

Menu 89.

Italiaanse gegratineerde mosselen

Bouillabaise

Reekotelet met spruitjespuree

Platte Kaas-wijn crème

Italiaanse gegratineerde mosselen

Ingrediënten (4 pers)

- 1 kg mosselen
- 150 gr brood zonder korst
- 50 gr parmezaan
- 1 dl witte wijn
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook
- zout en peper
- 4 tomaten



Bereiding

- Doe de mosselen in een pan met een bodempje water en laat ze open koken
- Verwijder de bovenste helft van de schelpen en schik de mosselen naast elkaar in een ovenschotel
- Maal het brood tot kruim in de keukenrobot en vermeng het met het gesnipperde teentje knoflook
- Bak het broodkruim al roerend goudbruin in wat olie op een laag vuurtje
- Roer de wijn en de kaas erdoor en bedek de mosselen met dit mengsel
- Breng op smaak met zout en peper
- Versier alles met stukjes gepelde en ontpitte tomaat
- Laat het gerecht nog 10 minuten gaar en bruin worden in een voorverwarmde oven op 180°C

Bouillabaise 2

Ingrediënten (4 pers)

- 750 gr zeevis (bijvoorbeeld schelvis, tong, griet, rode poon)
- 200 gr mosselen
- 100 gr garnalen

Ingrediënten voor de bouillon

- 1 flinke ui
- 1 prei
- ½ winterwortel
- laurierblaadjes
- 8 peperkorrels
- 2 schijfjes citroen
- enkele takjes peterselie
- 1½ dl witte wijn
- zout

Ingrediënten voor de vulling

- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 450 gr aardappelen
- 2 eetlepels olijfolie
- blikje tomatenpuree
- mespunt geplette korianderzaadjes

Bereiding

- Giet ½ liter water in een flinke pan en breng het aan de kook
- Maak de vis schoon en kook ze enkele minuten in het water
- Schep de vis uit de pan en haal ze van de graten
- Doe de graten met alle ingrediënten voor de bouillon terug in de pan met water en voeg nog 1 liter water toe
- Breng alles aan de kook en laat de bouillon 20 minuten zachtjes trekken
- Snijd intussen het visvlees in stukjes
- Maak de ui en de teentjes knoflook schoon
- Hak de ui en de knoflook grof
- Schil de aardappelen, was en snijd ze in kleine blokjes
- Zeef de bouillon
- Leg de ui, de knoflook en de aardappelen in de braadpan
- Besprenkel alles met de olie en giet er de tomatenpuree over
- Strooi er tot slot de geplette korianderzaadjes op en giet er de bouillon over
- Kook alles tot de aardappelen bijna gaar zijn en kook de laatste 5 minuten de goed geboende mosselen en garnalen mee
- Doe er de stukjes vis bij en breng tot slot de soep op smaak met wat zout
- Geef er sneetjes stokbrood met rouille bij



Reekotelet met spruitjespuree

Ingrediënten (4 pers)

- 1 kg aardappelen
- 750 gr spruiten
- 1 geitenkaasje
- 2 dl wildfond
- 1 eetlepel zure room
- 4 takjes peterselie
- peper en zout
- nootmuskaat
- 8 reekoteletjes (vraag de wildhandelaar om de ribbetjes langer te houden, dat is decoratief)
- 1 eiwit
- 2 eetlepels sesamzaad
- boter
- nootmuskaat



Bereiding

- Schil de aardappelen en maak de spruitjes schoon
- Kook ze samen gaar in een kom gezouten water
- Doe 15 spruiten in de mixer en doe er de zure room, de wildfond, enkele takjes peterselie, peper en zout bij en mix alles schuimig
- Voeg de geitenkaas bij de gare aardappelen en spruiten en plet alles met een vork tot puree
- Kruid die met peper, zout en nootmuskaat
- Bak de reekoteletjes in de boter; reken op 1 minuut aan elke kant
- Kruid ze met peper en zout
- Leg de koteletjes in een vuurvaste schotel
- Klop het eiwit los en bestrijk de koteletjes ermee
- Bestrooi ze dan met de sesamzaadjes en zet ze nog 2 minuten in een voorverwarmde oven op 220°C
- Warm de gemixte spruitencoulis even door
- Verdeel de spruitjespuree over de borden en schik de reekoteletjes ertegen
- Serveer met de verwarmde spruitencoulis

Platte Kaas-wijncrème

Ingrediënten voor de crème (6ers)

- 5 dooiers
- 100 gr suiker
- 150 gr witte wijn
- 50 gr cognac
- 5 blaadjes gelatine
- 250 gr platte kaas

Ingrediënten voor de chocolade saus

- 100 gr room
- 100 gr chocolade



Bereiding

- Dooiers, suiker, witte wijn en cognac verwarmen tot 80°C
- Van het vuur nemen en koud kloppen (schuimig)
- De gelatine weken en smelten op het vuur
- Een kleine hoeveelheid crème bij de gelatine voegen, goed roeren en vervolgens mengen met de rest van de crème
- De glad geroerde platte kaas onder de massa roeren
- De room koken en hem vervolgens op de harde chocolade gieten
- Voorzichtig roeren tot de chocolade gesmolten is
- De crème onmiddellijk verdelen over zes mooie glazen
- Laten geleren in de koelkast
- Voor het opdienen een weinig chocoladesaus aanbrengeen en verder afwerken met witte en blauwe druiven

Wijntip

- Drink er een witte Duitse streekwijn bij