



MENU Januari 2009 Marc Aeyelts Averink

Thema "De Jaargetijden"

Zomers voorgerecht
3 bereidingen van Langoustine

*

Lente tussengerecht
Krokant gebakken rode mul met risotto en gemarineerde Tasty Tom

*

Herfst hoofdgerecht
Zacht gegaarde scholfilet met kalfssukade, Parma ham, spinazie en paddestoelen

*

Winters nagerecht
Tompouce van kruidkoek en pure chocolade

Zomers voorgerecht

15 pers.

3 bereidingen van langoustine

- bouillon van langoustine met een schuim van Peccorino
- langoustine tartaar
- gebakken langoustine met gemarineerde venkel

Ingrediënten:

60 verse langoustines
300 gram wit van prei in brunoise
250 gram winterpeen in brunoise
250 gram ui in brunoise
5 stengels bleekselderij in
brunoise
1 blaadje laurier
12 takjes tijm
4 takjes rozemarijn
15 witte peperkorrels
4 teentjes knoflook
3 el tomatenpuree
2 1/2 dl witte wijn van het gerecht
3 ltr water
2 1/2 dl room
4 dl gevogelte fond (maken uit 1
liter gevogelte bouillon van
tussengerecht)
200 gr peccorino (zelf raspen met
kaasmolen)
150 gr koude boter
0,2 gr lecithine (mespuntje)
3 tl citroenolie
3 st venkel (klein)
1 vanillestokje
2 st limoen
4 el olijvenolie
3 el fijn gesneden bieslook
peper en zout

Bereiding:

Bouillon:

Pel de langoustines en verwijder het darmkanaal.
Maak een bouquet garni van de prei, ui, winterpeen, bleekselderie, knoflook, peperkorrels, laurier, tijm en rozemarijn.
Fruit de schalen van de langoustine en de bouquet garni aan in een hete koekenpan of braadpan met olie.
Voeg tomatenpuree toe en blus af met de witte wijn.
Voeg het water toe en laat dit 1 uur lang trekken.
Passeer de bouillon door een bolzeef en reduceer naar smaak.
Breng de bouillon nu verder op smaak met peper en zout.
Voeg voor het schuim op de bouillon de room in een pan samen met de gevogelte fond en breng dit aan de kook.
Smelt vervolgens de geraspte peccorino in de room en zeef de massa daarna door een fijne bolzeef.
Voeg dan de koude boter en de lecithine toe.
Maak de schuim af met een staafmixer.

Tartaar:

Neem 3 langoustines (per persoon) staartjes en snijd hiervan mooie fijne tartaar. voeg de fijn gesneden bieslook toe.
Breng de tartaar op smaak met een beetje zout, olijfolie en een klein beetje citroenolie

Gebakken langoustine:

Snij de venkel door midden en snijd de kern eruit.
Snij de venkel in dunne plakjes (2 mm) op de snijmachine en marineer de venkel met het merg uit het vanillestokje, een beetje limoensap, zout en wat olijvenolie
bak de overige langoustine staartjes (1 .p.p) kort aan in een hete bakpan met een beetje olie en voeg er een beetje zout aan toe

Opmaak

Op een langwerpig bord in het midden een mooi amuseglas plaatsen. Hierin de hete langoustinebouillon met daarop de peccorinoschuim. Rechts daarvan een portie langoustinetartaar en links van het glas het gebakken langoustinestaartje op de venkelplakjes. Over de tartaar en het gebakken staartje een mooie olijfolie druppelen.



Lente tussengerecht:

15 pers.

Krokant gebakken rode mul met risotto en gemarineerde Tasty Tom tomaat.

Ingrediënten:

15 st rode mulfilet
ca 2 L gevogelte bouillon
500 gr risottorijst
2 st peen
2 st courgette
3 el fijn gesneden koriander
7 lente uien in ringetjes
1 el fijn gesneden peterselie
15 st tasty tom tomaat
3 el citroenolie
120 gr boter
olijfolie
500 gram kleine tuinbonen
(diepvries)
800 - 1000 gr schoon geschrapte
gele cantharellen of
honingzwam
peper en zout

Bereiding:

Dep de filets droog en verwijder met een pincet de graatjes
Schil de winterpeen en snij hier een zeer fijne brunoise van. Blancheer deze even tot beetgaar.
Snijd van de buitenkant van de courgette ook zeer fijne brunoise (niet van de zaadlijst)
Maak de risotto klaar (neem de tijd en blijf bij de pan!!):
Neem een pan met dikke bodem. Verhit deze pan en doe er wat 2 à 3 el olijfolie in. De rijst wordt toegevoegd aan de hete olie en gedurende 2 à 3 minuten "geroosterd". De bedoeling is dat de rijstkorrels van krijtwit naar transparant gaan. Je kunt met andere woorden zien wanneer de rijst klaar is, maar ook voelen: de rijst moet zo warm worden dat je de rijst niet met je handen kan vasthouden. De rijst mag evenwel niet bruinen. Daarna in ca 20 minuten tijd telkens beetje bij beetje de hete gevogeltebouillon toevoegen en doorroeren.
Meng de winterpeen, de courgette, de lente ui en de fijn gesneden koriander en peterselie door de risotto en breng deze verder op smaak met peper en zout
Pliceer (ontvel) nu de tomaten en snijd ze daarna doormidden
Marineer de tomaat met de citroenolie en een klein beetje zout en maak ze lauw warm onder de warmtebrug (of anders kort in de oven)
Bak de mul mooi krokant op de huid met een beetje olie en gaar deze op lage temperatuur (max. 60 graden) in de oven na
Verwarm de risotto en voeg een beetje olijfolie en zout toe
Stoof de paddestoelen kort in een 3 el gevogelte bouillon en een klont boter en breng ze verder op smaak met peper en zout.
Stoof de tuinbonen in wat bouillon en maak op smaak met een beetje boter, peper en zout.

Opmaak

Op een voorverwarmd bord de risotto in het midden (smalle cilinder van 5 cm gebruiken). Hierop de gebakken rode mul. Daarom heen wat tuinbonen, paddestoelen en de tomaatjes.

Voor de gevogeltebouillon

2000 gram kipvleugels, -dij of soepkip
3 stuks ongeschilde uien
4 ½ liter koud water
2 st winterwortel (schoon)
4 st bleekselderij stelen met blad
300 gram wit van prei (schoon)
3 takjes peterselie (evt extra peterseliestelen als deze over zijn)
1 blaadje foelie
6 takjes tijm
2 blaadjes laurier
3 korrels witte peper (gekneusd)

Zelf maken: 3 1/2 liter gevogeltebouillon (1 liter gaat naar voorgerecht, 2 dl naar hoofdgerecht)

Leg de kipdelen met de uien in een grote pan. Braad deze ingrediënten aan tot ze aan alle kanten lichtbruin zijn. Voeg het water toe en roer goed zodat het aanbaksel op de bodem zich in het water voegt. Breng het geheel aan de kook en verwijder regelmatig het schuim met een schuimspaan. Voeg de overige ingrediënten toe. Leg een deksel half op de pan en laat de bouillon drie uur trekken, beslist niet koken (gebruik zo mogelijk de elektrische kookplaat in de cuisine). Zeef de bouillon door een doek in een andere pan en laat het afkoelen. Als de bouillon koud genoeg is vormt zich een vetlaag. Schep deze vetlaag van de bouillon en verdeel deze bouillon naar de verschillende gerechten.

Let op: er is wordt geen zout gebruikt in deze bouillon. Zout toevoegen bij de bereiding van de gerechten!



Herfst hoofdgerecht

15 pers.

Zacht gegaarde schol filet met kalfssukade, parmaham, spinazie en paddestoelen.

Ingrediënten:

30 mooie, niet te grote schol filets (70-90 gram)
1.5 kg kalfssukade
olijfolie
1 fles rode wijn(van het gerecht) 2 dl port
350 gr prei
350 gr bleekselderij
400 gr ui
350 gr sjalot
10 takjes tijm
3 st laurierblad
10 st witte peper korrels
12 st koriander korrels
5 teentjes knoflook
15 dunne Parma hamplakjes
1,5 kg verse spinazie
400 gr cantharellen gele of honingzwam
2 dl van bouillon tussengerecht

Bereidingswijze: OP TIJD MET DE SUKADE BEGINNEN!

- 1) Verwarm de wijn en de port in een pannetje voor (handwarm).
- 2) Verdeel de sukade in 4 gelijke stukken
- 3) Zet een pan op het vuur en braad met de olijfolie de kalfssukade kort aan. Voeg vervolgens het bouquet van prei, bleekselderij, ui en knoflook toe.
- 4) Voeg de tijm, laurierblad, witte peper en koriander toe. Blus vervolgens dit geheel af met de verwarmde port en de rode wijn. Voeg water toe tot de sukade net onder staat en laat dit op laag vuur rustig gaar sudderen tot het vlees door en door gaar is. (ca 2 ½ à 3 uur)
- 5) Pluk de gare sukade in kleine stukjes
- 6) Reduceer een deel van het resterende vocht van de sukade en breng dit op smaak met peper en zout.
- 7) Maak de geplukte sukade smeuïg met het gereduceerde vocht. Het eindresultaat is een soort hachee.
- 8) Verdeel een beetje sukadevlees met saus over een enkele scholfilet. Leg er vervolgens weer een scholfilet boven op en dek dit af met een stukje folie. Herhaal dit vervolgens met de andere scholfilets. U heeft nu 15 tompouces van scholfilet
- 9) Leg de tompouces van schol op een bakplaat en plaats deze in de oven (60 graden) Laat de filets zacht garen.
- 10) Droog in een hete oven de plakjes Parma ham

- 11) Was zonodig de spinazie Zet de gesnipperde sjalotje aan in een klein beetje olie en voeg de spinazie toe (laat de spinazie niet te gaar worden op het laatst vlak voor het uitserveren!!!)
- 12) Doe een klontje boter in de pan en voeg de paddestoelen toe. Blus dit af met een beetje bouillon van het tussengerecht. (let op dat de paddestoelen niet te gaar worden)

Opmaak

Neem voorverwarde platte borden. Leg hierop een beetje spinazie zo groot als een schol tompouce.

Leg vervolgens de zacht gegaarde schol tompouce op de spinazie met daar bovenop een plakje ham. Dresseer de paddestoelen om de scholfilets en maak dit af met een beetje van het paddestoelen vocht.



Wijnen :

Touraine Sauvignon blanc 2007 Domaine de Vieil Orme Vallée du Cher Loire - Frankrijk

Het lange wijde dal van de rivier de Loire vormt het uitgebreidste wijngebied van Frankrijk. Prachtige kastelen vormen het decor van deze streek waarvan de bodem bestaat uit kalk en vuursteen. Men vermoedt dat al in het begin van onze jaartelling hier wijnbouw bedreven werd.

Touraine ligt ver van de kust in het noord-oosten van dit wijngebied. Hier gedijt vooral de Sauvignon blanc, een druif waarvan wijnen met veel temperament en finesse worden geperst.

Lev. Hamburg - Hengelo

Sepp Moser 2007 - Kremstal Grüner Veltliner Gebling Rohrendorf - Oostenrijk.

Het Kremstal bevindt zich in Neder-Oostenrijk in het Donau-gebied.

De bekendste wijnlandschappen liggen hier aan de oevers van de Donau op minder dan 100 km stroomopwaarts van Wenen.

De oude wijnstad Krems is het centrum van een verzameling wijnbouwgebieden waaronder Kremsdal en Kampdal.

Sepp Moser, telg van de beroemde Rohrendorfs wijndynastie heeft zijn bedrijf pas laat opgericht, maar snel naam gemaakt als toproducent.

Fleurie 2007

Pierre Marie Chermeste

Domaine du Vissoux

Beaujolais - Frankrijk

Beaujolais is mogelijk de bekendste franse wijn. De streek ligt onder de Bourgogne en Macon tussen het dal van de Saone en de Monts Du Beaujolais. De druif waarvan de wijn wordt gemaakt is de Gamay die zich hier op de mergel- en granietgronden uitstekend thuis voelt.

De mooiste wijnen komen uit de noordelijke Beaujolais, waar de kristallijne gronden de z.g. cru's leveren waarvan er 10 zijn, Fleurie is er één van.

Lev. TWH - Vasse

Winters Dessert

15 pers.

Tompouce van kruidkoek en pure chocolade.

Ingrediënten:

Voor de kruidkoek:

- 375 gr boter
- 375 gr bruine basterd suiker
- 250 gr bloem
- 6 eieren
- 3 gr kaneel gemalen
- 3 gr kruidnagel gemalen
- 180 gr stengember fijn gesneden
- 75 gr geconfijte sinaasappel
- 1 sap van 3 citroenen

- 100 gr eiwit
- 3 gr bakpoeder

Voor de chocolade Mousse:

- 400 gr couverture
- 150 gr eiwit
- 100 gr kristalsuiker
- 600 dl slagroom

Voor de chocolade spiegel 300 gr couverture

Voor de garnering

- 2 dl Grand Marnier
- 5 hand sinaasappels
- 90 gram kristalsuiker
- 1 el Maizena

Bereiding: Kruidkoek:

- 1) Verwarm de oven voor op 170 graden.
- 2) Meng de ingredienten van boter tot en met de citroen met elkaar in de keukenmachine.
- 3) Klop de eiwitten los tot bijna schuim
- 4) Voeg de geklopte eiwitten met de bakpoeder bij de massa. (niet meer in de machine!!)
- 5) Leg een stuk bakpapier op een bakplaat met een hoge rand.
- 6) Stort de kruidkoekmassa op de bakplaat en plaats deze in de voorverwarmde oven van 170 graden
- 7) Bak de massa in ongeveer 35-40 min.
- 8) Stort deze vervolgens op een theedoek en laat het uitwasemen.

Chocolade mousse:

- 1) Smelt de couverture au bain-marie.
- 2) Sla de slagroom tot yoghurt dikte.
- 3) Klop de eiwitten. Voeg tijdens het kloppen de suiker er voorzichtig in een paar keer aan toe.
- 4) Het eiwit is goed als het stevige pieken geeft.
- 5) LET OP: Als je de drie bestanddelen met elkaar gaat mengen, zorg er dan voor dat het temperatuurverschil zo min mogelijk is.
- 6) Meng eerst de chocoladecouverture met het eiwit.
- 7) Met vervolgens de slagroom door deze massa.

Sinaasappel garnituur

- 1) Haal met de zesteur van 1 sinaasappel de schilletjes
- 2) Pers vervolgens deze sinaasappel uit
- 3) Van 4 sinaasappels de partjes tussen de vliesjes uitsnijden
- 4) Verwarm de Grand Marnier met de suiker tot de suiker is opgelost. Voeg de sinaasappelschil toe en laat deze 15 minuten op een laag vuurtje trekken.
- 5) Zeef de schilletjes uit het vocht en voeg de sinaasappelpartjes toe. Laat dit op een zacht vuurtje warm worden.
- 6) Los de maizena op in het sinaasappelsap en voeg dit geleidelijk bij de sinaasappelpartjes om de saus te binden.

De tompouces:

- 1) Snij de plak kruidkoek een keer horizontaal door. (plakken van ca 1 cm dikte nodig)
- 2) Snij hiervan repen ter grote van een kleine tompouce.
- 3) Spuit op een plakje de chocolade mousse en leg het andere plakje er boven op. (totaal ca 4 ½ cm hoog)
- 4) Strijk de zijkanten van de tompouce mooi glad met een vochtig mes
- 5) Laat dit opstijven in de koeling.
- 6) Tempereer ondertussen de couverture voor de spiegel (eerst verwarmen tot 40-45 graden, dan langzaam afkoelen tot 25-27 graden en dan verwarmen tot 30-32 graden)
- 7) Als de tompouce is opgesteven giet er dan een chocolade spiegel overheen.

Serveer op een platbord de tompouce met daarom heen enkele partjes sinaasappel en de Grand Marnier saus

