



MENU Januari 2005

Hans Enke

**** Ossenhaastartaar met aardappelsalade, viskuit en schaaldieren coulis ****

**** Gebakken tarbot, geplette aardappel met olijfolie, kappertjes en citroen ****

**** Houtduif met crostini van levertjes en oude wijvenkoek ****

**** Gepocheerde vijgen in Lapsang Souchon en vanille roomijs ****

Ossenhaastartaar met aardappelsalade, viskuit en schaaldieren coulis

15 pers.

Ingredienten:

Bereiding:

Ossenhaastartaar

600 gr. ossenhaas
65 gr. kappertjes
140 gr. gepasteuriseerd
eigeel
Paar lepels gehakte
bieslook
½ dl sherry vinaigrette
Peper en zout
125 gr. crème fraîche
2 potjes zwarte forelleneitjes

Snijd de ossenhaas in fijne brunoise.
Hak de kappertjes fijn en vermeng daarna alle ingrediënten met elkaar tot een
smeuige massa. Breng de tartaar tenslotte op smaak met peper en zout.
Plaats een schone PVC ring met een diameter van 5 cm en een hoogte van 9
cm op een bord. Lepel onderin de ring een laag aardappelsalade (zie recept
hieronder) en druk deze aan. Schep daarop vervolgens een laag
ossenhaastartaar en druk ook deze aan.

Aardappelsalade

700 gr. in de schil gekookte
aardappels in kleine blokjes.
60 gr. appel brunoise
40 gr. cornichons brunoise
40 gr. kappertjes
60 gr. mayonnaise
60 gr. crème fraîche
4 eetl. kappertjes vocht
Peper en zout

Meng alle ingrediënten voorzichtig door elkaar en breng de salade op smaak
met peper en zout.

Schaaldieren coulis

Pak rivierkreeftjes
1 dl olijfolie
40 gr. tomatenpuree
½ dl Armagnac
1 ½ dl droge witte wijn
75 gr. wortel
75 gr. knolselderij
50 gr. Venkel, 50 gr. sjalot
25 gr. bleekselderij
2 tenen knoflook
7 ½ gr. rozemarijn
Takje tijm
5 dl kippenbouillon
7 ½ dl visfond(zelf maken)
1 eetlepel kreeftenpasta

Hak de rivierkreeften pantsers, na ze van hun inhoud ontdaan te hebben, fijn.
Zet zowel pantsers als visvlees aan in de olijfolie. Doe de tomatenpuree erbij en
blus af met Armagnac. Flambeer de alcohol en voeg dan de witte wijn, de
schoongemaakte groenten en de kruiden toe.

Als het vocht verdampt is, de visfond en kippenbouillon toevoegen en 20 min.
zachtjes laten trekken. Daarna zeven en tot de gewenste dikte inkoken.

Eetlepel kreeften pasta toevoegen.

Uitserveren

Druk de inhoud van de PVC buis voorzichtig los en plaats het torentje midden op een bord. Bekroon het torentje met een lepeltje forellen eitjes met daar bovenop een toefje crème fraîche. Schep rondom het torentje enige eetlepels schaaldieren coulis en serveer uit.

Attentie! De visfond zelf maken, ingredienten aanwezig op de kookavond. Standaard receptuur gebruiken.(zie boek)



MENU Januari 2005

Hans Enke

Gebakken tarbot, geplette aardappel met olijfolie, kappertjes en citroen,

15 pers.

Ingredienten:

15 tarbot moten van 80 gr.
15 aardappelen
4 citroenen
50 gr. kappertjes
Olijfolie
Zout en peper
50 gr. suiker
4 eetl. fijngesneden
peterselie
5 eetl. geklaarde boter
15 takjes dille
Gekonfijte citroenzestes
2 potjes visfond
7 ½ dl. witte wijn
Eén fijngehakt sjalotje
300 gr. koude boter
3 theelepels geplette peper
2 eetlepels honing
Sap van 2 citroenen
gembernat

Bereiding:

Was de aardappelen en kook ze in de schil gedurende 20 min.
Maak met een zestetrekker zestes van de citroenen.
Verhit water tot het kookpunt, doe de zestes hierin en spoel ze daarna af.
Herhaal dit nog één keer. Doe 50 gr. suiker met wat water in een steelpan en glaceer hierin de zestes. Pers de citroenen uit. Meng visfond, witte wijn, citroensap, honing, gehakte sjalot en geplette peperkorrels in een sauspan en laat dit tot 1/3 inkoken. Giet het daarna door een zeef en houd het apart.
Schil de aardappelen en plet ze met behulp van een vork. Breng op smaak met zout en peper. Meng er de olijfolie en de fijngesneden peterselie door. Bedek het en houd warm.
Bak de op voorhand gekruide tarbotmoten in de geklaarde boter.

Leg ze na het bakken op een stuk absorberend keukenpapier en houd warm.
Verwarm de gereduceerde saus. Mocht de zuurgraad nog iets te hoog zijn dan kan ze nog wat aangezoet worden met gembernat. Bind het geheel met koude boter.

Opmaak:

Zet in het midden van een verwarmd bord een roestvrij stalen cilinder van 8 cm. doorsnede en doe hierin een laagje aardappelen. Leg er een tarbotmootje op. Versier deze dan met een takje dille en een paar gekonfijte citroenzestes. Schep er een paar eetlepels saus omheen en strooi er een aantal kappertjes in. Dien het geheel warm op.



MENU Januari 2005

Hans Enke

Houtduif met crositni van levertjes en oude wijvenkoek,

15 pers.

Ingrediënten:

30 wilde duiven borsten
2 oude wijvenkoeken
300 gram eendenlever
250 gr kippenlevertjes
20 cl room
Zout en peper
1 sjalotje gesnipperd
150 gr. gesneden
ontbijtspek
500 gr. Linzen Lepuy
1 selderij knollen
1 potje gevogelte fond

Bereiding:

Snijd de ontbijtkoek zeer dun en droog deze op vet vrij papier in de hete luchtoven. (100° C).
Doe dit eveneens met de plakjes gesneden ontbijtspek. (100° C).
Bak de levertjes met de gesnipperde sjalot in iets boter.
Blus het af met een scheut cognac.
Voeg de eendenlever toe, als ook de room.
Pureer het daarna in de magimix.
Passeer het door een zeef en roer de massa koud.
Schil de knolselderij en snijd hem in kleine blokjes.
Kook deze in gezouten water beetgaar.
Was de linzen en kook deze in ± 20 min. gaar.
Verwerk de helft van de gedroogde ontbijtkoek tot paneermeel.
Braad de duivenborsten, besmeer ze aan één kant met de leverpastei en paneer ze met de gedroogde ontbijtkoek.
Blus het braadvocht met de gevogelte fond en breng op smaak.

Uitserveren

Plaats een ring van 9 cm doorsnede op een verwarmd bord en vul deze voor de helft met een mengsel van beetgare knolselderij en linzen. Leg hierop de gebraden en besmeerde duivenborsten. Daarop een crositni van oudewijvenkoek met een klontje leverpastei. Voeg een gedroogd plakje spek erbij als ook wat jus. Dien het daarna warm op.



MENU Januari 2005

Hans Enke

Gepocheerde vijgen in Lapsang Souchon met vanille roomijs,

15 pers.

Ingredienten:

Bereiding:

Gepocheerde vijgen in

Lapsang

Souchon

45 vijgen
2 dl druivensap
4 dl grenadine siroop
4 dl witte wijn
2 dl crème de Cassis
4 dl port
4 vanillestokjes
24 gr. Lapsang Souchon thee
Maïzena
4 citroenen
4 sinaasappels
200 gr. poedersuiker

Verwarm de oven voor op 140° C. Prik de vijgen rondom in met een houten prikker en zet ze naast elkaar in een pan. Giet vervolgens de sappen en alle dranken erbij plus de gespleten vanillestokjes, zet de pan afgedekt 40 min. in de oven. Trek zestes van de citroenen en sinasappels. Blancheer deze eerst even in kokend water(2x). Zet ze daarna opnieuw op met de poedersuiker, laat ze hierin garen. Schep de vijgen na de 40 min. in de oven uit de pan en laat de thee maximaal 10 min. in het achtergebleven vocht trekken.

Zeef hierna de thee uit de vloeistoffen bind deze licht met maïzena. Schep de gegaarde zestes door de Lapsang Souchon marinade. Maak partjes van de sinaasappels en leg deze met de vijgen weer in de marinade.

Vanille roomijs

6 dl slagroom
6 dl melk
2 vanille stokjes
250 gr. suiker
8 eidooiers
Snufje zout

Doe de melk en de slagroom met de helft van de suiker in een pan.

Snijd de vanille stokjes in de lengte door en voeg deze toe. Breng de massa aan de kook en laat het minstens 15 min. op een laag vuur trekken. Neem de vanille stokjes uit de massa en schraap de merg eruit en doe dit weer terug in de vloeistof.

Klop de eidooiers met de rest van de suiker los en giet er een paar lepels warme vloeistof bij, neem de pan van het vuur en roer het suikerdooiermengsel door het melk roommengsel en voeg ook het snufje zout toe.

Uitserveren

Verwarm het mengsel au bain-marie tot het begint te binden als vla. Klop het daarna

koud, plaats het eventueel nog in de koeling en draai er ijs van.

Leg drie vijgen in een diep bord schep er de marinade overheen.

Voeg een partje sinaasappel toe en plaats in het midden een bol vanille roomijs, dien hierna de borden op.