



MENU Oktober 2005

Jacques Janssen

- * Salade met kalfsvleesreepjes en een champagne dressing
- * Gegrilde zeeduivel met luchtige spinazieflan
- * Kalfshaas met gele paprikasaus, omringd door paprika-uitjes, courgettebolletjes, champignons en verse tagliatelle
- * Gevulde punchperen met karamelijs

Salade met kalfsvleesreepjes en een champagne dressing

15 pers.

Ingredienten:

Salade:

1 Kg. Kalfsfricandeau
400 gr. gemengde sla
150 gr. Blanke Rozijnen
3,5 dl. Champagne(Picolo)
100 gr. pijnboompitten
8 Kerstomaatjes
8 Radijsjes
1 doosje tuinkers
1 doosje shiso rood
3 Appels
1 Rode ui
Peper / Zout

Bereiding:

Week de rozijnen in de champagne. Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goedbruin. Was de sla, droog de blaadjes in de sla centrifuge en scheur de grote bladeren in stukjes. Snijd het vlees in reepjes. Klop de ingrediënten voor de dressing los. Bak de kalfsvleesreepjes op een hete bakplaat rondom bruin en bestrooi het vlees met zout en peper. Laat afkoelen tot lauw.

Dressing:

2,4 dl. Olijfolie
6 el. Champagneazijn
0,3 dl. Champagne
Peper / Zout

Opmaak:

Op een groot bord serveren:

Maak de sla aan met een deel van de dressing en verdeel de sla over het midden van de 15 borden. Leg de doorgesneden kerstomaatjes en radijsjes en de tuinkers en shiso rood rond de salade.

Schep de kalfsvleesreepjes op de salade. Snijd het vruchtvlees van de appel in stukjes en de ui in dunne ringen en leg de appel en de ui op de salade.

Besprenkel het gerecht met wat dressing en bestrooi het geheel met drooggedepte rozijnen en pijnboompitten.



Chateau Haut Mouleyres AC Bordeaux sec. Frankrijk

Chateaux Hat Mouleyres is één van de vele Bordeaux wijnen die in de Entre-deux-Mers worden gemaakt. In deze categorie wijnen is een grote verscheidenheid aan kwaliteit en stijl te vinden, uiteenlopend van lichte tot krachtige en eikenhout gelagerde witte wijnen. Deze witte Bordeaux is vrijwel uitsluitend van Sauvignon druiven gemaakt en viel in een vergelijkende proeverij heel positief op. De Sauvignon druif gedijt overigens in Bordeaux goed en is meestal wat zachter van smaak dan de sauvignon wijnen uit de meer noordelijke gelegen Loire

Gegrilde zeeduivel met luchtige spinazieflan

15 pers.

Ingredienten:

Voor de béchamelsaus:

25 gr. boter
25 gr. bloem
3 dl. melk
1 sjalotje
nootmuskaat
paar kruidnagelen
2 laurierblaadjes

De spinazieflan:

1000 gr. Wilde spinazie
8 Eieren
15 kleine soufflé bakjes
Boter en zout

Bereiding:

De béchamelsaus: Breng de melk met het fijngesnipperde sjalotje, wat nootmuskaat, een paar kruidnagelen en twee laurierblaadjes aan de kook. Neem de pan van het vuur. Laat de pan met deksel erop 10 minuten staan en zeef hem dan. Smelt de boter en voeg de bloem al roerend toe. Laat al roerend enkele minuten garen zonder te kleuren (witte roux). Breng de melk opnieuw aan de kook en voeg die geleidelijk aan de roux toe tot de melk met de roux is vermengd. Blijf voortdurend roeren! Kook de saus nog even door en laat afkoelen.

De spinazieflan: Verwijder van de spinazie de stelen en was de spinazie. Blancheer de spinazie heel kort in kokend water met zout. Giet af in een vergiet, laat even schrikken met koud water en laat goed uitlekken. Pureer de spinazie, samen met 4 eieren en 200 gr. Béchamelsaus in de keukenmachine. Vul er de beboterde soufflébakjes mee en gaar 20 minuten in oven op 150 graden, in een bak met heet water.

De vinaigrette:

5 Vleestomaten
Halve bos peterselie
4 eieren
0,5 dl. Rode wijn
0,5 dl. Frambozenazijn
2 dl. Olijfolie

De zeeduivelfilets:

1,2 Kg. Zeeduivelfilet
olijfolie
zeezout

Opmaak:

Potje zalmeitjes
Stokbrood
boterballetjes

De vinaigrette:

Ontvel de tomaten, snij in vieren en verwijder het zaad. Bewaar dat zaad voor de vinaigrette. Snij het vruchtvlees in reepjes.

Was de peterselie, droog het in een doek en hak het fijn. Kook 4 eieren hard, spoel ze koud, pel ze en scheid de dooiers van het wit. Snij het wit in kleine blokjes, dooiers worden niet gebruikt.

Kook de wijn, azijn en tomaatzaad een beetje in. Zeef het, laat afkoelen en monteer de vloeistof met de olijfolie tot een lichtgebonden vinaigrette. Voeg tomatenreepjes, peterselie en eiwit toe aan de dressing.

De zeeduivelfilets: met het bakken van de zeeduivel beginnen, als de spinazieflan op de borden ligt, daarna direkt uitserveren.

Snij de zeeduivelfilet in 30 stukjes. Doe ze in een schaal en besprenkel ruim met olijfolie. Gril gaar op de hete grillplaat, Strooi er zeezout naar smaak op.

Uitserveren: Stort de spinazieflan uit het soufflebakje in het midden van een verwarmd bord, leg hierop enkele zalmeitjes, leg er de stukjes zeeduivel bij en nappeer de dressing er kunstig op.



Domaine Alary
Côtes du Rhône a.c.
Carainne - Frankrijk

Het Domaine Alary is geen onbekende in de gemeente Cairanne.

Reeds lang voor het bestaan van de appellatie wetgeving begon de familie Alary zo'n driehonderd jaar geleden al met wijnmaken.

De wijnen in de gemeente Carainne kunnen overigens tot de beste van de Rhonestreek worden gerekend.

De gebruikte druivesoorten voor de Côtes de Rhône zijn Grenache(60%), Syrah(25%)

En de Carignan (15%).

Door een strenge selectie van deze druiven toe te passen ontstaat een rode wijn die ook Jong gedronken kan worden.



MENU Oktober 2005

Jacques Janssen

Kalfshaas met gele paprikasaus, omringd door paprika-uitjes, courgettebolletjes en champignons

15 pers.

Ingredienten:

saus
5 gele paprika's
4 dl. droge witte wijn
4 dl. Noilly Prat
4 dl. Kalfsfond
6 tl. honing
6 druppels tabasco
4 takjes koriander
200 gr. verse roomkaas
Peper / Zout

Bereiding:

Was alle paprika's, zowel die voor de saus als die voor de groenten. Snijd ze in vieren, verwijder de zaadlijsten en leg ze onder de grill tot het vel gaat verbranden.

Verwijder het vel zorgvuldig. Zet 5 grote gele paprika's apart voor de saus. Snijd de rest van de gele paprika en de rode paprika in ruitjes. Snipper de schoongeborstelde champignons. Snijd voor de saus de 5 grote gele paprika in kleine stukjes. Schenk de wijn, Noilly Prat en kalfsfond in een pannetje. Voeg de honing, de tabasco, de paprikastukjes en het takje koriander toe en laat het geheel 15 minuten zachtjes koken. Verwijder het takje koriander en passeer de massa door een roerzeef en doe terug in de pan. Breng de saus op smaak met zout en peper. Klop met garde de kaas erdoor tot een mooie gladde saus ontstaat.

champignons:

750 gr.
Kastanjechampignons
2 courgettes
3 rode paprika's
3 gele paprika's
boter en olijfolie
3 tenen knoflook
1 scheut droge sherry
suiker
peper en zout
15 Kalfshaasjes à 100 gram
3 tl oestersaus (toko)

Voor de champignons

Steek bolletjes uit de courgette (ca. 90 stuks, kleine bolletjes). Verhit 2 el. Geklaarde Boter en 2 el. olijfolie in een sauteerpan. Doe de knoflookplakjes in de pan en fruit de knoflook bruin. Verwijder de knoflook. Doe de courgettebolletjes in de pan en fruit de courgette tot ze bruin kleuren. Doe nu de paprikaruitjes erbij, blus met de sherry en breng op smaak met peper, zout en suiker. Zet de groenten apart en houd ze warm.

Bestrooi de kalfshaasjes met peper en zout. Verhit de geklaarde boter en olijfolie in een koekenpan en bak de haasjes ca. 3 minuten aan elke zijde mooi rosé. Haal het vlees uit de pan en leg op een bakplaat, dek af met alufolie en zet eventueel in de oven (niet warmer dan 60 graden) Verwarm de braadjus, voeg de champignons en een snuffje peper toe en roerbak de champignons kort. Blus met de oestersaus, een scheutje sherry en laat het vocht, al omscheppend, indampen.

Tagliatelle:

500 gr. Bloem
10 gr. Zout
2 el. Olie
4 eieren
eventueel wat water

Tagliatelle

Zeef bloem, meng zout erdoor en doe dit in de mengmachine. Doe de olie en de eieren erbij. Meng bloem met eimengsel en kneed dit op een langzame snelheid tot een glad deeg. Maak er 4 bollen van en pak in huishoudfolie en laat het rusten in de koelkast. Neem spaghettimachine, bestuif deze met bloem en draai het deeg in stukken door de machine. Begin met stand 1 en ga verder in standen tot er uiterst dunne repen ontstaan (tot een na laatste stand). Veeg deze linten schoon zodat er geen bloemresten meer aan zitten. Laat deze linten drogen op een wasrek of maak er nestjes van en laat deze drogen. Kook ze kort voor gebruik in water met wat zout en hierbij 1 eetlepel olie om plakken te voorkomen.

Opmaak:

kervel

Leg in het midden van warme borden een nestje verse tagliatelle leg er de kalfshaas bovenop. Schep de champignons aan de ene kant van het vlees en de overige groenten aan de andere kant en lepel hier wat saus overheen. Garneer het vlees met een takje kervel.



Gevulde punchperen met karamelijs

15 pers.

Ingrediënten:

Karamelijs:

2 vanillestokjes
½ liter slagroom
0,4 liter volle melk
12 eierdooiers
400 gr. Suiker

Bereiding: Karamelijs

De 2 vanillestokjes splijten en het merg eruit schrapen. De slagroom en de melk met het merg aan de kook brengen. De suiker in een pan met een dikke bodem al roerend laten smelten en goudbruin laten karamelliseren. De kokende melk bij de iets afgekoelde karamel schenken en deze laten oplossen. De eierdooiers schuimig kloppen en geleidelijk de hete karamelmelk erbij schenken.

Boven laag vuur al roerend laten binden tot zich pieken vormen.

Niet laten koken.

De afgekoelde dikke massa door een zeef schenken en in de draaiende ijsmachine bevriezen.

Peren:

15 stevige peren
1 ltr. Sinaasappelsap
1,5 liter droge rode wijn
½ liter sterke thee
600 gr. Suiker
3 kaneelstokjes
4 kruidnagelen
geraspte schil van
1 sinaasappel en 1 citroen
125 gr. Marsepein
5 el. Amandellikeur

50 geweekte krenten
200 gr. Cake
100 gr. geschaafde amandelen
(geroosterd)

Bereiding:

De peren in hun geheel schillen en de klokhuizen met een appelboor verwijderen. Sinaasappelsap, wijn, thee, suiker, kaneelstokje, kruidnagelen, sinaasappel en citroenschil in een grote pan doen. De peren erin zetten en het geheel aan de kook brengen. Ca. 10 minuten met een deksel op de pan op laag vuur laten trekken. Als de peren nog hard zijn, wat langer koken tot de peren beetbaar zijn.

De cake in dunne plakjes snijden en hieruit 15 kleine rondjes steken, zo groot als een ijsbol. De rest van de cake verkrumelen. Daarna de marsepein met de likeur gladroeren, de geweekte krenten, de verkrumelde cake en de geschaafde geroosterde amandelen erdoor scheppen.

De peren laten uitlekken en vullen met het marsepein mengsel en op een bakplaat zetten. Het perenkookvocht door een zeef schenken, tot 1/3 laten inkoken en daarna eventueel binden met wat aardappelmeel. Laten afkoelen.

De peren op de bakplaat 1-2 keer met wat afgekoelde perenkookvocht besprenkelen.

Opmaak:

Chocolade chips

Serveren:

De peren op de borden zetten en de punchsaus eroverheen schenken.

Ernaast een bolletje karamelijs, op een plakje cake, met wat chocolade chips.

