

Menu december 2006

Rose de coquilles avec chorizo, avocado et basilic

Salade de pommes aux anguilles fumées

Croquettes de cabillaud salé aux huitres

Filets de pintade aux chicorées de Bruxelles et aux champignons

Noisettes de filet de cerf laquées à la cardamome
et au miel d'acacia

Meringues "Pavlova" aux fruits

Rose de coquilles avec chorizo, avocado et basilic

Roos van coquilles met chorizo, avocado en basilicum

1E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 pot coquilles St. Jacques

250 g venkel

250 gr. ramanas of 2 bos radijs

1,5 dl olijfolie

0,5 dl verse citroensap

2 grote knoflooktenen

50 g mierikswortel

2 rijpe avocado's

3 rijpe tomaten

½ bosje basilicum

2 courgettes

250 g Parmezaanse kaas

200 g chorizo (Spaanse)

1 klein potje kappertjes

2 dl gevogeltefond (poeder)

peper

zout

aluminiumfolie

BEREIDING:

Was venkel en rammenas en snij in een fijne *julienne* van 3,5 cm lang.

Snij de courgette in 75 dunne plakjes, blancheer de plakjes, laat schrikken in koud water en laat goed uitlekken.

Schil en rasp de mierikswortel fijn. Snij de knoflook heel fijn. Ontvel en ontpit de tomaten en snij in kleine blokjes. Laat de kappertjes uitlekken. Snij de chorizo in blokjes van 8 mm. Maak van de kaas grove schilvers. Maak de basilicumblaadjes schoon en haal de steeltjes eraf en snij fijn. Schil de avocado als laatste en snij in blokjes, dek direct af met plasticfolie om verkleuring tegen te gaan.

Klop in een kom het citroensap door de olijfolie, doe er de geraspte mierikswortel en knoflook bij en breng op smaak met peper en zout

Doe de julienne van rammenas en venkel in een kom en meng er een deel van citroen/olijfolie door, dek af en laat ze 1½ uur in de koeling marinieren.

Doe de avocado, basilicum en tomatenblokjes in een kom en bestrooi met peper en zout en besprenkel met de citroen/olijfolie, meng voorzichtig door elkaar.

Dep de coquilles droog met keukenpapier en snij ze in rondjes van ongeveer 3 mm dik, reken op 10 plakjes per persoon.

Neem 15 vellen aluminiumfolie van 30 x 30 en vouw deze in vieren tot 15x15, smeer ze met een kwastje lichtjes in met olijfolie en bestrooi ze met peper en zout. Schik op ieder vel een roos van coquille en courgette. Wissel steeds 2 plakjes coquille af met 1 plakje courgette en laat het midden open. Smeer de coquilles in met gevogeltefond en gaar ze gedurende een 4 à 5 minuten in een oven van 200°C. Houd ze daarna warm.

Schik ondertussen de salade van radijs en venkel in het midden van de borden. Voeg eventueel nog wat marinade toe. Versier de borden langs de rand met kleine hoopjes van het avocado/tomaat mengsel. Haal de rozen van coquilles met een paletmes van de aluminiumfolie en laat het overtollige vocht er uitlopen. Schik de rozen op de salade. Strijk met een borsteltje de rozen nog even in met wat citroen/olijfolie. Strooi de kappertjes, chorizoblokjes en Parmezaanse kaas over het gerecht.

Salade de pommes aux anguilles fumées

Aardappelsalade met gerookte paling

2E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

600 gram vastkokende aardappelen

zout

1500 g duimdikke palingen

6 dl room

palingafval

250 g crème fraîche

bosje bieslook

2 appels

witte balsamico-azijn

scheutje slagroom

peper en zout

sap van 1 citroen

1½ tl citroensap

15 verse scharreleitjes

15 tl zalm eitjes

200 g ijsbergsla en radicchio

olijfolie en balsamico-azijn

peper en zout

15 ringen van 5 cm doorsnee en 5 cm hoog.

BEREIDING:

Laat de paling zo lang mogelijk in de koeling, koude paling is beter te verwerken. Neem een zeer scherp fileermes. Leg de paling op z'n zij en geef vlak achter de kop een inkeping en snij langzaam met de graat mee naar de staart. Keer de paling om en doe hetzelfde met de andere kant. Haal nu met een lepel via de staart de paling los van het vel. Snij de puntjes van de filets eraf en snij mooie stukjes van ca. 5 cm. Snij de puntjes en andere minder mooie stukjes klein.

Doe het palingafval (vellen, graten, koppen en afsnijdsels) met 4 dl room in een pan, dek af met plastic folie en zet hem een ½ uur op een warme plaats zoals een radiator, warmhoudplaatje.

Meng citroensap met koud water, schil de appels en snij in een fijne *brunoise*. Doe de appels in het water en laat 10 minuten staan, laat de appelblokjes uitlekken. Knip of snij het bieslook fijn.

Was de aardappelen en kook ze net aan gaar, laat ze afkoelen tot lauwwarm.

Zeef de palingroom, laat ze afkoelen in de koelkast door en door koud worden.

Pel de aardappelen en snij ze in kleine blokjes. Meng ze met de appelblokjes, palingafsnijdsels, crème fraîche naar smaak, 4 fijngesneden eetlepels bieslook, azijn, citroensap, peper, zout. Voeg een scheutje slagroom toe tot er een smeuijge aardappelsalade ontstaat.

Snijd de ijsbergsla en de radicchio in een fijne *julienne*.

Klop een dressing van balsamico-azijn, olijfolie, peper en zout en vermeng met de salade julienne.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Zet op elk bordje een ingevette ring met een diameter van 5 cm. zet rondom stukjes paling tegen de binnenrand, vul de ringen voor de helft met de aardappelsalade, druk licht aan. Leg wat saladejulienne op de aardappelsalade en verwijder de ringen. Sla de palingroom op en garneer het bord met een theelepel-quenelle palingroom en een halve theelepel zalmeitjes. Leg wat extra sla rond het bord en wat aardappelsalade met eventueel een extra stukje paling. Bak nu in 4 koekenpannen in wat olie de eieren, houd de dooiers heel, steek na 2 minuten met een ring het eiwit weg zodat alleen de dooier overblijft. Leg deze voorzichtig op het palingtaartje en serveer uit.

OOK EEN PRESENTATIE MOGELIJKHEID: Gebruik ringen met een diameter van 8 cm. Vul ze gedeeltelijk met wat aardappelsalade. Leg de als een matje gevlochten (of andere creatieve manier) paling er op en verdeel hierover de saladejulienne en vervolgens het gebakken eitje, garneer met een theelepel-quenelle palingroom en 1 theelepel zalmeitjes.

Croquettes de cabillaud salé aux huitres

Kroketjes van gezouten kabeljauw met oesters

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven DIREKT voorverwarmen op: 80°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE SALPICON:

1500 g vastkokende aardappelen

4 eierdooiers

400 g kabeljauw

30 kleine oesters (belon no.1)

visbouillon

arachideolie

2 eieren

bloem of maïzena

paneermeel

50 g sjalot

0,50 dl witte wijnazijn

1 dl Noilly Prat

0,75 dl witte wijn

4 dl visfumet (pot)

3 dl room

VOOR DE SAUS:

1 kg lange prei

potje imitatiekaviaar

BEREIDING:

Haal van een prei 5 bladeren los, blancheer, spoel in koud water, leg op een snijplank, dep droog met keukenrol, smeer in met olijfolie en snij in 30 repen van 20 cm lang bij 8 mm breed. Laat op bakpapier in de oven van 80°C drogen tot ze krokant zijn.

Kabeljauwkroketjes. Zout de kabeljauw en stoom in een stoompan met visbouillon gaar.

Schil en kook de aardappelen voor de puree, laat iets afkoelen en pureer met de pureeknijper. Maak er met wat boter en melk een droge puree van.

Meng 750 gram aardappelpuree en de kabeljauw met eierdooiers en breng alles op smaak met zout en vers gemalen peper. Dit is een *salpicon*.

Laat de salpicon afkoelen en verdeel in porties van 30 gram.

Open de oesters en laat op een schone doek drogen.

Druk een portie salpicon in de palm van de hand plat en plaats in de holte een oester, vouw dicht en rol tot een mooie strakke kroket.

Paneer de kroketjes à l'anglaise (rol in bloem of maïzena, rol door in losgeklopt ei, herhaal deze handeling een keer en rol ten slotte door paneermeel.) Laat de kroketjes los van elkaar drogen en bewaar in de koeling.

Saus. Snij 30 gram schoongemaakte sjalotjes en 300 gram wit en lichtgeel van de prei fijn, fruit aan in 40 gram olijfolie en blus af met witte wijnazijn, Noilly Prat en witte wijn. Laat de vloeistof zo ver mogelijk inkoken en voeg dan visfond en room toe. Laat de saus 6 minuten zachtjes koken, pureer met de staafmixer of in de blender en passeer door een fijne zeef.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Frituur de kroketjes in de arachideolie van 170°C, laat uitlekken en zet op de voorverwarmde borden zo'n 18 cm uit elkaar vast met een streepje overgebleven aardappelpuree. Schik tussen de kroketjes 1 quenelle imitatiekaviaar en een lepel warme saus en leg op de kroketjes 2 gedroogde preilinten, zodat de kroketjes met elkaar verbonden worden.

Eet smakelijk (PvD, HL, AvE, PGW)

Am2006-12-03

Filets de pintade aux chicorées de Bruxelles et aux champignons

Parelhoenfilets met gebakken witlof en paddenstoelen

1E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmde op: 200°C

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

12 parelhoenfilets met vel

olijfolie

zout, peper

120 g boter

500 g kleine cantharellen

1 dl slagroom

3 sjalotjes

cognac

200 g diepvries doperwtten

VOOR DE SAUS:

6 sjalotjes

2 dl droge witte wijn

1 dl Noilly Prat

5 dl kalfsfond (pot)

kerriepoeder

2 dl slagroom

zout en peper

2 el olijfolie

2 el arachideolie

VOOR HET WITLOF:

1 kg witlof

2 el olijfolie

2 el arachideolie

20 g boter

6 el crème fraîche

bosje bieslook

1 citroen

BEREIDING:

Snij de sjalotjes fijn en bak deze zachtjes, zonder te kleuren, op een laag vuur in de olijf- en arachideolie. Voeg kerriepoeder toe en schenk witte wijn en Noilly Prat erbij. Laat wat inkoken en schenk dan de voorgewarmde kalfsfond erbij en laat nog wat inkoken. Passeer door een zeef en breng op smaak met slagroom en peper en zout.

Haal de blaadjes witlof los en zet weg tot gebruik. Was de cantharellen in wat lauw water en dep droog met de keukenrol of schone theedoek.

Als er nog vleugeltjes aan de filets zitten snij ze los en zet de filets weg tot gebruik. De vleugeltjes worden verder niet in dit recept gebruikt dus kunnen weggegooid worden of er kan iets nuttigs mee gedaan worden, zoals bakken en als tussendoor hapje opeten.

Bak de parelhoenfilets 3 minuten op de huidkant met wat olie, haal ze uit de pan en leg op een met boter ingesmeerd plateau, bestrooi de filets met peper en zout en bestrijk ze met een beetje zachte of gesmolten boter. Zet de filets nog 10 minuten in de oven om verder te garen.

Bak intussen het witlof op een zacht vuur in de olie, voeg daarna nog een klontje boter (40 gram) toe, laat smelten en roer vervolgens de crème fraîche erdoor en breng op smaak met fijngesneden bieslook en wat geraspte citroenschil.

Bak nu ook de cantharellen met de sjalotjes in wat boter – zonder omscheppen of schudden – totdat het vocht is verdampt en voeg de cognac en room toe. Verwarm de doperwtten.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Trancheer het parelhoen en verdeel aan de bovenkant van de voorverwarmde borden het parelhoen, hieronder het witlof en eroverheen de cantharellen met eromheen de saus. Kleur het geheel op met wat doperwtten.

Noisettes de filet de cerf laquées à la cardamome et au miel d'acacia

Gelakte hertenrugfiletnootjes met kardemom en acaciahoning

2E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1600 g hertenrugfilet met vlies

350 g boter

1 pot gevogeltefond

0,5 dl kalfsfond

5 el rode bessen- of veenbessengelei

4 tl mosterd

60 g acaciahoning

20 g tomatenketchup

2 el sojasaus

1 el ciderazijn

stukje gember

2 el jeneverbess

5 kardemompeulen

½ stokje kaneel

½ teentje knoflook

2 el crème de cassis

zout, peper

750 g kleine spruiten

1 knolselderij

250 g cranberries

250 g suiker

250 g water

snuffje kaneel

BEREIDING:

Maal jeneverbessen met kardemon en kaneelstokje gedurende 3 minuten fijn.

Klop de honing door de ketchup, voeg sojasaus, ciderazijn en 10 gram zeer fijn gesneden of geraspte gember toe, meng goed en roer er dan de fijngemalen specerijen door. Zet apart.

Verdeel de hertenfilet in 45 blokjes (nootjes) van ca. 35 gram, kruid met peper en zout en bak in een aantal koekenpannen snel, in licht gebruide boter, kort aan, beide kanten 2 tot 3 minuten, haal ze er direct uit. Leg ze op een lichtjes met boter ingevet plateau en dek af met aluminiumfolie en houd warm.

Deglaceer de pannen met het gevogeltefond en laat lichtjes inkoken, voeg er kalfsfond, bessengelei en mosterd aan toe en roer goed door. Breng alles over in één pan en breng opnieuw aan de kook, haal van het vuur en monteer met koude boter.

Kruid met wat peper en eventueel zout, de geplette knoflook en roer er de crème de cassis door.

Maak de knolselderij schoon en snij in een kleine brunoise. Kook in gezouten water beetgaar.

Haal van de spruitjes de blaadjes los en blancheer deze in gezouten water. Kook de veenbessen zachtjes met de suiker, water en een snuffje kaneel tot ze open zijn en gaar. Proef op smaak en laat afkoelen.

Bestrijk de nootjes met een kwastje met het honingmengsel en zet ze gedurende 3 tot 4 minuten in de oven van 200°C.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Leg 3 nootjes per persoon op de voorverwarmde borden, lepel de saus ertussen en verdeel over het bord wat spruitenblaadjes, de warme knolselderij en wat compote.

Meringues "Pavlova" aux fruits

Pavlova's met fruit

Een zeer klassiek nagerecht wat genoemd is naar de Russische ballerina Anna Pavlova ter gelegenheid van haar bezoek aan Nieuw-Zeeland. Het is een uniek meringuegebak dat een schuimige, bijna marshmellowachtige structuur heeft. Dit wordt bereikt door azijn en maïzena aan de eiwitten met suiker toe te voegen

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 150°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

250 g eiwit op kamertemperatuur

500 g witte basterdsuiker

msp zout

2 tl frambozenazijn

2 tl maïzena

2 tl vanillearoma

bakpapier

2 bakplaten

VOOR DE VULLING:

6 dl slagroom

1 kilo zak diepvries rood fruit

6 el poedersuiker

BEREIDING:

Ontdooi het fruit tijdig en laat goed uitlekken.

Bedek de bakplaten met bakpapier en teken op elk een rondje van ca. 25 cm. diameter.

Doe het eiwit met een mespuntje zout in een vetvrije en droge kom. Klop de eiwitten stijf en voeg vervolgens beetje bij beetje de helft van de basterdsuiker toe.

Voeg de rest van de suiker met maïzena, azijn en eventueel vanillearoma ook in gedeelten toe. Klop verder tot het eiwit helemaal stijf en dik en glanzend zijn.

Verdeel het eiwitmengsel over de 2 bakplaten binnen de getekende cirkels en vorm de cirkels door met een plat mes of spatel langs de rand en bovenkant te strijken. Maak met spatel of mes lijntjes rond de rand van het mengsel. Hierdoor wordt de Pavlova wat sterker.

Bak de taart 40 minuten in de oven van 150°C en laat in de uitgeschakelde oven afkoelen. Zo blijven de taarten zacht van binnen.

Klop de slagroom met de poedersuiker stijf.

Schep de slagroom over de afgekoelde Pavlova's en verdeel het fruit erover.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Presenteer de hele taarten en snij ze aan tafel in porties.

Eet smakelijk (PvD, HL, AvE, PGW)

Am2006-12-06

Wijnen

PINOT GRIGIO TRENINO, RISERVA 2004

Voor de voorgerechten kwamen wij al proevend bij de Pinot Grigio uit de Italiaanse provincie Trentino terecht. In de vallei van de Adige is de Pinot Grigio een veelvoorkomend en gewaardeerd druivenras, dat in Noord Italië en Oostenrijk ook onder de naam Rulander voorkomt.

Deze wijn heeft een voldoende frisse smaak en genoeg glycerine (de wijn blijft aan het glas hangen als je hem in het glas rondwalst) voor de wat vette en licht romige smaak van de vis in de voorgerechten. De lichte houttoets, afkomstig van een korte lagering op Sloweens eiken, tilt hem duidelijk uit boven het gemiddelde. In de prestigieuze Engelse Wine Spectator werd deze wijn in een grote proeverij vorig jaar nog met 86 punten gewaardeerd.

Verstokte witte wijn drinkers genieten deze wijn ook bij het eerste hoofdgerecht, de parelhoenfilets met gebakken witlof en cantharellen, maar u kunt er ook de onderstaande rode wijn bij drinken.

Bij voorkeur serveren op een temperatuur van 10 – 12°C.

CHATEAU GRAVETTES-SAMONAC, COTES DE BOURG 2003

Dit decembermenu met wild als hoofdgerecht verdient een feestelijke wijn met voldoende allure om de herterug te begeleiden. Wij kozen daarvoor een Bordeaux-wijn uit de streek Côtes de Bourg.

Bourg (en Blaye) liggen oostelijk van de Medoc. Beide streken worden gescheiden door de Gironde, de brede rivier die vandaar westelijk naar de Atlantische oceaan stroomt. De zeer hete zomer van 2003 heeft voor Château Gravettes-Samonac een stevige wijn opgeleverd met veel raffinement, een prachtige scharlaken-rode kleur en donkere fruittonen. Samengesteld uit 70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc en 5% Malbec heeft deze “cuvée” een vermelding met een ster gekregen in de Guide Hachette van 2006. De uitgave van de Guide Hachette is in Frankrijk voor de wijn wat de Guide Michelin is voor de restaurateurs en heeft inmiddels een vergelijkbaar onafhankelijk gezag verworven.

Wij wensen jullie een aangename (af)drank.

Rob Kuipers

Han van Straaten

P.S. Voor de saus van het nagerecht wordt ook deze rode wijn gebruikt.

Kookschema december 2006

| | Ma Avond | Di. Avond | Wo. Avond | Do. Avond | Vrij. Middag | Vrij. Avond |
|-----|-------------|--------------|--------------|--------------|-----------------|----------------|
| I | - | 15 | 6 | 7 | - | 8 |
| II | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | - |
| III | - | 19 | 20 | 21 | - | 22 |
| IV | 18 | 4 | 27 | 28 | - | 29 |