

## December 2013

Spritz met twee amuses

Forel met coquille

Bietenravioli

Tortellini met bospaddenstoelen en truffelschuim

Scroppino met limoncello

Reekalf op 3 manieren

Pavlova

# Spritz met twee amuses

## Ingrediënten

1 fles (750 ml) Prosecco  
450 ml bronwater  
450 ml Aperol  
12 schijfjes sinaasappel  
2 stronken witlof  
1/3 liter blik halve  
abrikozen  
25 g Pistachenoten  
sap van 1,5 sinaasappels  
4 el. Olijfolie  
2 el Witte wijnazijn  
Zout

20 blaadjes rucola  
300 gr. gerookte zalm  
1 grote mango of 2 kleine  
5 el. geraspte kokos  
witte kookwijn  
witte basterdsuiker

## Bereidingswijze

Spritz is een lekker fris drankje en heel eenvoudig te maken. De klassieke Aperol zorgt voor een wat zoete en peperachtige smaak.  
Snij de sinaasappel in plakjes en vervolgens de plakjes drieën, kerf de sinaasappel onder de schil wat in zodat het schijfje over de rand van een glas gehangen kan worden.  
Versier de glazen met de schijfjes sinaasappel.  
Maak de Spritz op pas het moment van uitgaan! Meng alle ingrediënten in een grote mengbeker en schenk deze uit in de glazen.

### AMUSE VAN BITTERZOETE SALADE

Snij de witlof in de lengte doormidden, verwijder de bittere kern en snij in dunne lange reepjes. Reserveer de witlof met wat citroensap tot uitgaan.

Snij de abrikozen in mooie dunne plakjes.

Hak de pistachenoten in de staafmixer kom half fijn/half grof.

Maak een dressing van het sinaasappelsap, de olijfolie, wijnazijn en een beetje zout .

Het restant van de sinaasappel kan eventueel gebruikt worden door de makers van het dessert .

### AMUSE VAN GEROOKTE ZALM MET MANGO EN KOKOS

Snij de gerookte zalm in repen van 10 bij 3 cm (je hebt totaal 20 repen zalm nodig) en rol ze op.

Snij uit een geschilde en in plakjes gesneden mango met een steker 20 rondjes en plaats de rolletjes zalm op de rondjes mango.

Maak van de afsnijdsels van de mango een coulis met wat witte wijn en witte basterdsuiker.

Proeven, de coulis goed zeven. Grill de kokos heel kort (!) even aan, zodat het net kleur krijgt (bijv. in het Japanse omeletpannetje).

## Presentatie

Neem de tijd om de kleine vierkante schaaltes mooi op te maken: begin met de witlofstronkjes netjes in de lengterichting recht op het bordje naast elkaar te plaatsen.

Plaats vervolgens dwars op de witlof dakpansgewijs de abrikozenplakjes.

Verdeel voorzichtig de dressing.



# Forel met coquille

## Ingrediënten

3 forellen

COQUILLES

10 gedoken coquilles

2 citroenen

GROENTEN

750 g broccoli (vuil)

5 dl volle gesteriliseerde melk

Zout

versgemalen peper

## Bereidingswijze

FOREL

Pekel de forellen 1 uur in 1 liter koud water met 30 gr zeezout.

Rook de forellen warm in een rookoven in max 20 minuten net gaar (op de kookplaat, eerst stand 7, dan stand 2 of 3), controleer op gaarheid, laat afkoelen. Trek voorzichtig het vel van de forellen en fileer, verwijder de graten.

COQUILLES

Maak de coquilles schoon.

Snij 5 coquilles in brunoise en marineer ze in een beetje olijfolie, citroensap, eerst sap van 1 citroen, proeven evt. 2e toevoegen zout en peper (max. ½ uur).

GROENTEN

Snij de knopjes van de broccoli, bak licht in beetje boter met peper en zout.

## Presentatie

Breng de melk met een snuf zout in een pan tot tegen de kook aan en klop hem met een garde tot luchtig schuim.

Snij de andere 5 coquilles horizontaal doormidden en bestrooi ze met zout en peper.

Bak ze op hoge stand het allerlaatste moment zeer kort om en om in de olijfolie.

Snij de forelfilets overlans doormidden en in tweeën (dus maak 4 mooi stukjes).

Leg op elk bord twee stukjes forelfilet naast elkaar met ertussen wat couscous van broccoli en de gemarineerde coquille.

Leg een gebakken coquille in het midden en garneer met melkschuim.



# Bietenravioli met geitenkaas en vinaigrette van rode ui

## Ingrediënten

5 dl bietensap  
8 gr agar agar  
groen van 2 bosuitjes  
1 dl olijfolie  
2 gekookte rode bietjes  
5 cl Rode Ui vinaigrette  
200 g Roomkaas  
250 gr zachte geitenkaas  
10 gr Knorr Primerba mierikswortel  
100 gr rode veldsla  
50 gr geroosterde en gehakte hazelnoten

## Bereidingswijze

Verwarm het bietensap met de agar-agar, kook kort door tot alles is opgelost en stort dun uit op een plateau. Laat opstijven in de koeling.

Pureer het groen van de bosuitjes met de olijfolie, laat uithangen op een fijn zeefje en houd de olie apart.

Snij fijne brunoise van de bietjes en marineer ze in een scheutje vinaigrette.

Meng de roomkaas met de geitenkaas en breng op smaak met de mierikswortel, zout en peper.

## Presentatie

Spuit met behulp van een spuitzak dopjes van het mengsel op het bord, steek de gelei rond uit en verdeel over het geitenkaasmengsel.

Dresseer de rode bietjes met de veldsla op het bord en werk af met de vinaigrette, olie van bosui en de hazelnootjes.



# Tortellini met bospaddenstoelen en truffelschuim

## Ingrediënten

### TORTELLINI

200 g Farina di grano duro  
2 eieren  
20 ml olijfolie  
10 g zout  
1 st sjalot  
1 teen knoflook  
30 g walnoten  
walnotenolie jus de truffel/  
rasp van truffel  
200 ml room

## Bereidingswijze

### TORTELLINI

Strooi de Farina di grano duro op een schoon en glad werkvlak en vorm een bergje.

Maak een kuiltje in het midden en breek daarin het ei, voeg het zout toe.

Roer het ei met de vingertoppen los en meng er, met een ronddraaiende beweging, beetje bij beetje olie en het meel erbij.

Werk van uit het midden naar buiten toe, gebruik één hand om te mengen, de andere om het meel bijeen te houden, zodat het eierstruif niet kan ontsnappen. Vorm het deeg tot een samenhangende bal.

Om tot een goede samenstelling van het deeg te komen zal soms, afhankelijk van de grootte van het ei en de gesteldheid van het meel, een beetje bloem of wat water moeten worden toegevoegd.

Kneed de deegbal door met de muis van één hand het deeg krachtig over het gladde werkvlak naar voren te drukken en het snel weer terug te halen met de vingers zodat het dubbel klapt.

Herhaal deze handeling tot het deeg zijn stugheid verliest en mede door de warmte van de hand glad en soepel wordt.

De kneedtijd is afhankelijk van de hoeveelheid deeg, als ook van de kracht en de snelheid waarmee wordt gewerkt, doch per 300 gram deeg zal minstens 5 minuten worden gekneed.

### VULLING

Saus maken van sjalot, knoflook, gehakte walnoten en room. Afbinden met een deel van de padde-stoelenmengsel.

Tortellini afkoken in kokend water met zout en olie (2 minuten), uitscheppen en in de saus doen.

Het geheel op smaak brengen met bieslook, zout en peper en evt. iets truffelolie/truffelrasp/jus van truffel.

### SPINAZIE

Was de wilde spinazie in ruim water en daarna drogen in de slacentrifuge.

Snij het sjalotje fijn en fruit deze aan. Voeg de spinazie en de knoflook toe en roerbak de spinazie kort .

## Presentatie

Roergebakken wilde spinazie onder in het bord en dresseren met de tortellini en geschaafde Parmezaanse kaas erop.



# Scroppino met limoncello

## Ingrediënten

800 ml. citroen sorbetijs

1 ½ dl Limoncello

1 fles ijskoude Prosecco

### SORBETIJS

200 gr basterdsuiker

3 dl water

4 citroenen goed geboend

1 eiwit

gesuikerde citroenschil voor de garnering

## Bereidingswijze

### VOORBEREIDING

Zet de champagneglazen even in de vriezer.

### SORBETIJS

Breng het water met de suiker in een pannetje aan de kook en los de suiker er in op, af en toe even roeren.

Laat dit mengsel 2 minuten sudderen en neem de pan van het vuur en laat het afkoelen

Pers de citroenen doe het sap bij de siroop.

Zeef de siroop en het citroensap en laat het mengsel draaien tot het dik is.

Voeg het eiwit bij het ijs en laat het 10-15 minuten draaien tot het stevig is.

### SCROPPINO

Klop het sorbetijs met de Limoncello met een garde tot het romig is. Klop de ijskoude Prosecco erdoor tot je een mooie schuimige massa hebt.

## Presentatie

Schenk de scroppino in de koude glazen en serveer direct



# Reekalf op 3 manieren

## Ingrediënten

### REE

1000 gr ree-nekveles

2 uien

1 prei

1 winterpeen

1 stengel bleekselderij

2 laurierblad

2 el tomaten puree

3 dl rode wijn

boter, olijfolie

### KNOLLENTUINTJE

1 grote winterwortel

0,5 koolraap

0,5 knolselderij

500 g Italiaanse biet

1 meiraap

### SALIE-AZIJN

3 dl witte wijnazijn

20 blaadjes salie

### JUS VAN BANYULS

7 dl Banyuls

20 steeltjes van de salieblaadjes

10 dl wildfond (van de makers van de wildbouillon)

goede olijfolie

salie-azijn (Zie boven)

### POMMES DUCHESSE

500 g kruimige aardappels

2 eieren sjalotje

peterselie

bieslook

### REEKOTELETTEN

10 reekoteletten aan 1 stuk

boter

olijfolie

### REEBIEFSTUK

10 reebiefstukjes à 80 g

300 g bundelzwammen

olijfolie

boter

3 bosuitjes

## Bereidingswijze

### REE

Snij het stoofvlees in gelijke dikke 14 blokken (hachee-grootte), bestrooi met zout en peper en braad dit aan in olie en boter.

Snij de groente brunoise.

Bak vervolgens de groente en het bouquet aan, voeg dan de tomatenpuree toe en leg hierop het ree stoofvlees (gebruik hiervoor de hogedrukpan).

Blus af met rode wijn en voeg water toe zodat het net onderstaat, sluit af met deksel en laat zachtjes gaar worden (± 2 uur).

Schep het vlees eruit wanneer gaar en zacht is, laat afkoelen, snij in dunne plakken en dit weer in reepjes.

Zeef het kookvocht en kook dit in tot minstens een tiende, zodat het een stevige saus wordt.

### KNOLLENTUINTJE

Snij alle groenten in lange repen of plakken van gelijke dikte van 6 mm op de snijmachine.

Kook de groenten zachtjes af, haal voorzichtig uit de pan en laat iets afkoelen, steek met een stekertje van 2,5 cm doorsnee plakjes uit en bewaar.

Van elke knol 4 plakjes per persoon (dus 20 p.p.).

#### SALIE-AZIJN

Verwarm de witte wijnazijn (niet koken).

Haal de steeltjes van de blaadjes salie en gebruik deze voor de jus van Banyuls.

Voeg de salieblaadjes toe aan de verwarmde witte wijnazijn. Schenk het geheel terug in een/de fles.

#### JUS VAN BANYULS

Kook de banyuls in met de steeltjes van de salie en de afsnijdsels van de sjalotjes tot de helft over is.

Zeef het vocht.

Voeg de fond toe en klop er (terug op het vuur) beetje bij beetje 3-4 eetlepels olijfolie door.

Op het laatst afmaken met een drupje salie-azijn en van het vuur afhalen.

#### POMMES DUCHESSE

Zweet het sjalotje even aan.

Kook aardappels met zout gaar en laat deze goed uitdampen.

Knijp er puree van, vermeng met een ei tot stevige smeulige puree.

Maak op smaak met zout, peper, nootmuskaat en roer er de tuinkruiden doorheen.

Spuut op siliconen papier 10 mooie rozetjes met de grove kartelspuit. Bestrijk de rozetten met een los geklopt ei. Bak de rozetten in een voorverwarmde oven van 200 °C ongeveer 15 minuten.

#### REEKOTELETTEN

Schraap de ribbetjes schoon.

Bestrooi het ribstuk met zout en peper en leg er een tak tijm en rozemarijn op, braad het aan in een mengsel van olie en boter tot ze mooi bruin zijn.

Braad ze verder in de oven van 200°C tot een kerntemperatuur 52°C.

Haal het uit de oven en houd warm in dubbele laag alu-folie.

#### REEBIEFSTUK

Zout en peper de biefstukjes en bak op het laatst in boter en olie, laat min. 10 min. rusten in de alufolie.

Maak de bundelzwammen schoon met een borsteltje en stoof ze zeer kort in de jus.

Warm het stoofvlees op in de fond, schenk de saus en fijngesneden bosui er overheen, doe het vlees in de zwarte coquottes.

Snij 10 koteletten af van het ribstuk, gare kopse kanten afsnijden.

### Presentatie

Hete borden, aan de bovenzijde om en om de plakjes knolgroenten, mooi op kleur schikken elk bord gelijk.

Plaats de coquottes in het midden.

Links en rechts hiervan de kotelet en het biefstukje. Naast het biefstukje wat bundelzwammen.

Schenk een mooie spiegel jus van Banyul.

1 Rozet pommes duchesse op het bord plaatsen.





# Pavlova

## Ingrediënten

6 eiwitten  
snufje zout  
350 g basterdsuiker  
2 tl maïzena  
2 el rozenwater  
5 dl slagroom  
600 g gemengd, zacht fruit  
bijv: zwarte bessen, aalbessen, frambozen en bosbessen  
4 tl poedersuiker

## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 120 °C. Leg een cirkel vetvrij papier van 35 cm doorsnee op een bakplaat. Klop de eiwitten met wat zout in een schone schaal stijf, maar niet kruimelig. Voeg langzaam bijna alle suiker toe en blijf kloppen tot het mengsel stijve, glanzende pieken vormt.

Zeef de maïzena over het schuimmengsel, voeg de overige suiker toe en klop alles even.

Schep het schuim op het bakpapier en maak in het midden en in de buitenrand insnijdingen.

Bak 1- 2 uur tot het schuim stevig is. Controleer na 1 uur regelmatig of het schuim niet bruin wordt.

Laat het schuim afkoelen en trek voorzichtig het papier van de onderkant. Leg het schuim op een serverbord.

Meng de slagroom met het rozenwater.

## Presentatie

Schep de slagroom in het midden van de meringue.

Schep het zachte fruit erop en strooi er poedersuiker over. Presenteer de ongesneden pavlova aan de gasten, snijd deze ter plaatsen aan en serveer de pavlova direct.