

Menu 164.

**Gegrilde coquilles met tartaar van appel,
tomaat op 2 manieren en
vinaigrette van noten en balsamico-azijn**

Mosselsoep met gember en koriander

**Gepocheerde Ierse ossenhaas,
beignets van escargot, auberginepuree,
gekonfijte venkel en venkelsaus**

Appeltaart

Gegrilde coquilles met tartaar van appel, tomaat op 2 manieren en een vinaigrette van noten en balsamico-azijn

Ingrediënten coquilles (4 pers)

- 4 coquilles
- zout

Ingrediënten Vinaigrette

- 100 ml balsamico-azijn
- 300 ml hazelnootolie
- Zout en versgemalen peper

Ingrediënten Tomatencompote

- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- 3 tomaten
- scheut olijfolie
- 1 laurierblaadje
- 2 theelepels balsamico-azijn

Ingrediënten Tartaar van appel

- 1 fris/zoete appel
- rasp van 1 limoen
- 1 theelepel limoenolie
- Zout

Extra en garnering

- Borage Cress
- Ghoo Cress®
- Oyster Leaves
- aardappelpapier



Bereiding

- **Vinaigrette**
 - Meng, voor de vinaigrette, de balsamico-azijn en hazelnootolie
 - Breng op smaak met zout en peper
- **Tomatencompote**
 - Pel en snipper de sjalot
 - Pel en snijd de knoflook fijn
 - Snijd de tomaten in parten en verwijder, maar bewaar de zaadlijsten
 - Snijd de tomaten in brunoise
 - Fruit de sjalot en de knoflook in een scheut olijfolie
 - Voeg de tomatenblokjes, laurier en balsamico-azijn toe
 - Laat koken tot gewenste dikte en gaarheid
- **Tartaar van appel**
 - Snijd de appel in brunoise en meng met limoenrasp, limoenolie en zout
- **Coquilles**
 - Gril de coquilles en breng ze op smaak met zout
- **Afwerking**
 - Leg de tartaar van appel in een hoopje op de borden
 - Leg de coquilles erop
 - Maak van de tomatencompote quenelles en leg ze naast de coquilles
 - Leg de bewaarde zaadlijsten aan de andere kant en bestrooi ze met grof zeezout
 - Serveer de dressing rondom het gerecht en garneer met de Cress, Oyster Leaves en aardappelpapier

Mosselsoep met gember en koriander

Ingrediënten (4 pers)

- 1½ kg mosselen
- 2 stengels selder, groene (enkele selderblaadjes)
- 1 ui
- 2 eetlepels bloem
- 50 gr boter
- 2 dl witbier
- 2 koffielepels gember, verse (geraspt)
- 2 eetlepels koriander, verse (gehakt)
- 2 saffraandraadjes
- peper en zout



Bereiding

- Snij de ui en de selder in kleine stukjes
- Doe de mosselen in water in de gootsteen met flink wat zout en laat ze weken
- Spoel ze daarna één voor één af en maak ze schoon
- Doe de mosselen in de pot, kruid met peper
- Zet het deksel op de pot en schud de mosselen geregeld
- Haal de gare mosselen uit hun schelpen en giet het kookvocht door een fijne zeef
- Verhit de boter in een stoofpot en doe er de ui, de gember en de selder bij
- Stoof ze glazig aan, tot de groentjes 'glanzen' en kruid bij met peper en zout
- Doe er de bloem bij en laat even kleuren
- Voeg er al roerend het gezeefde mosselvocht en 2 dl water bij
- Laat doorkoken en mix goed
- Doe er dan 2 dl witbier bij
- Vlak voor je dit gerecht serveert, voeg je nog een scheutje room en wat mosseltjes toe
- Roer er vervolgens de gehakte koriander door

Gepocheerde Ierse ossenhaas, beignets van escargot, auberginepuree, gekonfijte venkel en venkelsaus

Ingrediënten gepocheerde ossenhaas (12 pers)

- 600 g ossenhaas
- 2 liter runderbouillon
- 1 kruidenbultje (3 blaadjes laurier, 4 kruidnagels, 10 gr gekneusde peperkorrels)

Ingrediënten Gekonfijte venkel

- 4 mini venkelknollen
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 dl witte wijn
- Sherryazijn
- peper

Ingrediënten Venkelsaus

- 1 venkelknol
- 4 tenen knoflook (geplet)
- 2 dl witte wijn
- Sherryazijn
- 4 dl gevogelte fond
- 4 takjes dragon
- 1 steranijs
- ½ dl room
- 100 gr boter
- peper

Ingrediënten Auberginepuree

- 1 aubergine
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 teentje knoflook
- cabralles (gemalen)
- peper en zout

Ingrediënten Beignets van Escargots

- 12 petits-gris (1 p.p)
- 50 gr tempuramix
- ¾ dl witbier
- Peper en zout

Extra

- kerntemperatuurmeter!

Bereiding

■ Gekonfijte venkel

- Bak de mini venkelknollen kort in de olijfolie tot ze mooi kleuren en blus af met witte wijn en een scheutje sherryazijn
- Voeg peper toe en laat ± 20 minuten zacht konfijten in een oven op 140°C

■ Venkelsaus

- Snijd de venkelknol grof en bak goudbruin
- Voeg de knoflook toe, laat meebakken en blus het geheel af met witte wijn, een scheutje sherryazijn en de gevogeltefond
- Breng op smaak met peper
- Voeg steranijs en verse dragon takjes toe
- Laat 20 à 30 minuten pruttelen en zeef daarna door een kaasdoek



- Voeg een beetje room toe en monteer met boter
- **Auberginepuree**
 - Schil de aubergine en snijd in plakjes
 - Leg ze op een bakplaat, besprenkel met olijfolie en gaar in een voorverwarmde oven op 120°C
 - Hak de aubergine fijn en meng met de knoflook, cabrales, peper en zout
- **Gepocheerde ossenhaas**
 - Pocheer de ossenhaas in de runderbouillon met het kruidenbultje op 70 à 80°C tot een kerntemperatuur van 54°C
 - Laat de ossenhaas voor het snijden een paar minuten rusten
- **Beignets van Escargots**
 - Maak een beslag van tempuramix en witbier
 - Voeg peper en zout naar smaak toe
 - Haal de slakjes door het beslag en frituur op 160°C totdat ze goudbruin zijn
- **Afwerking**
 - Schep de auberginepuree op het midden van een bord, leg de gekonfijte venkel erop en de beignets ernaast
 - Leg twee stukken ossenhaas aan weerskanten van de auberginepuree
 - Werk af met de venkelsaus

Cabrales (kaas)

Cabrales is een Spaanse blauwgeaderde koeienkaas afkomstig uit de gelijknamige gemeente Cabrales in Noord-Spanje. De kaas is brokkelig, doch smeerbaar. De kaas heeft een typerende ziltige en houtachtige smaak wat voor een belangrijk deel is te danken aan de esdoornbladeren. Het vetgehalte is circa 45% van de droge stof



De gemeente Cabrales ligt in het Picos de Europa-gebergte. De kazen worden tussen de 4 en 6 maanden gerijpt in koele grotten van dit gebergte, en staan onder invloed van zilde Atlantische wind. Naast de omgeving bepalen ook de bladeren van de esdoornen in de bergen de smaak van de kaas. De betere kazen worden namelijk in die bladeren verpakt, al zie je de kaas tegenwoordig steeds vaker in folie.

Cabrales wordt door de Spanjaarden gebruikt in groente- en vleesgerechten. Ook als tapa in combinatie met olijven of dadels komt Cabrales goed tot zijn recht. Met name de laatste combinatie, waar de pittige kaas gecombineerd wordt met de zoete dadels, is erg populair.

Appeltaart

Ingrediënten (2 pers)

- 3 pink lady appels
- 4 eetlepels bruine suiker
- ¼ blad bladerdeeg
- klontje boter
- rasp van 1 sinaasappel
- 2 bolletjes vanille-ijs
- sap van ½ citroen



Bereiding

- Schil de appels
- Snij er 2 van in stukken
- Stoof die aan met een klontje boter en vervolgens 2 eetlepels suiker
- Laat dit geheel zachtjes verder compoteren
- Voeg een klein beetje water toe om te vermijden dat het geheel aanbrandt
- Voeg op het laatste een beetje citroensap toe en mix
- De overige appels in 4 snijden en dan in dunne plakjes snijden
- Snij het bladerdeeg in mooie rechthoekjes snijden van 2 op 8cm
- Openleggen, eventjes prikken met een vork en wat inboteren
- Vervolgens een lepeltje compote openstrijken
- Hierop vervolgens de appelschijfjes “en cheval” plaatsen
- Vervolgens een klein beetje boter smelten en hierbij de geraspte schil doen van de sinaasappel
- De taartjes hiermee instrijken d.m.v. een kwast
- Het geheel nog een klein beetje bestrooien met bruine suiker en afbakken op 180°C tot ze goudbruin zijn
- Wanneer de taartjes klaar zijn, versier ze met een quenelle ijs in het midden
- Het geheel kan rond geserveerd worden of rechthoekig