

December 2012

Saltimbocca van gamba's

Mezza luna gevuld met zalm en basilicum

Soep van pastinaak, appel en kerrie met pastinaakchips

Tournedos van Hollandse hazenrug met koriander-crèmesaus en een crème brûlée van gevogeltelever en knolselderij

Gegrilde geitenkaas met cranberrydressing

Mousse en koekjes van pure chocolade met roomijs en vanillesaus

Saltimbocca van gamba's

Ingrediënten

45 grote rauwe garnalen (16/20)
15 plakken rauwe ham
1 bos salie
2 rode uien, in ¼ ringen
sap van 2 citroenen, honing naar smaak
1 venkelknol
5 sinaasappels, rasp van 2 sinaasappel
1 bosje bieslook
150 gr boter
olijfolie om in te bakken

Bereidingswijze

Pel de gamba's en laat de staart eraan. Verwijder het darmkanaal. Snijd de plakken ham elk in 3 repen. Wikkel de gamba's met een blaadje salie elk in een reepje ham. Zet koel weg.

Meng de kwarten rode uiringen door het citroensap en laat minimaal 15 minuten intrekken. Snijd de stelen van de venkelknol. Snijd de knol vanuit de steelaanzet doormidden en snijd de helften in dunne ¼ ringen. Rasp de sinaasappelschillen van 2 sinaasappels en schil de sinaasappels zo dik dat je het witte vlies mee schilt. Snijd de partjes tussen de vliesjes uit. Zeef de rode uiringen, vang het citroensap op. Meng de rode ui met de venkelringen, sinaasappelpartjes en bieslook en

zet koel weg. Smelt de boter met de sinaasappelrasp en de rest van de salieblaadjes. Laat de boter op laag vuur 10 min. trekken. Laat de boter niet heet worden want dan verbrandt de salie. Zeef de boter (salie weggooien), roer het citroensap erdoor en zet apart.

BEREIDING

Verhit de olie in een koekenpan. Bak de garnalen aan elke kant 2 min tot ze mooi roze zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier en steek ze per 3 aan een spiesje of cocktailprikker.

Presentatie

UITSERVEREN: Verdeel de venkelsalade over de bordjes en leg de garnalenspiesjes erop. Verwarm de boter even en lepel het over en om het gerecht en garneer met bieslook.



Mezza luna gevuld met zalm en basilicum

Ingrediënten

VOOR DE PASTA

600 gr pastadeeg
300 gr semola (bloem)
4 eieren

VOOR DE VULLING

900 gr zalmfilet
1 bos basilicum
zout en vers gemalen peper

2 losgeklopte eieren
3 l visbouillon (poeder

VOOR DE SAUS

4 stengels bleekselderij
2 courgettes
1 winterwortel
1 venkelknol
2 el fijngesneden dille
3 el fijngesneden bieslook
1 plukje saffraan (van te voren weken in witte wijn)
3 dl visbouillon, boter, room

Bereidingswijze

Maak een kuiltje in de bloem en doe de eieren erin en maak een deegje. Vorm het deeg tot een samenhangende bal, kneden en even laten rusten. Hoe soepeler het deeg hoe beter het kan worden uitgerold. Draai het door de pastamachine in vellen.

Neem een schoteltje of ring van 10 cm diameter en snijd met een mesje rondjes uit pastavellen (15 stuks).

Snijd de zalmfilet in 15 stukjes. Leg in het midden van iedere cirkel pasta een stukje zalm en een blaadje basilicum.

Strooi een snufje zout en peper over de zalm. Strijk met een kwastje wat losgeklopt ei langs het randje van de pasta, klap de rondjes dubbel en druk met de tanden van een vork de rand aan.

Kook de mezza luna 4 minuten in de kokende visbouillon. Neem ze met een schuimschaaf uit de bouillon en spoel ze in een vergiet met koud stromend water om garingsproces te stoppen. Bewaar ze naast elkaar op een plateau en afgedekt in de koelkast.

Maak de groenten schoon (courgettes niet schillen en apart houden) en snijd ze in zeer kleine stukjes. Blancheer de fijngesneden groenten in de kokende visbouillon. Bak de courgettes beetgaar en bak de geblancheerde groenten er op het eind bij.

Roer er boter en room door en kook het geheel op niet te hoog vuur tot een lobbige saus. Roer vlak voor het opdienen de groene kruiden en de saffraan erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

Presentatie

UITSERVEREN: Kook de mezza luna nog circa 2 minuten beetgaar in de kokende visbouillon. Neem ze uit de pan, verdeel ze over de warme borden en lepel een beetje van de saus er overheen.



Soep van pastinaak, appel en kerrie met pastinaakchips

Ingrediënten

2 volle tl korianderzaadjes
2 volle tl komijnzaadjes
10 hele kardemompeulen, alleen de zaadjes
60 gr boter
2 el arachide of andere plantaardige olie
3 middelgrote uien, gepeld en fijngesneden
3 teentjes knoflook, gepeld en fijngesneden
2 volle tl geelwortel (kurkuma)
2 volle tl gemberpoeder
1200 gr pastinaken
1,75 l warme groentebouillon, poeder of tabletten
zout en versgemalen peper
2 middelgrote moesappels, grof geraspt
VOOR DE PASTINAAKCHIPS
2 pastinaken (250-350 gr) geschild
10 el arachide of plantaardige olie
zout

Bereidingswijze

Kruiden: Verhit een kleine koekenpan en rooster de korianderzaadjes, de komijnzaadjes en de kardemomzaadjes tot het aroma vrijkomt. Na een paar minuten veranderen ze van kleur en springen ze in de pan. Plet ze in een vijzel. Verhit de boter met de olie in een pan en fruit de uien circa 5 minuten voor de knoflook wordt toegevoegd. Fruit nog 2 minuten, voeg de geplette specerijen toe met de geelwortel en het gemberpoeder, roer en laat nog een paar minuten mee fruiten. Pastinaaksoep 1: Snijd intussen de geschilde pastinaken in blokjes van 2 bij 2 cm (NB: 2 pastinaken apart houden voor de chips!). Doe ze in de pan, roer goed, voeg de bouillon en wat zout en peper toe en laat de soep in de gesloten pan op laag vuur 1 uur zachtjes koken.

Pastinaakchips: Snijd de 2 geschilde pastinaken met een scherp mes in dunne plakjes, of gebruik de snijmachine. Verhit de olie in een koekenpan of wok tot hij dampst en frituur de pastinaakplakjes in porties in 2-3 min. goudbruin (ze krullen en kleuren onregelmatig). Schep ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze op keukenpapier uitlekken. Bestrooi ze licht met zout.

Pastinaaksoep 2: Neem de pan van het vuur en pureer de soep met de staafmixer en druk hem daarna door een fijne zeef. Schep de soep weer in de pan, breng op smaak met zout en peper en warm hem voor het serveren op. Schil de appels en rasp ze, net voor de soep aan de kook komt, in de pan. Houd de soep 3-4 minuten tegen de kook.

Presentatie

Schep de soep in voorgewarmde cappuccinokopjes en garneer met de pastinaakchips



Tournedos van Hollandse hazenrug met koriander-crèmesaus en een crème brûlée van gevogeltelever en k

Ingrediënten

6 hazenruggen (3 rollades)
2 knolselderij van ± 1 kg
2 eieren
750 gr vetspek
zout
peper
2 dl slagroom
2dl melk
500 gr gevogeltelever (wilde eendenlever of duivenlever of parelhoenlever)
De overgebleven afsnijdrestjes
500 gram totaal van 2 wortels, 2 prei,
2 stengels bleekselderij, wat peterselie, laurier, een takje tijm).
VERDER NOG :
20 gekneusde jeneverbessen
4 kruidnagels
30 gekneusde korianderkorrels,
2 el tomatenpuree
1 el mosterd
4 takjes koriander, blaadjes apart en fijngesneden
1 el cranberrycompote (van 1e nagerecht)
2 dl rode wijn
1 l room
scheut gevogeltfond of kippenfond
boter (koud)
peper en zout
VOOR DE CRÈME BRÛLÉE
De helft van de knolselderijpuree (zie hierboven)
200 ml slagroom
200 ml melk
500 gr gevogeltelever
100 gr eigeel
zout en peper
cognac
rietsuiker om te karamelliseren
1 groene kool (garnering)

Bereidingswijze

Savelberg's koriander-crèmesaus: Hak de karkassen in stukken zet ze aan in boter (voor een crèmesaus nooit olie gebruiken) en voeg de reststukjes en overgebleven haasjes toe.

Voeg in stukken gesneden wortel, prei, bleekselderij en de rest van de kruiden toe, bak dit even mee en blus af met de rode wijn. Voeg de cranberry compote toe, breng aan de kook en voeg de room toe en zoveel fond en water toe zodat alles onder staat, laat zo'n 3 à 4 uur trekken, hoe langer hoe beter.

Zeef de saus door een fijne zeef en kook in tot de gewenste dikte. Monteer de saus met koude boter en roer de fijngesneden korianderblaadjes erdoor.

Knolselderijpuree: 600 gr knolselderij in blokjes gaarkoken in slagroom en melk en pureren en vervolgens door de zeef wrijven. De rest van de knolselderij in kleine blokjes snijden en later gebakken ter garnering serveren bij de saus.

De oven voorverwarmen op 130°C.

Puree - Crème: De helft van de knolselderijpuree met de melk en de room verwarmen. De gevogeltelever met een staafmixer pureren en door een zeef fijnwrijven.

Op smaak brengen met peper en zout en een beetje cognac (enkele druppels). Het eigeel eraan toevoegen. De massa verdelen over ovenschaaltjes (1 pers.) en in circa 15 à 20 min. zachtjes laten garen. Alles uit de oven nemen en laten afkoelen.

Groene kool: De oven voorverwarmen op 80°C. 15 Bladeren van groene kool van de nerven ontdoen. De bladeren kort blancheren en op een schone theedoek laten drogen. De koolbladeren vervolgens door de gesmolten boter halen en op een rooster in de oven in ongeveer 30 min. laten drogen. De blaadjes uit de oven nemen zodra ze knisperig zijn en op keukenpapier laten afkoelen.

Het gedroogde koolblad als garnering bij het gerecht serveren.

Presentatie

De hazenrug koud in plakken snijden en als tournedos braden (2 min. aanbakken en 10 min. op 150°C op geperforeerde plaat in de oven). Terwijl dit in de oven staat de crème brûlée bestrooien met rietsuiker en met een gasbrandertje karamelliseren. Het gedroogde koolblad als garnering bij het gerecht serveren evenals de gebakken blokjes knolselderij.



Gegrilde geitenkaas met cranberrydressing

Ingrediënten

4 rode appels
6 el citroensap
2 geitenkaasjes à 300 gr St. Maure met rietje erin
250 gr cranberry's
100 gr suiker
3 el olijfolie
3 tl honing
60 gr pecannoten
5 stronkjes witlof
Sakura cress of waterkers (2 bakjes)

Bereidingswijze

Appels : Snijd de appels in kwarten en verwijder het klokhuis. Snijd in dunne plakjes en leg in een kom met het citroensap en 2 eetlepel water. Schep goed om zodat de plakjes niet bruin worden.

Cranberrycompote: Maak van de cranberry's een compote, voeg 0,2 l water en 100 gr suiker toe en laat 5 min koken.

Voorzichtig roeren! (½ eetlepel is bestemd voor de saus bij het hoofdgerecht)

Cranberrydressing: Giet de appels af en bewaar 2 eetlepel van het vocht. Voeg hier de cranberrycompote, olie en honing aan toe. Breng op smaak met peper en zout en klof tot de dressing goed is vermengd.

Kaasjes: Verwarm de grill voor en bekleed het rek met aluminiumfolie. Leg de kaasjes op de korst op het rooster. Grill de kaasjes 4 minuten, strooi de noten op en om de kaasjes en zet enkele minuten langer onder de grill. Houd goed in de gaten of de noten niet verbranden.

Witlof: Haal de blaadjes van de witlof los.

Presentatie

: Verdeel de appel en witlofblaadjes (3 per bordje) over de borden en leg hier voorzichtig de hete gesmolten kaasjes op. Garneer met de Sakura cress of waterkers en de dressing .



Mousse en koekjes van pure chocolade met roomijs en vanillesaus

Ingrediënten

VOOR DE MOUSSE

2,5 dl slagroom
3 eiwitten
70 gr kristalsuiker
120 gr pure chocolade
30 gr eidooier
10 gr gesmolten boter
1 kleine kop sterke koffie

KOEKJES

15 gr cacaopoeder
25 gr gesmolten boter
60 gr bloem
90 gr poedersuiker
3 eiwitten

ROOMIJS

7,5 dl ongezoete slagroom
2,5 dl boerenmelk
4 vanillestokjes

225 gr eierdooiers
250 gr suiker

VANILLES AUS

125 cl slagroom
125 cl melk
1 vanillestokje
60 gr suiker
65 gr eidooier

Bereidingswijze

Mousse: Klop de room op tot yoghurt dikte. Klop de eiwitten tot pieken en voeg daarbij de eerste helft suiker geleidelijk toe. Klop de rest van de suiker er in een keer door: het eiwit moet stijf zijn, maar niet taai, dus niet al te lang kloppen. Smelt de chocolade au bain marie. Roer eerst de eidooier erdoor en vervolgens de boter en de koffie. Enigszins laten afkoelen. Schep dan snel eerst de helft van de geslagen room erdoor. Verder laten afkoelen en 'vouw' de rest van de room en de stijfgeklopte eiwitten er na elkaar met een spatel voorzichtig, snel en goed door. Koel de mousse in de koelkast.

Koekjes: Klop met een garde de cacaopoeder door de gesmolten boter. Doe de bloem en de poedersuiker in een 'bekken' en roer (niet kloppen) hier de eiwitten door. Klop het botermengsel erdoor en laat het 'beslag' afkoelen in de koelkast. Smeer het beslag zo dun mogelijk uit op een met vetvrij papier bedekte bakplaat. Bak de 'koek' 7 min. in een voorverwarmde oven (180° C). Snijd de koek direct als hij uit de oven komt met een koks mes in grote ruiten. (8 cm bij 8 cm). Laten afkoelen.

Roomijs: Breng de slagroom met de melk tegen de kook aan. Snijd de vanillestokjes in de lengte open, schraap de vanille eruit en voeg met de stokjes aan het roommengsel toe. Laat het geheel op laag vuur trekken. Roer de eierdooiers los met de suiker. Klop er met een garde ¼ van het melk-roommengsel door en meng het geheel met de rest van het melk-roommengsel in de pan. Verwarm dit al roerende op een laag vuur (of au bain marie) tot 80°C. Haal de vanillestokjes eruit, laat het afkoelen en draai er in de ijsmachine ijs van.

Vanillesaus: Breng de room met de melk aan de kook. Snijd de vanillestokjes in de lengte open, schraap de vanille eruit en voeg dit met de vanillestokjes aan het roommengsel toe. Laat het geheel trekken. Haal de stokjes eruit. Meng de suiker met de eierdooiers. Roer de helft van het roommengsel erdoor. Voeg het eierdooiermengsel aan de rest van het roommengsel toe en verwarm het onder geregeld roeren tot 80°C.

Presentatie

Vul een spuitzak met chocolademousse en spuit een bergje in 't midden van de bordjes. Schep hierop een bol ijs en spuit de rest van de mousse om het ijs heen.

Steek de chocolade "ruitjes" rondom in de mousse en garneer er omheen met wat vanillesaus