan 10 seconden aan elke zijde en laat ze uitlekken op keukenpapier. Doe deze bewerking(en) vlak voor het uitserveren.

Tarwe. Fruit de dun gesneden champignons op een hoog vuur en voeg de uitgeknepen knoflook toe. Kruid met peper en zout.

Doe de tarwekiemen in het lichtgezouten kokende water en gaar het in ± 20 minuten. Dek de pan niet af. Laat uitlekken zonder te spoelen! Kruid met wat peper en doe er het champignonmengsel door. Bestrooi met fijngehakte peterselie en een klontje boter.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bak de tournedos á la minute tot "rood of roze" ("saignant of rosé") in een zeer hete, voorverwarmde oven. Blijf alles nauwgezet controleren! Zout de tournedos.

Leg een broodcroûton in het midden van een warm bord en plaats daar een tournedos op. Bedek dit met een rondje ganzenlever en plaats er wat saus omheen. Garneer de lever met een schijfje truffel.

Lepel aan de rand wat aangemaakte tarwe.

Eet smakelijk. (hl, pgw, hv's, pgw, met dank aan arie klein)

Am2006-07-05

Bavarois à l'amaretto à la sauce d'oranges et d'apricots

Champagne-amarettobavarois met sinaasappel-abrikozensaus

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDENVOOR DE BAVAROIS:

1 fles brut champagne

Er wordt 5 dl gebruikt, het restant wordt bij de gelei gebruikt

2,5 dl amaretto

120 g suiker

3 steranijs

12 blaadjes gelatine

5 dl slagroom

1 kleine oma's boerencake

À 450 g

VOOR DE GELEI:

2 dl brut champagne

4 el aardbeiencoulis

(dit staat klaar in de koelkast)

3 blaadjes gelatine

VOOR DE SAUS:

2,5 dl witte wijn (van de maand)

50 g suiker

2 perssinaasappels (het sap)

2 el abrikozenjam

3 blaadjes gelatine

VOOR DE GARNERING:

2 kiwi's (zespri gold)

15 amarenenkersen

2,5 dl slagroom

2 zakjes vanillesuiker

BEREIDING:

Bavarois. Week de gelatineblaadjes in zeer ruim water.

Breng voor de bavarois 5 dl champagne (bewaar het restant voor de saus), amaretto, suiker en de steranijs langzaam aan de kook. Als het kookt nog 2 minuten zachtjes laten doorkoken. Neem de pan van het vuur, verwijder de steranijs en laat de vloeistof tot zo'n 60°C. Afkoelen. Los de uitgeknepen gelatine hierin op. Laat het geheel geforceerd afkoelen in een koudwaterbad en zet weg in de koeling. Houd het geleerproces goed in de gaten.

Klop de ongezoete slagroom halfstijf en spatel het door het gelerende vocht.

Bekleed timbaaltjes met huishoudfolie, plaats op de bodem een rond plakje cake, trempeer dit licht met enkele druppels amaretto en schep de bavarois hierop.

Zet de timbaaltjes in de koeling om verder op te stijven.

Gelei. Week de gelatineblaadjes in zeer ruim water.

Breng voor de gelei de 2 dl champagne met de aardbeiencoulis aan de kook. Haal van het vuur en voeg, als de vloeistof de grootste hitte kwijt is, de uitgeknepen blaadjes gelatine op in het vocht. Laat afkoelen en geleren.

Saus. Week de gelatineblaadjes in zeer ruim water.

Breng voor de saus de suiker met de wijn aan de kook en laat tot 1/3 inkoken. Haal van het vuur. Roer het sinaasappelsap en de jam door de siroop en zeef de saus. Wrijf, indien nodig, de jamrestanten door de zeef. Los de voorgeweekte gelatineblaadjes hierin op en laat afkoelen.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Stort de vormpjes en doop ze in de gelei of bestrijk ze ermee. Zet ze tot het uitserveren in de koeling.

Klop de slagroom met de vanillesuiker stijf en doe dit in een spuitzak met grove mond.

Plaats de bavarois op een gekoeld bord, doe wat saus rond het timbaaltje.

Garneer met een plakje kiwi, een amarenenkers en een toefje vanilleroom.

Eet smakelijk (hl, pgw, hv's, pgw, met dank aan arie klein)

Am2006-07-06

Les Vins

ALIWEN, RISERVA 2003; CHILI

Aliwen betekent zoveel als “boom” en stamt uit de taal van de Mapuche, de oorspronkelijke bewoners van de vruchtbare vlaktes aan en op de hellingen van de Andes. De wijnbouw door de familie Undurraga in de bekende valleien Maipo en Colchagua dateert van de tweede helft van de 19e eeuw.

Deze Chardonnay met een laag zuur gehalte blijft door de glycerine mooi aan het glas hangen, het is een ronde wijn die o.i. goed combineert met de beide voorgerechten.

DOMAINE DEPEYRE-CLEMENT, APPELLATION COTES DE RHONE 2003

Als begeleider van het hoofdgerecht, Tournedos Rossini, een traditioneel vergistte wijn uit het zuidelijke deel van de Rhône vallei, in het departement Vaucluse. Door de samenstelling uit de druivenrassen Grenache, Shiraz en Garignan kan de wijn het gerecht van de oude topkok Escoffier, die het recept naar de beroemde componist vernoemde, goed aan.

Kookschema juni 2006

	<i>Ma</i> <i>Avond</i>	<i>Di.</i> <i>Avond</i>	<i>Wo.</i> <i>Avond</i>	<i>Do.</i> <i>Avond</i>	<i>Vrij.</i> <i>Middag</i>	<i>Vrij.</i> <i>Avond</i>
<i>I</i>	–	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	–	<i>9</i>
<i>II</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	–
<i>III</i>	–	<i>20</i>	<i>21</i>	<i>22</i>	–	<i>23</i>
<i>IV</i>	<i>26</i>	<i>27</i>	<i>28</i>	<i>29</i>	–	<i>30</i>