

Menu 121.

Gevuld eitje

Soep van zeevruchten

**Bladerdeegtaartjes met cottage cheese en
oesterzwammen**

**Filet van melkkalf met rivierkreeftjes en
deegwaren met basilicum
of**

Gevulde kipfilets met champignonsaus

**Trio des 'Iles sous le vent'
of
Crème brûlée**

Gevuld eitje

amuse gueule

Ingrediënten (10 pers)

- 1 eetlepel azijn
- 5 kleine eitjes (nr. 5)
- 1 eetlepel Franse mosterd
- 1 eetlepel mayonaise
- 4 takjes peterselie
- zout en peper
- 2 plakjes rauwe ham
- ¼ kropje krulandijvie
- spuitzak met grove kartelmond



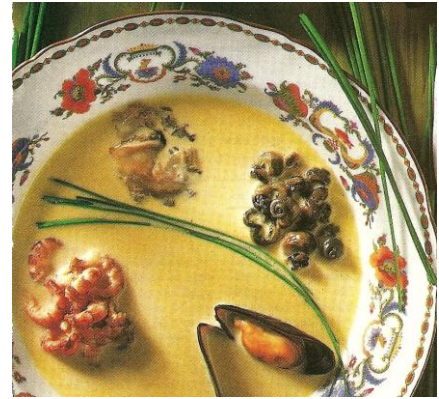
Bereiding

- In pan met kokend water, waaraan 1 eetlepel azijn is toegevoegd, eitjes net tegen de kook aan voorzichtig in ± 8 minuten hard koken
- Laten schrikken en pellen
- Eitjes in de lengte halveren
- Boven kom dooiers eruit wippen
- Fijnprakken
- Mosterd en mayonaise erdoor roeren
- 2 takjes peterselie erboven fijnknippen
- Op smaak brengen met zout en peper
- Van onderkant van eihelften klein plakje afsnijden zodat eitjes blijven staan
- Vetrandje van ham snijden (wordt niet gebruikt)
- Ham in flinterdunne reepjes knippen
- Krulandijvie schoonmaken en wassen
- In flinterdunne reepjes snijden
- Alles afdekken en tot gebruik in koelkast zetten
- Toefjes van rest takjes peterselie maken
- Dooiermengsel goed doorroeren. In spuitzak scheppen
- Eihelften op kleine platte schoteltjes zetten
- In eihelften toefje dooiermengsel spuiten
- Reepjes ham en krulandijvie naast gevuld eitje leggen
- Toefje peterselie op eitje leggen

Soep van zeevruchten

Ingrediënten (4 pers)

- neutrale olijfolie
- 2 sjalotten
- 1 wit van prei
- 1 wortel
- kervel
- peterselie
- 1½ bos citroentijm
- 1½ kg visgraten (zeetong, tarbot, griet)
- 500 gr gemaal
- ¼ liter droge witte wijn
- ¼ liter slagroom
- peper en zout
- 500 gr mosselen
- 4 oesters van het 4 nullen formaat
- 200 gr gekookte kreukels
- 1/8 liter slagroom
- enkele stengels bieslook



Bereiding

- Haal de garnalen uit hun jasje
- Giet in een ruime pan een scheut olijfolie en laat de versneden sjalotten, het wit van prei en de wortel uitzweten
- Voeg de grof gehakte visgraten en het afval van de garnalen toe
- Stoof alles kort
- Blus de warmte in de pan met witte wijn en ¼ liter slagroom
- Breng aan de kook en voeg de tuinkruiden toe (kervel, peterselie en citroentijm)
- Laat alles 20 minuten zachtjes pruttelen
- Zeef de soep met behulp van een zeef waarin een propere keukendoek ligt
- Het garnituur bereiden
- De mosselen in een pan doen, afdekken en opzetten op hevig vuur
- De gare mossels uit hun schelp halen
- Het vocht zeven en bij de soep doen
- De kreukels leeghalen
- De oesters openen, leeghalen en het vocht bij de soep doen
- De soep aan de kook brengen en laten inkoken tot de gewenste hoeveelheid en dikte
- Voeg de slagroom toe en breng op smaak met peper en zout
- De zeevruchten 1 minuut verwarmen in een stoompan
- De soep uitgieten in voorverwarmde borden
- De zeevruchten toevoegen en versieren met bieslook

Bladerdeegtaartjes met cottage cheese en oesterzwammen

Ingrediënten (4 pers)

- 120 gr oesterzwammen
- 1 rode paprika
- 1 kleine ui
- 1 plak gekookte ham van 3 mm dik
- boter of margarine
- peper, zout en paprikapoeder
- 8 pijpjes bieslook
- 2 eieren + 2 eierdooiers
- 150 gr cottage cheese
- 8 bladerdeegtaartjes
- 40 gr tuinkers



Bereiding

- Borstel de oesterzwammen schoon, verwijder de steeltjes en snijd de zwammen in kleine stukjes
- Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en de zaadjes en snijd de paprika in kleine blokjes
- Pel de ui en snipper hem fijn
- Snijd de ham in dobbelsteentjes van $\pm 1/3$ cm
- Bak de stukjes oesterzwam, paprika, ui en ham in een noot boter of margarine
- Kruid met peper, zout en paprikapoeder
- Schep de stukjes uit de pan, laat ze uitlekken en afkoelen
- Snipper de bieslook en klop de eieren en de eierdooiers los
- Meng alles in een kom en roer de cottage cheese erdoor
- Kruid nog even af
- Verwarm de bladerdeegtaartjes gedurende 3 minuten op de ovenplaat van een voorverwarmde oven
- Verdeel de vulling over de warme taartjes en laat in 15 à 20 minuten op 160°C gaar worden
- Vlak voor u serveert, werkt u de taartjes af met een toefje tuinkers
- U hebt ruim voldoende ingrediënten voor 2 taartjes per persoon

Wijntip

- Domaine Rablais Gamay de Touraine, Loire - Deze wijn met paarsachtige kleur is kenmerkend voor de druifvariëteit Gamay. Het is een fruitige wijn met een zekere lichtheid en een aangename soepelheid. Hij wordt jong gedronken (tussen 13° en 15°) zodat men ten volle kan genieten van zijn zuivere frisheid

Filet van melkkalf met rivierkreeftjes en deegwaren met basilicum

Ingrediënten (4 pers) voor de basisfond

- 130 gr rauwe koppen van langoustines
- 1 eetlepel olijfolie extra vierge
- 10 gr boter
- 5 gr gehakte knoflook
- 10 gr gehakte sjalot
- 1 tak tijm
- 1 blad laurier
- 2 eetlepels droge witte wijn (Elbling)
- 2,5 dl gevogeltesfond
- 10 gr goede kalfsfond
- 10 gr dubbel geconcentreerde tomatenpuree

Ingrediënten voor de paprikafond

- 40 gr grote witte uien in schijfjes gesneden
- 40 gr rode paprika in schijfjes gesneden
- 2 gr paprikapoeder
- 20 gr olijfolie extra vierge

Ingrediënten voor het kalfsvlees en de saus

- 100 gr boter
- 600 gr filet van melkkalf, schoongemaakt, ontzenuwd en in 8 medaillons gesneden
- 1,2 dl gevogeltesfond
- 20 gr in reepjes gesneden paprika zonder huid
- 4 gr verse dragon, fijngehakt

Ingrediënten voor de speciale olie

- 50 gr maïsolie
- enkele saffraandraadjes
- 3 gr uitgeperste knoflook

Ingrediënten voor de deegwarenmengeling

- 25 gr kleine groene uitjes, fijngehakt
- 50 gr Parijse champignons, in staafjes gesneden
- 40 gr venkel, in blokjes gesneden en geblancheerd
- 40 gr wit van prei, rauw, in blokjes gesneden
- 50 gr ruitvonmig gesneden vruchtvlees van tomaat
- 160 gr gekookte verse deegwaren
- 8 gr verse basilicum, fijngehakt
- 20 rivierkreeftjes, bij voorkeur Yabbies uit Australië, gekookt en van pantser ontdaan
- 8 ruitvonmig gesneden stukken wortel, fijngesneden en geblancheerd
- 8 ruitvonmig gesneden, lichtgroene stukken prei, geblancheerd
- een weinig lichtgeroosterd sesamzaad
- zout en peper van de molen
- een weinig gevogeltesfond

Bereiding

■ Basisfond

- De fijngestampde karkassen van de rivierkreeftjes in 1 eetlepel olijfolie en 10 gr boter stoven
- 1 teentje gehakte knoflook toevoegen, en verder: 10 gr sjalot, tijm, laurier, witte wijn, 2,5 dl gevogeltesfond, kalfsfond en geconcentreerde tomatenpuree
- Alles aan de kook brengen, 20 minuten zachtjes laten pruttelen, zeven en bewaren
- Er blijft 2 dl basisfond over

■ Paprikafond



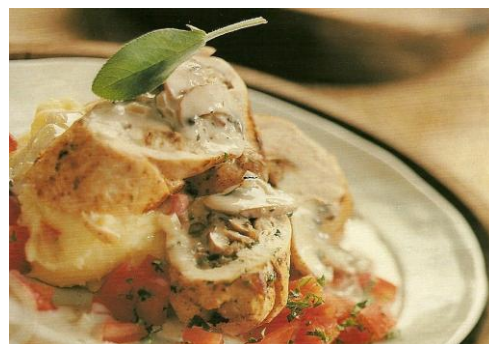
- 40 gr uien, 40 gr rode paprika, paprikapoeder en 20 gr olijfolie in een kom mengen en een nacht in de koelkast laten trekken
- De mengeling de volgende dag in een pan stoven, de warmte in de pan blussen met 2 dl basisfond, zachtjes laten pruttelen tot de groenten gaar zijn, pureren en zeven
- Er blijft ongeveer 2 dl over
- **Het garen van het kalfsvlees en de saus**
 - Kleur de medaillons in 70 gr boter, kruid het vlees en laat het verder garen in de oven
 - Giet het vet uit de braadpan, blus de warmte met 1,2 dl gevogeltefond, kook tot de helft in en voeg 6 eetlepels paprikafond toe
 - Klop de saus op met 30 gr boter en voeg de staafjes rode paprika en de dragon toe
 - Kruid de saus met peper en zout en houd warm
- **De speciale olie**
 - Verwarm de maïsolie met saffraan en geperste knoflook
 - Laat de mengeling 15 minuten trekken op de rand van het fornuis
 - Zeef de olie en laat afkoelen
- **Voor de deegwaren**
 - Bak de Parijse paddestoelen kort in de speciale olie en voeg venkel en wit van prei toe
 - Verwarm de deegwaren in de magnetron of in een stoomoven
 - De deegwaren met de groene uitjes, de stukjes tomaat en basilicum aan de groenten toevoegen en kruiden met zout en peper
 - Alles voorzichtig mengen
- **Afwerking**
 - De deegwaren koepelvormig op grote borden schikken
 - Leg de twee medaillons in het midden, giet een weinig saus over het vlees en giet de rest uit onder aan het bord
 - De rivierkreeftjes kort opwarmen in gekruide gevogeltefond, en waaiervormig schikken onder aan het bord
 - Versier met ruitjes prei en wortel en strooi een weinig sesamzaad over het vlees

Gevulde kipfilets met champignonsaus

Bereidingstijd: ± 30 minuten, de oventijd niet meegerekend

Ingrediënten (6 pers)

- 6 kipfilets
- 250 gr kastanjechampignons
- 1 grote ui
- 1 teentje knoflook
- 2 sneetjes wit casinobrood
- 3 blaadjes verse of 1/2 theelepel gedroogde salie
- 40 gr boter
- 200 gr blokjes mager rookspek
- 1 dl kippenbouillon
- zout en vers gemalen peper
- 1 glas witte port of witte wijn
- 2 dl kookroom



Bereiding

- Snijd de kipfilets met een vlijmscherp mes zo in dat ze gevuld kunnen worden
- Snijd de champignons in plakjes
- Snipper de ui en de knoflook
- Snijd het brood zonder de korst in piepkleine blokjes
- Snipper de verse salie
- Verhit de boter in een koekenpan
- Bak de spekblokjes uit tot ze knapperig zijn
- Voeg de champignons, de ui, de knoflook en de salie toe en laat bakken tot het vrijgekomen vocht bijna is verdampt
- Blus af met de bouillon, laat nog kort koken, breng op smaak met wat zout en peper en verdeel het mengsel in twee gelijke delen
- Het ene deel wordt voor de saus gebruikt en het andere voor de vulling
- Meng de broodblokjes door het deel voor de vulling en zet in de koelkast
- Bestrijk 6 velletjes aluminiumfolie met wat boter
- Verdeel de champignonvulling over de kipfilets en rol ze strak in de folie
- Leg ze tot gebruik in de koelkast
- Vervarm de oven voor op 220°C
- Laat de foliepakketjes op kamertemperatuur komen, leg ze naast elkaar in een passende ovenschaal en zet ze 20 à 30 minuten in de voorverwarmde oven
- Laat daarna nog 10 minuten rusten voor ze worden uitgepakt
- Maak intussen de saus
- Verhit het gereserveerde champignonmengsel met de port of de wijn en de kookroom
- Proef of er nog zout en/of peper bij moet
- Verdeel de in schuine plakken gesneden kipfilets over de borden en schep er de saus over
- Lekker met aardappelpuree en groenten naar keuze

Tip

- Rol de kipfilets strak in gladfolie, leg ze in een kring op een schaal en zet ze 15 minuten op ± 600 Watt in de magnetron. Laat ze nagaren

Wijntip

- Een aromatische witte wijn : Bordeaux Blanc sec, Sauvignon Touraine of Sancerre (7 à 9°C).

Trio des 'Iles sous le vent'

Ingrediënten (4pers) voor de crème van citrusvruchten

- 3 dikke appelsienen
- 1 citroen
- 2 limoenen
- 3 kopjes water
- 200 gr suiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 soeplepels maïzena
- 2 eierdooiers



Ingrediënten voor de kokossorbet van Guadeloupe

- Je hebt een ijsmachine nodig!
- Leg de kom minstens 12 uur op voorhand in de diepvriezer
- 80 gr kokospoeder
- 200 ml kokosmelk
- 100 gr suiker
- 2 druppels amandelaroma
- 2 druppels vanillearoma
- 1 snufje kaneelpoeder
- 10 cl melk

Ingrediënten voor de moelleux van 2 chocolades

- 100 gr boter
- 50 gr bloem
- 90 gr zwarte dessertchocolade
- 3 eieren
- 75 gr suiker
- vanillearoma
- 12 stukjes witte chocolade

Bereiding

- **Crème van citrusvruchten**
 - Rasp de zeste van de appelsienen, de citroen en de limoenen
 - Pers het fruit
 - Verwarm het sap van het fruit, samen met het water, de suiker, de vanillesuiker en breng aan de kook
 - Leng ondertussen de maïzena aan in een kom met een beetje koud water
 - Wanneer het sap kookt, giet je het maïzenamengsel erbij en roer je krachtig met een garde
 - De voorbereiding dicht bijna ogenblikkelijk aan
 - Haal de pan van het vuur en laat enkele minuten rusten
 - Doe de eierdooiers in een kopje, leng aan met een beetje lauwe crème, en giet ze dan al roerend in de pan met de citruscrème
 - Voeg de zeste toe
- **Kokossorbet van Guadeloupe**
 - Meng alle ingrediënten
 - Haal de kom van de ijsmachine uit de diepvriezer
 - Monteer de motor erop, zet in gang en giet voorzichtig de voorbereiding erin
 - Laat 1 tot 1,5 uur draaien
 - Dien onmiddellijk op
 - De kokossorbet moet zacht zijn en smelten op de tong
- **Moelleux van 2 chocolades**
 - Gebruik liefst siliconen muffinvormpjes (5 à 6 cm doorsnee)
 - Indien je klassieke vormen gebruikt, vet ze in en bestrooi ze met bloem voor gebruik
 - Laat de zwarte chocolade met de boter in de microgolfoven gedurende 2 minuten smelten
 - Roer het mengsel glad, voeg er de suiker en de eieren één per één bij

- Voeg de bloem er beetje bij beetje bij en roer goed tot je een mooie gladde massa hebt
- Vul de vormpjes en laat 30 minuten in de koelkast rusten
- Verwarm de oven op 200°C
- Neem de vormpjes uit de koelkast, duw 2 stukken witte chocolade in elke vorm, en zet in de oven gedurende 10 minuten
- Vanbinnen moet de witte chocolade gesmolten zijn maar de buitenkant van donkere chocolade moet vast zijn

Crème brûlée

De passievruchten geven het dessert een eigenzinnig accent

Ingrediënten (4pers)

- 4½ dl slagroom
- 1 vanillestokje, ingesneden
- 4 eidooiers
- 80 gr kristalsuiker
- (eventueel) 4 passievruchten
- lichte of donkere basterdsuiker

Ingrediënten voor de garnering

- wat extra passievruchten

Extra

- 4 kommen of kopjes; grote braadslede of ovenschaal



Bereiding

- Breng de slagroom met het vanillestokje aan de kook
- Klop de eidooiers los met de kristalsuiker
- Schenk de hete room in een dun straaltje bij het dooiermengsel en schenk het terug in de pan
- Verwarm het mengsel zachtjes onder roeren tot het gaat binden. Laat het niet koken
- Zeef de crème en laat onder roeren afkoelen
- Verwijder het vanillestokje, schraap het merg eruit en roer dit door de crème
- Haal de pulp uit de passievruchten (er is ongeveer ½ dl pulp nodig) en roer dit door de crème
- Laat de crème 1 nacht in de koelkast staan
- ± 5 uur voor serveren: verwarm de oven voor op 100°C
- Schenk de crème in de kommen en zet de kommen in de braadslede
- Schenk heet water in de braadslede tot ongeveer halverwege de kommen
- Bak de crème ± 1½ uur in het midden van de oven tot de crème wat gestold is, maar het mengsel nog wel heel romig is, want bij het afkoelen stolt het nog verder
- Laat de crème afkoelen, zet de kommen in de koelkast en laat de crème in ± 3 uur door en door koud worden
- Serveren (± 10 minuten van tevoren): verwarm de grill voor op de hoogste stand
- Strooi de basterdsuiker in een heel dun laagje over de crème en zet de crème 15 à 30 seconden onder de hete grill tot de suiker een krokante laag heeft gevormd
- Serveer er eventueel een gehalveerde passievrucht bij

Opmerking

- De crème kunt U in 2 keer bereiden. Dat kost iets meer tijd, maar het resultaat is dan ook overheerlijk!
 - Laat de crème 1 nacht in de koelkast staan
 - 1 dag van tevoren, of ± 5 uur voor serveren: verwarm de oven voor op 100°C en schenk de crème in de kommen en zet de kommen in de braadslede
 - Bak de crème ± 1½ uur in het midden van de oven tot de crème wat gestold is, maar het mengsel nog wel heel romig is, want bij het afkoelen stolt het nog verder
 - Laat de crème afkoelen, zet de kommen in de koelkast en laat de crème in ± 3 uur door en door koud worden
 - Afwerking ± 10 minuten voor serveren