

Menu SCG voor januari 2007

Amuses:

Gerookte eendenborst met cranberry/bosbessen saus

Kalfsquenelles met boter

Nage de pétoncles à la nage

Zeewolf in deegkorst en gevuld met venkel en kreeftenmoes

Poularde Valentine Thonart

Perengratiné met pistachenoten

Eendenborst met cranberry saus

De saus moet voor de amuses met eendeborst zodanig dik zijn dat het geschept kan worden als een klont dikke jam en niet uiteenvalt. Desgewenst wat dikker maken met bindmiddel.

De plakjes gerookte eendenborst op een bord neerleggen en op 1/3 een lepel cranberry saus scheppen, vervolgens de plakjes dichtrollen en op een eetlepel leggen en lauwwarm serveren.

GEROOKTE EENDENBORST

Saus van Cranberry's en bosbessen

Sauce aux airelles et myrtilles

Ik geef deze saus bij terrines of patés en croûte van wild. Hij is ook geschikt om warm bij gebraden wilde gans te geven. De bessen, met name de bosbessen, kunnen soms behoorlijk rins zijn; voeg er in dat geval halverwege de kook tijd van de saus 30 fijne tafelsuiker aan toe,

Voor 10 personen:

BEREIDINGSTIJD: 5 MINUTEN

KOOK TIJD: CIRCA 30 MINUTEN

Ingrediënten:

200 G CRANBERRY'S

100 G FIJNE TAFELSUIKER

1 KRUIDNAGEL, GEPLET

200 G BOSBESSEN

2 DL KOUD WATER

HET SAP VAN 1 CITROEN SCHIL VAN DE CITROEN, JULIENNE GESNEDEN EN GEBLANCHEERD

Doe de cranberry's in een steelpan, voeg 1 dl koud water en dan de suiker en kruidnagel toe en laat 10 minuten sudderen. Voeg de bosbessen, de rest van het koude water en het citroensap toe en laat 20 minuten sudderen. Bewaar de saus op kamertemperatuur; hij moet niet te koud worden opgediend. Als u een gladde saus zonder schilletjes prefereert, passeert u hem door een zeef. Roer er vlak voor het opdienen de schil door.

Kalfsquenelles met boter

Quenelles de veau au beurre

Ingredienten voor 750 gram farce:

375 gram mager kalfsvlees
200 gram boter,
3 dl water,
150 gram bloem,
3 eieren,
15 gram zout,
1 snuif peper,
1 mespunt geraspte nootmuskaat

1. Het deeg. Meng in een pan het water, een snuif zout, een flinke klont boter en breng dit aan de kook. Haal de pan van het vuur en roer de bloem erdoor tot een homogene massa is verkregen. Zet de pan weer op hoog vuur, onder voortdurend roeren, zodat het water gedeeltelijk verdamppt. Als het deeg voldoende gedroogd is kan het in zijn geheel uit de pan worden genomen. Aflaten koelen op een bord.

2. De farce. Snijd het vlees in blokjes en hak het fijn. Leg dit haksel in een kom, stamp het fijn, voeg het koude deeg erbij en maal alles fijn tot een gladde massa is verkregen, voeg de rest van de boter erbij en blijf alles bewerken tot alle ingrediënten volledig zijn vermengd. Voeg er dan zout, peper en nootmuskaat bij en vervolgens, beetje bij beetje, de losgeklopte eieren.

Leg de farce op een fijne zeef en pers ze door de zeef in een kom. Even doorroeren met een spatel, koud zetten met een stuk rond wit papier, dat op de farce wordt gelegd om deze tot gebruik tegen het contact met de buitenlucht te beschermen.

3. De quenelles. Schep de farce met een lepel in een linnen spuitzak, knijp de zak dicht en druk erop, zodat de farce in een diepe braadslee kan worden gespoten, in kleine staafjes van 8 cm lengte, op 5 cm afstand van elkaar. Bedek ze 15 minuten voor gebruik met gezouten water en draai de oven zo hoog dat het water begint te rimpelen.

De quenelles zijn gaar als ze in het water zwemmen en weerstand bieden aan een lichte druk van de vinger.

Deze quenelles worden gebruikt in bepaalde garnituren van pasteien enzovoort of als kleine entree met een saus, bijvoorbeeld een luchtige

Sauce Mornay.

Noot. Dit gerecht kan worden verfijnd door de toevoeging van cremefraiche (*slagroom* of *zure room*), die een fijnere smaak geeft aan de quenelles. In dat geval moet de hoeveelheid deeg worden verminderd. De dikte van de quenelles kan worden gecontroleerd door een klein beetje te pochieren, alvorens de quenelles in de oven te zetten.

Mornaysaus

Sauce Mornay

U kunt tal van gerechten met deze saus bedekken en dan meteen lichtjes laten bruin worden onder een hete grill of salamander: gepocheerde eieren, vis, groenten, blank vlees zijn allemaal heerlijk met deze saus. Ook gemengd met macaroni zorgt de mornaysaus voor een smakelijke verrassing.

Voor 10-12 personen:

BEREIDINGSTIJD: 5 MINUTEN

KOOKTIJD: CIRCA 2 MINUTEN

Begin eerst met de blanke roux, vervolgens de bechamel saus en dan pas met de Mornaysaus.

Ingrediënten:

3 PORTIES KOKENDE BECHAMEL

15 CL SLAGROOM GEMENGD MET 9 EIERDOOIERS

300 Gram EMMENTALER, GRUYÈRE OF OUDE BOERENKAAS, FIJNGERASPT
ZOUT EN VERSGEMALEN PEPER

Doe het room-eierdooiermengsel bij de kokende bechamel en laat 1 minuut borrelen, waarbij u krachtig klopt. Draai het vuur uit en meng er met een pollepel de kaas van uw keuze door. Breng de saus op smaak met zout en peper en gebruik naar wens.

Bechamel saus

Voor 10-12 personen:

BEREIDINGSTIJD: 5 MINUTEN

KOOKTIJD: CIRCA 2 MINUTEN

Ingrediënten:

1,5 liter melk

180 gram blanke roux, gekoeld

versgeraspte nootmuskaat

zout en versgemalen witte peper

Doe de koude roux in een kleine, zware steelpan, breng de melk aan de kook en giet hem bij de roux, waarbij u mengt met garde of pollepel. Zet de pan op een laag vuur en breng het mengsel aan de kook, waarbij u blijft roeren. Draai zodra hij het kookpunt heeft bereikt het vuur lager en laat circa 20 minuten sudderen. Waarbij een voortdurend roert en ervoor zorgt dat u met de garde over alle oppervlakken van de pan gaat.

Breng de saus op smaak met zout , witte peper en desgewenst een snufje nootmuskaat. Passeer de saus door een punt zeef. U kunt hem onmiddellijk opdienen of hem in een bain-marie warm houden, in welk geval u wat vlokjes boter over het oppervlak verdeelt om velvorming te voorkomen.

De oude verrijkte bechamel maakte men door de toevoeging van kalfsvlees. Laat daartoe 75 gram in blokjes gesneden kalfsvlees en 30 gram gesnipperde ui zweten in 30 gram boter. Maak in en andere pan een basis bechamel en voeg wanneer die op het kookpunt komt het kalfsvlees en de uit toe. Ga door met het recept als boven.

Blanke roux (180 gram)

90 gram boter

90 gram bloem, gezeefd

Laat de boter smelten in een zware steelpan. Haal even van het vuur af en voeg de bloem toe en roer die erdoor heen met pollepel. Weer op vuur zetten en laat al roerend 3 minuten op een matig vuur koken.

Zeewolf in deegkorst gevuld met venkel en kreeftenmoes

Loup de la Méditerranée en croûte

Ingrediënten voor 10 personen

Zeewolf van ruim 2 kg (of anders 2 kleinere)

2 verse venkelknollen

verse dragon

peper en zout

2 plakjes bladerdeeg (met dezelfde lengte als de vis)

2 eierdooiers

De zeewolf, waarvan het vlees heel fijn en wit is, uitgezocht van smaak en heel geurig, kan op talloze manieren worden bereid: gepocheerd, gesmoord, koud, maar het liefst nog gegrild met venkel, of in een deegkorst.

1. Neem een mooie zeewolf, die heel vers is en ruim 2 kg weegt. Haal zorgvuldig de ingewanden eruit, stroop het gehele vel eraf zonder het visvlees te beschadigen en laat de staart en kop intact.

Snijd hem daarna op de rug in tot aan de graat. Stop in deze opening plukjes verse venkel en dragon. Kruiden met peper en zout, de vis weer dichtmaken en dezelfde handeling toepassen op de buik.

2. Rol op een deegplank 2 dunne lapjes uit van bladerdeeg van dezelfde lengte als de zeewolf. Leg de vis op een van deze lapjes en leg de andere lap bladerdeeg erop.

Druk het deeg rondom de vis vast, zodat de zeewolf goed is ingepakt en het deeg de oorspronkelijke vorm van de vis krijgt.

3. Snijd met behulp van een heel fijn en scherp mes het overvloedige deeg weg, maar laat een paar stukjes eraan zitten bij wijze van vinnen. Kerf in deze vinnen een paar langwerpige strepen en maak van het overgebleven deeg de overige vinnen en het oog van de vis.

4. Bestrijk het deeg met eierdooier en kerf schubben in het deeg om het meer het aanzien van een vis te geven; dit kan worden gedaan met behulp van een deegradertje in de vorm van een halve maan.

Dit uiterst zorgvuldige werkje vereist veel geduld en een zekere mate van handigheid.

Plaats de op deze manier geprepareerde zeewolf op een bakblik in de oven bij een temperatuur van 220 graden. Als het deeg enige kleur heeft gekregen, de oven terugschakelen tot 180 graden, zodat de vis en het deeg van binnen en van buiten gaar worden zonder dat het deeg verbrandt.

De baktijd bedraagt ongeveer 1 1/2 uur.

De vis wordt geserveerd op een grote langwerpige schotel en in bijzijn van de gasten aangesneden. Er wordt alleen gesmolten of witte boter bij

geserveerd.

Variatie: Alvorens de zeewolf in deeg te pakken kan hij worden gevuld met een voortreffelijke kreeftenmoes. Zie hieronder.

Kreeftenmoes

Ingredienten voor 3 kg zeewolf:

200 gram vlees van verse kreeft,
10 gram zout, vers gemalen peper,
1 snuif nootmuskaat,
2 dl slagroom,
100 gram pistaches en truffels

Stamp de kreeft in de vijzel heel fijn, samen met de rode schaal. Kruiden met het zout, wat peper en de nootmuskaat.

Druk het vlees van de kreeft door een fijne zeef; leg het in een kom op ijs en meng er zorgvuldig de slagroom door en ten slotte 100 g pistaches en truffels.

Bereiding van het bladerdeeg

Ingredienten:

500 gram gezeefde bloem
375 gram boter
10 gram zout
¼ liter water

Schep de bloem in een krans in een kom met het zout in het midden, meng het aan met het water, vorm een bal van het deeg en laat 20 minuten rusten. Rol het daarna uit tot een vierkant van 20 cm, van egale dikte. Plaats hierop de boter die van tevoren tot dezelfde consistentie is bewerkt als het deeg (dat wil zeggen nadat het deeg met het water is aangemaakt). Sla het deeg aan de randen naar binnen, zodat het een vierkant vormt, en pak de boter volledig in.

Opnieuw 10 minuten laten rusten en dan twee keer uitrollen.

Dit uitrollen bestaat uit het rollen van het deeg met een deegroller op een stenen of marmeren plaat, tot een lengte van ca. 50 cm en een breedte van 20 cm, en 1 cm dikte. Deze reep deeg wordt daarna in drieën gevouwen. De tweede keer wordt het deeg in omgekeerde richting uitgerold.

Dit heeft ten doel de boter gelijkelijk te verdelen, waardoor het bladerdeeg regelmatig gaar wordt.

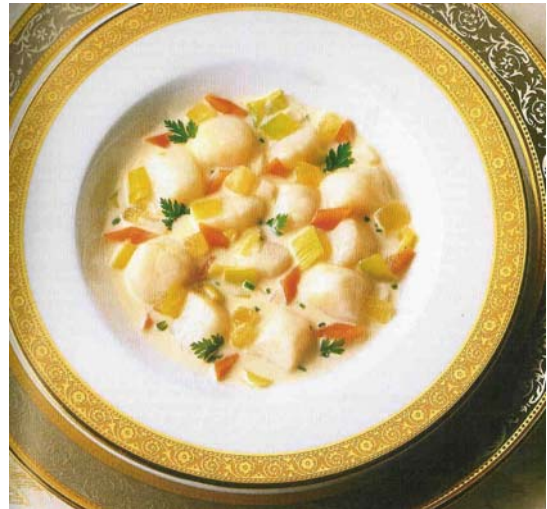
Hierna nog twee keer uitrollen, en daar russendoor 10 minuten laten rusten.

Het bladerdeeg is gereed voor gebruik als het zesmaal is uitgerold, dat wil zeggen drie maal twee keer.

Mantelschelpen met citroentijm à la nage

Nage de pétoncles à la nage

2½ kilo mantelschelpen (st jacobs)
½ bosje bieslook
600 gram wortel
2 prei
1 selderijknol
4 citroenen
Visfumet
Witte wijn
Citroentijm
1 dl crème fraîche
Kervel
tomaat



Haal 2½ kilo goed schoongemaakte mantelschelpen uit de schelp. Verwijder de baarden, was ze grondig en zet ze koel weg. Hak ½ bosje bieslook fijn en pers 2 citroen uit. Schil 600 gram wortel, 2 prei en 1 selderijknol van 300 gram. Snijd alles in blokjes, evenals het vruchtvlees van 2 citroenen. Breng 1,5 liter lichtgezouten en met peper bestrooide visfumet aan de kook met 5 dl witte wijn en kook de groenten daarin 15 minuten met 8 takjes citroentijm en het sap van de 2 citroenen. Voeg de schelpdieren en 2 dl crème fraîche toe. Kook ze niet langer mee dan 2 minuten, anders worden ze taai. Roer er van het vuur af de bieslook en citroen door. Schep het gerecht in diepe borden en garneer met plukjes kervel en dunne plakjes tomaat.

Poularde Valentine Thonart

Auguste Thonart, un grand restaurateur, propriétaire de l'Hôtel de la Vallée à Lorcé-Chevron, célèbre rendez-vous des gourmets au bord de l'Amblève, a mis au point une recette de poularde vraiment exceptionnelle, qu'il a baptisée du nom de sa mère "Poularde Valentine Thonart" et qu'il fera enregistrer par l'Académie Culinaire de France. Valentine Thonart avait été la première et remarquable cuisinière de l'hôtel-restaurant en 1914, avant de céder la place, bien plus tard, à son fils Auguste. Elle a disparu en 1955. Son fils lui rend ainsi le plus bel hommage.

- Pour douze personnes, découpez en six morceaux, une poularde de 1 kilo 600 vidée.
- Faites chauffer du beurre dans une casserole. Laissez colorer les morceaux de poularde pendant cinq minutes des deux côtés.
- Retirez la volaille et dans le même beurre saisissez deux homards de 400 grammes chacun, coupés en deux dans le sens de la longueur.
- Remettez les morceaux de volaille dans la casserole et ajoutez une bonne cuillère à soupe d'échalotes hachées. Flambez le tout à l'armagnac.
- Assaisonnez de sel et de poivre du moulin.
- Ajoutez un bouquet garni, la chair en dés de quatre tomates fraîches, épluchées et épépinées, 250 grammes de champignons de Paris coupés en dés et sautés préalablement, et versez sur le tout une bouteille de champagne brut.
- Laissez cuire à couvert à feu doux pendant 25 minutes.
- Ajoutez 1/2 litre de crème fraîche épaisse et quatre fonds d'artichauts cuits coupés en dés (frais en saison ou en conserve), et laissez réduire à découvert de moitié.
- Enlevez à l'aide d'une écumoire les morceaux de volaille et de homard et gardez-les au chaud.
- *Terminez la sauce avec une pincée d'estragon, dont on doit seulement deviner la présence, rectifiez l'assaisonnement, ajoutez une larme d'armagnac éventuellement, et une pointe de poivre de Cayenne, car la préparation doit être haute en goût et bien relevée. (Heel belangrijk !)*
- Dressez les morceaux de poularde et de homard dans une casserole en argent, saucez le tout et éparpillez en garniture une truffe coupée en fine julienne.
- Le service se fait en deux fois : d'abord un suprême de poularde et une queue de homard, ensuite un morceau de cuisse et une pince du homard. (hier hebben wij geen tijd voor)

(Voor Wil :

Un grand vin de Bourgogne blanc, Chassagne ou Puligny-Montrachet est vivement recommandé avec ce plat superbe. M. Thonart ne détestait pas non plus un Bouzy rouge de Champagne, voire un champagne millésimé.)

Verklarende woordenlijst :

Ajouter	: toevoegen	Epepiner	: ontpitten
Argent	: zilver	Eplucher	: ontvellen
Armagnac	: ??	Feu doux	: laag vuur
Assaisonner	: op smaak brengen	Flamber	: flamberen
Beurre	: boter	Fonds d'artichaux	: Artisjokbodems
Casserole	: braadpan	Gardez les au chaud	: houdt ze warm
Chair	: vruchtvlies	Haché	: (fijn)Gehakt
Champagne brut	: bekend verondersteld	Homard	: kreeft
Chauffer	: verwarmen	Longeur	: lengte
Cinq	: 5	Morceaux	: stukken
Colorer	: kleuren	De moitié	: tot de helft
Couper	: snijden	Pendant	: gedurende, tijdens
Cuillère	: (eet)lepel	Pince	: schaar
Cuire	: koken	Poivre	: peper
Cuits	: gekookt	Poularde	: jong gemest hoen
A découvert	: zonder deksel	Préalablement	: van te voren
Douze	: 12	Quatre	: 4
Dresser	: opmaken (o.a.)	Queue	: straart
Échalottes	: Sjalotten	Reduire	: inkoken
Écumoire	: schuimspaan	Remettre	: terugleggen/-plaatsen
En dés	: in blokjes	Saisissez	: aanbraden
Enlever	: uittillen	Sauté	: bruin gebraden op flink vuur
Épaisse	: zwaar, dik	Sel	: zout
Éparpiller	: verstrooien,	Sens	: richting
versnipperen		Verser	: schenken

Perengratiné met pistachenoten

Recept van Bernard Ravet van Restaurant L'Ermitage in Vuffleur-Le-Chateau

Vanillestokjes
Suiker
Citraensap
12 peren
Melk
Bloem
Eierdooiers
Poire William
Slagroom
Pistachenoten



Breng in een grote pan water aan de kook met 2 gespleten vanillestokjes, 400 gram suiker en 3 eetlepels citroensap. Pocheer daarin op laag vuur 12 rijpe maar stevige peren zonder schil en klokhuis. Laat ze afkoelen. Maak banketbakkersroom van ½ liter melk, 2 gespleten vanillestokjes, 40g bloem, 6 eierdooiers en 120g suiker. Doe de crème in een kom, roer er 2 eetlepel eau-de-vie poire door, laat het mengsel bijna afkoelen en voeg 6 lepels stijfgeklopte slagroom toe.

Klop 2 eidooiers en 60g suiker tot een witte, schuimige massa. Roer er 2 eetlepels fijngehakte pistachenoten en 4 eetlepels stijfgeklopte room door. Laat de peren uitlekken en snijd ze in waaiers, maar zorg dat de plakjes aan de bovenkant vast blijven zitten.

Snijd 2 vanillestokje in dunne reepjes. Verdeel de banketbakkersroom over de borden en zet steeds een peer in het midden. Bestuif het gerecht (niet meer dan dat) met poedersuiker. Zet de borden onder de salamander van de oven om de peren kleur te geven.

Giet de pistachecrème gelijkmatig rond de peren en teken er met de punt van een mes een marmering in. Bestrooi de rand van het bord met poedersuiker en fijngehakte pistachenoten, leg naast elke peer een klein bolletje vanille-ijs, garneer met reepjes vanille en dien het gerecht direct op.

Vanille-ijs

2 vanillestokjes

$\frac{3}{4}$ l room

$\frac{1}{4}$ l melk

$\frac{1}{2}$ citroen

200 g suiker

6 eierdooiers

Snij de vanillestokjes in de lengte open. Breng de melk en de room met het stokje aan de kook, laat het 30 minuten trekken; verwijder het stokje dan.

Doe dooiers bij de suiker en klop het mengsel dik en romig. Roer een paar eetlepels van de warme melk door het ei/suiker-mengsel en klop dat mee. Giet het mengsel voorzichtig bij de rest van de warme melk. Zet de pan weer op een zeer klein vuur en laat het mengsel onder voortdurend roeren binden. Laat afkoelen.