

Menu 14

Carpaccio Fiorentina

Klassiek gebonden komkommersoepje

Noorse kreeft Souveraine

Coupe Mandarine "N" au parfait

Carpaccio Fiorentina

Ingrediënten voor de vinaigrette

- 12 cl goede olijfolie
- sap van 1 citroen
- 1 eetlepel sojasaus
- 1 teentje geperste knoflook

Ingrediënten voor de carpaccio

- 250 gr jonge spinazie
- 100 gr Parmezaanse kaas
- 400 gr in flinterdunne plakjes gesneden rundsfilet
- 200 gr in schijfjes gesneden champignons
- 4 eetlepels uitgelekte kappertjes (eventueel)
- 16 sprietjes bieslook
- 16 blaadjes basilicum

Bereiding

- Klop de vinaigrette van de eerste 4 ingrediënten
- Was de spinazie, leg een vijfde hiervan 6 à 7 sec in kokend water
- Verfris onmiddellijk onder koud water en laat drogen tussen keukenpapier
- Herhaal dit met de rest van de spinazie
- Snij de kaas in schilfertjes
- Schik het vlees en de spinazie op een groot bord en giet er de vinaigrette over
- Strooi hierover de kaas, de champignons, de kappertjes en de bieslook
- Dek af met folie en laat 20 min koelen in de ijskast
- Versier het bord met de basilicumblaadjes

Wijntip

- Glaasje licht gekoelde Pinot Noir

Klassiek gebonden komkommersoepje

Ingrediënten (4 pers)

- 2 uien
- 2 preiwitten
- Solo
- 2 aardappelen (bintjes)
- 2 komkommers
- 1½ à 2 liter goed ontvette gevogelbouillon
- peper en zout

Garnituur

- ½ komkommer
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel kervelpukjes

Bereiding

- Reinig de uien en de prei
- Versnipper ze zeer fijn en stoof ze blond in een nootje Solo
- Schil ondertussen de aardappelen en 1½ komkommer (zonder pitjes) en snij ze in stukjes
- Giet de gevogelbouillon op de gestoofde groenten en voeg er de stukjes gesneden aardappel en komkommer aan toe
- Laat de soep onder deksel gedurende 30 à 40 min gaar sudderen
- Mix de soep
- Schil de resterende komkommer niet maar verwijder wel de pitjes met een koffielepel
- Snij hem in mooie halve maantjes van 3 à 4 mm dik
- Verhit de pan met een weinig olijfolie en bak de stukjes snel krokant gaar
- Breng de soep aan de kook, controleer de kruiding en breng eventueel op smaak met peper en zout
- Voeg er de komkommermaantjes aan toe en werk af met de kervelpukjes

Noorse kreeft Souveraine

Ingrediënten (4 pers)

- 4 Noorse kreeften van ca 500 gr
- 150 gr mirepoix
- ½ teentje knoflook
- 5 gr gember
- 2 takjes tijm
- 3 laurierblaadjes
- 20 korianderzaadjes
- 1 makkalepeltje geplette peperkorrels
- 1 theelepel suiker
- een snuifje zout
- 2 eetlepels olijfolie
- 100 ml witte wijn (Sauternes)
- 100 ml bruine fonds van kalf
- 100 ml lichte fonds van gevogelte en kalf
- 100 ml visfumet
- 8 rijpe tomaten
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel tomatenketchup
- 60 gr boter
- 20 basilicumblaadjes
- een snuifje cayennepeper

Bereiding

- De kreeften in de braadslee leggen
- Er de mirepoix, knoflook, gember, tijm, laurierblaadjes, koriander, geplette peper, suiker, een snuifje zout en olijfolie aan toevoegen
- Gedurende 10 min in een op 250°C voorverwarmde oven aanbraden
- Witte wijn, bruine kalffonds, lichte fonds van gevogelte en kalf, visfumet, in 4 gesneden tomaten, tomatenpuree en tomatenketchup samen laten koken
- De braadslee uit de oven halen, op vuur plaatsen en overgieten met de kokende fonds
- Opnieuw laten koken en de kreeften eruit nemen
- Rest laten inkoken tot het vocht dik vloeibaar wordt
- Door een fijne zeef drukken en verder laten inkoken
- Er de boter, fijn gehakte basilicumblaadjes en snuifje cayennepeper onder mengen
- De kreeft overlangs in twee snijden, maag en darmstreng verwijderen
- Poten uit hun schaal halen en langs de kop van de kreeft schikken
- De staart losmaken of volledig zonder schaal op bord leggen
- Garneren met aspergepunten of jonge preisteeltjes of al dente gekookte deegwaren
- Met de tomaten-basilicumsaus overgieten

Coupe Mandarine “N” au parfait

Ingrediënten (4 pers)

- 4 grote sinaasappels
- 1 eetlepel amandelschilfers
- 4 eierdooiers
- 8 eetlepels witte wijn
- 2 eetlepels Mandarine Napoléon
- 2 eetlepels griessuiker
- 4 bolletjes vanilleroomijs

Garnituur

- 4 muntblaadjes
- 4 lampionkersjes
- 2 lepelkoekjes

Bereiding

- Schil de sinaasappels tot op het vruchtvlees en snij de partjes tussen de vliesjes uit
- Kleur de amandelschilfers even onder de grill of in een droge pan (zonder solo)
- Doe de eierdooiers, de witte wijn, de Mandarine Napoléon en de griessuiker in een sauteuse (= kleine kookpan met hoge schuin oplopende randen)
- Breng het mengsel au bain-marie of op een zacht vuurtje al kloppend tot 80 à 90° tot u een mooie schuimende sabayon krijgt. Het mengsel mag niet koken
- Verdeel het vanilleroomijs over 4 mooie glazen en schik er de sinaasappelpartjes op
- Werk af met de luchtige sabayon en de gekleurde amandelschilfers
- Versier het glas met muntblaadjes en/of lampionkersjes en geef er een lepelkoekje bij