

Feestmenu 13 december

*Open aspic van mossels en kokkels, structuur van bloemkool,

*Heldere bisque van garnaal, krokant gebakken schelvis, spitskool en ijzhardkruid, kroepoek met currymayonaise.

*Hazenrug op de karkas gebakken, tabak van ever, quinoa crumbel met bloedpens, witloof, siroop van drop, pompoencrème, rotsje van amandel en saus van de jus met foie gras,

*Krokant chocoladekroketje met 3 texturen van exotisch fruit, chocoladecrunch en cremeux van pistache

Open aspic van mossels en kokkels, structuur van bloemkool, gepelde groenten.

Mossels en kokkels

Kokkels: Laat deze zorgvuldig ontzanden in gezouten water (minstens 30 minuten)
Bouchot mossels, spoel en controleer op onreinheden

De kokkels en de bouchot mossels worden bereid op de klassieke manier (ui-selder-droge witte wijn-peper). Elke apart natuurlijk.

We halen het vruchtvlees uit de schelpen en bewaren dit apart.
Het kookvocht zeven we door een fijne zeef en we zorgen dat we ongeveer 1.5 liter vocht hebben,

We vullen aan met witte wijn en visfumet.

We binden dit vocht met vegetale gelatine (vraag aan Karel). We storten het vocht uit op een ijskoude plaat en laten dit opstijven in de koelkast, nadien steken we er cirkels uit van +/- 9 cm/

Structuur van bloemkool

Bloemkoolpuree

1 bloemkool+ alle stukken van een ander ook de stelen	room
Pezo	mascarpone
kippenbouillon +/- 100 cc	

Stoom de bloemkool gaar in de stomer, doe de gare uitgelekte bloemkool in de blender met wat room 40%. Draai tot een gladde massa, niet teveel room.

Neem de lauwwarme bloemkoolpuree, voeg mascarpone en een beetje kippenbouillon toe en kruid met vers gemalen witte peper en zout. Blender tot een homogene massa. Controleer de dikte.

Gepekeld selder, komkommer en sjalot.

Groene selder
Gember

komkommer
sjalot

Pekel x 4

50 cc rijstazijn
3 korianderzaadjes

zout
3 zwarte peper zaadjes

1 ½ koffielepel suiker
½ steranijs

Snij de komkommer in de lengte doormidden, verwijder het waterige gedeelte en de zaadjes. Versnij de komkommer in gelijke stukjes van 3 cm en bestrooi royaal met zout en laat uitlekken in een zeef. Na 20 minuten het zout afspoelen en de komkommer afdrogen.

Versni de sjalotten in rondjes. Kuis de groene selder, verwijder overtollige draden met behulp van een dunschiller en versnij de stengels in stukken van 3 cm.

Meng alles voor de pekeld met 2 eetlepels water (4x) en laat eventjes opkoken. Voeg alle groenten toe in de vloeistof en laat marinieren, laat afkoelen. Giet de pekeld af na enige tijd en bewaar de groenten.

Dressing

Maak ene mayonaise (volledig ei + mosterd + water + citroensap + pezo maïsolie en koolzaadolie -soepmixer erin, klaar is Kees.

Meng 6 koffielepels mayonaise, 2 koffielepels mosterd en 1 koffielepel currypoeder. Herhaal dit 4 maal. De saus moet rechtop blijven staan maw vrij dik zijn .

Service

Steek uit de opgesteven aspic cirkels met een Ø van 9 cm. Plaats in het midden vooraan van het bord. Maak quenelles met de bloemkoolcrème en trek ze wat open en plaats aan de ene zijde, aan de andere zijde plaatsen we een toefje gepekeld groenten .

Drapeer de mossels (ontbaard) en de kokkels over de aspic en naast het rondje.

Versier de gepekeld groenten met en blaadje verse koriander.

***Heldere bisque van garnaal,krokant gebakken schelvis, spitskool en ijzhardkruid,kroepoek met currymayonaise.**

Bisque van garnalen :

Afval van schaaldieren, liefst ongekookt.

Groentemirepoix(witte selder-wortel en wit van prei)

Cognac

Tomatenpuree

Kruidenbosje

Visfumet

Witte wijn

Bereiding :

De groentemirepoix aanfruiten in olie. De garnalenkoppen toevoegen en op zeer hoog vuur mee aanfruiten, het geheel mag zelfs kleur krijgen..

Flamberen met cognac en blussen met de witte wijn en een beetje visfumet.

De tomatenpuree en het kruidenbosje erbij doen

Ongeveer 20 minuten laten trekken (koken).

Door een chinois steken en dan hebben we een gernalenfumet.

We waren vertrokken met +/-4 kg garnalenkoppen en hadden +/-5 liter bisque en dit heb ik ingekookt tot +/- 2.5 liter. Dit is voorradig.

Deze gaan we nu klaren met een clarif bestaande uit ; 250 gram vlaswijting versneden in kleine stukejs zoals een tartaar)-2 wortels-2x wit van preistengel en 2 witte selderstengels en dan 200 gram eiwitten. Indien mogelijk de groenten in julienne gesneden. ook nog een kruidenbosje(laurier en één citroengrassstengel).

Alle elementen van de clarif samenvoegen en loskloppen met een weinig koude bisque

De bisque mengen met de clarif. Proeven en eventueel kruiden met peper.

Het mengsel al roerend aan de kook brengen. Eens de massa kookt, de warmtebron zeer laag zetten zodat de consommé in wording slecht **zeer zachtjes kookt**. Reken op +/- 1 ½ uur.

Terwijl de consommé trekt, gaan we een keukenhanddoek uitkoken. in water Minstens twee keer koken om alle smaken en geuren van waspoeder en wasverzachter te verwijderen.

Nu gaan we een grove zeef bekleden met de doek en daar bovenop nog een zeef.

De consommé door het zevensysteem scheppen en de koek die overblijft is voor de vuilbak.

Normaal krijgen we nu en heldere consommé van garnalen , die houden we apart.

Spitskool : In fijne reepjes versnijden en aanstoven in een weinig boter,kruiden met wat peper en zout en bewaren

Schelvis : De schelvis filets portioneren in leuke rechthoeken. De velkant lichtjes insnijden, kruiden met pezo. In de pan aanbakken op de velkant en verder garen in de oven bij 170°C.

Currymayonaise : Maak en mayonaise en voeg wat curry toe uit de mise-en place pot,totdat de smaak leuk waarneembaar is maar niet te overheersend.

Kroepoek : Bak de kroepoek in hete olie van 180°C en duw er met een lepel een gleufje in.

Service

De heldere bisque wordt aan tafel geserveerd met een koffiekkan (servies), de consommé wordt zeer heet in de koffiepote gedaan en uit geschonken aan tafel.

In diepe borden leggen we in het midden wat gestoofde spitskool, daarbovenop een stukje schelvis met het wit naar boven en daarbovenop een kroepoek met en druppeltje currymayonaise. In het bord strooien we wat ijzerhardkruid (let op niet teveel) ofwel gedroogd ofwel vers. We schenken de warme consommé in het warme bord aan tafel.

***Hazenrug op de karkas gebakken, tabak van ever, crumbel van quinoa met bloedpens, witloof, siroop van drop, kruidg peertje, pompoencrème , amandelrotsje en saus met foie gras..**

Tabak van everzwijn

Everzwijnfilet zeer fijn gesneden laten drogen in een oven van 80°C gedurende 1 1/2 tot 2 uur. Blenden in de blender tot een soort tabak, bewaar.

Siroop van drop

Meng 115 gram zwarte dropsnoepjes met 125 ml water en laat zachtjes smelten tot je een gladde siroop hebt, zeef en bewaar.

Crumble van bloedworst

Versnij de bloedworst in fijne sneetjes en laat drogen in de oven bij 100°C tot ze volledig gedroogd zijn. (Is klaar)

Doe +/- 150 gram Ebly (tarwekottrld) in voldoende water in ongeveer 8 minuten beetgaar worden en laat de Ebly goed uitlekken en drogen.

De Ebly in een pan met een beetje notenolie poffen (aanzetten in gesmolten geklaarde boter + notenolie en bakken). Direct na het poffen de korrels met een beetje kaneel bestrooien en mengen met de verpulverde bloedworst. Bewaar het geheel !

We bewaren minimaal 20 sneetjes bloedworst die we in boter snel aanbakken, zodat ze van buiten krokant zijn en binnenin nog wat zacht, bewaar !

Gepocheerde peetjes

Maak een siroop met 250 ml witte wijn, 400 ml water en 150 gram suiker, kurkuma, saffraan, steranijs, kaneel en citroensap van één citroen + de zeste

Schil de peetjes en haal het klokhuis eruit met een appelboor. Snij de peetjes in de breedte op een dikte van 1.5 cm met de mandoline zodat je minimaal 20 rondellen verkrijgt. Pocheer de peren in de siroop, zorg dat er voldoende citroensap aanwezig is zodat ze niet verkleuren en bij het pocheren moeten de peren onder vocht zitten ! Bewaar .

Crème van pompoen

Plaats de stukken geschilde pompoen (+/- 750 gram) in de oven bij 210°C, laat +/- 30 minuten garen, wanneer ze zeer goed gaar zijn, in de blender met de stukken en zeer fijn blenden, eventueel opwerken met wat room en kruiden met nootmuskaat, peper en zout. Bewaar de crème in een spuitfles die nadien nog warm kan gemaakt worden.

Amandelrotsje

Maak een puree met Bintje aardappels, weeg +/- 800 gram geschilde aardappels af en kook ze gaar in gezouten water, steek ze door een roerzeef, klop er boter en 2 eidooiers onder, kruid met nootmuskaat en zout, proef of deze goed van smaak is. Voeg een tikkeltje amandelolie toe om wat smeug te maken. Vorm met een ijskreeschepper bolletjes, deponeer op een inggeboterde plaat of siliconenmatje, wrijf de bolletjes in met losgeklopt eidooier met wat water en steek deze bolletjes vol met geschaafde amandelschilfers. Deze worden afgebakken in de oven voor de service bij 180°C.

Hazenrug op de karkas

Normaal is de hazenrug gepareerd en ontvliesd, nu bakken we die aan in een zeer hete pan met wat boter. We garen de ruggen verder af in de oven gedurende 16/18 minuten in een oven van 150°C. We laten nadien onder Al-folie de ruggen rusten minimaal 15 minuten, we verwijderen het vlees met de achterkant een lepel en versnijden het in stukjes van 4 cm lengte. Bewaar het vlees of versnij juist voor de service.

Saus

Als er karlassen zijn dan bakken we 2 karkassen aan in de pan, voegen een braadmirepoix toe (wortel- ui- selder- laurier- look- jeneverbes- 2 kruidnagel) en laten deze mee stoven. Dit alles kieperen we in ene grote pot en blussen we met bruine fond en dit laten we gedurende een tijdje trekken. Nadien zeven en bewaren, dit is de basis voor onze saus.

De saus bereiden. De braadslee van de ruggen deglaceren met de cognac. De bekomen jus door de puntzeef gieten. In een diepe pan de bruine fond basis (zie boven) met de droge witte wijn, zachtjes laten inkoken. Vervolgens de ganzenlever in kleine stukjes toevoegen en de room, koken tot de saus aan de lepel blijft kleven.

De saus nogmaals door de puntzeef gieten. Op smaak brengen (pezo) en er vlak voor het serveren een klontje verse boter door roeren om de saus te laten glanzen.

Witloof

We doen de blaadjes los van het witloof en zorgen ervoor de bijna allemaal even lang zijn. We besprenkelen ze met wat vinaigrette (3 delen olijfolie en 1 deel rancio azijn +pezo), bewaar, doe dit voor de service en zorg dat er +/- 40 blaadjes witloof zijn. Je kan ze ook dor de vloeistof trekken in ene potje.

Service

Op lange borden trekken we een streep van hoek naar hoek met de dropsiroop.

We plaatsen alles in de siroop, de drie stukjes haas, de gebakken bloedworst, de gepocheerde peer.

De drie stukjes één plat, één rechtop afwisselend, daartussen in de peer en de bloedworst.

Op de zijkanten spuiten we de pompoencrème tussen de stukjes. Aan het uiteinde plaatsen we aan amandelrotsje. We bedekken met de saus enkel het vlees.

De tabak van ever verdelen we in kleine plukjes over het bord.

We plaatsen per bord twee blaadjes gekruide witloof (rauw)

Op de stukjes haas enkel korrels fleur de sel en een versiering (rode koolscheutjes)

In de tegenoverliggende hoeken een streepje van de crumbel.

Krokant chocoladekroketje met 3 texturen : exotisch fruit, chocoladecrunch en cremeux van pistache

Krokante chocoladekroket

150 gram fondantchocolade callebaut

25 gram fijne suiker

1 volledig ei

3 eierdooiers

1 gelatineblaadje 'Vahiné' = ongeveer 1,8 gram

115 gram boter (uit de koelkast, op kamertemperatuur = pommade)

Bereiding

Smelt de chocolade zachtjes

Klop het volledige ei, de drie eierdooiers en de suiker samen goed op

Smelt het gelatineblaadje in koud water, knijp het uit, en meng het goed in de warme chocolade

Voeg het eimengsel en de chocolade samen (pan van het vuur)

Voeg tenslotte de boter in vlokjes toe

De chocolademassa een 20 tal minuten in de koelkast laten (half)hard worden

Als de chocolademassa opgesteven is (maar toch nog bewerkbaar), met een ijsschep (eerst in warm water steken) bolletjes maken en deze op een plaat (met boterpapier) leggen

De bolletjes nu verder volledig laten opstijven in de koelkast

Ingrediënten voor het paneren

Panko paneermeel

Eiwit, lichtjes opgeklopt met wat water

Bereiding

Haal de bolletjes chocolade vooreerst door het eiwit en daarna door het paneermeel

Zet ze terug in de koelkast om op te stijven

Haal de bolletjes voor de tweede keer door het eiwit en door het paneermeel

Zet terug in de koelkast om op te stijven

Afwerking

Nodig een frituurpan met vers frietvet

Verwarm de frituurpan op 160°C

Fritureer de kroketjes een tweetal minuten (hou eventueel warm in de warmhoudoven)

Leg de kroketjes op keukenpapier en bestrooi ze met decoreersuiker (= poedersuiker dat niet smelt)

Fritureer voor de afwerking ook nog een aantal verse muntblaadjes (slechts enkele seconden, de blaadjes mogen slechts glazig zijn)

Opmerking

Van deze hoeveelheid kan je 9 kleine kroketjes maken

Caroaccio van ananas

Ingrediënten

1 verse ananas

50 gram suiker

75 gram water

Sap van een halve limoen, gezeefd

Bereiding

Verwijder de schil van de ananas en snij het vruchtvlees in plakjes van ongeveer 3 à 4 mm dikte, met de snijmachine of met de mandoline, en haal er het middelste harde stukje eruit

Verwarm de suiker en het water tot aan het kookpunt, en laat een beetje inkoken

Draai het vuur uit en voeg het limoensap toe; laat de siroop een beetje afkoelen

Haal de plakjes ananas door de siroop en laat goed uitdruppen

Leg de plakjes op een bakmatje en droog deze gedurende 1 uur op 100°C; de plakjes ananas zijn dan halfdroog (ietwat kleverig) en zijn door de warmte van de oven dunner geworden

Rol daarna op tot een bloempje

Tartaar van kumquat en mango

Ingrediënten

15 kumquats

250 ml water

1 steranijs

1 peul kardemon

2 rijpe mango's

limoensap

Bereiding

Roer de suiker door het water en verwarm het op laag vuur tot een lichte siroop ontstaat. Laat de siroop 10 minuten zachtjes trekken met de kruiden.. Was ondertussen de kumquats, snijd ze doormidden en pocheer ze tegen de kook aan in de siroop ca. 15 minuten tot ze zacht zijn maar toch nog stevig. Koel af en versnij in kleine kubusje

Schil en versnij de mango's in gelijke kubusjes, meng met de kumquats en eventueel een beetje dikke suikersiroop en enkele druppels limoensap tot je een tartaar bekomt.

Gelei van kiwi

Ingrediënten

200 gram kiwipuree (basis 300 gram kiwi , gekookt in suikerwater(50/50) en gepureerd en gezeefd)

10 gram suiker

20 gram water

Facultatief: een beetje verse gember en een steranijs
4 blaadjes gelatineblaadjes, geweekt in water

Bereiding

Smeer 1 langwerpige plaatje (opstaande rand ongeveer 25 bij 17 cm, bv het deksel van een blikken doos) in met een beetje zonnebloemolie

Breng de suiker, het water en de mangopuree (facultatief ook de gember en de steranijs) aan de kook

Klop de uitgeknepen gelatine onder de puree en roer goed door

Stort het mengsel meteen uit op het langwerpige plaatje en laat opstijven

Snij er vormpjes naar keuze uit

Chocoladecrunch

Ingrediënten

100 gram zachte boter

100 gram amandelpoeder

100 gram blonde cassonadesuiker

1 gram zout

90 gram bloem

15 gram cacao-poeder

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C

Meng alle ingrediënten in de kom van de keukenrobot; roer het met de platte deeghaak tot een soepel deeg

Rol het deeg met een deegroller gelijkmatig op een bakmatje tot een dikte van een halve centimeter

Bak het deeg 12 minuten in de warme oven

Neem de bakplaat uit de oven; schuif het bakmatje van de plaat en laat deze streuzel (kruimeldeeg) afkoelen en hard worden

Verkruimel het dan met de hand tot grote korrels

Bewaar in een afgesloten trommel

Cremeux van pistache

Ingrediënten

85 gram eieren 95 gram suiker 65 gram room
65 gram + 120 gram mascarpone ½ blaadje gelatine geweekt in koud water
40 gram witte chocolade 50 gram pistachepasta

Bereiding

Breng de suiker en de room aan de kook

Klop de eierdooiers

Giet 1/3 van het roommengsel op de eieren en giet dit mengsel vervolgens terug in de pan

Blijf roeren om klontvorming te voorkomen en verwarm alles tot 85°C; neem de pan dan terug van het vuur

Meng het geweekte gelatineblaadje door

Doe er de witte chocolade bij

Doe de 65 gram mascarpone bij

Roer door met de klopper en laat afkoelen tot 30°C

Voeg de 120 gram mascarpone erbij

Meng er tenslotte de pistachecrème door

Mix tot een gladde massa

Giet de gans massa in een puntzak en laat opstijven in de koelkast (2 uur)

Gefrituurde muntblaadjes

Muntblaadjes gespoeld en gedroogd

frituurpan

Frituur de blaadjes op 160°C in de olie ,let op voor spatten en dit gaat zeer snel!

Laat uitlekken op keukenpapier.

Recept dessert naar Isabelle.