

December 2015

MENU CUISINE CULINAIRE PEELDOORN

Kerst 2015

TARTAAR VAN MOSSELEN OP KORSTDEEG MET MOSSELSABAYON

IN WORTELKRUIM GEGAARDE ZWEZERIK MET BLOEMKOOLZALF EN
EEN JUS MET CITRUSSCHILLETJES

HAZENRUG GEBAKKEN IN NOTENOLIE, COMPOTE VAN PEREN EN GEHAKTE
AMANDELEN IN RODE WIJN, MOUSSELINE VAN SCHORSENEREN

GEIMPREGNEERDE WITLOF MET SPECERIJEN EN IJS VAN GINGER BEER

FIJNE APPELTAART MET DRAGONSORBET

TARTAAR VAN MOSSELEN OP KORSTDEEG MET MOSSELSABAYON

Ingrediënten

INGREDIËNTEN

(voor 12 personen)

10 plakjes bladerdeeg

12 super verse scharreleitjes

scheut azijn

zeezout en peper

1 grote prei

Tartaar:

4 kilo mosselen

5 sjalotjes

champagneazijn

4 eetlepels mayonaise

verse bieslook en kervel

olijfolie

Limoenbotervinaigrette:

2 dl geklaarde boter

0,7 limoenolijfolie

0,5 dl champagneazijn

Mosselsabayon

10 eidooiers

6 eetlepels ingekookt mosselvocht

2 eetlepels droge witte wijn

2 eetlepels champagneazijn

300 g gesmolten boter of naar behoefte

zout en cayennepeter

Bereidingswijze

Neem voor de tartaar de mosselen uit de schelpen en snijd ze fijn. Ze mogen heel kort worden gekookt. Snipper de sjalotjes ragfijn en stoof ze kort in een klein beetje champagneazijn. Laat ze afkoelen en meng ze met de mosselen, mayonaise, fijngesneden bieslook en kervel en een beetje olijfolie. Breng de tartaar op smaak met zout en peper. Zet de tartaar in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 225 C.

Rol het bladerdeeg dun uit en prik het in met een vork, bestrooi het met zeezout en peper. Steek er 12 ronde lappen van 10 cm doorsnee uit, leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Dek het deeg af met bakpapier en zet er een verzwaarde bakplaat op. Bal het in circa 20 min af.

Pocheer de scharreleitjes circa 3 minuten in ruim kokend water met een scheut azijn. Schep ze uit de pan, spoel ze koud en laat ze uitlekken. Verwarm de eitjes voor het serveren in kokend water met zout.

Vermeng de ingrediënten voor de limoenbotervinaigrette en zet deze tot gebruik op een niet te warme plaats.

Roer voor de sabayon de eidooiers in een vuurvaste kom los met het mosselvocht, de wijn en de champagneazijn. Verhit een pan met water (bain marie), zet de kom in de pan en klop de sabayon tot hij luchtig en gaar is. Neem de kom uit de pan en blijf nog enkele minuten kloppen. Roer er de lauwe boter door en breng de sabayon op smaak met zout en cayennepeper (houd hem warm)

Presentatie

Leg op elk bord in het midden een plak korstdeeg. Zet er een ring (doorsnee 10 cm) op en vul deze met mosseltartaar (de randen hoger zie foto); neem de ring voorzichtig weg. Leg een gepocheerde scharrelei in het midden. Schep de limoenboterdressing eromheen en giet de warme sabayon over het eitje. Garneer met wat gefrituurde prei. Direct serveren.





IN WORTELKRUIM GEGAARDE ZWEZERIK MET BLOEMKOOLZALF EN

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Kalfszwezerik:

1 kg kalfszwezerik (hart)

400 gram wortelen

Los geklopt ei

Bloem (eventueel)

Bloemkool:

200 gram gerookte spek (ontbijtspek)

200 gram sjalotten

600 gram bloemkool

1 dl melk

1 dl zure room

Jus:

4 dl kalfsjus

olijfolie

2 sinaasappels

Bereidingswijze

BEREIDING:

Kalfszwezerik:

Zet de kalfsjus op en blancheer de kalfszwezerik hier enkele minuten in. Neem uit, kuis en pel de zwezerik. Schil wortel en maak er fijne kruim van in de kuikenmachine. Portioneer de zwezerik en paneer deze met wortelkruim.

Bak rondom snel aan en laat door garen in oven op lage temperatuur.

Bloemkool:

Fruit de sjalot en het spek aan. Voeg de bloemkool, melk en de zure room toe en laat langzaam tot puree koken. Maak er een zalfje van.

Jus:

Maak de kalfjus af met iets olijfolie en de citrusschilletjes. Eventueel ter garnering een paar zeer dunne schilletjes konfijten.

Presentatie

Leg op de zalf de zwezerik en drapeer de jus en schilletjes er om heen.



HAZENRUG GEBAKKEN IN NOTENOLIE, COMPOTE VAN PEREN EN GEHAKTE AMANDELEN IN RODE WIJN, MOUSSELINE VAN

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 12 PERSONEN

6 hazenruggen
een scheut cognac
een scheut port
3 eetlepels bosbessen
9 eetlepels wijnazijn
3 dl room
Mirepoix: 3 ons wortelen, 3 ons uien, 3 ons selderij met tijm en laurier
wildfond
notenolie
150 gram gehakte amandelen
Peren
9 peren (Doyenne)
150 gram gebroken amandelen
3 glazen rode wijn
3 lepels honing
1 ½ kaneelstok
Schorsenerenpuree
1,5 kilo schorseneren
2 liter melk
nootmuskaat
peper en zout
200 gram boter

Bereidingswijze

De overtollige stukjes van de hazenruggen snijden en het vlees met de parures in olie kleuren. Het vlees en de parures 8 minuten in een oven van 180C plaatsen. Een fijne mirepoix toevoegen. Wanneer het vlees is gebraden, gaat het uit de pan. Een scheut port, cognac en de wijnazijn in de braadpan gieten. Eventueel wat wildfond toevoegen. De aangekoekte braadsappen al roerende oplossen (deglaceren). De bosbessen toevoegen, aan de kook brengen en het vocht tot de helft van het volume inkoken. De room bij de saus gieten en kruiden met zout en zwarte peper. De saus zeven. Het vlees na het braden 5 minuten laten rusten, in plakjes snijden, in waaivorm op warme borden schikken en voor de helft met saus overgieten. Gehakte amandelen over het vlees doen.

De peren schillen en het vrucht vlees in dobbelsteentjes snijden. De aangegeven ingrediënten samen in een pan doen, aan de kook brengen en zo'n 20 minuten laten sudderen. Voor het serveren de kaneelstok verwijderen.

De schorseneren (min 1 of 2 voor de gefrituurde) in melk koken, pureren en kruiden met zout, peper en nootmuskaat. De puree mengen met boter en versieren met gefrituurde schorseneren.



GEIMPREGNEERDE WITLOF MET SPECERIJEN EN IJS VAN GINGER BEER

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Ginger beer ijs:

1 dl water
70 gram suiker
1 citroen
4 gram agar agar
1 blaadje gelatine
0,5 liter ginger beer

Specerijenmousse:

1 dl sojamelk
26 gram poeder (kardemom, kruidnagel, steranijs, gember en kaneel) gelijke verhouding
5 dl room
50 gram witte chocolade
5 blaadjes gelatine

pate a bombe

100 gram suiker
25 gram water
100 gram eigeel

Koffiecreme:

0,5 dl espresso
1,5 dl room
60 gram eidooier
40 gram suiker
5 gram tia maria
1 blaadje gelatine

Passievruchtensap:

2 dl appelsap
6 passievruchten
1 dl sinaasappelsap
25 gram poedersuiker
2 gram xantana

Geïmpregneerde witlof:

Witlof 3 stronkjes

Koffiechips:

15 gram fijn gemalen koffie
10 gram cacao poeder
40 gram gesmolten boter
90 gram bloem
140 gram poedersuiker
5 eiwitten

Kruim van kruimeldeeg:

200 gram patentbloem
100 gram suiker
2 gram zout
1 gram bakpoeder
120 gram koude boter

Bereidingswijze

VOORBEREIDING:

Ginger beer ijs:

Breng het water met de suiker en citroensap aan de kook en roer de agar en geweekte gelatine erdoorheen en laat het mintens 1 minuut koken. Voeg het ginger beer erbij en meng het goed door elkaar. Doe het mengsel in de ijsmachine.

Specerijenmousse:

Verhit de sojamelk met de specerijen en voeg de chocolade toe. Roer de geweekte en uitgeknepen gelatine erdoorheen en voeg dan de pate a bombe toe. Sla de room lobbige en spatel deze erdoor. Doe de massa in een siliconen vorm. Laat hard worden in de chiller/ koelkast naar 0 tot 4 graden.

Pate a bombe

Breng water en suiker aan de kook tot 118 graden en haal de pan van het vuur en meng de eigeel erdoor tot het dikke massa is bij 83 graden.

Koffiecreme:

Meng de espresso, room en tia maria. Klop de eidooier met suiker tot het witte rimpels heeft voeg de espresso, room en tia maria toe. Verwarm al kloppende tot het een dikke massa is geworden (83 graden). Voeg de geweekte gelatine toe en laat alles opstijven.

Passievruchtensap en passiepitjes:

Schep met een lepel de binnenkant van de passievruchten eruit. Mix dit kort met de staafmixer op de pulse stand, tot het vruchtvlies van de pitjes eraf is. Zeef de pitjes en gebruik het sap. Hou de pitjes apart.

Meng de sappen incl. de passievruchtensap met de poedersuiker en meng dit goed met de staafmixer. Bind het mengsel met de 2 gram xantana en giet het door een zeef.

Geïmpregneerde witlof:

Snijd de topjes van de witlof en snijd de rest van de witlof in reepjes. Leg deze in het passie vruchtensap in een open bak en vacumeer dit 2 keer.

Koffie met cacaochips:

Klop met een garde de cacao poeder en koffi poeder door de gesmolten boter. Doe de bloem en poedersuiker in een kom en roer (niet kloppen) hier de eiwitten door. Spatel het botermengsel erdoor en laat het beslag afkoelen in de koelkast. Smeer het beslag zo dun mogelijk uit op een met vetvrij papier bekleedde bakplaat. Bak de koek/chip in 7 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. Breek de koek in mooie stukken en bewaar in koektrommel. Herhaal een keer of 3 tot 4 keer.

Kruim van Kruimeldeeg:

Meng bloem, suiker, zout en bakpoeder. Snijd boter in kleine blokjes en voeg in een keer toe. Meng op hoge snelheid tot kruimels. Bak het kruimeldeeg op een bakplaat op 145 graden gaar en bruin.

Presentatie

Haal de mouse uit de mal en leg op een bord. Zet er een dikke stip koffiecreme op de mouse en strooide crumble overheen. Schenk de het sap langs de mousse en verdeel hier de passiepitjes. Steek meerdere stukjes witlof in de koffiecreme en leg hier een quenelle van gingerbeer ijs tussen of bij. Zet de chips op en maak het gerecht af met de reepjes geïmpregneerde witlof.



FIJNE APPELTAART MET DRAGONSORBET

Ingrediënten

INGREDIËNTEN VOOR 12 PERSONEN

8 grote goudrenetten

boter

fijne suiker

Bladerdeeg

750 g bloem

8 g zout

375 ml water

565 g boter

Voor de dragonsorbet

140 g vers dragon kruid

1 l melk

140 g suiker

90 g druivensuiker

Bereidingswijze

Bladerdeeg

Zeef de bloem op een werkvlak, druk in het midden een kuiltje, doe het zout en water erin en kneed het deeg snel. Maak van het deeg een bal en laat deze 20 minuten rusten. Rol dan het deeg op een werkvlak uit tot een vierkant en leg de zachte boter in het midden. Vouw de hoeken van het deeg over de boter zodat er een vierkant ontstaat.

Voor het 'toeren' : geef het deeg in totaal 6 toeren, steeds 2 toeren na elkaar, en zet het deeg tussen de toeren steeds 20 minuten in de koelkast.

Rol een 2 mm dikke plak uit. Steek er cirkels van 15 cm doorsnee uit en prik in. Leg ze op een bakblik.

Schil de appels en snij ze in dunne schijfjes. Verdeel de appel over de deegbodem. Leg er een paar klontjes boter op en strooi er wat suiker over, zodat het geheel karamelliseert.

Bal alles ongeveer 15 minuten op 180 graden.

Sorbet

Breng alle ingrediënten zachtjes aan de kook en voeg de gewassen en gehakte dragon toe. Laat 1 uur op zacht vuur trekken. Giet alles door een puntzeef en doe in de ijsmachine.

Presentatie

Warme taart direct serveren met bolletje dragon sorbet erop.

