



## MENU Januari 2008 Tant de Bruit

### Sint-jakobsnootjes met een saus van Noilly Prat en spinazie

### Soep van garnaltjes met gemarineerde komkommer

### Reerug op een stampotje met rucola, gearneerd met wintergroenten en een jus met citrusschilletjes

### Gekarameliseerde panne cotte met grapefruit en bessensap

#### Sint-jakobsnootjes met een saus van Noilly Prat en spinazie

15 pers.

##### Ingrediënten:

filodeeg voor 30 rondjes  
doorsnede van 5 cm  
olie, 10 hazelnoten

*Verwarm de oven voor op 220 graden C.* Steek cirkeltjes uit de velletjes filodeeg. Vet ze in met weinig olie. Leg de ingeoliede rondjes op de bakplaat ( eventueel op bakpapier) en bak ze bruin. Let op, blijf erbij want het gaat snel! Zet de rondjes weg op een niet-koude plaats. Schaaf de hazelnoten in flinterdunne plakjes.

30 sint-jakobsnootjes  
bloem  
boter

Droog de sint-jakobsnootjes, kruid ze met peper en zout en wentel ze door de bloem. Goed afkloppen, zodat er maar een heel dun laagje bloem op achterblijft.

##### voor de fond:

450 gram visgraten  
25 gram boter  
900 gr. groenten (prei,  
bleekselderij, ui, venkel)  
1.5 dl witte wijn  
1 liter water, citroensap  
bouquet garni (tijm,  
peterselie, laurier)

*Maak intussen de fond:* Spoel de graten onder de koude kraan schoon. Was de groenten en snijd ze in kleine stukken. Verhit de boter in een pan met dikke bodem. Zweet de groenten even aan en blus deze met de witte wijn. Laat de wijn ongeveer tot de helft inkoken en voeg dan citroensap en 1 liter water toe. Leg de graten erop, laat de vloeistof aan de kook komen en schuim regelmatig af. Voeg na 5 min. het bouquet garni toe en laat de bouillon ca. 20 min. zachtjes trekken. Zeef hem daarna door een doek. Kook daarna de bouillon in tot 6 dl.

##### voor de saus:

3 sjalotten, boter  
6 dl vermout (Noilly Prat)  
, 1 citroen  
100 gram koude boter  
5 dl room  
peper en zout

Stoof de gesnipperde sjalotten heel even in een klein beetje boter tot ze glazig zijn. Giet er de Noilly Prat over en laat inkoken tot de vermout stroperig wordt. Giet er dan de visfond bij en laat opnieuw inkoken tot de helft van het volume. Zeef de saus (sjalotten eruit). Doe de saus terug in de pan, giet de room erbij en laat opnieuw inkoken tot de helft van het volume.

##### De volgende bereidingen worden bij voorkeur min of meer gelijktijdig uitgevoerd:

1000 gram spinazie  
(diepvries), 2 sjalotten  
1 teen knoflook  
peper, zout,  
nootmuskaat

Laat de spinazie ontdooien. Snipper de sjalotjes en pers een teen knoflook, doe dit in een wok met wat boter, als de sjalotjes glazig zijn ,voeg daarna de spinazie toe en Stoof/roerbak de spinazie lichtjes. Kruid met peper, zout en nootmuskaat. Zorg dat er geen overtollig vocht meer in de spinazie zit.

Maak de saus af door ze met klontjes boter te monteren en breng ze op smaak met peper, zout en citroensap.

Bak de sint-jakobsnootjes in boter met een scheutje olie. In een tefalpan gaat dat goed, maar bak er niet teveel tegelijk: de nootjes moeten een korstje hebben aan de buitenkant. Bak ze niet te lang, want ze moeten iets glazig blijven aan de binnenkant.

##### uitserveren:

##### Serveren:

Leg op de (niet té) warme borden een beetje gestoofde spinazie. Leg daarop de sint-jakobsnootjes half rechtop tegen elkaar. Steek daar tussenin evenveel rondjes filodeeg. Verdeel de saus er rond omheen. Strooi er wat hazelnootsnippers over en serveer direct, naar smaak met wat stokbrood.



### Soep van garnaltjes met gemarineerde komkommer

15 pers.

#### Ingrediënten:

2 kilo steur-garnalen  
750 gr. Ongepelde  
verse garnaltjes  
3 uien, 2 à 3 preien  
5 teentjes knoflook  
2 à 3 wortelen  
30 blaadjes basilicum (of  
iets meer naar smaak)  
een klein blikje  
tomatenspuree  
olie, cognac  
1,5 liter (droge) witte  
wijn

1 komkommer  
arachideolie  
witte wijnazijn  
3 eetlepels fijngehakte  
dille, zout, peper

2 visbouillontabletten  
 $\frac{3}{4}$  liter room  
100 gram (koude) boter

#### uitserven:

Spoel de garnalen goed af en laat ze uitlekken. Maak de ui, knoflook, wortel en prei schoon en snijd ze in stukjes. Hak de basilicum fijn. Fruit de ui, knoflook, prei, wortel, basilicum en de tomatenspuree (2 à 3 eetlepels) in een scheutje olie zonder ze te laten kleuren. Schep 2 kg (ongepelde) steur-garnalen erop, blus het geheel af met een scheut cognac en de witte wijn. Vul het vocht aan met water zodat alles onder staat. Breng de soep aan de kook. Pel de 750 gram garnalen, houd deze apart en voeg de schalen toe aan de soep. Laat de soep drie kwartier zachtjes koken.

Boor in de tussentijd met een parelboor (voor heel kleine bolletjes) de komkommer uit. Marineer de bolletjes in een mengsel van olie en azijn ( 2 borrelglases olie op 1 borrelglas azijn), op smaak gebracht met dille, wat zout en iets peper. Zorg dat de bolletjes onderstaan.

Pureer de garnalensoep in een keukenmachine en zeef ze daarna. Meng de apart gehouden garnalen met de gemarineerde komkommer. Verdeel dit mengsel over de voorverwarmde borden of soepkoppen. Klop de room een beetje op. Breng de gepureerde soep aan de kook en voeg twee visbouillontabletten toe. Klop er klontjes boter en de opgeslagen room door. Breng op smaak met zout en peper.

Serveren:  
Schep de soep op de garnaltjes en de komkommer.



**Mirabelle 2006      Du Chateau de la Jaubertie Colombier      AC Bergerac – Frankrijk.**

Een kleine 200 meter boven de Dordogne-vallei waar de bodem bestaat uit kalk met een rode klei afdekking bevindt zich het wijnaanbouwgebied van Chateau Jaubertie. De Mirabelle is de beste wijn die op het Chateau wordt gemaakt. Samengesteld uit 50% Sauvignon Blanc en 50 % Semillion druiven die s'nachts worden geoogst, dit om voortijdige oxidatie tegen te gaan. De druiven krijgen voor de gisting een korte inweking en gisten dan onder lage temperatuur in kleine, amerikaans-houten fusten waar ze op eigen bezinksel 10 maanden rijpt alvorens zonder filtering wordt gebotteld. Enig residu in de fles kan derhalve blijven bestaan, decanteren is dan een optie.

**Schloss Halbturn      Koeningsegg Reserve 2004      Burgenland – Oostenrijk.**

Schloss Halbturn, het belangrijkste barokgebouw in het Burgenland in de buurt van de Hongaarse grens was vroeger het jachtslot en zomerresidentie van de keizerlijke familie. Het traditionele bedrijf werd in 2001 geheel geherstructureerd. Onder leiding van Markus Graf zu Koeningsberg is het nu een van de meest toonaangevende producenten van het land. De wijnmaker Francis Xavier uit St. Emilion stelde deze blend samen uit de druivesoorten Blaufrankisch, Zweigelt en Cabernet Sauvignon. Handgeplukt in 15 kg kleine kistjes, 1 week koude maceratie en 12 maanden in barrique Maakt deze wijn tot wat hij is, een "Salonfähiger" wijn die goed past bij harde kazen, edel wild en b.v. lam.

**Reerug op een stampotje met rucola, gearneerd met wintergroenten en een jus met  
citruschilletjes 15 pers.**

**Ingrediënten:**

**gekonfijte citruschilletjes:**

1 sinaasappel  
1 grapefruit  
1 mandarijn  
250 gram fijne  
tafelsuiker.

Gekonfijte citruschillen

**Begin hier tijdig aan!**

Fruit schoon boenen, water koken, leg de vruchten erin. Ze moeten net met water zijn bedekt. 15 minuten zachtjes doorkoken. In een vergiet laten uitlekken en afkoelen. Snijd de vruchten in 8 tot 12 parten. Verwijder het vruchtvlees en de onder de schillen aanwezige witte onderhuid. (bewaars het vruchtvlees voor de peren)

Los 250 gram suiker op in 1 deciliter kokend water. Leg de schillen in de suikerstroop en laat ze tenminste 30 minuten heel zachtjes doorkoken. Laat de schillen in de stroop afkoelen, tot circa 40 graden Celsius en vervolgens uitlekken. Snijd de partjes in heel dunne reepjes. Bestrooi de reepjes met fijne tafelsuiker en laat ze op een rooster, bord of keukenpapier drogen.

reerug ongeveer 2.5 kilogram (met karkas)  
125 gram roomboter  
olie

**voor de saus:**

1 prei  
1 ui  
1 wortel  
selderij, tijm, laurier,  
jeneverbessen  
2 dl rode wijn  
2 blikjes tomatenpuree  
olijfolie  
2 potten wildfond  
koude boter  
iets goede azijn( bv.  
crema di balsamico)

2,5 kg aardappelen  
groentebouillontabletten  
100 gram rucola,  
waarvan 25 gram als  
garnering bij het  
hoofdgerecht)  
4-5 sjalotjes, 3 teentjes  
knoflook  
zout, peper  
olijfolie

8 rode bieten  
2 dl rode wijn  
0,7 dl. Rode wijnazijn  
100 gr. Blanke rozijnen  
1 kaneelstokje  
70 gr bruine suiker  
water

12 peren  
½ liter water  
100 gram suiker  
1 kaneelstokje  
citroen  
1 dl port

**uitserveren:**

De reerugfilets lossnijden van het karkas en wegzetten.

**voor de saus:**

Oven voorverwarmen op 250 graden C.  
Het karkas van de reerug in grove stukken hakken, tomatenpuree mengen met wat olijfolie en hiermee de stukken van het karkas insmeren. De karkasstukken in een grote braadslee in boter en wat olie bruin bakken. De gesneden groenten toevoegen en even laten meekleuren. Daarna het geheel in de voorverwarmde oven 15 minuten verder bakken. Temper dan de temperatuur van de oven naar 150 graden en voeg de rode wijn toe, na 10 minuten het bakblik uit de oven nemen, de inhoud in een pan storten. Een pot wildfond en 6 dl. Water toevoegen en er zachtjes een mooie basis voor de saus van maken.

**voor het stampotje:**

Schil de aardappelen, kook ze gaar in water op smaak gebracht met groentebouillontabletten.  
Snijd de 100 gram rucola vlak voor het serveren kleiner.  
Sjalotjes en knoflook klein snijden en in de boter heel zachtjes aanfruiten.  
Aardappelen afgieten, daarna door de pureeknijper. Klop er beetje bij beetje olijfolie door, tot de puree zalvig is. De sjalot en de knoflook toevoegen. Vlak voor het serveren de stampot afmaken met de rucola en op smaak brengen.

**voor de wintergroenten:**

De bieten met alle ingrediënten in een pan doen en aanvullen met water, zodat de bieten onder staan, dan gaar koken. Laten afkoelen.  
De bieten schillen en met een parisienneboor (ø 3 cm) bolletjes uitsteken (3 per persoon).

Het water met de port en de suiker in een pan doen, het kaneelstokje een halve citroen in plakken en het citrus vruchtvlies toevoegen. Dit een half uur zachtjes laten trekken, daarna zeven. Intussen de peren schillen en ook hieruit bolletjes steken, de bolletjes bewaren in water met citroensap (tegen verkleuren)  
Hierna zachtjes pochieren in het gezeefde vocht-siroop. Ze moeten blank blijven.  
Als ze beetgaar zijn, eruit zeven en afkoelen in het koude citroenwater.  
De siroop nog wat verder inkoken en met wat maizena iets dikker maken, laten afkoelen. Als bijna koud is de bolletjes peer er weer in doen.

Reerugfilet bestrooien met zout en peper, aanbraden in de boter en olie.  
Afhankelijk van de dikte in korte tijd rosé braden. Uit de pan halen en op een rooster leggen en afdekken met alu-folie en even laten rusten.  
De braadpan afblussen met een potje wildfond en dit toevoegen aan de saus.  
De saus zeven en op smaak brengen met olijfolie en klontjes koude boter, zout en peper, een weinig azijn toevoegen (naar smaak).

**Serveren:**

Midden op het bord wat rucola stampot scheppen.  
Reerugfilet in plakken snijden en ongeveer 4 plakjes pp op de puree draperen.  
Garneren met om en om op elk bord: 3-4 bolletjes biet en 3-4 bolletjes peer naast de puree. Hieromheen saus schenken. Garneren met de fijngesneden citrusschilletjes in de

SAUS.



### **Gekarameliseerde panne cotte met grapefruit en bessensap**

**15 pers.**

#### **Ingrediënten:**

##### **voor de karamel:**

350 gram suiker  
1 dl water

##### **voor de panne cotte:**

1 liter dikke slagroom  
150 gram fijne tafelsuiker (125-25)  
2 koffiebonen  
1 vanillestokje  
10 eiwitten  
snufje zout

##### **voor de garnering:**

14 rode grapefruits  
3 flesjes rode bessensap  
suiker  
30 mintblaadjes  
15 hoge vormpjes van  
1,25 dl, ingevet met een  
klein beetje boter

##### **uitserveren:**

**Snel aan beginnen zodat er voldoende tijd voor het opstijven is!**

##### **Maak de karamel:**

Roer suiker en water op laag vuur tot de suiker helemaal is opgelost (neemt tijd). Roer nu niet meer en kook de suiker op hoog vuur totdat deze een (licht)bruine karamelkleur heeft. Haal de karamel van het vuur en giet deze in de vormpjes; in elk vormpje een bodempje. Beweeg de vormpjes heen en weer om de karamel gelijkmatig te verdelen.  
De vormpjes goed invetten.

##### **Maak de panne cotte:**

Verwarm de room in een pan met 125 gram suiker, de koffiebonen en het vanillestokje en roer tot de suiker is opgelost. Haal de pan van het vuur en zet hem op ijsblokjes zodat de room snel afkoelt. Zeef de afgekoelde room boven een grote kom.

Verwarm de gas-oven voor op 180 graden C.

Klop de eiwitten met het zout tot zachte pieken. Klop er vervolgens de rest van de suiker door tot het eiwit net iets stijver is. Klop de eiwitten niet té stijf, anders mengen ze niet met de afgekoelde room. Roer eenderde van het eiwit door de afgekoelde room, en vervolgens de rest.

Giet het mengsel in de vormpjes met karamel en vul ze zo ver mogelijk.

Leg onderin een braadslede eventueel een theedoek en zet daarop de vormpjes. Giet kokend water in de slede totdat ze er voor driekwart in staan.

Dek de braadslede af met aluminiumfolie en zet hem in de oven.

Temper de oven na 5 minuten tot 150 graden en kook ze nog 1 uur en vijftien minuten. Laat ze enigszins afkoelen en zet ze om verder koud te worden in de koelkast.

##### **Maak de garnering:**

Haal met een scherp mesje de partjes uit de grapefruits zodanig dat er geen vliesjes meekomen. Bewaar de partjes op een niet te koude plaats.

Kook het bessensap in met een flinke hoeveelheid suiker; het moet zoet en dik-stroperig worden. Ook dit niet te koud, lauw, bewaren.

##### **Serveren:**

Stort de panne cotte uit de vormpjes op een groot bord (schud karamel er goed uit en haal een eventueel bruin geworden hard vlies van de bovenkant af), drapeer de grapefruitpartjes eromheen en besprenkel deze met bessensap. Garneer met enkele mintblaadjes.

