



MENU December 2007
Ginet Carleer

Amuse: Tempura van gamba met truffelaioli

Taartje van tonijn met citrusdressing

Kalfszwezerik met een taartje van appel en kalfslever in een jus van sjalotjes en rozemarijn

**Hazenrugfilet, spruitjes, knolselderpuree en een spiesje van gedroogde vruchten.
Geserveerd met een portsaus**

Proeverij van chocolade

Wijnen: december 2007

Clos Margerite Sauvignon blanc 2006 13.5 % Malborough – Nieuw Zeeland.

Nw. Zeeland is het zuidelijkste wijnland ter wereld. Kiezelhoudende bodems en het unieke koudezeeklimaat vormen ideale voorwaarden voor voor de chardonnay, pinot noir, maar ook voor de sauvignon blanc uit het Loiredal. Op het Zuidereiland ligt de streek Malborough en het deze streek waar de Sauvignon blanc de beste reputatie heeft verworven. De Malborough Sauvignons worden wel als de beste beschouwd met aromas's van o.a. asperges, citrusvruchten en mango. De koele streek, door het zeeklimaat beïnvloedt, zonnige dagen, koude nachten geven een wijn van grote fris- en zuiverheid.

Bedoeld voor bij de Coquilles.

Bourgogne 2003 "Les Herbeux" 12 % Domaine Caillot – Meursault

Bourgondie is bij uitstek het gebied van mono-cepage wijnen, wijnen van één druivensoort.

De belangrijkste zijn Pinot voor rood, een moeilijke druif trouwens, en de Chardonnay voor wit. De druif is gemakkelijk, niet gevoelig voor schimmel en virussen.

Hij vraagt echter wel een bijzonder perceel, alleen dan levert hij uitstekende wijnen.

De plaats Meursault en zijn omgeving is zo'n gebied voor zeer bekende en alom gewaardeerde chardonnaywijnen.

Bedoeld voor bij de zwezerik (TWH)

Domaine la Machotte 2003 – 14 % GIGONDAS Gigondas –Frankrijk

Van het zuidelijke Rhone-gebied kennen we meestal wel de crus's waarvan Chateauneuf-de-pape, Gigondas en Vaqueras een grote bekendheid genieten. Gemaakt van de druiven Grenache en Syrah en afkomstig van de hellingen van de beroemde Dentelles de Montmiral.

Opvallend is dat de wijnen in Vaqueras gemaakt worden van de Grenache en Syrah waar bij de AC wijnen de Mourvèdre toegevoegd dient te worden om aan een bepaald smaakniveau te komen. Handgeplukt, 12 to 18 maanden rijping op eikenhout geeft een zachte smaak waarin het hout en tannine niet overheersen. De wijn is nu op zijn best.

Bedoeld voor bij de haas (Sligro)



MENU December 2007 Ginet Carleer

Amuse: Tempura van gamba met truffelaïoli

15 pers.

Ingrediënten:

15 st gamba's (16/20)
1/2 zak tempurameel
1/2 zak panco
15 st cocktailprikker

Bereiding:

Gamba's

Pel de gamba's maar laat het uiteinde van de staart eraan.
Verwijder het darmkanaal.
Maak een tempuramengsel van pannenkoekdeeg dikte en laat even rusten.
Steek een cocktailprikker door de gamba, zodat deze niet helemaal opkrult bij het frituren.
Vlak voor het serveren, de gamba's door het tempuramengsel halen en paneren in panco.
Verwarm de frituurolie op 170 graden.
Frituur de gamba's goudbruin op het laatste moment.

Truffelaïoli

Mix de eidooiers met mosterd, knoflook en azijn.
Voeg er beetje bij beetje de twee soorten olie aan toe en klop verder tot de massa glad is.
Voeg de truffelsalsa toe en meng goed.
Giet er vervolgens de melk bij en blijf kloppen.
Breng de aïoli op smaak met peper en zout.

4 st eidooiers
2 theel mosterd
4 teentjes knoflook
1 eetl rode wijnazijn
2 dl maïsolie
2 dl olijfolie
2 eetl truffelsalsa
1 dl melk
peper, zout

brioche brood

Serveer deze amuse met een reepje briochebrood.

uitserven:

15 st amuseglasjes

Verdeel de Truffelaïoli in de amuseglasjes. (eventueel portglasjes)
Leg in elk glasje een gamba zodat de staart over de rand komt te hangen.
Zet het glasje op een klein bordje, leg op het bordje een blaadje groen. (van de selderij of de peterselie)





MENU December 2007 Ginet Carleer

Taartje van tonijn met citrusdressing

15 pers.

Ingrediënten:

4 st sinaasappels
4 st citroen
3 dl zachte olijfolie

Bereiding:

Citrusdressing

Laat de hele sinaasappels en de hele citroenen zachtjes koken in een pan met water tot ze zacht zijn. (+/- ½ uur)
Laat afkoelen.

Snijd van 1 sinaasappel en 1 citroen zoveel mogelijk zeste af. Houd apart.

Halveer nu de sinaasappels en de citroenen en wrijf het binnenste door een zeef.

Snijd de zestes fijn en doe dit samen met het sap bij elkaar.

Houd de helft apart voor de garnering. Kruid met peper en zout.

Monteer de tweede helft met de olijfolie met een staafmixer.

Breng op smaak met peper en zout.

Van deze dressing gebruik je een deel om de tonijn aan te maken, een deel voor de kruidenolie en de rest voor de garnering.

Tonijn

1250 gr "tonijn; sushi
kwaliteit "
citrusdressing

Spoel de tonijn in koud water, dep hem goed droog en snijd deze met een scherp koksmes in blokjes. Breng op smaak met peper en zout.

Werk schoon en houd de tonijn goed koud.

Voeg 1 à 1 ½ dl citrusdressing toe, breng op smaak met peper en zout zet ongeveer 20 minuten afgedekt in de koeling.

Kruidensla

20 gr kervel
20 gr bieslook
2 bakjes shiso purper
1 st frissee

Pluk de kervel en de shiso purper, snijd de bieslook klein, neem van de frisée alleen de gele blaadjes uit het hart.

Meng de kruiden met elkaar en voeg een paar eetlepels citrusdressing toe vlak voor het uitserveren.

15 plakjes brioche brood
50 gr boter

Toast

Snijd uit elk plakje briochebrood een rondje van ongeveer 10 cm doorsnee.

Beboter de plakjes aan beide zijden en bak even in de koekenpan goudbruin.

uitserveren:

Maak een torentje van de tonijn met behulp van een ring van 6 cm doorsnee, in het midden van het bord.

Leg daarop het ""deksel"" van briochebrood.

Verdeel daarop de aangemaakte kruidensla.

Garneer met de twee soorten dressing.



MENU December 2007 Ginet Carleer

Kalfszwezerik met een taartje van appel en kalfslever in een jus van sjalotjes en rozemarijn 15 pers.

Ingrediënten:

6 st sjalotjes
2 eetl rozemarijn
arachideolie
5 dl kalfsfond (potje)
zout, peper
2 dl witte wijn

Bereiding:

Jus

Snipper de sjalotjes. Hak de rozemarijn fijn. Fruit de sjalotjes en de rozemarijn in de arachideolie (niet laten verkleuren). Blus af met de kalfsfond, laat inkoken tot het stroperig wordt. Breng zo nodig arachideolie op smaak met peper en zout. Pureer vlak voor het serveren de saus.

225 ml water

90 gr bloem

90 gr boter

3 st ei (large)

zout

Rooster van soezenbeslag

Verwarm de oven voor op 225 graden. (niet de hete lucht oven) Breng het water aan de kook met een snufje zout. Voeg de boter toe en laat smelten. Stort de gezeefde bloem in één keer in de vloeistof. Blijf snel roeren op een matig vuur totdat het deeg een bal vormt die van de bodem loskomt.

Schep het deeg in een kom en laat 2 min rusten.

Klop er met een houten lepel het ei door. Klop het deeg nog goed na.

Schep het deeg in een spuitzak met een hele kleine gladde mond.

Spuit op een bakplaat die is bekleed met bakpapier het deeg in de vorm van een rooster. Bak dit in 8 minuten bruin. Steek met behulp van een ring 15 rondjes uit.

1,2 kilokalfszwezerik uit het hart

zout, peper

bloem

boter

Kalfszwezerik

Was de zwezerik en maak ze grondig schoon.

Blancheer ze, verwijder het vlies en het vet en druk ze uit in een servet.

Verdeel de zwezerik in kleine partjes. Kruid met peper en zout.

Wentel de zwezerik in de bloem en bak krokant in arachideolie en boter.

Gebruik hiervoor twee of drie pannen..

5 st appels (elstar)
1 st citroen
600 gr kalfslever
bloem
boter
kaneel
poedersuiker
zout, peper

Taartje van appel en kalfslever

Schil de appels en snijd ze in gelijkmatige blokjes van ongeveer 5 mm.
Besprenkel met citroen tegen het verkleuren.
Snijd de lever ook in kleine blokjes, net zo groot als de appels.
Wentel de lever licht door de bloem.
Het is belangrijk om de lever en de appels in kleine hoeveelheden tegelijk te bakken anders krijg je teveel vocht in de pan.
Verhit boter in een ruime koekenpan en bak hierin de lever rondom bruin.
Bak de appels even mee. Bestuif de appel en de lever met kaneel en poedersuiker. Blus af met een paar druppels citroensap.
Breng op smaak met peper en zout.

250 gr peultjes
15 takjes rozemarijn

Peultjes

Kook de peultjes beetgaar in zout water.

uitserveren:

Serveer het gerecht op warme borden.
Zet een ring van 6 cm in het midden van het bord en verdeel daarin het appel-levermengsel. Druk dit stevig vast en verwijder de ring.
Leg de krokant gebakken zwezerik om het taartje heen.
Tussen de zwezerik komen een paar peultjes te liggen.
Schep de jus er omheen. Leg het hekje boven op het taartje.
Garneer met een takje rozemarijn.



MENU December 2007 **Ginet Carleer**

Hazenrugfilet, spruitjes, knolselderpuree en een spiesje van gedroogde vruchten.

Geserveerd met een portsaus

15 pers.

Ingrediënten:

4 hazenruggen met bot
2 st ui
3 st teentjes knoflook
1 st winterwortel
takjes selderij
tijm en laurier
2 eetl. Tomatenpuree

Hazenrugfilet

Ontbeen de hazenruggen. Houd de filets apart en zet tot gebruik koud weg.
Hak de karkassen in kleinere stukjes voor de fond.
Maak een wildfond. Braad de hazen karkassen goed aan. Voeg de gesneden groenten en kruiden toe. Laat even meestoven. Voeg de tomatenpuree toe en laat ontzuren. Blus af met de kalfsfond. Voeg de rode wijn toe. Voeg eventueel nog wat water toe. Laat zo lang mogelijk inkoken. Op smaak brengen met peper en zout, tijm en laurier Zeef de fond.

4 dl rode wijn
4 dl kalfsfond (potje)

Snijd de hazenfilets in de lengte in twee. Klop het dikste gedeelte van de filet tussen plasticfolie iets platter (het mag geen schnitsel worden). Kruid de hazen filets met peper en zout.
Rol de filets op in de vorm van een spiraal, begin bij het dikke gedeelte van het fileetje. Prik met een stokje het uiteinde vast.
Bewaar tot voor gebruik in de koeling.
Bak de filets op het laatste moment ongeveer 2 minuten aan elke zijde.

100 gr suiker
4 dl rode port
5 dl wildfond

Portsaus

Laat de port met de suiker inkoken tot de helft. Voeg de wildfond toe en laat weer inkoken tot het geheel stroperig is. Breng op smaak met peper en zout.

15 st verse dadels
15 st gedroogde pruimen zonder pit
15 st gedroogde abrikozen (grote)
1,5 liter thee
15 st houten spiesjes
2 st sinaasappel
het sap ervan
100 gr. Suiker
150 gr boter

Spiesjes van gedroogde vruchten

Haal de pitten uit de dadels, maar laat ze heel.
Laat de gedroogde vruchten 1 ½ uur weken in de thee.
Steek de vruchten op een spiesje.
Breng het sinaasappelsap, de suiker en de boter aan kook.
Laat lichtjes carameliseren.
Verwarm daarin op het laatste moment de vruchtenspiesjes.

Spruitjes puree met oude kaas

Maak de spruitjes schoon, kook deze gaar in licht gezouten water.
Met hulp van een koksmes de spruitjes fijnhakken tot een grove puree.
De oude kaas raspen en bij de spruitjes voegen. Op smaak brengen met peper en zout eventueel muskaatnoot. Warm houden.

750 gr spruitjes
100 gr oude kaas
600 gr knolselderij
500 gr aardappelen
75 gr roomboter
1 st muskaatnoot

Knolselderij puree :

Maak de knolselderij schoon en snijd deze in blokjes. Kook gaar in licht gezouten water. Pureer in de keukenmachine. Schil de aardappelen, kook deze gaar en haal ze door de pureeknijper. Meng de puree met de knolselderij. Maak eventueel smeug met roomboter. Breng op smaak met peper, zout en muskaatnoot.

Uitserveren:

½ bos peterselie
ter garnering

Leg een ring met een diameter van 6 cm in het midden van een warm bord.
Verdeel de knolselderijpuree over de ringen. Verdeel daarop de spruitjespuree.
Verwijder daarna de ring. Leg een hazenfilet op de groenten, garneer met peterselie.
Lepel een paar lepels saus over de borden.
Schik de vruchtenspiesjes schuin over het gerecht.





MENU December 2007 Ginet Carleer

Proeverij van chocolade

15 pers.

Ingrediënten:

400 gr witte chocolade
1 liter slagroom
160 gr eidooier
gepasteuriseerde
3 st heel ei
120 gr suiker
6 cl witte rum
15 timbaaltjes

Bereiding:

witte chocolade parfait.

Smelt de witte chocolade au bain marie. Laat afkoelen. Klop de slagroom zonder suiker stijf. Meng de afgekoelde chocolade met de geklopte slagroom, houd even apart.

Klop de eidooiers met de hele eieren, de suiker en de rum au bain marie op tot een stevige sabayon. Klop het weer koud met een handmixer.

Meng het chocolade mengsel met het eimengsel. Verdeel het mengsel in timbaaltjes. Leg deze in de vriezer. Haal ze bij het serveren van het hoofdgerecht er uit en zet ze dan in de koeling.

15 st ringen
patisserielint
225 gr volkorenbiscuit
150 gr roomboter
150 gr hazelnootpasta
(geen nutella)
150 gr melk
500 gr donkere
chocolade parels
500 gr slagroom

Chocoladetaartje

Bekleed ringen van 6 cm met patisseriesielint of met op maat geknipte patisseriesielint repen bakpapier. Hak de volkorenbiscuits fijn in de magimix. Meng met de gesmolten boter en de hazelnootpasta. Druk dit mengsel in de ringen en laat opstijven.

Kook de melk en smelt daarin de chocolade, laat dit mengsel vervolgens afkoelen. Klop de slagroom lobbijg (dikke yoghurt) en meng deze met het afgekoelde chocolade mengsel. Roer door met een spatel en vul een spuitzak met dit chocolade mengsel.

Spuut daarna de zachte chocolade room over de bodem.

Vries de taartjes aan in de vriezer.

300 gr slagroom
300 gr donkere
chocolade parels

Chocolade ganache

Kook voor de ganache de room en smelt hierin de chocolade. Laat koud worden. Doe de ganache in een plastic fles met tuit.

Haal de chocolade taartjes uit de vriezer. Duw de harde taartjes uit de ringen.

Haal het patisseriesielint er af en bedek het taartje met de ganache. Laat de taartjes hard worden in de vriezer..

8 st handperen
2 st sinaasappel
1 st citroen
7 dl. rode wijn
350 gr kristal suiker
1 st kaneelstok
1 st vanillestokje

Perencompote

Schil de peren, halveer en haal het klokhuis er uit. Haal de zestes van de sinaasappels en de citroen. Maak een siroop van de wijn en de suiker.

Voeg het kaneel-, het gespleten vanillestokje en de zestes toe.

Voeg de halve peren toe en kook bijna gaar op een zacht vuur.

Haal de helft van de siroop er uit en kook deze in tot hij stroperig wordt.

Laat koud worden. Laat de peren in de andere helft van de siroop koud worden. Snijd de koude peren in kleine blokjes.

Doe de stroperige siroop in een plastic fles met tuit voor decoratie op het koude dessertbord.

uitserven:

3 velletjes bladgoud
15 bl munt

Spuut met een zig-zag beweging met de siroop een raster op het koude bord.

Leg het chocoladetaartje aan één kant van het bord.

Garneer met een puntje bladgoud. Gebruik hiervoor de punt van twee schilmesjes. Raak het bladgoud niet met je vingers aan.

Haal de chocolade parfait uit de vorm en leg deze links van het chocolade taartje.

Garneer met een blaadje munt.

Verdeel rechts van het chocolade taartje de perencompote.

