

Menu 129.

Taartje van zalmousse

Artisjokkensoep met waterkers

Lamsfilet in herfstkleed

Notentrio

Taartje van zalmousse

Bereidingstijd: ca.35 minuten

Ingrediënten (6 pers)

- 1 komkommer
- 2 eetlepels zonnebloem- of arachideolie
- 1 blik rode zalm (± 450 gr)
- 1 volle eetlepel mayonaise
- 4 eetlepels zure room
- 2 eetlepels citroensap
- mespunt cayennepeper
- 2 eetlepels fijngehakte verse dille (of diepvries)
- 4 blaadjes gelatine
- 1 eetlepel kappertjes
- 6 (ramequin)bakjes
- toastbrood



Bereiding

- Zet de kleine ronde (ramequin)bakjes klaar
- Snijd de geschilde komkommer in de lengte in 6 dunne plakken
- Bestrijk de binnenkant en bodem van de bakjes dun met olie
- Leg dan een plak komkommer tegen de binnenwand en druk deze aan
- Laat de zalm uitlekken en verwijder graten en velletjes
- Pureer de zalm met behulp van een elektrische keukenmachine
- Roer de mayonaise, zure room, het citroensap, de cayennepeper en de dille erdoorheen
- Week de gelatineblaadjes enkele minuten in een met koud water gevulde kom
- Knijp het vocht uit de zacht geworden blaadjes
- Verhit ± 2 eetlepels water in een steelpan en los de gelatineblaadjes hierin op
- Giet dit bij het zalmengsel en roer goed door elkaar
- Verdeel het zalmengsel over de bakjes en zorg dat de komkommer tegen de binnenkant op zijn plaats blijft zitten
- Laat de bakjes met zalmousse afgedekt met folie in de koelkast enkele uren opstijven
- Plaats de bakjes met de moussekant op een bord
- Stort de vulling op het bord
- Garneer de zalmousse met enkele kappertjes en eventueel een takje dille
- Eet hier warme toast bij

Tip

- Vervang de plakjes komkommer door op maat gesneden plakjes gerookte zalm

Wijntip

- Dit vissige gerecht vraagt om een frisse, fruitige en verfijnde witte wijn: een Elzasser riesling! Overigens ook heel lekker als aperitief.

Artisjokkensoep met waterkers

Ingrediënten (4 pers)

- 6 artisjokken (in dobbelsteentjes)
- 2 kleine bloemig kokende aardappelen in blokjes)
- 1 ui, gesnipperd
- 1 stengel bleekselder, in boogjes
- 1 eetlepel olijfolie
- 1½ liter groentebouillon
- 1 handvol waterkers
- 1 eetlepel boter
- peper, uit de molen en zout
- 4 à 8 eetlepels room
- bieslook, verse



Bereiding

- Maak de artisjokken schoon
- Verwijder de harde buitenste blaadjes tot aan het zachte binnenste
- Snij er de steel af
- Halveer de artisjokken en haal er met een scherp mes het hooi uit
- Snij ze in dobbelsteentjes
- Schil de aardappelen en snij ze in blokjes
- Snipper de ui en snij de selder in boogjes
- Fruit de ui in wat olijfolie
- Voeg de selder toe en laat even mee bakken
- Voeg de artisjokken en de aardappelen toe en stoof ze goed aan
- Giet er de bouillon bij en breng aan de kook
- Temper het vuur en laat afgedekt 40 minuten sudderen
- Neem de pan van het vuur en roer de waterkers door de soep
- Mix de soep en roer er een klontje boter door
- Kruid met peper en zout
- Schep de soep in warme kommen of borden
- Werk af met 1 à 2 eetlepels room en een paar sprietjes bieslook

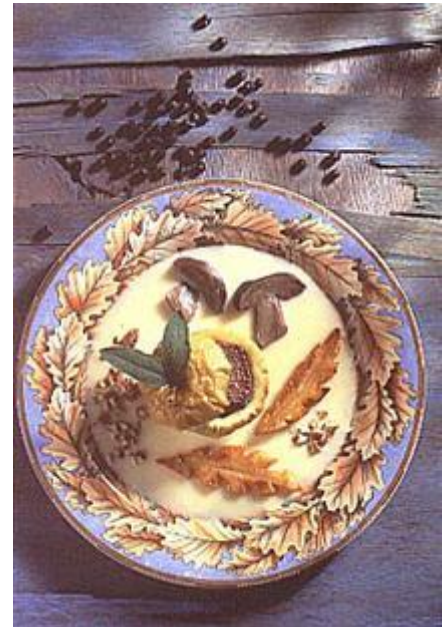
Tip

- Voor deze soep gebruik je enkel harten of bodems van verse artisjokken!

Lamsfilet in herfstkleed

Ingrediënten (4 pers)

- 600 gr lamsfilet
- 75 gr bakboter
- 4 jonagold-appels, uitgehold
- 5 cl jenever
- 1 stengel groene selder, fijngesneden
- 3 sjalotten, fijngehakt
- 25 cl bosbier
- 50 gr walnoten, gepeld, gehakt
- 2 jeneverbessen
- 1 dl room
- 1 dl vleesbouillon
- 400 gr bospaddenstoelen, in zeer dunne plakjes
- 1 takje citroenmelisse
- 3 aardappelen (bintje), in vorm gesneden
- peper en zout
- puntzeef



Bereiding

- Spoel de selderij en snij fijn
- Pel de gepelde walnoten en hak in stukjes
- Pel de sjalotten en hak eveneens zeer fijn
- Spoel de appels en droog af
- Snij de onderkant eraf, zodat het kroontje verwijderd is
- Op deze manier blijven de appels mooi staan
- Snij van de bovenzijde een hoedje van ongeveer 1 cm
- Laat het steeltje eraan
- Verwijder het klokhuis met een scherp mesje of een appelboor
- Hol verder uit tot er een dikte van 1 cm aan vruchtvlees overblijft
- Snij de lamsfilet in gelijke delen zodat elk stuk dezelfde hoogte heeft als de appels
- Wrijf de boleten proper met keukenpapier en snij in zeer dunne plakjes
- Schil de aardappelen en snij in de lengte in schijven van 1 cm dikte
- Geef iedere schijf de vorm van een herfstblad (als sjabloon kan eventueel een echt blad, dat goed gespoeld werd, genomen worden)
- Om een nervenpatroon te maken, maak met de punt van een scherp mes insnijdingen
- Plaats in iedere appel een stukje lamsfilet
- Zet de appels naast elkaar zetten in een kom en overgiet met het bosbier en de jenever
- Voeg de fijngesneden selderij, de jeneverbessen en de helft van de walnoten erbij
- Dek de kom af en laat ten minste enkele uren marinieren in de koelkast, zodat de smaken zich kunnen vermengen = marinieren
- Laat een weinig boter in een pan smelten en bruin hierin de boleten
- Kruid met peper en zout
- Haal de stevig geworden boleten uit de pan en hou warm
- Haal de appels uit de marinade en dep droog met keukenpapier
- Laat ze aan de boven- en onderzijde bruinen in het bakvet van de boleten samen met de fijngesnipperde sjalotten
- Kruid met peper en zout
- Overgiet met het marinadevocht en de bouillon

- Plaats de hoedjes terug op de appels en laat het geheel op een heet vuur ongeveer 15 minuten garen (dit kan ook in de microgolfoven)
- Bak de 'herfstblaadjes' in heet frituurvet zoals frieten
- Neem de gare appels voorzichtig uit de pan en hou warm
- Zeef het stoofvocht en laat snel inkoken
- Voeg de room toe, laat goed doorkoken, neem van het vuur en voeg de rest van de fijngehakte walnoten toe
- Schep in het midden van voorverwarmde borden enkele eetlepels saus
- Plaats hierop de appels
- Steek naast elk steeltje een blaadje citroenmelisse (of munt)
- Werk af met enkele gefrituurde aardappelblaadjes en de paddestoelschijven

Notentrio

Ingrediënten (4 pers)

- 100 gr chocolade extra puur in stukjes
- 4 eetlepels hazelnootlikeur
- 12 klets koppen
- 500 gr roomijs met noten en karamel
- ijsbolletjeslepel

Ingrediënten klets koppen

- 60 gr amandelschilfers
- 125 gr bloem
- 250 gr donkerbruine suiker
- 50 gr water
- 75 gr zachte boter



Bereiding klets koppen

- Meng alle ingrediënten en voeg op het laatste het water toe
- Meng en kneed goed
- Laat minuten 3 à 4 uur rusten in de koelkast
- Draai bolletjes en druk ze plat en leg ze op een bakplaat met bakpapier
- Leg ze ver genoeg van elkaar zodat ze niet in elkaar uitlopen
- Bak in een oven van 180°C gedurende 8 à 10 minuten
- Laat ze afkoelen alvorens ze van het bakpapier te halen

Bereiding

- Doe de chocolade in een kom
- Schenk er 80 ml kokend water bij en roer tot een gladde saus
- Voeg de likeur toe en roer door
- Leg op elk bord een klets kop, schep er een bolletje ijs op, een klets kop, een bolletje ijs en weer een klets kop
- Schenk de saus eromheen

Tip

- Dit notentorentje is ook lekker met Mangosorbetijs (bak 500 ml) en een saus die u maakt van vanillevla verdund met ongeklepte slagroom.

Taartje van zalmousse

Ingrediënten (4 pers)

- 1

Bereiding

- 0
-

Tip

■ L

Taartje van zalmousse

Ingrediënten (4 pers)

■ 1

Bereiding

■ O

■

Tip

■ L

S

Bereidingstijd : voorbereiden : 25 minuten, bereiden : 5 minuten

Ingrediënten (4 pers)

■ 1

Bereiding

■ P

G

Ingrediënten (10 pers)

■ 5

Ingrediënten saus

■ 6

Bereiding

■ M.

C

Ingrediënten confit (4 pers)

■ 2

Ingrediënten mascarponecrème

■ 7

Ingrediënten mandarijngelei

■ 2

Ingrediënten cranberrysiroop

■ 1

Ingrediënten amandelcrumble

■ 1

Ingrediënten presentatie (facultatief)

■ g

Bereiding

■ C

■ V

■ M

■ D

■ M

■ L

■ C

■ M

■ A

■ V

■ P

■ S