

Menu 147.

Ovenschoteltje van scampi's in 't groen

Feestelijke kreeftensoep

**Hazenrug met risotto van champignons
en saffraan**

Bananenplash

Ovenschotelkje van scampi's in 't groen

Bereidingstijd : minder dan 60 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 20 grote ongepelde tijgergarnalen 'scampi' (diepvries)
- 8 porties bladspinazie (diepvries)
- 8 eetlepels lichte room
- 3 eetlepels grana padano (schilfers)
- 4 eetlepels olijfolie
- peper en zout



Ingrediënten rucolapesto

- 50 gr rucola
- ½ teentje knoflook
- 75 gr geraspte parmezaan
- 50 gr pijnboompitten
- 4 eetlepels walnotenolie

Bereiding

- Laat de bladspinazie ontdooien in een zeef, zodat het vocht kan wegvloeien
- Knijp goed uit
- Pel de scampi's (dat gaat makkelijk als u ze 2 minuten onderdompelt in heet water) en verwijder de bruine draad, die bitter smaakt
- Verwijder de steeltjes van de rucola en pel het halve knoflookteentje
- Rooster de pijnboompitten licht in een pan met antiaanbaklaag, zonder vetstof
- Laat afkoelen
- Verwarm de oven 10 minuten. voor op 180°C
- Maak ondertussen de rucolapesto
 - Mix de rucola, het halve knoflookteentje en de geroosterde pijnboompitten samen met de walnotenolie
 - Voeg de parmezaan toe en mix tot een smeùge pasta
 - Kruid met peper en zout
- Verdeel 1 eetlepel olijfolie over 4 ovenschaaltjes
- Schik er telkens 2 porties ontdooide en uitgelekte spinazie in
- Verdeel 2 eetlepels lichte room over elk schaalje en kruid met peper en zout
- Leg er telkens 5 scampi's bovenop en verdeel er de rucolapesto over
- Dek af met aluminiumfolie en zet 25 minuten in de voorverwarmde oven
- Versier met wat kaasschilfers en dien op met stokbrood

Tip

- Nog porties bladspinazie over?
- Verwerk ze in aardappelpuree. Lekker bij gebakken vis
- Of verwerk ze in een pasta
 - Bak 2 fijngesnipperde sjalotten glazig in 1 eetlepel olijfolie en voeg 5 à 6 porties diepgevroren bladspinazie toe
 - Giet er 2 dl room over en laat zachtjes smelten
 - Kruid naar smaak met nootmuskaat, peper en zout en meng onder gekookte pasta
- Voor een extra groene toets

- Voeg net voor u uw groene soep mixt 2 porties diepgevroren bladspinazie toe (laat niet meer koken)
- Zo krijgt uw soep een extra groene kleur
- Vervang de rucola door platte peterselie of koriander (voor een meer uitgesproken smaak)

Wijntip

- La Tuilerie | A.O.P. Pouilly-Fumé
- Las Mulas Sauvignon Blanc Reserve Chili

Feestelijke kreeftensoep

Bisque

Bisque is een volle, romige soep op basis van schaaldieren, vaak op smaak gebracht met cognac. Het woord 'bisque' is ontleend aan de Spaanse provincie Biskaje

Bereidingstijd : minder dan 60 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 1 gekookte kreeft (± 400 g/stuk, diepvries)
- 1 wortel
- ½ venkelknol
- 1 ui
- 2 blokjes visbouillon
- 70 gr tomatenpuree
- 3½ eetlepel Cognac
- 3 eetlepels boter
- 2 eetlepels bloem
- 1 blaadje laurier
- 1½ dl room
- 1 eidooier
- peper en zout



Bereiding

- Snij de groenten heel fijn
- Hou wat van het venkelgroen apart voor de afwerking
- Laat de kreeft volledig ontdooien en snij ze vervolgens middendoor
- Haal het vlees uit de scharen en het pantser
- Snij het vlees in mooie hapklare stukjes en zet ze koel weg voor de afwerking van de soep
- Breek de poten los van het pantser en verdeel ze in stukken
- Snij ook het pantser zelf in stukjes
- Smelt 1 eetlepel boter in een grote kookpot
- Voeg de fijngesneden groenten toe en laat 2 minuten stoven
- Voeg de stukken pantser en de poten van de kreeft toe en laat nog 2 minuten stoven terwijl u goed roert met een houten lepel
- Druk goed op het pantser om alle aroma's vrij te maken
- Kruid met peper en zout en voeg het laurierblad toe
- Leng aan met 1½ liter koud water en doe er de 2 blokjes visbouillon bij
- Breng aan de kook, dek af en laat 25 minuten trekken op een zacht vuur
- Giet de bouillon door een vergiet en druk goed op de groenten en het kreeftenpantser
- Warm de kreeftenbouillon opnieuw op
- Smelt 2 eetlepels boter in een andere kookpot en doe er al roerend 2 eetlepels bloem bij
- Voeg het tomatenconcentraat toe en meng goed
- Overgiet met de kreeftenbouillon en meng met een garde
- Breng aan de kook en laat op een zacht vuurtje 5 minuten doorkoken
- Voeg de cognac toe
- Klop in een soepterrine de eidooier los samen met de room
- Giet daarna de hete soep al roerend over het room-eimengsel

- Roer de stukjes kreeftenvlees onder de roomsoep en werk af met wat groen van de venkel
- Dien de soep heet op met geroosterd stokbrood

Tip

- Wanneer u een minder uitgesproken cognacsmaak wil, kan u de cognac reeds eerder door de soep roeren zodat hij even kan meekoken

Hazenrug met risotto van champignons en saffraan

Bereidingstijd : minder dan 30 minuten

Ingrediënten (4 pers)

- 4 hazenrugfilets (diepvries) (alleen verkrijgbaar tijdens het wildseizoen)
- 250 gr risottorijst
- 250 gr kastanjechampignon
- 2 sjalotten
- 2 eetlepels geraspte parmezaan
- 1 eetlepel boter
- 1 dl droge witte wijn
- 4 dl groentebouillon (1 blokje opgelost in 4 dl heet water)
- 2 eetlepels olijfolie met witte truffel (al Tartufo Bianco)
- 1 eetlepel olijfolie
- 1/3 buisje saffraandraadje
- peper en zout



Bereiding

- Laat de hazenrugfilets oppervlakkig ontdooien en dep droog
- Snipper de sjalotten fijn
- Snij de kastanjechampignons in stukjes
- Doe de saffraandraadjes in de bouillon
- Verhit de olijfolie in een kookpot met dikke bodem en bak de sjalotten glazig
- Voeg de kastanjechampignons toe en stoof 2 à 3 minuten
- Roer er de rijst onder tot hij glazig is
- Overgiet met de witte wijn en laat zachtjes gaar worden tot het vocht helemaal opgenomen is
- Overgiet met de groentebouillon en roer voorzichtig met een houten lepel
- Laat ± 20 minuten gaar worden op een zacht vuur
- Verhit ondertussen de truffelolie in een braadpan en bak de hazenrugfilets langs alle kanten goudbruin (3 minuten aan elke kant)
- Kruid met peper en zout
- Het vlees moet nog rozig zijn
- Neem de risotto van het vuur en meng er voorzichtig de boter en de geraspte parmezaan onder
- Snij de hazenrugfilets in schuine sneetjes en serveer met de risotto
- Geef er gebakken oesterzwammen bij, bestrooid met fijngesnipperde peterselie

Tip

- Basisrisotto
 - Verhit 1 eetlepel olijfolie en bak 1 fijngesnipperde ui glazig
 - Voeg 250 gr rijst toe en laat glazig worden
 - Overgiet met ± 4 dl vocht (in 2 keer) en laat zachtjes gaar worden
 - Voeg naar smaak groentjes en smaakmakers toe (bv. tomatenblokjes en basilicum, geplette walnoten, stukjes asperges, stukjes worst ...)

Wijntip

- Campo Al Mare D.O.C. Bolgheri Toscane - Italië
Heerlijke wijn met aroma's van tapenade van zwarte olijven, cederhout, exotische kruiden en braambessen. De mond is intens, krachtig en tegelijk soepel en zacht.
Klassewijn: verkrijgbaar na reservatie

- Château Tour de Pressac A.C. Saint-Emilion Grand Cru
Deze uitstekende saint-émilion heeft een intense kleur en een mooi bouquet met rijpe fruit--geuren. De smaak is soepel, vol en krachtig

Bananenplash

Ingrediënten bananenpapier (15 pers)

- 150 gr banaan
- 45 gr suiker
- 15 gr bloem
- 45 gr roomboter
- 35 gr melk

Ingrediënten Vanillecrème

- 250 gr slagroom ongezoet
- 2 stuks vanillepeul
- 2 gr bladgelatine

Ingrediënten Specerijenroomijs

- 375 gr slagroom ongezoet
- 375 gr volle melk
- 1 stuks vanillepeul
- 1 stuks kaneelpijpje
- 2 stuks steranijs
- 3 stuks kruidnagels
- 1 theelepels verse nootmuskaat
- 9 eidooiers (vloeibaar)
- 150 gram kristalsuiker

Ingrediënten Tarte Tatinbodem

- 15 plakjes bladerdeeg 12 x 3 cm (1 p/p.)
- 1½ dl water
- 150 gr suiker

Ingrediënten Kruidkoekkruimels

- 150 gr kruidkoek

Ingrediënten Cacaosirop

- 100 gr suiker
- 60 gr glucose
- 85 gr water
- 10 gr cacaopoeder
- 30 gr pure chocoladecouverture
- 25 gr water

Ingrediënten Gekaramelliseerde honing

- 100 gr crumiel (Texturas)

Ingrediënten Banaan

- 6 à 7 stuks bananen
- citroensap
- 150 gr suiker
- 75 gr ongezoeten roomboter
- Nootmuskaat
- 5 eigelen

Extra

- silpat
- spuitflesje

Bereiding

- **Bananenpapier**



- Voor het bananenpapier de banaan prakken en vermengen met de overige ingrediënten
- Roer tot een homogene massa en smeer zo flinterdun mogelijk en gelijkmatig uit op silpats
- Plaats in de vriezer en laat hard worden
- Bak in ± 10 minuten krokant en goudbruin in een oven van 160°C
- Breek in grove stukken en bewaar droog tot gebruik
- **Vanillecrème**
 - Voor de vanillecrème de slagroom en de vanille samen aan de kook brengen, van het vuur halen en snel afdekken met plasticfolie
 - Laat een half uur rusten naast het vuur
- **Specerijenroomijs**
 - Zeef de room en los er de in koud water geweekte gelatine in op
 - Koel terug tot 4°C en klof op in de kitchenaid planeetmenger
 - Doe de slagroom en de melk met alle specerijen in een steelpan, breng aan de kook en haal van het vuur af
 - Snel afdekken met plasticfolie en 30 minuten laten infuseren
 - Klof het eigeel met de kristalsuiker lichtgeel
 - Zeef het melk/roommengsel en voeg dit bij het suiker/eimengsel en verwarm dit au bain marie totdat het mengsel begint te binden
 - Koel de compositie terug op ijs en draai het afgekoelde mengsel in de ijsmachine tot ijs
- **Tarte tatinbodems**
 - Maak voor de tarte tatinbodems een suikersiroop van het water en de suiker
 - Snijd het roomboterbladerdeeg in repen van 13 x 3 cm en prik het deeg in
 - Aan beide zijden royaal bestrijken met suikerwater
 - Wacht 10 minuten en strijk nogmaals beide kanten in
 - Leg ze op een silpat en dek af met een tweede
 - Bak 10 minuten af in een oven van 200°C, verwijder het bovenste matje en bak nog 5 minuten af
- **Kruidkoekkrumels**
 - Vermaal de kruidkoek kort in de Magimix en strooi het kruim uit over een siliconenmat
 - Droog 30 minuten in een oven van 90°C
- **Cacaosiroop**
 - Voor de cacaosiroop de suiker, glucose en 85 gr water samen verhitten tot 115°C
 - Voeg de cacao en de couverture toe en roer goed door
 - Koel snel terug met de laatste 25 gr water en laat de siroop afgedekt afkoelen en giet in een spuitflesje
- **Banaan**
 - Snij de bananen in 60-70 gelijke stukken (4 per persoon) en meng met citroensap om verkleuring te voorkomen
 - Karamelliseer de suiker en voeg de boter toe
 - Karamelliseer de banaan hier kort in en werk af met nootmuskaat
 - Bewaar tot doorgifte op kamertemperatuur
- **Gekaramelliseerde honing**
 - Strooi de crumiel dun uit op een siliconenmatje en karamelliseer in een oven van 150°C
 - Tot gebruik droog bewaren in een goed gesloten bakje
- **Afwerking**
 - Verwarm de stukken gekaramelliseerde banaan kort en plaats op de bladerdeegstroken

- Bouw de borden op met druppels van de twee sauzen, quenelles ijs, vanilleroom en de koekkruimels
- Werk af met grove stukken gekarameliseerde honing en banaanpapier