

Menu 26 november 2009

**Gegratineerde mossel met oosterse kruiden boter*

**Klein mosselsoepje met saffraan*

**Eenvoudige cocktail van mossel*

**Carpaccio van tonijn, tartaar van rode biet, mango en komkommerslaatje, verse toast*

**Gevulde kwartel, snijbiet, zilveruitjes, gekonfijte tomaatjes, rauwe spruit met notenolie
Jus van kwartel geparfumeerd met dragon, zalfje van zoete aardappel, krokantje van chorizo*

**Gegratineerde bananentaart speculaaspudding en vanilleroom, gemarineerde ananas espuma van pinacolada*

***Gegratineerde mossel met oosterse kruidenboter**

1 kg mossels	300 gram gembersiroop
Selder	rood pepertje
Ui	limoen
scheutje witte wijn	koriander vers
peper	sjalot
broodkruim	knoflook

Bereid eerst de boter, maak alle ingrediënten fijn (pepertje-rasp van limoen-verse koriander gehakte sjalot-knoflook-limoensap-gembersiroop). Laat de boter op kamertemperatuur zachtjes worden en meng alles onder de boter, voeg een beetje broodkruim toe indien te vochtig en laat opstijven.

Kook de mossels gaar op de normale wijze.

Hou de mossels in de schelpen en bestrijk ze met de boter, strooi een beetje paneermeel erover en een drupje olie.

Gratineer in de oven gedurende 5 minuten en serveer.

***Klein mosselsoepje met saffraan**

2 kg mossels	saffraan
ui	visfumet
witte selder	pastis
peper	
venkel	tijm en laurier

Snij de uien, venkel en witte selder in grove stukken en stooft ze aan. Voeg de gewassen mosselen toe en stooft ze mee aan met de uien en de selder, doe er tijm en een laurierblaadje bij. Kruid met peper en bevochtig met een flinke scheut witte wijn. Wanneer de mosselen gaar zijn giet je ze af en hou het mosselvocht bij.

Snijd opnieuw uien, witte selder, venkel en de look in julienne en stooft ze aan. Flambeer met een scheutje pastis en voeg het gezeefde mosselvocht toe, leng aan met de visfumet en water tot voldoende hoeveelheid, los de saffraan op in een beetje warm water en doe bij de soep. Als

de groenten gaar zijn dresseren in de voorziene potjes en voeg eventueel nog een klontje boter toe aan de soep. Bindt eventueel met ene beetje snelbindpoeder. Controleer de kruiding zodat ze zeker goed afsmaakt. Bepaal de kleur met wat kurkuma.

Snij de venkel, selder en uien in julienne, stoof aan in de boter en wat visfumet en dek af met een boterpapier en laat zachtjes garen, let op dat de venkel nog een beetje krokant is! Giet het kookvocht bij de soep.

Serveer de soep met de venkel en wat mosseltjes, versier met wat venkel groen.

Eenvoudige cocktail van mossel

mossels	citroen
peterselie - plat	enkele groene olijven
dragon	gekonfijte citroen
bieslook	olijfolie
groene kruiden die je lekker vindt. bvb pimpernel – basilicum - kervel	

Kook de mossels gaar, ontdoe van de schelpen en hou opzij.

Maak nu de marinade. Leng het citroensap aan met wat olijfolie, kruid met peper en zout, voeg de gesneden groene kruiden toe, ook de schil van de gekonfijte citroen en de groene olijven in stukjes gesneden, laat dit wat marineren, controleer regelmatig de kruiding

Carpaccio van tonijn, tartaar van rode biet, mango en komkommerslaatje, verse toast

Carpaccio en de marinade	
tonijn mooie ronde stukken	citroensap of limoensap
lekkere olijfolie	gesneden koriander
zwarte peper	zeezout of fleur de sel
korianderzaadjes	toast
Parmezaanse kaas	ruccola
preischeuten	

Doe in een mortier, de geroosterde koriander zaadjes, zwarte peper, zeezout en de peterselie samen met wat olijfolie en maak er een pasta van. Smeer deze pasta grondig op de tonijn.

Smeer verder in met vers bieslook en nog wat groen kruiden, tot alles mooi bedekt is!

Bak de gekruide tonijn in een tefalpan gedurende een **20 tal seconden** heen en weer

Verpak de tonijn in een stuk plasticfolie en laat dit pakketje in de diepvriezer hard worden (reken ongeveer 1 uurtje)

Marinade

Maak een marinade met de olijfolie, citroensap, peper en zout

Snij met een vlijmscherp mes of een keukenmachine, hele fijne sneetjes van de tonijn.

Bestrijk eerst het bord met marinade, leg daar bovenop een sneetje tonijn en strijk met een borsteltje opnieuw in met marinade, laat maximum een ½ uur marineren.

Rode bieten tartaar

sjalot	peper
rode biet	zout
balsamico azijn	suiker
sojasaus	bieslook

Pel de rode bieten. Kook de rode bieten in hun geheel beetgaar gedurende 30 minuten in zacht pocherend water met wat zout. Verdeel de bieten in kleine blokjes en meng met de gesneden sjalot, de aceto balsamico (niet teveel) en enkele druppels sojasaus, indien te zuur doe wat suiker bij de tartaar, serveer in een ringetje en bestrooi met de gesneden bieslook

Gemarineerde komkommer

komkommer	sake of sherry
korianderblaadjes	gembersiroop
peper en zout	

Ontdoe de komkommer van het binnenste. Verdeel de komkommer verder in gelijke partjes van ongeveer 3 à 4 cm lang en ½ cm breed, liefst gelijke stukken, maak een marinade van de rijstwijn (sake) en wat gembersiroop en verse koriander blaadjes, misschien nog een druppeltje azijn, laat ongeveer ½ uur marinieren, kruidt met pezo.

Mango

mango	suikersiroop 1/2 om 1/2
kardemom	rozenbloesemwater

Breng het water met de suiker en de kardemompitjes aan de kook, laat gedurende 2 min. Inkoken. Voeg er het rozenwater aan toe. Giet door een zeef om de pitjes te verwijderen indien gewenst. Snij de mango met een scherp mes in fijne plakken (misschien met een snijmachine). Schik ze mooi in een afsluitbare doos en overgiet met de warme siroop en sluit de doos af. Bewaar 1 uur in de koelkast.

Dresseer op het bord, enkele sneetjes tonijn wat opgeplooid, per persoon reken op ongeveer 50 gram, serveer daar naast de tartaar van de rode biet en op de mangosneetjes het komkommerslaatje, enkele krullen echte Parmezaanse kaas en enkele blaadjes rucola en wat preischeuten, kruid nog eens af met wat verse peper en wat gerilde pijnboompitten, serveer met een vers gebakken toast met boter.

***Gevulde kwartel, snijbiet en zilveruitjes, mousse van kweepeer, slaatje van rauwe spruit en notenolie, Jus van kwartel geparfumeerd met dragon, zalfje van zoete aardappel, krokantje van chorizo**

Vulling

120 g vers kalfsgehakt per 4 kwartels	1 soeplepel gehakte peterselie
1 sjalot	pistachenootjes
1 snede brood + melk	gedroogde champignons
Gerookt spek	lookteentje
salie	1 eidooier

Saus:

1 sjalotje	knolselder stukjes
1 selderstengel	1 dl gevogeltebouillon
1 ui boter	dragon

Gevulde kwartel

Ontbeen de kwartels: begin langs onder, snijd langs het karkas omhoog en verwijder het karkas (vraag voor dit peuterwerkje eventueel de hulp van de poelier) en vul ze op met een farce van kalfsgehakt, aangemaakt met geplette en geroosterde pistachenoten, klein beetje gerookt spek, verder wat gewelde boschampignons, look en salie.

Men gaat als volgt te werk, maak de farce, rooster de nootjes, bak het spek, de look en de sjalot aan in een klontje boter, laat de gedroogde champignons wellen in warm water gedurende minstens een ½ uur (behoud het welvocht) en stoof de champignons eventjes mee.

Men mengt alles onder elkaar: het gehakt en alle voorgaande dingen en ook de eidooier...

Week nog een beetje oud wit brood in de melk (knijp dit goed uit en doe het onder het gehakt, de farce mag smeug zijn maar niet waterachtig. Kruid de kwartel langs binnen en langs buiten Steek deze farce in de ontbeende kwartel en bewaar. Bereidt de kwartel als volgt, bak op een vuur zodanig dat de kwartel mooi bruin is, voeg wat wortel, ui, laurier, tijm toe en wat gevogeltefond, doe in een ovenplaat en laat zachtjes garen bij 80°C gedurende een 20-tal minuten. Controleer de gaarheid en laat rusten.

Kook de braadslede los ,giet in een pannetje en kook in,voeg wat welwater van de champignons toe(let op voor zand !!!), ook de fijn gesneden dragon. Zeef de saus en monteer met wat boter. Werk af met verse dragon.

Snijbiet (warmoes – blettes(Frans)) dat zijn allemaal namen voor deze vergeten groente.

Spoel de snijbiet grondig, haal de stevige middennerf uit de bladeren en snij deze in kleine stukjes, stoof dit aan in een klontje boter met wat blanke fond, na een 5 tal minuten voegt men de in fijne sliertjes versneden groene bladeren toe en laat deze eventjes meestoven. Kruid met nootmuskaat.

Zilveruitjes

Blancheer de uitjes eventjes in kokend water, pel de uitjes en zet op in een klontje boter overgiet met wat blanke fond en wat suiker en laat de fond zachtjes inkoken tot de uitjes gaar zijn.

Slaatje van rauwe spruit

Kuis de spruitjes zeer goed, snij alvast alle harde delen eruit en versnipper de blaadjes heel fijn. Maak dit slaatje aan met hazelnootolie, peper en zout, misschien een drupje citroensap.

Gekonfijte tomaat

Verdeel de tomaten in een vuurvaste kom, voeg toe tijm – salie - rozemarijn en een tikkeltje suiker en voldoende zeezout toe en wat steranijs, rol de tomaten eventjes door de mengeling, voeg olijfolie toe tot bovenaan, zet in de oven gedurende 1 à 2 uur bij 80 à 100°C tot voldoende gekonfijt, uitnemen en klaar

Zalfje van zoete aardappel

1 wortel	2 zoete aardappels
sap van 1 sinaasappel	20 g boter
szechuanpeper	zout

Schil de wortels en de aardappels, snij ze in grove stukken, kook ze gaar. Pureer de wortelen en de zoete aardappel door een roerzeef, werk op met vers sinaasappelsap, szechuanpeper en fleur de sel en wat boter. Warm de puree op en doe in een spuitzak voor het serveren. Wanneer je merkt dat de zalf te vochtig is, kan je er een gewonen gekookte aardappel bij doen

Krokantje van chorizo

Chorizo pikant of mild zoals je zelf verkiest

Snij de chorizoworst in flinterdunne sneetjes, bak krokant in een pan met wat olijfolie op gemiddelde temperatuur.

Serveer

Verdeel de kwartels in 2 gelijke stukken!

Leg op het bord wat spruitensla, daar bovenop de kwartels, naast dit een streepje zoete aardappelzalf met het krokantje erin gestoken

Werk verder af met de mengeling van snijbiet met de zilveruitjes en een gekonfijt tomaatje, enkel lepels saus.

Gegratineerde bananentaart met speculaaspudding, espuma van pinacolada en ananas

Bak enkele bladerdeegvellen tussen twee platen in een oven van 180°C

Laat afkoelen en verdeel de vellen in mooie rechthoekige stukken type tompoes of glaceken.

Speculaaspudding

1 pakje speculaas(Bastogne-260 g)
3 eieren
50 g suiker
Zeste van citroen

½ l melk
2 eierdooiers
kaneel – rum

Leg de speculaas dakpansgewijs in een ovenschaal of verbrokkel deze. Doe de eieren, de dooiers, de suiker, kaneel en rum bij de melk en klop goed los. Vet de bakvorm in. Giet het eimengsel over de speculaas en bak ongeveer 10 minuten op 170°C. Zie dat de farce niet te ver over de speculaas gaat of overloopt.

Vanillecrème

2,5 dl melk
50 g suiker
1 dl room

2 eieren
15 g maïszetmeel
vanillestok of essence

Breng voor de crème de melk aan de kook en voeg de vanillestok toe en laat ½ uurtje infuseren. Klop de eieren intussen los met de suiker en het zetmeel. Stort er al roerend de kokende vanillemelk op en giet het mengsel terug in de kookpan. Zet terug op het vuur en laat even doorkoken tot alles mooi gebonden is. Blijf voortdurend kloppen.

Giet het mengsel in een schaal en laat afkoelen. Klop intussen de room *half op* en spatel onder de crème. Zet in de koelkast om mooi op te stijven. Om te vermijden dat er een vel op de crème komt kan je deze inboteren met gesmolten boter en een boterpapier opleggen of bestrooien met poedersuiker

Espuma van pinacolada

300 ml ananassap
25 ml rum

175 ml kokosmelk
3 blaadjes gelatine

Week de blaadjes gelatine in koud water, tenminste 20 minuten.

Verwarm het ananas sap tot een 50°C en los de gelatine hierin op, voeg bij afkoeling de rum en de kokosmelk toe, zeef en doe in een sifon van 500 ml, laat plat in de koelkast koud worden, voor gebruik steek een kogel op de sifon en spuit zachtjes.

Gemarineerde ananas

Doe in een pan: de witte wijn, het kaneelstokje, de suiker, kardemom, de steranijs en het vanillesuiker. Breng dit aan de kook.

Maak de ananas schoon en verwijder het middelste stuk. Zorg er voor dat er ook geen pitjes van de schil meer aan de ananas zitten. Snijd de ananas in stukjes en doe dit bij de witte wijn. Breng het weer aan de kook en laat 1 minuut zachtjes koken Laat het allemaal afkoelen

Banaan kan je eventjes door wat water met citroensap halen om mooi te blijven

Monteer nu het gebakje

Neem een stukje gebakken bladerdeeg, snij hetzelfde vormpje uit de speculaaspudding en dresseer op het bladerdeegje, spuit met een spuitzak een streepje crème op de speculaaspudding, plaats nu de schijfjes banaan in deze crème, bestrooi met suiker en karameliseer met de brander, serveer dit gebakje en dresseer naast dit de ananasblokjes, werk af met de espuma en een blaadje.....munt.