

Oktober 2012

Rosbief met een tartaar van rozijn en appel en een lolly van brie met knapperige peer

Jean Beddington's gebakken coquilles met chips van chorizo en madeleines

Grietfilet met gebakken zeekraal, lamsoren en warme vinaigrette van kriek

Reerug uit de oven met portsaus en strudel van rode kool

Bailey's mousse met koffieijs en espressosaus

Rosbief met een tartaar van rozijn en appel en een lolly van brie met knapperige peer

Ingrediënten

1 Granny Smith appel
100 gr witte rozijnen
2 el olijfolie
120 gr Parmezaanse kaas
25 gr rucola sla
1 dl balsamico azijn
1,2 dl rode port
2 handperen
3 el boter
6 el suiker
250 gr brie (recht stuk)
12 satéprikkers
amuselepels en/of kleine schoteltjes
Fleur de sel

Bereidingswijze

De rosbeef:

Schil de appels en snijd in heel kleine blokjes, snijd de rozijnen even klein, meng door elkaar en voeg een scheut olijfolie toe.

Zet in de koeling tot gebruik.

Snijd de kaas in reepjes van 2 mm dik (lucifers), verwijder de nerf uit de sla en snijd de blaadjes in tweeën. Kook de azijn en port tot ca. de helft in, totdat het een licht stroperig geheel wordt.

12 plakken (gebraden) rosbeef

Leg op elk plakje 2 reepjes kaas, 2 blaadjes rucola en giet er een beetje balsamico siroop over. Rol op en besprenkel met wat olijfolie.

Schil de peren en snijd in flinterdunne plakjes. Bak deze in een pan in boter en bestrooi met suiker, laat karamelliseren.

Haal ze uit de pan. Laat de karamel afkoelen, zodat de plakjes peer knapperig worden.

Haal de korst van de brie en snij in 15 blokjes van 1 cm, plak er op de prikkers 2 plakjes peer tegenaan.

Presentatie

Zet de rosbeefrolletjes 2 à 3 minuten in de oven, druppel een beetje balsamicosiroop op een lepel, een blaadje rucola sla en leg hier het rosbeefrolletje op. Leg op een andere lepel/schoteltje wat vruchtentartaar en strooi er wat fleur de sel over.

Serveer



Jean Beddington's gebakken coquilles met chips van chorizo en madeleines

Ingrediënten

3 el zwarte olijven zonder pit
olijfolie
2 dl karnemelk
2 eieren
20 gr gesmolten boter
100 gr polentameel (maïsmeeel)
100 gr tarwebloem
1 tl suiker
½ tl zout
½ tl bakpoeder
kleine madeleinevormpjes
(siliconen)
100 gr chorizoworst aan een stuk
100 gr chorizoworst (stuk)
1 dl olijfolie
3 dl gevogelte bouillon
1 tl zoete paprikapoeder
11 pot coquilles tl xantana

Bereidingswijze

De madeleines:

Pureer de zwarte olijven met een beetje olijfolie, zeer fijn.

Roer de puree samen met de karnemelk, eieren en gesmolten boter door elkaar.

Meng vervolgens in een aparte schaal de 2 bloemsoorten, suiker, zout en bakpoeder en voeg daarna het natte mengsel bij het droge, en klop tot een beslag.

Vul de madeleinevormpjes ermee en bak ze in ca. 10 minuten af; we hebben 24 madeleines nodig.

VOOR DE CHIPS VAN CHORIZO:

De chorizochips:

Snijdt de chorizo in flinterdunne plakjes en leg ze op bakpapier op een rooster in de voorverwarmde oven. Laat ze in ongeveer 10 minuten crispy worden, draai ze om en laat nog 5 minuten bakken, haal uit de oven en laat ze op keukenpapier uitlekken.

De puree:

Snijdt de chorizo in blokjes, verwarm de olijfolie samen met de bouillon, voeg de chorizo en de paprikapoeder toe, breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken, voeg de xantana toe en pureer met de staafmixer, houd warm.

De coquilles:

Maak de coquilles schoon. Leg ze in een schaal en besprenkel met wat olijfolie, meng goed door.

Bak ze in een hete, droge grillpan heel kort aan beide zijden. Maak van het restant coquilles (indien van toepassing) in het begin van de avond een hapje bij het aperitief.

Presentatie

Leg op langwerpige borden een streepje puree, leg 2 madeleines erop en ernaast. Leg daarnaast twee coquilles en rechtopstaand ertussen de chips.

Werk eventueel af met nog wat puree.

Serveer samen met de brie of apart uit of dien ze zomaar tussendoor op of serveer aan tafel.



Grietfilet met gebakken zeekraal, lamsoren en warme vinaigrette van kriek

Ingrediënten

3 grieten
boter
600 gr diepvries doperwten
kippenfond
zout
12 el olijfolie
1 flesje kriek bier
balsamicoazijn
zwarte peper
150 gr zeekraal
150 gr lamsoren
zwarte peper

Bereidingswijze

De grietfilets:

Fileer de grieten, verwijder vel en graten. Bestrijk een bakplaat (of 2) met wat gesmolten boter, bestrooi met peper en zout, portioneer de filets, leg op de bakplaat, bestrijk met gesmolten boter en peper en zout naar smaak. Zet in de koeling tot gebruik.

VOOR DE ERWTEN:

De erwten:

Blancheer de erwtjes in gezouten kokend water en koel direct, Voor de kleur, in ijskoud water. Laat even verder garen in de kippenbouillon en pureer in de blender tot puree en breng op smaak.

De vinaigrette:

Warm de olijfolie op met het bier en de balsamicoazijn, kruid met zeezout en zwarte peper

De groenten:

Bak de groenten vlak voor het uitserveren even op in wat olie en kruid met peper.

Presentatie

Zet de plateaus met de vis 3 à 4 minuten in de oven van 200°C.

Verwarm de doperwtenpuree, schep deze in het midden van de borden, schik hierop wat garnaaftjes, leg er de filets op en daarop de groenten.

Werk af met rondom wat warme vinaigrette. Deze vinaigrette heeft geen binding zodat je een mooi samenspel van diverse kleuren kunt krijgen.



Reerug uit de oven met portsaus en strudel van rode kool

Ingrediënten

2 x 1,2 kilo reerug met bot, ontvlied

30 peperkorrels

6 jeneverbessen

9 pimentkorrels

250 gr zachte boter

250gr plakjes ontbijtspek

VOOR DE SAUS:

2 sjalotten

6 dl wildbouillon (van fond)

½ takje rozemarijn

1,5 dl rode port

1 tl maïzena

75 gr koude boter, in blokjes

VOOR DE STRUDEL VAN RODE KOOL:

2 rode kolen van ca. 1 kilo elk

2 uien

5 appels

3 el olie

2 kaneelstokjes

8 laurierblaadjes

8 kruidnagels

1 fles rode wijn

2 el rode wijnazijn

10 vellen filodeeg

5 el gesmolten boter

5 el paneermeel

5 el sesamzaadjes

5 el heelei

VOOR SPRUITJES:

1 kilo kleine spruitjes

100 gr witte amandelen

40 gr boter

Bereidingswijze

De rode kool: Verwijder het buitenste blad en de harde witte kern uit de kool en snij de rest in smalle reepjes.

Pel en snipper de ui.

Schil de appels en snijd het vruchtvlees in stukjes.

Verwarm 3 el olie en fruit hierin de ui en de appel ca. 3 minuten.

Voeg de kool, de specerijen en de wijn toe en breng alles aan de kook. Laat de kool minstens 1 uur stoven. Controleer tussentijds dat het vocht niet teveel verdampst.

Voeg azijn toe. Breng op smaak met zout, peper en indien nodig wat suiker. Het vocht moet op het laatst bijna verdampst zijn. Laat de kool afkoelen en verwijder kaneel, laurier en kruidnagel.

Laat het filodeeg ontdooien.

De spruitjes: Maak de spruitjes schoon. Kook ze in enkele minuten beetgaar in gezouten water en spoel met koud water af om het garingsproces te stoppen.

De saus: Pel en snipper de sjalotjes.

Breng de bouillon met de sjalotjes en de rozemarijn aan de kook en laat inkoken tot 2 dl.

Verwijder de rozemarijn. Voeg de port toe en laat 5 min. inkoken.

De strudel: Verwarm de oven voor op 180°C.

Bestrijk steeds een vel filodeeg met gesmolten boter. Leg er een tweede vel op. Bestrooi dun met paneermeel. Verdeel over de smalle onderkant van elk dubbel vel filodeeg 1/5 deel van de rode kool. Laat de randen vrij. Klap de zijkanten van het deeg over de rode kool. Rol strak op.

Leg de strudels met de naad naar beneden op de ingevette bakplaat. Bestrijk dun met ei en bestrooi met sesamzaad.

Maak 5 strudels. Bak ze in 20 – 25 minuten goudbruin.

De reerug: Verwarm de oven voor op 250°C.

Wrijf peperkorrels, jeneverbessen en piment in de vijzel fijn. Meng met 3 tl zout.

Dep de reeruggen met keukenpapier droog. Wrijf ze in met het kruidenmengsel en bestrijk ze met gesmolten boter. Leg

de ruggen met de ontvliesde kant naar boven in een braadslee. Leg er plakjes ontbijtspek op. Braad de reerug 10 minuten in de hete oven.

Verlaag de temperatuur tot 175°C en braad nog ca. 30 minuten tot rosé. Bedruip regelmatig.

Zet de oven uit en zet de ovendeur op een kier (met een lepel ertussen). Verpak het vlees in alufolie en zet terug in de afkoelende oven. Laat het vlees nog 15 minuten rusten.

Leg het vlees op de snijplank. Verwijder het spek. Giet het vleesvocht bij de saus.

Presentatie

AFWERKING EN PRESENTATIE: HIERBIJ IS HULP NODIG!

Smelt de boter in een koekenpan en laat de spruitjes met de amandelen warm worden.

Verwarm de saus, klop er klontjes boter door en breng op smaak met zout, peper en port. Bind eventueel licht met een papje van water en maïzena.

Snijd elke strudel schuin in 3 stukken.

Snijd de reerug diagonaal in plakken. Vergeet de haasjes niet.

Verdeel alles over warme borden.



Bailey's mousse met koffieijs en espressosaus

Ingrediënten

MOUSSE:

12 cellofaantjes voor desserts (44 x210mm)

152 paperclips of plastic ringen 7 cm

1 verpakking Café-noirkoekjes 200 g

125 gr gesmolten boter

plastic stamper voor ijsblokjes

8 blaadjes gelatine

4 dl slagroom

75 gr suiker

1 dl sterke koffie

1,2 dl Bailey's (coffeecream)

12 koffieboontjes

voor het koffie-ijs:

2,2 dl melk

1,8 dl sterke koffie

110 gr gepasteuriseerd eigeel

150 gr suiker

1 tl maïzena

2,3 dl slagroom

VOOR DE ESPRESSOSAUS:

50 gr boter

200 gr pure chocolade calets

1 dl hete espresso

Bereidingswijze

De Bailey's mousse: Leg een vel bakpapier op een serveerplateau. Vouw de cellofaantjes tot rondjes, zet ze vast met een paperclip of leg ze in een ring. Smelt de boter. Verkrumel de koekjes in een keukenmachine en voeg de boter toe. Schep een volle lepel in het cellofaanrondje en stamp aan met een stamper. Laat opstijven. Week de blaadjes gelatine minimaal 10 min. in koud water. Klop de slagroom met de suiker heel stijf. Maak koffie. Knijp de gelatine uit en los de blaadjes op in de koffie. Roer er de Bailey's door. Spatel het mengsel door de room. Doe de Bailey's-room in een spuitzak met gladde spuitmond. Vul de cellofaanvormpjes met de mousse. Laat opstijven in de koelkast.

Het koffie-ijs: Breng melk en koffie aan de kook. Klop in een kom met een mixer het eigeel met de suiker en de maïzena bleek en romig. Giet al koppende het koffiemengsel bij het eimengsel. Schenk alles terug in de pan (op een licht vuur) en laat al roerende licht binden. Laat het mengsel afkoelen. Klop de slagroom stijf en spatel dit door het afgekoelde koffiemengsel. Draai er ijs van in de ijsmachine.

De espressosaus: Doe de chocolade calets in een kom. Schenk er de hete koffie over en laat de chocolade smelten. Klop er stukjes boter door en laat de saus afkoelen.

Presentatie

Verwijder de cellofaantjes en zet de mousse op borden. Garneer bovenop met een koffieboontje. Schep een bol ijs naast de taartjes. Serveer met een streep saus.