

Menu 15.

Paling met tuinkruiden en blonde Ciney

**Pompoensoep met rijst en
Parmezaanse kaas**

Gebraden duif met Rodenbach

Sabayon met perzikenbier

Paling met tuinkruiden en blonde Ciney

Ingrediënten (4 pers)

- 800 gr rivierpaling (in filets)
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 ui
- 2 sjalotten
- 1 koffielepel gehakte zurkel
- 1 koffielepel gehakte salie
- 1 eetlepel gehakte tuinkruiden (naar keuze)
- 50 gr verse spinazie
- 1 courgette
- kruidentuiltje (tijm, laurier, peterseliestengels)
- 1 fles blonde Ciney

Ingrediënten voor de vinaigrette

- sap van ½ citroen
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel arachide-olie
- peper en zout

Verder

- 4 metalen ringvormpjes
- neutrale olie om in te vetten

Bereiding

- Bak de visfilets in 1 eetlepel olijfolie op hoog vuur
- Laat ze op het vuur staan tot alle vocht dat ze afgeven verdampt is
- Pel de ui en de sjalotten en snipper ze fijn
- Fruit ze glazig in de rest van de olijfolie
- Voeg de zurkel, de salie, de tuinkruiden, het kruidentuiltje en het bier toe
- Kruid naar smaak met peper en zout
- Leg de visfilets op het kruidenbedje
- Dek af en laat 10 minuten zacht stoven
- Spoel de spinazie en laat hem slinken in het aanhangende water
- Laat goed uitlekken
- Schep er 1 eetlepel van de tuinkruidensaus bij en mix
- Schep de visfilets met een schuimspaan uit het stoofvocht
- Leg ze op de spinazie
- Laat afkoelen
- Spoel de courgettes en snij ze in fijne plakjes
- Blancheer ze en laat uitlekken
- Roer een vinaigrette met de opgegeven ingrediënten zet alles koel weg
- Zet in het midden van het bord een lichtjes geolied ringvormpje
- Schik tegen de rand plakjes courgette, als dakpannetjes tegen elkaar
- Schep in het midden de visfilets en de spinazie
- Druk lichtjes aan
- Neem de vorm weg
- Lepe wat vinaigrette over en naast het vistaartje
- Maak op die manier 4 porties serveerklaar

Pompoensoep met rijst en Parmezaanse kaas

Ingrediënten (4 pers)

- 1 grote oranje pompoen (±3 kg)
- 4 eetlepels olijfolie
- 2 grote preien, in dunne ringen
- 1 à 1½ liter groentebouillon (van tablet)
- 150 gr witte rijst
- 100 gr geschaafde Parmezaanse kaas

Bereiding

- Snijd de kap van de pompoen, verwijder de zaden en zaadlijsten
- Hol de pompoen voorzichtig uit
- Laat de schil heel
- Snijd het vruchtvlees (±1kg) in stukken
- Verhit 3 eetlepels olijfolie en bak hierin de prei ±5min
- Voeg de stukken pompoen toe en bak deze ±5 min mee
- Schenk de bouillon erbij en laat het gerecht op zacht vuur ±30 min koken tot de pompoen gaar is
- Pureer de soep en breng hem opnieuw aan de kook
- Roer de rijst erdoor en laat deze in de soep gaar koken
- De soep mag niet dik worden
- Voeg eventueel wat extra water toe
- Breng de soep op smaak met zout en peper en schenk hem in de uitgeholde pompoen
- Verwarm de oven voor op 225°C
- Strooi de Parmezaanse kaas over de soep en schenk nog 1 eetlepelolie erover
- Zet de pompoen ±10 min in de hete oven tot de kaas wat gesmolten is en lichtbruine puntjes heeft

Tip

- Serveer voor een groots effect de soep in een grote uitgeholde pompoen
- Ook leuk: kleine pompoenen als éénpersoonskom

Gebraden duif met Rodenbach

Ingrediënten (4 pers)

- 2 jonge duiven
- 10 gr boter
- 1 courgette
- 2 wortelen
- 400 gr tagliatelle
- 200 gr paddestoelen (vb. dooierzwammen)
- 1 eetlepel gehakte peterselie
- 2 dl room

Ingrediënten voor de saus

- 1 ui
- 1 wortel
- 1 tak groene selderij
- 2 champignons
- het karkas van de duiven
- 20 gr boter
- 1 flesje Rodenbach
- 2 dl bruine fond
- kruidenbuisje (tijm, laurier, peterselie)

Bereiding

- Fileer de duiven (of koop ze gefileerd) maar neem de karkassen ook mee want u hebt ze nodig voor de marinade
- Verwarm de oven op 180°C
- Spoel de courgette en schraap de wortelen schoon
- Snij de groenten vervolgens in fijne julienne
- Voeg ze aan kokend heet water toe en schep ze er meteen weer uit
- Laat ze schrikken in koud water en laat goed uitlekken
- Braad de duivenfilets rondom aan in de hete boter
- Laat ze 8 min verder braden op een zacht vuur
- Zet ze 10 min in de oven
- Maak intussen de saus
- Snij de groenten in fijne mirepoix
- Laat ze samen met de karkassen van de duiven goudbruin kleuren in 10 gr boter
- Deglaceer met de Rodenbach en de bruine fond
- Laat op een hoog vuur in de open pan inkoken tot sausdikte
- Zeef ze en kruid ze naar smaak met peper en zout
- Hou ze warm op een zacht vuur
- Kook de tagliatelle beetgaar in licht gezouten water
- Giet ze af
- Schep er meteen de groentejulienne en de room doorheen
- Wrijf de paddestoelen droog schoon
- Bak ze in de rest van de hete boter
- Vermeng met de gehakte peterselie
- Verdeel de tagliatelle en de champignons over diepe borden
- Leg op elke portie een duivenfilet
- Giet er een beetje saus over en naast en dien op

Sabayon met perzikenbier

Ingrediënten (4 pers)

- 4 vellen brickdeeg
- 10 gr geklaarde boter
- 4 perziken
- 5 eierdooiers
- 1½ dl perzikenbier
- 80 gr fijne suiker

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Penseel het brickdeeg aan één kant in met geklaarde boter
- Leg elk vel over een hoog vuurvast vormpje (type ramequin) met de beboterde kant op het vormpje
- Bak 4 min in de voorverwarmde oven
- Laat afkoelen en haal de “bakjes” voorzichtig van de vormpjes
- Pel de perziken en ontpit ze
- Snij 3 vruchten in stukjes, 1 in fijne partjes (om te garneren)
- Klop in een vuurvaste kom de eierdooiers los met het bier
- Zet de kom in een warmwaterbad tegen de kook aan
- Strooi langzaam de suiker bij het bier-eierdooiermengsel en blijf goed opkloppen tot de eieren lichtjes gestold zijn
- Klop krachtig zodat het mengsel dik schuimig wordt
- Verdeel de stukjes perzik over de bakjes van brickdeeg
- Schep er de sabayon op
- Werk af met perzikpartjes
- Serveer het dessert meteen

Varieertip

- Met de seizoenen mee of volgens uw persoonlijke smaak vervangt u het perzikenbier - en natuurlijk ook de perziken - door kriek (en kersen) of door frambozenbier (en frambozen)
- Ook lekker met perzikenbier witte of blauwe druiven