



Receptuur bestemd voor 12 personen

## MENU

### **Risotto aux crustacés sur un lit de sel de mer**

Met risotto van schaaldieren gevulde eierschaal op een bedje van zeezout

\*

### **Oxtail clair aux croûtons**

Heldere ossenstaartsoep met croûtons

\*

### **Asperges verte au jambon et oeuf poché**

Groene asperges met fijne ham en een gepocheerd eitje

\*

### **Kir Royale au saffran**

Kir Royale met saffraan

\*

### **Gigot d' agneau en sel de mer avec sa garniture**

Lamsbout in zoutdeeg met rode biet, mei-knolletje en selderij

\*

### **Biscuit de Savoie au crème Anglaise**

Luchtige biscuit uit de Savoie met crème Anglaise

Voor uw aantekeningen

Foto bestek: april 2004





Receptuur bestemd voor 12 personen

### Amuse

#### Risotto aux crustacés sur un lit de sel de mer

Met risotto van schaaldieren gevulde eierschaal op een bedje van zeezout

#### Ingrediënten

20	kleine of
10	grote scampi 's met pantser
1 eetl.	Olijfolie
1	bospeen, fijngehakt
2	sjalotten, fijngehakt
2 dl	droge, witte wijn
1	bouquet garni (laurier, peterselie, tijm)

Pel voor de garnalenfond de pantsers van de scampi 's en verwijder de darmpjes. Wrijf de pellen fijn. Snijd de scampi 's in stukjes en zet die apart. Doe de olijfolie in een pan en bak hierin de wortel en de sjalot. Laat het even garen en voeg dan de pellen toe. Bak ze, onder voortdurend omzetten, ca 3 minuten en blus het dan af met de droge, witte wijn. Reduceer de massa op een hoog vuur ca 5 minuten en doe er dan 1 liter water en het bouquet garni bij. Laat het dan 10 minuten koken en druk de saus door een fijne zeef. Laat ze tot 4 dl inkoken.

#### Ingrediënten

3	sjalotten, fijngehakt
25 gr	boter
250 gr	rijst
2 teentjes	knoflook, fijngehakt
	zout, witte peper
	garnalenfond, zie boven

Bak voor de risotto de sjalot in de boter tot ze net kleurt. Doe er dan de risottorijst bij en laat deze 3 à 4 minuten, al roerend, zweten tot ze doorzichtig wordt. Draai het vuur laag, voeg de knoflook, en wat zout en witte peper en een beetje van de garnalenfond toe. Voeg er, op het moment dat de rijst de fond begint op te nemen, weer wat garnalenfond bij en herhaal dit totdat de rijst beetgaar is en alle fond heeft opgenomen. Dit proces duurt ca 20 minuten. Blijf wel roeren, de rijst bakt snel aan !

#### Ingrediënten

12	grote, kakelverse eieren
	goed zout
12	rivierkreeftjes, vers of gekookt (of langoustines)

Kerf op ¼ hoogte voorzichtig met een fijn kartelmesje rondom een gleuf in de eieren en zaag/snijd er vervolgens de kapjes voorzichtig af. Zorg ervoor dat de eieren zo min mogelijk worden beschadigd.

De inhoud is bestemd om geblancheerd te worden bij het voorgerecht. (zie pag. 205) Doe daarom, ei voor ei in een apart soufflé bakje. Kook de lege eierschalen in zeer ruim gezouten water, laat ze afkoelen en verwijder het binnen vlies. Kook zo nodig de rivierkreeftjes.

#### Ingrediënten

30 gr	boter, om te bakken
1 eetl.	fijngehakte dragon
375 gr	grof wit zeezout
12	dragon blaadjes
	rode pepers

#### Presentatie

Bak de stukjes scampi (zie boven) zéér kort in de boter. Meng de boter door de gekookte rijst en proef deze dan af. Werk er dan de stukjes scampi en de dragon door. Zet een uitsteekvormpje van 3 cm Ø midden op een dessertbord en vul dat voor ¾ met zeezout. Bevochtigt dit licht met wat water en haal dan de uitsteekvorm voorzichtig weg. Zet hierop voorzichtig een royaal met warme risotto gevuld ei. Garneer het ei met een dragon blaadje. Leg voor de zoutrand een rivierkreeftje en garneer verder met rode pepers. Serveer het ei met een klein lepeltje.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Soepen

### Oxtail clair aux croûtons

Heldere ossenstaartsoep met croûtons

#### Ingrediënten:

2 kilo	ossenstaart, in stukken gehakt
70 gr	boter
1/8	(gele) koolrabi, in stukken
3	uien, met schil in stukken
1	winterwortel zonder kern in stukken
2	preien, in stukken
100 gr	tomatenspuree
4 dl	rode wijn
100 gr	runderschenkel
200 gr	vleesafsnijdsels
2	takjes tijm
4	jeneverbessen
2	laurierblaadjes
1	theel. basilicum
3	kruidnagels
12	zwarte peperkorrels, geplet
5	eiwitten + eierschalen
	enkele druppels Franse cognac
	zout, witte peper

Zet een oven op de hoogste stand. Bak de ossenstaart in een braadslede flink aan in de boter. Voeg dan de koolrabi, uien, winterwortel, prei en de tomatenspuree toe. Zet de braadslede nu in de hete oven en bak de groenten gelijkmatig bruin. Blus het geheel met de rode wijn af. Laat de wijn bijna geheel verdampen. Doe nu alles over in een snelkookpan, voeg 4 liter koud water toe en breng het aan de kook. Schuim het af. Voeg nu de tijm, jeneverbessen, laurier, basilicum, kruidnagels en peperkorrels toe.

Doe het deksel op de snelkookpan en kook de soep 1 1/2 uur. Zeef dan de soep en laat ze geheel afkoelen. Haal het vlees van de ossenstaart en zet dit apart. Schep het vet van de koude soep en zet dit ook apart. Klop de eiwitten los en voeg er de fijngeknepen eierschalen bij. Roer dit door de koude soep en breng die opnieuw al roerend aan de kook. Laat ze ca 10 minuten zachtjes koken en giet ze dan door een neteldoekse lap. Kook de soep in tot u iets meer dan 2 liter over hebt. Breng de soep op smaak met een paar druppels Franse cognac en eventueel wat zout en witte peper.

#### Ingrediënten:

5 sneetjes	wittebrood
	soepvet (zie onder)

Verwarm een oven voor tot 200° C. Snijd de korstjes van het wittebrood en smeer elk sneetje aan één zijde dun met het soepvet in. Snijd de sneetjes nu in kleine blokjes van ca 7 mm. bak de croutons in de oven goudbruin. Blijf er wel bijstaan !!!!!

#### Presenteren

Verdeel het ossenstaartvlees over de gloeiend-hete koppen. Schep er de kokende soep op. Verdeel de croutons over de soepkoppen of op 12 side-plates en serveer de soep gloeiend heet uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

### Tussengerecht

#### Asperges verte au jambon et oeuf poché

Groene asperges met fijne ham en een gepocheerd eitje

#### Ingrediënten

1,2 kilo	groene asperges
12	verse, gepelde zilveruitjes

Snijd zo nodig de harde steeleinden van de asperges en zorg dat de asperges even lang zijn. Schil met een dunschiller de steel vanaf 4 cm van de onderzijde. Stoom de asperges, samen met de gepelde zilveruitjes, in een slede met een rooster, boven licht gezouten water in ca. 15 minuten beetgaar. Haal de slede van het vuur en bedek ze met alu-folie. Zet ze weg. De asperges garen nog wat door.

#### Ingrediënten

2 eetl.	witte azijn
12	kakelverse eieren ( zie pag. 203)

Breng 1 liter water met de azijn aan de kook. En draai dan het vuur iets lager zodat het water bijna kookt. Doe Telkens één kakelvers ei in een kopje en laat dit in één beweging in het bijna kokend water lopen. Pocheer zo alle eieren in 4 minuten elk. De eierdooiers dienen zacht te blijven ! Haal het gepocheerde ei uit het water en bewaar het zolang in een schaal met handwarm water.

#### Ingrediënten

3 dl	crème fraîche
	zout, witte peper
	nootmuskaat

Kruid voor de saus de crème fraîche met wat zout, witte peper en een flinke snuif geraspte nootmuskaat.

#### Ingrediënten

30 gr	boter
	zout, witte peper
3	dunne plakken gekookte achterham, van de beste kwaliteit
4 eetl.	fijngehakte bieslook

#### Presentatie

Warm de gepocheerde eieren 2 minuten op in water van ca 60° C. Smelt de boter in een koekenpan en rol er de asperges door om ze te warmen en te glanzen. Verdeel de in de lengte doorsneden asperges over 12 warme borden. Knip zo nodig de gepocheerde eieren rondom mooi bij. Strooi er wat zout en witte peper over en leg ze naast de asperges. Garneer het verder met een zilveruitje en een tot in een rozet gedraaid reepje achterham. Nappeer wat saus over de asperges en bestrooi het geheel met fijngehakte bieslook.





Receptuur bestemd voor 12 personen

### Sorbets

#### Kir Royale au saffran

Kir Royale met saffraan

#### Ingrediënten

120 gr	suiker
4 dl	water
8	draadjes saffraan
7 dl	droge, mousserende witte wijn

Zet 12 brede champagne-coupes in de vriezer. Breng de suiker met het water langzaam aan de kook. Als de suiker opgelost is de draadjes saffraan toevoegen en alles nog 5 minuten laten doorkoken.

Zeef de siroop en laat die dan volledig afkoelen. Voeg de mousserende witte wijn bij de koude siroop en draai er dan t.z.t. in de sorbetière een mooi sorbetijs van.

#### Ingrediënten

Crème de cassis
12 muntblaadjes

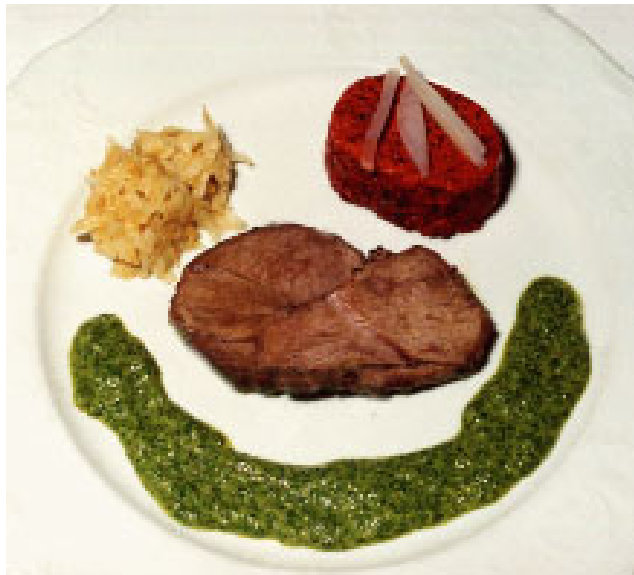
#### Presentatie

Doe een klein bodempje Crème de cassis in de koude champagne-coupes en schep 1 of 2 bolletjes ijs recht uit de sorbetière in de glazen. Sprenkel nog wat Crème de cassis over het ijs en garneer het met een blaadje munt.

#### Afbeelding volgende pagina

#### Gigot d' agneau en sel de mer avec sa garniture

Lamsbout in zoutdeeg met rode biet, mei-knolletje en selderij





Receptuur bestemd voor 12 personen

### Vleesgerecht

#### Gigot d' agneau en sel de mer avec sa garniture

Lamsbout in zoutdeeg met rode biet, mei-knolletje en selderij

#### Ingrediënten

2 takjes	verse rozemarijn
100 gr	eiwit
400 gr	grof, grijs zeezout
250 gr	gezeefde bloem
	koud water

Hak de blaadjes van de rozemarijn zeer fijn. Meng, met behulp van een vork, de eiwitten door het zeezout. Doe er dan de gezeefde bloem en de rozemarijn bij. Kneed het geheel snel tot een homogene massa door beetje bij beetje koud water toe te voegen. Het zoutdeeg moet stevig maar toch kneedbaar zijn. Laat het deeg 30 minuten in de koeling rusten.

#### Ingrediënten

4 takjes	verse tijm
1,4 kilo	lamsbout, vlies, vet én bot verwijderen
2 eetl.	olijfolie
	gezeefde bloem, om te bestuiven
	olie, om in te vetten

Verwarm een oven voor tot 240° C. Rits de blaadjes van de tijmtakjes. Kwast de bovenzijde van de schoongemaakte en van bot ontdane lamsbout met de helft van de olijfolie in en kruid ze met de helft van de tijmblaadjes. Laat het even intrekken en draai dan de bout een halve slag. Smeer deze onderzijde met de rest van de olijfolie in en kruid ze met de rest van de tijmblaadjes. Bind de bout op. Rol het zoutdeeg uit op een met gezeefde bloem bestoven werkvlak, leg dan de zoutplak op een stuk in geolied bakpapier dat op een bakplaat ligt. Plaats de lamsbout in het midden en sla het zoutdeeg er omheen. Druk eventuele openingen met de vingers dicht. Plaats de bakplaat ca 30 minuten in de voorverwarmde oven tot de bout een kerntemperatuur van 55° C bereikt heeft. Haal het bakblik uit de oven te laat het geheel 15 minuten rusten.

#### Ingrediënten

500 gr	gekookte, rode biet
2	eieren
½ dl	room
zout,	witte peper
	boter, om in te vetten
500 gr	meiknolletjes
15 gr	boter
	zout, witte peper

500 gr	knolselderij
20 gr	boter
	zout, witte peper

Verwarm een oven voor tot 160° C. Pel de gekookte rode biet en mix die met de eieren en de room tot een homogene massa. Breng de massa op smaak met zout en witte peper. Verdeel de massa over 12 kleine beboterde soufflé bakjes. Plaats die in een met kokend water gevulde ovenschaal en laat ze 30 minuten in de voorverwarmde oven garen. controleer de gaarheid, laat ze afkoelen en stort ze uit.

Schil de meiknolletjes en snijd deze in rondellen (= banaan vormig) van ca 3 mm dikte. Kook de rondellen in ca 15 minuten beetgaar in zoveel lichtgezouten water met de boter dat ze nèt onder staan. Kruid ze met zout en witte peper. Schil de knolselderij en rasp ze met een grove rasp. Doe deze rasp met de boter in een pan, kruid het met zout en witte peper en kook de groenten in de boter, onder voortdurend roeren, in ca 7 minuten krokant en beetgaar.

#### Ingrediënten

400 gr	peterselie
200 gr	fijngehakte sjalotjes,
30 gr	boter
4 dl	kalfsfond
3 dl	room
	zout, witte peper

Maak de peterselie schoon en verwijder de steeltjes. Dompel de bladtakjes 1 minuut in kokend water en laat ze dan direct in ijskoud water schrikken. Dep ze vervolgens droog. Smoor de sjalotjes in de boter tot ze glazig zijn. Ze mogen niet kleuren. Voeg de peterselie en de kalfsfond toe en laat de saus wat inkoken. Laat deze dan wat afkoelen en doe ze in de mixer. Voeg de room toe en draai het tot een gladde saus. Breng ze op smaak met zout en witte peper.

#### Presentatie

Verwijder de zoutkorst en snijd het vlees in 12 plakken. Maak linksboven op een groot warm bord een cirkel van enkele rondellen van de meiknolletjes door deze on en om te stapelen. Plaats de rode bietenflan hier midden in. Vorm daarnaast een bergje van de selderij-rasp en leg het vlees hier deels op en tegen aan.



Receptuur bestemd voor 12 personen

### Nagerecht

#### Biscuit de Savoie au crème Anglaise

Luchtige biscuit uit de Savoie met crème Anglaise

#### Ingrediënten

120 gr	eierdooiers
1 eetl.	zeste van citroen, ragfijn
1	vanillestokje
75 gr	suiker
snuif	zout
50 gr	patentbloem
50 gr	aardappelmeel
120 gr	eiwitten
	boter, om in te vetten
	bloem, om te bestuiven

Verwarm een oven voor tot 175° C. Doe de eierdooiers in de kom. Haal met een zesteur ragfijne zeste van de citroenschil. Voeg de citroen-zeste bij de eierdooiers. Snijd het vanillestokje in de lengte doormidden en schraap het merg eruit. Doe dit ook bij de eierdooiers. Doe er verder de suiker en het snuif zout bij. Roer nu zo lang tot de massa wit en romig is en er met een lepel strepen in getrokken kunnen worden. Voeg vervolgens, onder onophoudelijk roeren, de gezeefde bloem en vervolgens het gezeefde aardappel-meel door de massa. Klop de eiwitten in de kitchen-aid volledig stijf. Het moet blijven hangen als de kom onderste boven gehouden wordt. Spatel nu dit eiwit lepel voor lepel door de massa. De eerste lepel moet volledig opgenomen zijn alvorens de tweede lepel toegevoegd wordt. Het deeg moet luchtig blijven.

Beboter een springvorm van 26 cm Ø en bestuif die met bloem. Schut de overtollige bloem af. Als de vorm te laag is maak dan met bakpapier een cilinder in de springvorm van ca 8 cm hoog. Stort het deeg in de vorm en bak deze in de voorverwarmde oven in ca 45 minuten af. Het biscuit moet een lichtbruine krokante korst krijgen. Als u tegen het einde van de baktijd in de oven wilt kijken, doe dit dan voorzichtig door de deur langzaam iets te openen. Het biscuit kan inzakken! Controleer de gaarheid met een naald; als deze droog blijft is de biscuit goed. Bak anders nog 5 minuten. Haal de biscuit uit de vorm en laat deze op een rooster afkoelen.

#### Ingrediënten

2	sinaasappelen
5 dl	melk
1	vanillestokje
140 gr	eierdooier (= ca 4 eieren)
80 gr	poedersuiker
2 theel.	maïzena
2 eetl.	suiker
10 gr	boter



Haal voor de crème anglaise met een zesteur lange zeste van de sinaasappel schillen. Houd de langere zeste apart voor de garnering. Snijd van de overige zeste 2 eetlepels in stukjes van maximaal 1 cm. Schil de sinaasappelen tot op het vruchtvlees. Snijd boven een zeef de partjes tussen de vliezen uit en vang het vrijkomende sap op. Breng t.z.t. de melk met het opengesneden vanillestokje en de kleingesneden zeste aan de kook en laat het 10 minuten trekken. Verwijder het stokje, schraap er de merg uit en doe deze merg terug in de melk. Klop de eierdooiers met de poedersuiker en de maïzena ten minste 1 minuut krachtig op, zodat de massa wit en romig wordt. Giet nu de kokendhete melk, beetje bij beetje bij het eierdooier mengsel en blijf, au bain marie, kloppen tot de massa bindt en zo dik wordt dat ze aan de achterkant van een lepel blijft hangen. Voeg dan het sinaasappelsap toe. Kook de apart gehouden lange zeste 5 minuten in water en dep ze droog. Laat de suiker en de boter smelten en voeg dan de zeste toe. Laat ze gaan tot de suiker bijna gekarameliseerd is.

#### Ingrediënten

1	citroen
12 blaadjes	mint

#### Presentatie

Snijd de biscuit in 12 punten en verdeel die over 12 grote borden. Nappeer ze royaal met de crème anglaise. Garneer de biscuit met de gekarameliseerde sinaasappel zeste, de sinaasappel partjes, een zéér dun gesneden schijfje of puntje citroen en een blaadje mint.