

September 2013

Scampistaartjes met courgette en tomatensaus

Zalm met aardappel, salie en pernod

Eendenborst met krikensaus en zwarte kersen

Kalfsmedaillon met een rode en gele paprikasaus, seizoensgroenten en tagliolini

Semifreddo met Grappa en mokka

Scampistaartjes met courgette en tomatensaus

Ingrediënten

Tomatencoulis:

3 sjalotten

800 gr kerstomaten

Droge witte wijn

2-3 el boter

Suiker

Peper en zout

Scampistaartjes:

20 scampi's (maat 18/21)

5 tomaten

2-3 el olijfolie

4 tenen knoflook

4 el witte wijn

4 babycourgetten

2 el koude roomboter

Rucola sla

Bereidingswijze

Tomatencoulis:

Snijdt de tomaten doormidden en gril ze kort. Vervolgens pureren en zeven

Hak de sjalotten fijn zet ze op hoog vuur met de wijn op en laat de wijn verdampen

Voeg de gezeefde tomaten er aan toe en kook het nogmaals in.

Scampistaartjes:

Pel de garnalen en verwijder darmkanaal.

Pliceer de tomaten, snij ze in vieren verwijder de zaadjes en de harde kern en snij brunoise

Snij de courgettes schuin in blaadjes (zie foto) van ongeveer 5 mm. Blancheer ze in gezouten water.

Marineer de garnalen in olie met uitgeperste knoflook. Gril de garnalen om en om, haal ze uit de pan en houd warm

Blus de pan af met witte wijn en roer de aanbaksels los en kook de wijn wat in.

Breng de tomatencoulis op smaak met zout en peper en eventueel iets suiker.

Voeg de coulis toe en voeg kook in tot de gewenste dikte. Voeg op het laatst nog even de gourgette toe.

Breng het geheel nogmaals op smaak en monteer af met koude roomboter

Presentatie

Maak diepe borden op met een beetje rucola, daarop de saus met de tomaten en daarop de scampi's.



Zalm met aardappel, salie en pernod

Ingrediënten

Ingrediënten:
10 zalmfilets a 100 gram
20 krieltjes (gelijke maat)
Notenolie
10 mooie snijbonen
Potje visfond
500 ml slagroom
10 blaadjes salie
10 ml pernod

Bereidingswijze

Bereiding:

Snij de zalmfilets gelijkmatig en in rechte hoeken.

Snij de krieltjes in even dikke plakjes. Bestrooi met peper en zout. In de koekenpan de krieltjes even bakken in de notenolie.

Bak de filets aan een kant even aan in de noten olie en haal ze uit de pan. Bedek de aangebraden kant met plakje aardappel (dakpansgewijs) en leg de filets terug in de pan.

Doe dit kort want de filets moeten nog glazig zijn.

Vis warm houden in oven van 55 graden.

Snijbonen in lange dunne reepjes snijden en daarna even blancheren in gezouten water en stoven in de roomboter. Het moet nog een bite houden!

Maak in de koekenpan de saus: Pernod visfond, slagroom en in dunne reepjes gesneden salie toevoegen en de saus laten inkoken. Op smaak brengen met zout en peper.

Presentatie

Op het bord de snijbonen plaatsen de zalm ernaast en de saus eromheen.



Eendenborst met kriekensaus en zwarte kersen

Ingrediënten

3 tamme eendenborsten
3 sjalotten
100 gram zwarte kersen ontpit
1 fles kriekbier
30 ml Cherry brandy
Pot gevogelte fond
Roomboter
30 zwarte kersen ontpit
30 blaadjes rucola

Bereidingswijze

Snij de dunne stukken van de eendenborst en kerf een ruitpatroon in het vel.

Saus:

Laat de afsnijdsels zachtjes uitbakken in een droge pan. Voeg de sjalotten toe en 100 gram gehalveerde kersen en laat alles 2 minuten zachtjes pruttelen.

Voeg het bier en de cherry brandy toe en roer de aanbaksels los, giet de fond erbij en laat inkoken.

Zeef het geheel en breng op smaak. En monteer op het laatste moment af met koude roomboter.

Eend:

Braad de eendenborsten op de velkant op hoog vuur aan. Draai ze om en bak nog een minuutje op de andere kant. Zet het in de oven van 160 graden tot een kerntemperatuur van 55 graden. Laat ze rusten.

Presentatie

Trancheer de eendenborst en leg op ieder bord 3 plakjes in waaiervorm. Haal per bord drie kersen door de saus en garneer het af met rucola. Drappeer de saus om het vlees.



Kalfsmedaillon met een rode en gele paprikasaus, seizoensgroenten en tagliolini

Ingrediënten

10 kalfsmedaillons a 80 gram
4 rode paprika's
4 gele paprika's
60 cl noilly prat
60 cl zoete witte wijn
500 ml gevogeltefond
500 ml slagroom
Tagliolini:
500 gram bloem
4 eierdooiers
3 tl olijfolie
Zout
Groentes:
1 winterwortel
300 gram broccoli
300 gr bloemkool
300 gr meiknollen
30 peultjes

Bereidingswijze

Saus:

Gril de paprika's tot ze blaren vertonen en doe ze in een plastic zak, sluit die af en laat afkoelen. Verwijder het vel en maak het schoon. Snij bruinose en pureer het daarna. Wel rood en geel apart houden!

Verdeel over twee pannen de noilly prat, wijn en slagroom en doe de paprika erbij. Laat inkoken, breng op smaak en monteer het af.

Tagliolini:

Bloem op schoongemaakt aanrecht. Kuiltje in het midden met dooiers zout en olijfolie en kneden maar.

Half uur laten rusten

In pastamachine eerst plakken draaien op bijna dunste stand en dan de sliertjes maken.

Groentes:

Maak van de winterwortel bolletjes

Snij de uit de broccoli de kleine roosjes

Tourneer de meiknolletjes

Maak de peultjes schoon.

Stoom alle groentes beetgaar en lak af met roomboter.

Kook de tagliolini beetgaar , laat uitlekken en voeg wat olijfolie toe en peper en zout. Maak nestjes van de pasta.

Bak de medaillons in roomboter om en om en laat rusten in warmhoudkast in folie (tunneltje maken)

Presentatie

Trancheer de medaillons en leg aan weerskanten de saus.

Maak een schilderijtje van de groentes en strooi de broccoli knopjes over het bord. Garneer af met een blaadje basilicum.



Semifreddo met Grappa en mokka

Ingrediënten

150 gram poedersuiker
5 eierdooiers
300 gr mascarpone
300 ml slagroom
250 gram lange vingers
250 ml sterke mokka
50 ml grappa
Cacaopoeder
Saus
400 ml slagroom
600 ml volle melk
2 vanille stokjes
8 eierdooiers
300 gr witte basterdsuiker
10 blaadjes munt

Bereidingswijze

Klop de poedersuiker met de eierdooiers dik en schuimig. Spatel de mascarpone erdoor en klop stevig en glad.

Klop de slagroom stijf en houd apart

Beleg een langwerpige schaal met de helft van de lange vingers (besuikerde kant onder). Meng de mokka met grappa en besprenkel de vingers.

Spatel de room door de mascarpone en verdeel de helft over de lange vingers. Maak vervolgens zoals hierboven een tweede laag. Bestuif dik met cacao.

Dek de schaal af en zet een drie kwartier in de vriezer. En zet het daarna in de koelkast.

Saus:

Meng in een pan melk en de room en voeg doorgesneden vanillestokje eraan toe. Breng tegen de kook aan en laat 15 minuten trekken.

Neem de stokjes eruit en schraap het merg eruit en doe dit weer bij de room.

Klop de dooiers met suiker lobbig en voeg voorzichtig al roerend de room/melk erbij. Laat het binden door verwarming.

Niet meer koken en gebruik de houten lepel techniek.

Klop het koud op ijswater!

Presentatie

Snij de semifreddo in rechthoek en plaats er twee op het bord. De saus eromheen en garneer af met munt.