



Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu september 2006

SALADE VAN KREEFT EN SCHAALDIEREN

*

MOSSEL - TONGTIMBAALTJE MET GROENE
MOSTERDSAUS

*

SOEP VAN RAUWE GARNAALTJES MET
GEMARINEERDE KOMKOMMER

*

ZEEDUIVEL MET SPEK EN RODE WIJNSAUS

*

NOTENPARFAIT MET EEN BEIGNET VAN GEDROOGDE
PRUIMEN

*

EN EEN SABAYON VAN MARSALAWIJN



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

SALADE VAN KREEFT EN SCHAALDIEREN

Ingrediënten:

5 st Kreeften van 500 gr.
2 tl Cayennepeper
1 el Witte peperkorrels
2 st Laurierblaadjes
1 st Winterwortel
1 schijf Knolselderij in stukken
1 st Ui, grof gesneden
3 tl Tomaten puree
1 borrel Cognac
8 st Jeneverbes
2 st Tomaten
1 tl Zout
14 st Jacobsmosselen
14 st Oesters (Creuses)

Kreeften mayonaise:

2 st Eidooiers
1 tl Balsamicoazijn
1 tl Wijnazijn
2 dl Arachide olie
1 dl Crème fraîche

Sla:

1 zak Veldsla
1 krop Botersla
1 bos Basilicum

Bereiding:

1. Verdeel de harde groenten in twee porties. Zet de groenten met een klontje boter aan. Breng in een grote pan water met de cayennepeper, peperkorrels, laurierblaadjes, zout, knolselderij, wortel en ui aan de kook. Leg de kreeften (max. 2 à 3 gelijk) met de kop naar beneden in het kokende water en laat ze gewicht gedeeld door 100+ 2 minuten zachtjes koken. Dus 550gr is 7,5 minuten. Spoel de kreeften onder koud stromend water, tot ze voldoende zijn afgekoeld om ze te kunnen hanteren.
2. Knip de staarten aan de onderzijde door, breek de scharen open, neem het vlees eruit en verdeel het in plakjes.
3. Klop in een kom de eidooier los met de azijn en voeg al kloppend druppelsgewijs de olie tot een mooie mayonaise ontstaat. Voeg de roerend de crème fraîche toe
4. Verhit de grillplaat en smeer die in met een weinig olijfolie
5. Snijd de jacobsmosselen in plakken en rooster ze aan één kant op de grillplaat, zodat een ruitmotief ontstaat.
6. Open de oester en neem ze uit de schelp. Laat de oesters uitlekken en dep ze droog met keukenpapier. Bewaar het oester vocht en gebruik dit in de saus van het hoofdgerecht.

Bestuif de oesters met de bloem en bak ze in een zeer hete pan met antiaanbaklaag in gloeiende geklaarde boterknapperig bruin. Laat ze op keukenpapier uitlekken.

7. Meng de slasoorten en de kruiden.

8. Knip de kreeften in kleine stukken en plet de scharen in een vijzel. Zet de harde groenten in een weinig boter aan in een hapjespan, doe er alle schalen bij en verwarm de massa onder voortdurend omzetten door en door. Voeg er dan 3 theelepels tomaten puree en de in stukken gesneden tomaten bij, flambeer de massa met cognac en blus af met het koopvocht van de kreeften, zodanig dat het geheel net onder staat. Laat dit gedurende een uur zachtjes koken

9. Zeef het kookvocht in een sauspan en kook het volledig in tot een stroperige bodem overblijft. Let op dat aan het einde de saus niet aanbrand, houd voortdurend met een garde in beweging Koel de pan in koud water. Meng de diep ingekookte kreeftenfond door de mayonaise

Presentatie:

1. Schik de gemengde sla op het midden van het bord.
2. Leg er de stukjes kreeft op. En aan de zijkant een oester en twee plakjes st Jacobsmosselen.
3. Druppel rondom kreeftensaus en zet op de rand van het bord een klein glazenschaaltje met de rest van de kreeften saus





Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

MOSSELTONGTIMBAALTJE MET GROENE MOSTERDSAUS

Ingrediënten:

3 kg Mosselen
2 st Uien
1 st Prei
1 kopje Tuinkruiden gehakt
2 glas Witte wijn
7 bl Gelatine
3 st Groene courgettes
4 st Zeetongen(500 gr/st)
8 dl Visbouillon
¼ tl Saffraanblaadjes

Saus:

1½ dl Room
6 el Mayonaise op basis van notenolie
3 tl Groene mosterd

Pocheervocht:
Kookvocht van mosselen

5 dl Water
Visbouillonpoeder

Garnering:
3 st Tomaten
2 st Citroenen
Bieslook

1 bos Dragon

Bereiding:

1. Was de mosselen onder de koude kraan, verwijder de beschadigde exemplaren. Doe de gesneden ui en prei samen met de mosselen, kruiden en wijn in een pan. Kook de mosselen in circa 6 minuten gaar. Tussendoor een keer omschudden. Haal de mosselen uit de schelpen en laat ze afkoelen. Zeef het mosselvocht en maak hiervan met 5 dl water en wat visbouillonpoeder een pocheervocht.
2. **Saus.** Maak een kleine hoeveelheid mayonaise op basis van notenolie en vermeng dit met de room en de mosterd. Breng op smaak met peper en zout.
3. Zet alvast de soufflébakjes in de koelkast.
4. Fileer de 4 tongen en pocheer de filets vervolgens 4 minuten in het pocheervocht dat tegen de kook aangehouden wordt. Laat de filets daarna afkoelen.
5. Snij de courgettes in 14 gelijke langwerpige repen op de snijmachine en snij ze bij tot ze de hoogte van het soufflébakje hebben. Blancheer de courgettereppen korte tijd in het pocheervocht en spoel ze vervolgens koud af onder de kraan.
6. Breng de visbouillon samen met de saffraan en wat oestervocht (uit het voorgerecht) aan de kook en laat het geheel even trekken. Week de gelatine in ruim koud water en los de uitgeknepen

blaadjes op in de nog hete bouillon. Laat het vocht afkoelen tot het begint te geleren. Schenk een beetje gelei langs de rand van de koude vormpjes, plak hierop een reep courgette en leg er een tongfilet tegenaan. Vul de vormpjes met de mosselen en dek af met de gelei. Laat de mosseltimbaaltjes in de koelkast of vriezer opstijven.

Presentatie:

1. Stort de timbaaltjes op de koude borden (onderkant blijft onder, dus timbaaltje 2 keer draaien met behulp van een klein bordje) en garneer met de saus, tomaatblokjes, partjes citroen en bieslook





Receptuur bestemd voor 14 personen

SOEP VAN RAUWE GARNAALTJES MET GEMARINEERDE KOMKOMMER

Ingrediënten:

½ kg Garnaltjes ongepeld
Kreeftenpasta
400 gr Garnaltjes gepeld
1 st Ui
Arachideolie
2 tn Knoflook
1 st Wortel
1 st Prei
10 bl Basilicum
2 el Tomatenspuree
5 dl Visbouillon (zelf maken)
5 dl Garnalenbouillon
35 cc Cognac
1 fl Witte wijn
2 st Komkommers
Witte wijnazijn
6 dl Room
60 gr Koude boter

Bereiding:

1. Spoel de ongepelde garnaltjes goed af en laat ze uitlekken. Maak de ui, knoflook, wortel en prei schoon en snijd ze in stukjes. Hak de basilicum fijn. Fruit de ui, knoflook, prei, wortel, basilicum en de tomatenspuree in een scheutje olie zonder te kleuren. Schep de ongepelde garnaltjes erop, blus het geheel af met een scheut cognac en de witte wijn. Doe daar de beide bouillons bij. Breng de soep aan de kook en laat 3 kwartier zachtjes koken met het deksel op de pan.

2. Boor intussen kleine bolletjes uit de komkommer met een parelboor. Zet ze tot gebruik weg in wat water.

3. **Direct voor het uitserveren.** Pureer de garnalensoep met de staafmixer en zeef deze vervolgens. Meng de gepelde garnaltjes met de gemarineerde komkommer. Klop de room een beetje op. Breng de gepureerde soep aan de kook en klop er klontjes boter en de opgeslagen room door. Breng op smaak met zout en peper. (Evt. ook een mespuntje cayennepeper. Let op het is gauw te veel en gaat overheersen).

4. NB als de gemarineerde komkommerbolletjes te zuur smaken, dan voor het mengen met de garnaltjes even afspoelen onder stromend water.

Presentatie:

1. **Direct voor het uitserveren.** Verdeel de garnalen en komkommer over de voorverwarmde borden. Schep de soep op de garnaltjes en de komkommer. Garneer met een takje dille.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

ZEEDUIVEL MET SPEK EN RODE WIJNSAUS

Ingrediënten:

1750 gr Zeeduivelopelets
14 st Paarse artisjokken
6 st Appels (Grannys)
6 st Aardappelen
500 gr Spek
3 pl Borstspek (8 mm)
200 gr Gerookt spek
Zout en peper
Geklaarde boter
3 st Citroen

Saus:

2 st Ui
4 tl Kristalsuiker
1 fles Rode wijn
1 tak Tijm
8 dl Kalfsfond
4 dl Visfumet
1 nootje Boter

Bereiding:

1. Snijd de ui in dunne plakjes en fruit ze in de boter. Strooi er suiker over, zodat de ui lichtjes karameliseert. Deglaceer hem met de rode wijn en voeg de tijm toe. Laat het geheel voor 4/5 slinken. Voeg de kalfsfond en de visfumet toe en laat het mengsel voor $\frac{3}{4}$ inkoken. Klop het met een nootje boter op tot een gladde emulsie.
2. Bak de zeeduivel aan beide zijden in geklaarde boter. Schuif de vis 5 à 6 minuten in de oven bij 180 graden.
3. Maak de artisjokken schoon, verwijder het harde gedeelte van de bladeren, keer de artisjokken om en verwijder het hooi. Snijd de artisjokbodems in blokjes en leg die in citroenwater (zodat ze niet verkleuren). Blancheer ze vervolgens 3 min. in gezouten kokend water. Laat de artisjokken uitdruipen. Braad de blokjes 5 à 6 minuten in een pan met olijfolie.
4. Schil de aardappelen, snijd ze in blokjes en braad die 10 minuten in olijfolie. Braad de spekblokjes in een pan met antiaanbaklaag. Leg ze vervolgens op een doek en dep ze droog. Schil de appels en snijd ze in blokjes van 5 à 6 mm. Bak ze 2 minuten in geklaarde boter.

Presentatie:

1. Leg in het midden de artisjokbodems. Leg hierop de vis. Leg er wat spekblokjes, appelschijfjes en aardappeltjes tegen de artisjokbodem aan. Nappeer de saus er omheen.
Garneer de borden op de rand met bladeren van de artisjokken.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Notenparfait met een Beignet van Gedroogde Pruimen en een Sabayon van Marsalawijn**Ingrediënten:***Notenparfait:*

150 g Gepelde walnoten	120 g Suiker
4 st Eidooiers	50 g Acacia'honing
120 g Suiker	3 dl Melk
1 st Vanillestokjes	3 dl Room
4 st Eiwitten	2 st Limoenen
1 bos Munt	

Tulpkoekje:

4 st Eiwitten	100 g Poedersuiker
100 g Bloem	100 g Gesmolten boter

Pruimenbeignet:

14 st Franse zwarte gedroogde pruimen zonder pit	
125 g Geschaafde amandelen	
75 g Bloem	0,3 dl Water
½ dl Bier	0,1 dl Arachideolie
50 g Marsepein	

Garnering: Bruine en witte couverture

sabayon:

5 st Eidooiers	150 g Suiker
½ tl Kaneel	100 g Marsala wijn

Bereiding:

LET OP EERST MET HET IJS BEGINNEN. DAT MOET LANG IN DE VRIEZER.

1. **Notenparfait:** laat in een pan met dikke bodem (koper) de suiker smelten en voeg de walnoot toe. Karameliseer deze licht en stort dit op bakpapier.
2. Rasp de schil van de limoenen.
3. Breng de melk met het vanillestokje aan de kook. Los de honing erin op. Haal van het vuur, doe een deksel op de pan en laat minstens 15 minuten trekken.
4. Klop 4 eierdooiers met 120 gr suiker tot een lichte massa. Haal het vanillestokje uit de melk. Schraap het merg uit het stokje en doe het merg terug in de melk. Breng de melk aan de kook. Voeg nu, van het vuur af, onder voortdurend roeren eerst een beetje melk (eidooiers laten wennen) en dan de rest aan het dooiermengsel toe. Giet het over in een schone pan en laat voorzichtig continue roerend de vla binden. Haal daarna van het vuur, roer er de limoenrasp door en laat afkoelen.
5. Hak de walnotenkaramel op een plank tot gruis.
6. Sla de room lobbig en sla de 4 eiwitten stijf met een snufje zout onder toevoeging van de 120 gram suiker. Spatel eerst de crème en daarna de lobbige room en de gehakte karamel door de eiwitten.
7. Bekleed halronde cakevormen met huishoudfolie. Laat wat over de rand hangen. Vul de vormen met de parfaitmassa, vouw het overhangende dicht en zet een paar uur in de vriezer.

8. **Tulpkoekje.** Sla de eiwitten stijf voeg tijdens het kloppen de gesmolten boter, suiker en bloem toe. Verwerk het beslag meteen zolang het deeg nog warm is van de gesmolten boter. Bak de koekjes af in een voorverwarmde oven op 180°C.

9. **Pruimenbeignet.** De ongeweeekte pruimen met een bolletje marsepein vullen. Maak bierbeslag door bloem, water, bier en arachideolie tot een homogeen beslag te roeren. Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en spatel deze door het beslag.

10. Crush met een deegroller het amandelschaafsel grof. Haal de pruimen door het beslag en rol ze door de geschaafde amandelen. Frituur de pruimen ongeveer 3 minuten in olie op 180 °C. Bestrooi ze daarna met poedersuiker.

11. **Sabayon.** Maak als allerlaatste de sabayon, die direct uitgeserveerd moet worden. Doe hiervoor de eidooiers in een bekken. Voeg de suiker, de kaneel en de marsala wijn toe. Klop met een garde au bain marie tot een luchtige sabayon.

Presentatie:

1. Neem een middelgroot bord. Plaats in het midden de notenparfait, geflankeerd door de pruimenbeignet. Maak eventueel een quenelle slagroom op de parfait. Dresseer een flinke lepel sabayon op het bord en garneer met een blaadje mint en wat witte chocolade plakjes. (smelt witte chocolade, stort op vetvrij papier tot een dunne laag, versier met streepjes bruine chocolade en breek in stukken). Garneer met een tulpkoekje

