



MENU februari 2004 Jacques Janssen

- * Avocadosalade met krab en een dressing van roze grapefruit *
- * Filet de limande a la sauce aux poivrons *
- * Filet de porc au chou de Chine et sa sauce vin rouge au Stilton *
- * Fromage de chèvre limbourgeois gratiné – sauce aux dattes *

Avocadosalade met krab en een dressing van roze grapefruit 15 pers.

3 roze grapefruits	Schil de grapefruits dik af en snijd met een scherp fruitmesje de partjes tussen de vliesjes uit.
½ liter vinaigrette	
6 grote, net rijpe avocado's	Doe de gepelde partjes in een kom en verdeel ze met de tanden van een vork grof in "druppeltjes".
8 pommodore tomaten, ontveld, pitjes verwijderd, klein gesneden	Meng er 2 dl vinaigrette door en houdt dit apart.
sap van 2 limoenen	Schil of pel de avocado's, snijd ze doormidden en verwijder de pitten.
3 eetlepels vers gesneden sjalot	Snijd het vruchtvlees grof en spatel er voorzichtig de kleingesneden tomaten, het limoensap, de sjalot, chilisaus naar smaak en zout en peper door.
enkele druppels hete chilisaus	
800 gram wit krabvlees	Verwijder eventuele ongerechtigheden uit het krabvlees. Voeg flink wat zout en peper toe en schep er enkele eetlepels van de resterende vinaigrette door.
circa 100 gram veldsla	
zeezout en versgemalen zwarte peper	

Vinaigrette: Klop 2 dl extra virgine olijfolie en 2 dl arachideolie door elkaar met 1 tl fijn zeezout, ¼ tl versgemalen zwarte peper, het sap van 1 citroen, ½ dl wittewijnazijn, ½ dl sherryazijn en gembernat naar smaak. Schudden voor gebruik

Uitserveren: Schep (vlak voor het opmaken) de slablaadjes om met (een deel van) de overgebleven vinaigrette en strooi er zout en peper bij.

Stel de salade samen m.b.v. ringvormen (8 cm doorsnede). Zet die midden op middelgrote borden en schep de avocadosalade hierin. Druk hierop de krab. Schep er de slablaadjes op zodat er een torentje ontstaat. Verwijder voorzichtig de ringen. Sprengel ten slotte met een lepel wat grapefruitdressing rondom de salade en serveer.

Filet de limande a la sauce aux poivrons 15 pers.

Gebakken scholfilet met paprikasaus

SCHOLFILETS	Bestrooi de scholfilets licht met viskruiden en peper enkele druppels citroensap.
Ingrediënten :	Bestrooi ze via een zout zeef licht met bloem.
15 scholfilets a 80 gram	Bak de filets in enkele minuten gaar.
2 citroenen	
bloem	
boter	

PAPRIKASAU	Blaker de paprika's in een oven op 220 graden.
250 gram gele paprika	Laat ze afkoelen en ontvel ze. Verwijder zaadlijsten en snij vruchtvlees in kleine blokjes en bak deze op een laag vuur in een beetje olijfolie langzaam (zonder te kleuren) gaar.
olijfolie (extra vierge)	Kook visfond en Noilly Prat tot 1/3 in.
5 dl. Visfond	Pureer de paprikastukjes in mixer/blender, wrijf door zeef en voeg bij ingekookte visfond. Voeg room toe en laat tot gewenste dikte inkoken. Breng op smaak met peper, zout, paprikapoeder en enkele druppels citroensap. Houd warm.
3,5 dl. Noilly Prat	
3,5 dl room	
Viskruiden	
Citroensap	

Paprika poeder (mild)
Boter

Visbouillon volgens receptuur.

Voor Risotto:

600 gram rijst
1 paprika groen
1 paprika rood
2 uien
1 glas witte wijn
1,2 ltr. Bouillon(vis)

UITSERVEREN:

Begin met de risotto 20 minuten voor het serveren. Snipper de uien.

Ontvel de paprika's en snij ze in kleine blokjes.

Fruit de ui en beide soorten paprika aan in wat olijfolie.

Voeg de risottorijst toe en roer om, tot de rijst glazig is.

Blus af met witte wijn en roer tot de wijn is opgenomen.

Voeg nu een scheut hete bouillon toe en roer door tot de bouillon is opgenomen. Voeg weer wat bouillon toe enz. tot de rijst beetgaar is.

Bedek spiegeltje van voorverwarmd bord met saus. Leg hierin gebakken scholfilet en garneer af met een baaltje risotto, citroenpartje en toefje peterselie.

Filet de porc au chou de Chine et sa sauce vin rouge au Stilton 15 pers.

Varkensfilet met Chinese kool en rode wijnsaus met Stilton

BENODIGDHEDEN:

1500 gr varkensfilet
30 plak ontbijtspek, dun
gesneden
150 gr geklaarde boter

VOOR HET GARNITUUR:

3 kg Chinese kool
1 el karweizaad
zonnebloemolie
peper, zout
1 kg bildstar
200 gr heelei
100 gr bloem
80 gr boter

Snij het stuk varkensfilet in 15 even dikke plakken. Klaar de boter en bak de plakken op een hoog vuur in wat geklaarde boter aan beide zijden bruin. Haal direct uit de pan, laat afkoelen en omwikkel elke plak met twee plakjes ontbijtspek. Zet apart.

Was de Chinese kool en laat uitlekken. Snij de kool en julienne. Zet apart.

Schil de aardappel en kook ze in een gesloten pan met een bodempje water gaar.

Pureer de aardappelen en vermeng goed met het ei, de boter en de bloem. Maak er 30 platte koekjes van. Zet koel weg.

Bak de met ontbijtspek omwikkelde plakken varkensfilet in de geklaarde boter op een hoog vuur aan en laat net aan gaar worden, zodat ze tijdens het warmhouden nog "ruimte" hebben om iets door te garen.

Haal het vlees uit de pan, verpak in alufolie en hou zo kort mogelijk warm.

Giet het meeste vet uit de braadpan, blus de pan af met rode wijn. Doe er de kalfsfond en de port bij en laat tot tweederde inkoken. Verkruiemel de Stilton in de saus. Breng op smaak met peper en zout.

Bak de aardappelkoekjes in wat boter met olie knapperig. (Op een mild vuur iets langer)

Laat op keukenpapier uitdruppen.

Roerbak de julienne van Chinese kool met wat zonnebloemolie. Kruid met gevijzeld karweizaad, peper en zout.

Leg op voorverwarmde borden een bergje kool. Vlei hier aan de ene kant schuin een plak filet tegen en aan de andere kant twee aardappelkoekjes. Giet met een lepel een randje saus langs het vlees.

Doe de rest van de saus in een warme saucière en zet op tafel.

UITSERVEREN:

Fromage de chèvre limbourgeois gratiné – sauce aux dattes 15 pers.

Gegratineerde Limburgse geitenkaas met dadelsaus

750 gram geitenkaas
50 dadels ontpit
150 gram honing
4 dl. Witte wijn
3 dl. Rode port
2 sinaasappels
1 blad gelatine
40 gram suiker

150 gr. Walnoten
100 gr. Suiker

Verwijder de pitten uit de dadels.

Hou 25 dadels achter voor de garnering, snij doormidden en glaceer ze in sinaasappelsap waaraan suiker en voor geweekt blad gelatine is toegevoegd. Breng de andere 25 dadels, samen met de honing, rode port en witte wijn aan de kook. Laat het geheel 10 minuten koken, draai glad door de zeef. Indien te dik, verdunnen met witte wijn tot goede saus dikte.

Suiker smelten tot caramel, honing toevoegen en daarna van het vuur af de boter toevoegen. Dan de walnoten erin. De noten met een vork er uithalen en op een bakblik

40 gr. Boter
60 gr. Honing

of bord laten afkoelen.

UITSERVEREN:

Zet de borden onder de warmhoud brug. Snij de geitenkaas in plakken van 1- 1 ½ cm. dikke plakken en leg deze op een met bakpapier beklede bakplaat. Doe op elk plakje geitenkaas een beetje honing en doe de bakplaat met de kaas onder de salamandergril, totdat de honing op de kaas licht begint te kleuren. Leg 2 plakjes geitenkaas op de borden, op elk plakje geitenkaas een gecarameliseerde walnoot. Garneer af met saus en geef er per persoon 3 halve dadels bij. Zorg dat de saus vloeibaar is maar niet te dun. Hierbij een mooie rode port.