



## MENU Februari 2007 Albert ter Horst

### GALANTINE VAN PARELHOEN, EENDENLEVERPATÉ EN SCAMPI WILDBOUILLON ONDER EEN HOEDJE VAN KORSTDEEG EN GARNITUUR ROYAL

### GESAUTEERDE KALFSMEDAILLONS à LA SOUBISE

### LUCHTIGE SINAASAPPELBAVAROIS

#### **GALANTINE VAN PARELHOEN, EENDENLEVERPATÉ EN SCAMPI 15 pers.**

##### Ingrediënten:

6 jonagold appels  
500 gram parelhoenfilets  
500 gram eendenlever paté  
Zout, peper, paprikapoeder  
en boter  
30 scampi's  
9 eetlepels olijfolie

Snijd de appel in fijne schijven( 2 schijfjes p.p) en laat deze in een oven drogen op 100°.  
Kruid de parelhoenfilets met peper, zout en paprika en bak ze gaar in wat boter.  
Pel de scampi's, verwijder het darmkanaal en bak ze kort in olijfolie.  
Laat alles goed afkoelen.  
Snijd de parelhoen in dunne reepjes.  
Leg plastic folie op de werktafel.  
Beleg de folie met de sneden parelhoen, dan de eendenleverpaté en vervolgens de scampi's.  
Rol alles zeer strak op en plaats deze roulade in de koelkast.

##### Confituur:

750 gram uien  
75 gram boter  
150 gram suiker  
750 gram cantharellen.\_

Snijd de uien in fijne slierten en stoof ze in boter.  
Bestrooi met de suiker en laat alles karameliseren.  
Reinig de cantharellen en bak ze zonder vetstof in een antikleefpan.  
Voeg de cantharellen bij de uienconfituur en laat alles afkoelen.

##### Dressing:

0,75 dl olijfolie  
Halve eetlepel zeer fijn  
gehakte blaadjes tijm.  
1 eetlepel wijnazijn  
Halve eetlepel honing  
2 krop lollo rosso

Snijd de opgerolde parelhoen met paté en scampi een stukjes van circa 4 cm.  
Leg een metalen ring van 6 cm op het bord en plaats de confituur erin. Neem de ring weg zet de galantine erop. Maak het bord af met een garnituur van lollo rosso en schijfje gedroogde appel en wat druppels dressing.



### **Vin d Alsace**

#### **Tokay Pinot Gris des Cigognes**

#### **Hubert Beck – Dambach la Ville**

#### **Frankrijk.**

In de Elzas spelen de “negociants” een belangrijke rol bij de wijnbouw. Ze zijn ontstaan in de 17<sup>e</sup> en 18<sup>e</sup> eeuw toen politiek onzekere tijden een eind maakten aan de opbloei van de wijnbouw. Destijds kochten handelaren druiven, most of wijn op van kleine wijnboeren, verzekerden ze van bestaan en zorgden voor het op de markt brengen van de wijn.

Dit principe bestaat nog, enkele van de grote handelshuizen produceren naast commerciële standaardwijnen onomstreden topkwaliteiten.

Trimbach, Hugel en Beyer zijn drie van bekendste negociants en hun betekenis voor de Elzasser wijnbouw is nog steeds groot.

Pinot Gris is een van de zeven cepage wijnen van de Elzas en heeft afhankelijk van haar kwaliteit een uitgebreid toepassingsgebied

### **WILDBOUILLON ONDER EEN HOEDJE VAN KORSTDEEG EN GARNITUUR ROYAL 15 pers.**

#### Ingrediënten:

2 liter windbouillon  
15 ronde plakjes korstdeeg  
Één ei, water en zout. (voor het instrijken van het korstdeeg)

#### **Wildbouillon:**

Kleur de schenkels, karkassen, afsnijdsels mooi bruin in de olie en ontzuur de tomatenpuree. Water toevoegen en aan de kook komen en afschuimen.  
Bouquet garni toevoegen en 3 uur laten trekken. Bouillon passeren en tot de benodigde hoeveelheid inkoken en op smaak brengen.

#### Wildbouillon:

2 kg schenkel/afsnijdsels van wild  
Bouquet garni  
1 dl. Olijfolie  
2 eetlepels tomaten puree  
1 dl. Madera  
4 liter water  
8 laurierblaadjes  
8 jeneverbessen  
3 kruidnagelen  
10 takjes tijm

Garnituur Royale:

2 dl. Room  
3 eidooiers  
1 ei  
Peper en zout

**Garnituur Royale:** Klop het ei en de eidooiers met de room en peper en zout tot een gladde massa. Zachtjes in een tefal pan laten garen. Goed af laten koelen.

De Royale in brunoise snijden.

Verdeel de koude bouillon en de Royale in de mokkakopjes (niet te vol).

Snijd de plakjes bladerdeeg (twee centimeter in doorsnede groter dan het kopje) en laat ze ontdooien.

Strijk de rand van het plakje korstdeeg in met eiwit, leg het op het kopje en plak de rand vast: stevig aandrukken. Strijk de bovenkant in met eidooier en laat het geheel nog kort rusten in de koeling.

Zet ca 16 á 18 min in een oven van 160°C tot het deeg goudbruin is.



**MENU Februari 2007**  
**Albert ter Horst**

**GESAUTEEERDE KALFSMEDAILLONS à LA SOUBISE**

**15 pers.**

Ingrediënten:

525 gr. Witte uien  
(fijngesneden)  
525 gr. Kastanje  
champignons (fijngesneden)  
6 dl. Koksroom  
250 gram gruyère kaas  
geraspt  
15 Kalfsmedallions á 100  
gram  
Eetlepel tomaten puree  
3 dl. Madera  
7,5 dl kalfsfond (pot)  
100 gr geklaarde boter(fles)

**Gratin:** Schil de aardappelen en snij deze in schijfjes. Klop de eieren op met de room en kruid dit met zout, peper, nootmuskaat en een klein beetje knoflook. Leg de schijfjes dakpansgewijs in een ovenschaal tot 2 cm hoog. Hou de Gratin plat, d.w.z. bouw de aardappelen in de Gratin niet te hoog/ dik op elkaar. Voeg het roommengsel toe totdat alles net bedekt is en bestrooi het geheel met geraspte gruyère. Bak in de oven af in ca. 45 min. Op 160°. Steek er met een ronde steker 15 porties uit.

**Soubise**

Verhit 50 gr. boter en bak de ui en champignons goudgeel in ongeveer 5 minuten. Voeg de room toe en laat in ongeveer 10 minuten zachtjes inkoken tot een dikke puree. Breng op smaak met zout en peper.

**Kalfsmedallions**

Verhit de geklaarde boter met een scheutje olijfolie in een koekenpan en bak hierin de kalfsmedallions aan iedere kant ong. 2 min. Zodat de binnenkant rosé is. Bestrooi met zout en peper, neem het vlees uit de pan en leg het in een

Aardappel Gratin:

1,2 kg aardappelen

7,5 dl room  
3 eigelen  
5 eieren  
100 gram gruyère kaas  
geraspt  
Knoflook naar smaak

Groente:

2 kg schorseneren  
1 bosje fijngehakte  
peterselie  
melk

ovenschaal en dek deze af met folie, zet het warm weg ( 60 graden). Zet de tomatenpuree aan in de koekenpan, voeg de madera en de kalfsfond toe, laat dit op hoog vuur tot de helft inkoken. Breng de saus verder op smaak met zout en peper.

Snij 100 gr. koude boter in kleine blokjes. Haal de koekenpan van het vuur en klop de klontjes boter met een garde beetje bij beetje door de saus. Klop totdat de saus op de bolle kant van een lepel blijft hangen.

Bestrijk het vlees met de Soubise en bestrooi met de kaas. Plaats het vlees vlak onder de grill en laat het in ong. 3 min. gratineren. Zeef de saus.

**Schorseneren**

Spoel de schorseneren en schil ze met de dunschiller. Bescherm de handen daarbij met plastic handschoenen. Kook de schorseneren beetgaar en snij ze in stukken van gelijke lengte (10 à 12 cm).

**Opmaak:**

Leg de schorseneren naast elkaar in het midden van het bord, leg daarop de kalfsmedaillons.

Garneer rond het vlees een streepje saus.

Leg aan de zijkant een rondje aardappel Gratin.

Garneer het geheel af met ietwat gehakte peterselie.



**Fleurie 2005 AC      Domaine de Roche Guillon**  
**Fleurie – Frankrijk.**

Op een smalle strook tussen Mont-Brouilly en de Maconnais bevinden zich de granieten en leistenen hellingen waar de Gamay druiven rijpen die voor de Beaujolais topwijnen bestemd zijn. Van het zuiden tot het noorden gaat het om 10 Crus waarvan Fleurie met zijn 850 ha de derde plaats, wat grootte betreft, inneemt.

Het maken van de wijn (ongekneusde druiven, koolzuurmaceratie), zelfs het snoeien is aan strenge regels gebonden.

De bijzondere charme van de beaujolais ligt in zijn intensieve en heerlijke aroma dat een spectrum van bloemen en vruchten omvat.

**SINAASAPPELBAVAROIS**

**15 pers.**

**Ingrediënten:**

**Kapselbeslag:**

5 eieren  
125 gram fijne suiker  
125 gram bloem  
5 gr. Citroenrasp  
1 gram zout

**Kapselbeslag (Warmbeslag):** Eieren, suiker en citroenrasp grondig mengen en au bain marie tot 37 graden Celsius luchtig kloppen. Van het vuur af en blijven kloppen tot dat je met de massa een band kunt trekken!

Daarna de gezeefde bloem luchtig door het mengsel spatelen. Giet het mengsel op een beboterde en met bloem bestoven bakplaat. Bakken op 170 graden.

Laat de kapsel afkoelen en steek er 15 rondjes uit ter grootte van de bavaroisringen. Besprenkel deze met wat Grand Marnier.

Bekleed de stalen ringen aan de onderzijde met plasticfolie en leg hierin een rondje kapselbeslag en vul de ringen op met sinaasappelbavarois en laat in de

**Gelei:**  
4 blaadjes gelatine

koeling stijven. Strooi na enige tijd de fijngehakte zestes in het midden, Verwarm de siroop en leng evt., aan met een beetje Grand Marnier, los hierin de 2 geweekte blaadjes gelatine.  
Laat dit licht geleren en giet dan voorzichtig over de bavarois en laat verder opstijven.

Snijd de schil van de sinaasappels in ragfijne julienne. Kook de schilletjes in water en spoel ze af. Konfijt de schilletjes in een stroop van 2 dl water en 200 gr. suiker zodat ze gaan glanzen. Bewaar de siroop Hak de helft van de zestes fijn en houdt de rest apart voor garnering. Snijd de sinaasappelpartjes tussen de vliesjes uit.

**Bavarois:**  
8 sinaasappels  
125 gram geconcentreerd sinaasappelsap  
12 blaadjes gelatine  
5 dl. Melk  
1 vanille stokje  
6 eidooiers  
35 cc Grand Marnier  
5 dl room.

**Bavarois:** Klop de room met het sinaasappelconcentraat lobbijg tot stevig. Week de gelatine in koud water. Breng de melk met de gespleten vanillestokjes en 65 gr. suiker aan de kook. Klop de eidooiers luchtig met 60 gr. suiker. Los de uitgeknepen gelatine op in de hete melk en giet deze al roerend bij de dooiermassa. Zeef de compositie en laat op ijswater lobbijg worden. Spatel de lobbige sinaasappelroom met de Grand Marnier door de lobbige compositie .

**Sabayón:**  
5 eidooiers  
75 gram suiker  
2 dl. Witte wijn  
35 cc Grand Marnier

**Sabayon:** De eidooiers met de suiker au-bain-marie luchtig kloppen. Daarna al kloppend de witte wijn toevoegen tot er een mooie luchtige gebonden massa ontstaat. Daarna een beetje Grand Marnier toevoegen.

**Garnering:**  
zestes van de sinaasappel ( 2 dl. Water en 200 gram suiker)  
sinaasappelpartjes  
aardbeiencoulis ( diepvries, mag ook bramen o.i.d. zijn)  
mintblaadjes

**Uitserveren:** Haal de bavarois bijtijds uit de koeling. Verwijder de ringen van de bavarois en plaats deze op een bord. Nappeer hiernaast een spiegel van de sabayon. Garneer af met sinaasappelzestes, sinaasappelpartjes, aardbeiencoulis en mintblaadje.

