

MENU OKTOBER 2002

3 X GAMBA'S

**GEBAKKEN ROG MET PROVENCAALSE COUSCOUS IN
VINEGRAITTESAUS MET GROENE KRUIDEN**

EEND MET UIENPUREE, APPEL EN CALVADOSSAUS

KASTANJESOUFFLE MET WALNOTEN EN WIT MOKKA-IJS

KOFFIE

3X GAMBA`S

voor 10 personen

60 gamba`s

2 eetlepels kerrie pasta (mild)

10 eetlepels sesamzaad

30 cherrytostomaten

1 limoen

3 eetlepels olijfolie extra vierge

1 sjalot

3 rode bieten

150 gr. Kalfslever

10 blaadjes basilicum

1 dl zure room

1 zakje inkt van inktvis

halve limoen

1 dl. Witte wijnazijn

1 eetlepel olijfolie

**halve eetlepel druivenpit-
olie**

halve sjalot

30 gamba`s kruiden met peper en zout. Licht insmeren met kerrie pasta kort bakken en bestrooien met sesamzaad.

15 gamba`s pocheren in court bouillon. Hak ze fijn, kruiden met zeezout en peper van de molen, besprenkelen met limoensap en vermengen met drie eetlepels olijfolie en een zeer fijn gesneden sjalot.

De tomaatjes ontvellen, de kapjes eraf snijden, leeg halen en vullen met de tartaar. De onderkant van de kapjes bestrooien met zout en peper en de kapjes er weer op zetten.

De bietjes gaar koken (± 20 min) Na afkoelen 30 dunne plakjes ervan snijden. De rest pureren en zeven. Kalfslever kort aanbakken, af laten koelen en in dunne plakjes snijden. Deze op de plakjes biet leggen en kruiden met peper en zout.

De overige 15 gamba`s doormidden snijden, kruiden en een halve minuut stomen in stoompan. De gestoomde gamba`s en de biet en lever oprollen samen met basilicumblad.

Zure room vermengen met inktvisinkt en kruiden met peper, zout en limoensap.

Het sap van rode biet licht inkoken, witte wijnazijn toevoegen en olijfolie en druivenpitolie en fijn gesneden sjalotje om tot bietensaus te komen. Eventueel nog peper en zout toevoegen.(=vinaigrette)

Serveren: de drie componenten naast elkaar schikken op borden en ertussen de vinaigrette en inktviscreme.

GEBAKKEN ROG MET PROVENCAALSE COUSCOUS

Voor 10 personen

2 mooie roggenvleugels

2 sjalotten

1 teen knoflook

2 tomaten

1 dl. Gevogelte bouillon

suiker thijm rozemarijn

basilicum stengels

Couscous.

300gr. Volkoren couscous

1 aubergine

10 tomaten

1 bosje lente-ui

1 courgette

1 rode paprika

6 sjalotten

2 dl. Olijfolie

4 teentjes knoflook

bosje basilicum

75 gr. Tapenade van zwarte olijven

Vinaigrette.

2 dl. Visfond

2 eetl. Aceto balsamico

1 eetlepel sojasaus

1 eetlepel honing

3 eetlepels hazelnootolie

3 eetlepels druivenpitolie

2 eetl. Brunoise van tomaat

1 eetl. fijngesneden bieslook

En sjalot

150 gr. Geklaarde boter

De roggenvleugels bijknippen en in 5 stukken snijden. Kruiden met peper en zout.

Voor de tomatensaus de sjalotten en knoflook versnipperen en aanzetten in de olijfolie. Tomaten in stukken toevoegen en meebakken. Afblussen met gevogelte bouillon. Op smaak brengen met peper en zout, een beetje suiker thijm, rozemarijn en de basilicumstengels. 40 min. laten trekken. Zeven en opkloppen met olijfolie tot een mooie gebonden saus.

Couscous. Tomaten ontvellen, ontpitten en confijten (45 min. op 90gr. Met olie, beetje suiker en kruiden)

Lente-uitjes schoonmaken en de schil van de courgette in reepjes snijden. Paprika ontvriezen (35 min. 180 gr. In alu.-folie) en in fijn blokjes snijden.

Giet in grote pan kwart l. Water, een eetlepel olie, 1 koffielepel zout en breng dit aan de kook. Neem de pan van het vuur en voeg al roerende de couscous toe. Laat 2 min. zwellen. Beetje boter toevoegen en 3 min. op zacht vuur al roerende verwarmen.

Fijngesnipperde sjalotten, en geplette knoflook in olijfolie bakken, de courgette-reepjes en blokjes aubergine en lente-uitjes fijngesneden toevoegen en even meebakken.

A la minute couscous en paprika toevoegen, mengen met tomatensaus en op smaak brengen met versnipperde basilicum, peper, zout en tapenade

Vinaigrette. De visbouillon licht verwaren (dus langzaam), aceto balsamico, sojasaus en honing toevoegen. Al roerende hazelnootolie en druivenpitolie toevoegen. Kruiden met peper uit de molen. Versnipperde sjalot, brunoise van tomaat en fijn gesneden bieslook door de vinaigrette roeren.

De rog kruiden met peper en zout en op de graat bakken in een pan met geklaarde boter. Wanneer de rog gaar is een klontje boter toevoegen. De warmte met druppels citroensap afblussen

Serveren. Op warme borden de couscous met vermengde groente schikken. De rog erbij leggen. Royaal besprenkelen met lauwwarme vinaigrette

EEND MET UIENPUREE,APPEL,CALVADOSSAUS

Voor 10 personen

6 eenden (halve eend p.p.) een extra eend	1 kg. Schoongemaakte uien
5 teentjes knoflook	10 kruidnagels
	0.5 l. Room
	2 laurierblaadjes
5 takjes thijm	
5 takjes rozemarijn	
gevogelte karkassen	appelschillen
zonnenbloemolie	2 dl. calvados
100 gr. Wortel	eetlepel honing
100 gr. Bleekselderij	1 dl. appelazijn
50 gr. Tomatenpuree	250 gr. Koude boter
2 dl. Rode wijn	2 kg. Granny Smith appels ±10
4 laurierbladen	100 gr. boter
thijm, rozemarijn dragon	100 gr. suiker
elk een takje	
peperkorrels	
foelie	
100 gr. ui	

Gevogeltebouillon Snijd de borsten en de boutjes van de eenden af. Hak de karkassen, de extra eend en de boutjes fijn, zet sterk aan in de zonnenbloemolie met de wortel, de ui, selderij , voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze.

Blus af met de rode wijn en doe de kruiden erbij. ± 90 min laten trekken of korter in een snelkookpan.

Breng de in stukken gesneden uien in de room aan de kook.

Maak voor de laurier en kruidnagels een builtje (koffiezakje) en voeg dat aan de uien toe. Kook de uien gaar.

Zeef de puree en vang het kookvocht op. Druk de uien goed uit.

Verwijder het builtje.

Pureer de uien in de keukenmachine. Damp het roomvocht in tot een derde en vermeng dat met de gepureerde uien. Eventueel binden met een roux (een lepel boter en een lepel bloem)

Kook de appelschillen, calvados en gevogeltebouillon in tot 2 dl.

Zeef de saus roer er honing en appelazijn door.

Breng de saus weer aan de kook en klop er koude boter door (monteren)

Snijd de eendenborsten kruislings op de velkant in.

Bak ze rondom goed aan.

Leg ze in een braadslede, voeg toe de knoflook, rozemarijn en thijm en braad de eenden rose in een oven van 200 gr. ±12 min.

Daarna laten rusten tenminste 15 min. op een warme plaats.

Schil de appels en verdeel elke vrucht in 16 partjes.

Bak ze goed aan en strooi er suiker over. Niet alles tegelijk.

Lekker doorbakken en voortdurend omschudden.

Serveren. Op verwarmde borden, uienpuree, borsten in dunne plakjes gesneden, appelpartjes en saus rondom het vlees.

KASTANJESOUFFLE ,WALNOTEN,MOKKA-IJS

VOOR 10 PERSONEN

3 dl volle melk	350 gr tamme kastanjes
3 dl slagroom	4 eiwitten
150 gr. Fijn kristalsuiker	110 gr. Fijne kristalsuiker
7 eierdooiers	35 gr. Pure chocolade
175 gr. Mokka-koffiebonen	4 eierdooiers
	35 gr. Biscuitkruimels
	25 gr. Poedersuiker
	1 borrelglas rum (80%)

25 walnoten boter en poedersuiker voor de vormen

Ijs. Melk, room en 75 gr. Suiker koken. De resterende suiker met de eierdooiers glad roeren. De ei-massa aan de room- massa toevoegen. Even verwarmen en zeker niet koken. Onder voortdurend roeren de morkabonen toevoegen en het geheel in ijswater afkoelen. Dan een uur in de koeling. Zeef de bonen eruit en draai ijs van de creme.

Kastanjes onder stromend water spoelen, kruiselings insnijden en 15 min. in water koken. Dan het vruchtvlies eruit halen en door een zeef passeren. Eiwit en suiker stijfkloppen.

Chocolade au bain Marie smelten, een eetlepel water toevoegen en voortdurend roeren.

De helft van de kastanjepuree, de biscuitkruimels en de chocolade voorzichtig onder het geklopte eiwit mengen.

Eierdooiers loskloppen en er ook doorheen mengen

Kleine souffle- vormpjes met gesmolten boter en poedersuiker bekleden. De souffle-massa erin doen. (niet te vol)

Oven stond al op 180 gr. Voorverwarmd. Braadslee vullen met water waarin de vormpjes geplaatst worden. Deze moeten 20 min. pocheren.

Andere helft van de kastanjepuree met poedersuiker en rum tot een losse massa mengen.

Souffle op de borden storten, een portie mokka-ijs toevoegen, garneren met walnoten en beleggen met kastanje-rum creme.