

Partneravond 30 juni 2011

Apéro

*Sangria van schuimwijn

Hapjes

*Frisse tartaar van zalm met rode biet coulis

*Aardappel blini met een tikkeltje zure room,haringkaviaar.

*Koud soepje van erwten met munt en parmezaankoekje.

Voorgerecht

* Kort gegrilde zwaardvis,limoendressing ,pittige tomaten salsa , orzo met rucola pesto

Hoofdgerecht

*Zacht gegaarde kippenborst met zeevruchten,handgerolde couscous met lichte curry toets gevuld scheermesje ,paksoi,lamsoor en saus van savagnin wijn.

Dessert

*Tulpje met banketbakkersroom, soesje met ganache van koffie, kardemon en ricotta,enkele aardbeien, schuim van munt,pâte de fruit van citroen en aardbei.

*Sangria van schuimwijn

Witte wijn
Nectarine
Limoen
Olijven

schuimwijn
sinaasappel
suikersiroop

Pel de sinaasappel à vif en verdeel de stukjes sinaas in de witte wijn , pel de nectarine en verdeel en voeg bij de witte wijn,smaak de wijn af met vers geperst limoensap en suikersiroop(50/50)

Laat dit enige tijd “marineren” en koelen.

Vul de glazen tot met de witte wijn en de fruit mengeling ,vul verder aan met koele schuimwijn, versier met een stokje met een groen en een zwarte olijf en een stukje limoen.

* Frisse tartaar van zalm met rode biet coulis

400 g zeer verse zalmfilet	½ Granny-Smith appel
½ venkel	fijngehakte Citroentijm
1 tl geraspte mierikswortel	2 fijngeplette ansjovisfilets
2 el olijfolie	sap van ½ citroen
4 el geroosterde, grof gehakte hazelnoten	toast
zwarte peper en zout	

Rode biet coulis

175 g gekookte rode biet	½ dl bietensap
1 el balsamicoazijn	

Bereiding

Spoel de zalm en dep goed droog. Verwijder eventuele graatjes. Zet 15 min. in de diepvriezer om op te stijven. Snij het visvlees nadien in kleine blokjes. Schil en ontpit de appel, verwijder het klokhuis. Verwijder de harde kern van de venkel. Snij de appel en venkel in kleine blokjes. Meng met de zalm. Voeg ook de tijm, mierikswortel, ansjovis en olie toe. Kruid met peper en zout. Zet 30 min. koel weg. Bereid de coulis

Mix alle ingrediënten voor de saus glad. Kruid met peper en zout. Breng de saus op smaak met het citroensap.

Service:

Trek strepen saus op de bordjes en schik er de tartaar op. Werk af met de hazelnoten. Verwijder de korsten van het brood en snij in dunne repen. en toast lichtjes.

* Aardappel blini met een tikkeltje zure room, haringkaviaar.

500 gr aardappel	volle melk
3 soeplepels bloem;	3 eieren
4 eiwitten	2 à 3 soeplepels verse room 40 %
500 gr boter	nootmuskaat
Zure room	bieslook
	avruga-haringkaviaar

Bereiding

Kook de aardappels in de schil in gezouten water gaar en maak een puree met wat melk door een roerzeef ;kruid met nootmuskaat en laat afkoelen in de koelkast.

Voeg dan de bloem, de volledige eieren en de opgeklopte eiwitten toe zonder teveel te roeren.

Voeg dan de room toe zodat men een dik deeg bekommt.

Bak de blinis in een anti kleef pan met relatief veel boter.
Leg een soeplepel beslag op de hete pan en draai deze om in de pan.
Bak de blinis snel goudbruin
Droogdeppen op een keukenpapier en warm houden.

Maak ondertussen de zure room op met versnipperde bieslook .

Service

Dresseer een blini ,daar bovenop een leuke lepel zure room en werk af met een koffielepel haringkaviaar,een strukje citroen(ontveld) en een sprietje bieslook.

***Koud soepje van erwten met munt en parmezaankoekje.**

olijfolie	lente-uitjes, witte en groene delen, fijnggehakt
verse erwten of bevroren	verse muntblaadjes
Kippenbouillon	zout en peper
Knoflook	aardappelblokjes

Bereiding

Fruit de ui met de knoflook enkele minuten glazig in olijfolie. Voeg de aardappelblokjes en de erwten toe. Overgiet met de kokende kippenbouillon en laat 15 minuten pruttelen. Voeg dan de muntblaadjes toe en haal meteen van het vuur. Mix de soep glad en giet ze dan door een chinois en duw goed uit Roer goed met een lepel in de zeef. Gooi de overgebleven (droge) pulp weg. Proef het soepje en breng op smaak met peper en zout. Laat volledig afkoelen in de koelkast.

Parmezaan koekje

200 g versgemalen parmezaan	2 eetlepels bloem
peper en zout	versnipperde rozemarijn

Maak eerst de parmezaankoekjes

Vermeng hiervoor de gemalen kaas met de bloem. Doe in een licht ingevette anti-kleef pan telkens 1 eetlepel van het mengsel. Druk het plat tot een rond koekje. Laat zachtjes smelten en draai om als de onderkant goudgeel is. Bestrooi terwijl het warm is met de versnipperde rozemarijn. Neem het koekje met een spatel uit de pan en leg het om een ronde vorm (bv. steel) heen om af te koelen en vorm te krijgen.

Schep in gekoelde kommetjes,voeg wat dikke room toe. Garneer elke portie met gesneden muntblaadjes en lente-uitjes. Werk verder af met een gerold parmezaan koekje.

***Kort gegrilde zwaardvis met en limoendressing ,pittige tomaten salsa , orzo met rucola pesto**

Rucola pesto

Rucola en wat basilicum
Look
Citraensap

pijnboompitten gegrild
olijfolie
zout

Bereiding

Was de rucola en basilicum en droog ze goed af.

Mix de pijnboompitten, teentjes look fijn met het zout.

Mix daarna langzaam de rucola en basilicum apart. Mix de ingrediënten met korte tussenpozen omdat de warmte van de messen anders de smaak teveel beïnvloedt. Leng aan met olijfolie.

We hebben een spuitfles nodig ,gier een deel van de pest hierin.

Orzo(ook gekend als Griekse pasta)

Gaar de orzo in water gedurende 8 minuten, giet af en meng met wat rucola pesto en hou apart.

Tomatensalsa :

tomaat ontpit en ontveld
korianderblaadjes
olijfolie
korianderpoeder
pittig rood pepertje

rode paprika ontveld
sjalot
sap van ½ limoen
peper en zout

Bereiding:

Ontpit de tomaten en snij in kleine blokjes.

Ontvel de rode paprika's (dunschiller). Snipper de sjalot heel fijn en zet aan in wat olijfolie en laat eventjes stoven ,voeg wat kippenfond toe en meng alles onder elkaar.

Roer er de olijfolie onder en het sap van een halve limoen. Breng op smaak met korianderpoeder, peper en zout.

Laat de salsa even afgedekt staan, zodat alle smaken kunnen vermengen,breng op smaak met wat cayennepeper of piment d'espelette.

Salmoriglio: basis

4 eetlepels kokend water	100 ml olijfolie
3 eetlepels fijngesneden bladpeterselie	2 teentjes fijngehakte knoflook
1 theelepel kappertjes	1 eetlepel verse oregano
zout en peper	2 eetlepels limoensap + zeste

Bereiding:

De kappertjes zijn gezouten kappertjes, maar ze zijn reeds ontzout (twee uur in water)

Pak een schaal en giet er de olijfolie in. Voeg vervolgens de eetlepels kokend water toe en begin te kloppen tot je een romige massa verkrijgt, voeg al roerend het limoensap en de zeste toe, voeg dan de knoflook, kappertjes, oregano, platte peterselie, zout en peper toe en zet opzij. Dit is om de gegrilde zwaardvis in te wrijven na het grillen !

Zwaardvis

Portioneer de zwaardvis op mooie stukken per persoon van gelijke grootte.

Bestrijk de stukken met limoensap en kruid met peper en zout en wat olijfolie.

Grill de stukken op de grillplaat en bak nadien verder af in de oven bij 70°C.

De vis mag niet uitgebakken zijn, let erop aub .

Service

Warm de salsa terug op, ook de orzo wordt lauw gegeven.

In het midden van het bord een rondje met warme tomaten salsa, daarrond komt de orzo met pesto, enkele pesto uitlopers (spuitfles) maken het bord volledig, bovenop de zwaardvis wordt nog wat dressing gedaan en er wordt afgewerkt met een takje koriander.

***Zacht gegaarde kippenborst met zeevruchten, handgerolde couscous met lichte curry toets gevuld scheermesje, paksoi, lamsoor en saus van savagnin wijn.**

Kippenborst

We pareren de borsten en zorgen dat ze een gelijkmatige vorm hebben, we bestrijken ze lichtjes in met geklaarde boter, peper en zout en wat foelie..

We wikkelen de kippenborsten in plastic-folie, op het eind van de plastic doen we een knoopje en aan het andere eind knopen we de plastic dicht als deze is aangedraaid zodat we mooie plastic worstjes verkrijgen en garen deze in de oven bij 80°C. maximaal 15 minuten zelfs minder afhankelijk van de grootte. Voor de service halen we de plastic eraf en versnijden de kippenfilet

in mooie plakjes (eventueel en eventail),we bakken die zeer kort aan in vrij hete geklaarde boter zodat we een leuk bruin korstje verkrijgen ,zeer snel .

Krokante kippenvellen(cracklings)

Laat de kippenvellen krokant worden tussen boterpapier in de oven bij 140°C gedurende enige tijd, maar wrijf ze eventjes in met raz-el-hanaout en wat peper,bij het uithalen bestrooien met zout

Zeevruchten

Kokkels: Laat deze zorgvuldig ontzanden in gezouten water (minstens 30 minuten)

De kokkels en de bouchots mossels worden zeer goed gespoeld en worden bereid op de klassieke manier(ui-selder-droge witte wijn-peper).We houden deze warm en klaar tegen de service.

Scheermessen

De scheermessen zeer goed spoelen in grote hoeveelheden water,opzetten zoals mossels ,zeer heet vuur, de groenten (ui-selder-eventjes aanstoven) en de schelpen zeer vlug laten open komen (1 à 2 minuten).

Ondoe de schelpen van het vruchtvlees(hou apart),let ook op voor het minder leuke kanaal waar van ze gebruik maken bij de secretie en maak de resterende schelpen proper, deze gaan we opvullen.

Bereid een duxelle

500 gram witte champignons
citroen
beetje currypoeder

3 sjalotten
platte peterselie

Haal de steeltjes van de champignons en snij die in heel kleine blokjes.Snipper de knoflook en de sjalot.Pers de citroen. Snij de peterselie.

Stoof de sjalot en knoflook in boter. Voeg er het currypoeder,de stukjes champignons Kruid met peper en zout. Roerbak tot het mengsel droog is. Kruid met citroensap.

We hakken het vruchtvlees van de scheermesjes in stukjes ,mengen het met de duxelle (hierboven) en vullen er de schelpen mee op ,laat nog een beetje vrij ,we strooien een beetje gemalen comté kaas bovenop de schelpen en voor de service gratineren we deze in de oven bij 180 à 190°C.

Handgerolde couscous met curry

Doe wat olijfolie in de pan , doe de couscous erbij en laat zachtjes aanstoven,doe een mespuntje currypoeder bij de bereiding en blus met gevogeltesfond ,laat de couscous rustig zwellen.

Als afwerking voegen we nog wat zeer fijn versnden gekonfijte citroen toe en een fijn gehakt sjalotje juist voor de service(rauw dus).Hou bij .

Paksoi

Verdeel de paksoi in fijne reepjes en stoof deze snel aan in een wok,kruid af met een beetje sesamololie en peper en zout. Hou warm

Lamsoor

Spoel lamsoren snel schoon in een bak met koud water en haal ze meteen uit het water (lamsoren zijn zout water gewend en kunnen slecht tegen het 'zoete' kraanwater).

Schud overtollig waswater - in een zeef of vergiet van de lamsoor af of knijp het waswater er voorzichtig uit.

Bereid lamsoor zonder zout, de groente bevat zelf al zout.

Smelt wat boter in een pan en leg de lamsoor er in.

Smoor de groente in gesmolten boter in de pan in korte tijd gaar.

Savagnin –saus

Ter info : savagnin is een wijndruif die vooral gebruikt wordt in de Jura-streek,de wijn van deze druif heeft een zeer typisch smaak.

1 fles savagnin wijn
Room 40%
Pezo

4 sjalotten
gevogeltesfond

Stoof de sjalotten in de boter glazig,blus met savagnin wijn en een beetje gevogelte fond,laat zachtjes inkoken,wanneer de helft is ingekookt voeg room (40%) toe en laat opnieuw inkoken tot je een licht gebonden saus bekommt,kruid met peper en zout .voor de service roer de saus op met enkele klontjes koude boter voor een mooie glans. Voorzie ook een druppelflesje voor de service met wat saus.

Service: lange borden !

Verdeel wat gewokte paksoi op het bord

Verdeel de gebakken stukjes kip in leuke partjes en dresseer op de paksoi.Zet een krokant velletje er tegen aan

Aan de andere zijde dresseer je de couscous in een lange rij, versier deze met shiso groen (de blaadjes rechtstaand op de couscous leggen!

De zeevruchten worden met de schelp over de kip bereiding gedrappeerd

De gegratineerde schelp(scheermes) wordt schuin de couscous gelegd(één per bord)

De saus wordt lichtjes genappeerd over de kip en zeevruchten enkel druppels verder op het bord vervoledigen het geheel.

Versier verder de coucous en de kip met de lamsoren !

***Tulpje met crème pâtissière,profiterole met ganache van koffie, kardemon en ricotta,enkele aardbeien, schuim van munt,pâte de fruit van citroen en aardbei.**

We vullen eerst de soesjes op , een klein gaatje maken en met een spuitzak deze opvullen met de ganache,afdekken met afdekchocolade ,bestrooie met geconcasseerde nootjes en bewaren.

Ganache

We koken de room 40% op met wat koffie en enkele peulen kardemon,hoeveelheid nader te bepalen ,reken ongeveer op 300 gram fondant chocolade- 300 ml room 40 %-klontje boter

Als de ganache wat afgekoeld is de ricotta onderspatelen en bewaren

Voor de room bij de chocolade gaat de verse koffie en kardemon uitzeven

Benketbakkersroom

We wegen het poeder dat er in de doos zit en passen dit aan met water verhouding (1000 ml water op 375 gram poeder) Water in de kom,poeder erop en dan 5 minuten opkloppen

We vullen de tulpje op met de crème, bvb met behulp van ene ijskremlepel.

Pâte de fruits(gekocht)

We steken de snoepjes op een stok afwisselend met een blaadje munt , we zorgen ervoor dat de stokjes in de tulpjes kunnen zodanig dat er een deel bovenuit steken althans de twee stukjes pâte de fruit , de citroen zit bovenaan ,dan munt en dan aardbei.

Aardbeien

Drie aardbeien per persoon, we spoelen de aardbeien en verwijderen enkel het kroontje.

Schuim van munt

Melk 200 cc
50 cc muntsiroop

150 cc suikerwater(50/50)
1 ½ theelepel sojalecitine

Voeg alles bij elkaar en schuim het geheel op met de lecithine. Sojalecitin,e mag niet verwarmd worden boven de 60°C.

Service

We zetten een puntje met de resterende ganache, daarin zetten we het soesje met de afdekchocolade naar boven,

Het tulpje wordt aan de andere zijde gezet met zoals beschreven daarin het stokje met de pâte de fruits. De drie aardbeien worden verdeeld over de lege plaatsen van het bord.

Het muntschuim word tegen de aardbeien aan gelepeld ,verder versieren we met nog wat basilicum blaadjes of verveine blaadjes.