



Menu: December 2017

Les Primeurs

Chef : Bernard Sassen

Amuse van ganzenlever met mango

*

**Bonbon van rund gevuld met aardappelsalade, Parmezaanse kaas en
uitgebakken pancetta**

**

Tartaar van zeebaars

Courgettesoepje met groene pesto

Reerug met bijlagen

Belgische kazen terrine

Citroen-cheese cake met meringue en frambozen

Amuse van ganzenlever met mango

Ingrediënten

400 g rauwe ganzenlever.
1 niet al te rijpe mango, in blokjes gesneden.
bloem
boter

Bereiding

Snij de lever in 16 porties, haal deze door de bloem en bak deze in boter aan elke kant hooguit 1 minuut. Ze moeten sappig blijven.
Haal het teveel aan vet uit de pan en fruit de mango heel snel in de rest.
Breng op smaak met zout en peper.

Uitserveren

Verdeel de mango over 16 amuselepels en leg er een plakje lever op. Serveer direct uit.



Bonbon van rund met aardappelsalade

Ingrediënten	Bereiding
<p>voor de bonbons 1000 gr rosbief 320 gr Nicola aardappels (geschild). 2 takjes tijm 1 laurierblad 8 gr karwijzaad 30 gr rookspek 50 gr crème fraîche 50 gr mayonaise 12 gr fijne mosterd 8 gr kippenbouillon poeder 55 gr slagroom 20 gr citroenzijde</p>	<p>voor de bonbons Rol de rosbief strak in slagersfolie en leg 3 uur in de vriezer. Kook de geschildte aardappels met wat zout, tijm, laurier en karwijzaad beetgaar. Snijd de aardappels in plakken van 0.5 cm. Snij met het daarvoor bestemde apparaat brunoise van de plakken aardappel. De blokjes kort 2 – 3 minuten beetgaar koken, samen met het karweizaad, de tijm, laurier en wat zout. Blokjes afgieten in een grof vergiet zodat de karweizaadjes worden weggespoeld. Snijd het rookspek en bak uit in een droge koekenpan. Meng de overige ingrediënten voor de bonbons door elkaar en meng dit door de aardappel- en spekblokjes. Breng op smaak met peper en zout.</p>
<p>Voor de vinaigrette 80 gr. sjalot 250 ml rode port 80 ml rode wijn 130 ml goede balsamicoazijn 130 ml druivenpitolie 160 ml olijfolie extra Vergine</p>	<p>Voor de vinaigrette Snipper de sjalotjes. Breng ze met de port en de wijn in een klein pannetje aan de kook en laat inkoken tot siroop dikte. De balsamicoazijn tot 100 ml. inkoken. Neem het pannetje van het vuur en roer de balsamicoazijn er door en passer door een fijne zeef. Roer met een garde de druivenpit- en olijfolie erdoor en breng op smaak met zout en peper. Bewaar in een schoon flesje in de koeling.</p>
<p>Voor het vlees</p>	<p>Voor het vlees Let op: voor het snijden van het vlees op de snijmachine eerst de kaas snijden voor de derde amuse snijden!!!! Snij het vlees op stand 1 in dunnen plakjes. Leg een vel folie op het werkblad en leg hier dakpansgewijs een cirkel van de plakjes op. Herhaal dit nog 15 keer. Bestrooi met zout en peper en bestrijk met wat van de vinaigrette. Schep met een ijsbolletjesknijper een bol aardappelsalade in het midden. Vouw de folie naar elkaar toe en draai dicht zodat de ossenhaas mooi om aardappelsalade komt te zitten Maak zo 16 stuks en bewaar tot serveren in de koeling.</p>
<p>Voor de garnering 90 gr. pijnboompitten 4-5 augurken</p>	<p>Voor de garnering Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan en bewaar in een afgedekt kopje of glas.</p>



afhankelijk van de
grootte
8 zilveruitjes
16 plakjes pancetta
80 ml basilicumolie
50 gr.Parmezaanse
kaas
30 blaadjes rucola
50 kleine basilicum
blaadjes

**Voor de basilicum
olie**

Een flinke bos
basilicum
100 ml olijfolie extra
Vergine

Snij de augurken in kleine blokjes en de zilveruitjes
fijn, bewaar in de koeling.
Bak voor het uitserveren de polenta in een droge
koekenpan krokant.
Rasp de kaas op bakpapier en bak 5-8min. in een stille
oven op 200 graden tot lichtbruin. Voor het uitserveren
in schotsen breken.

Voor de basilicum olie

Pluk de blaadjes van de basilicum en draai fijn in de
blender.
Voeg er al draaiend langzaam de olijfolie bij en passeer
door een fijne zeef. Schenk een derde van de
vinaigrette in een kom. Bewaar in een schoon flesje of
potje de niet gebruikte olie in de koeling voor de
volgende groep die het kan gebruiken en aanvullen.

Uitserveren

Verwijder de folie van de bonbons, rol ze nog even na
en bestrijk met het vinaigrette/basilicumolie mengsel.
Plaats op elk bord een bonbon en leg op elke bonbon
een paar takjes rucola, daar bovenop het rondje
pancetta en als laatste de Parmezaanschots.
Garneer met de pijnboompitten, augurk, zilveruitje, de
fijngesneden pancetta en basilicum blaadjes.
Sprenkel het vinaigrette/basilicumolie mengsel rondom.



Tartaar van zeebaars

Ingrediënten	Bereiding
<p>1 kg verse zeebaars filet 2 citroenen 1 Granny Smith appel 1 Bosje radijs 1 Venkel</p>	<p>Controleer de filets van de zeebaars op graten en verwijder de huid. Snijd tartaar van de zeebaars en (niet eerder dan 10 minuten voor uitserveren) gaar deze maximaal 10 minuten in citroensap en breng hoog op smaak met peper en zeezout. Niet meer citroensap toevoegen dan nodig is, anders wordt het gerecht in zijn geheel te zuur. Snijd voor de salade de appel met de mandoline julienne en besprenkel met iets citroensap om bruin kleuring te voorkomen, zet apart. Snijd radijs julienne en zet apart. Snijd de venkel julienne en zet apart. Laat de tartaar van zeebaars en de appel uitlekken. Meng een deel van de venkel met de appel, radijs en zeebaars tartaar en breng op smaak.</p>
<p>Gamba's 150 ml Olijfolie extra Vergine 10 gr Vadouvan 200 gr Tempurameel 16 witte gamba's</p>	<p>Gamba's Doe de eetlepel Vadouvan in een pannetje en voeg daar 150 ml olie bij. Langzaam verwarmen en laat het dan 5 minuten op laag vuur trekken. Laten afkoelen en het geheel zeven. Maak tempurabeslag van Tempura met Spa rood.</p>

<p>200 ml Spa Rood gekoeld. 1 ltr zonnebloemolie</p> <p>Wasabi-crème 1 tube wasabi pasta 200 ml Crème fraîche Citroensap Zeezout</p> <p>Opmaak Cress</p>	<p>Aromatiseer het beslag met de Vadouvan-olie. Bebloem de gamba's en haal ze door het beslag. Frituur ze gedurende 2 minuten in een diepe pan met zonnebloem olie.</p> <p>Wasabi-crème Meng voor de wasabi-crème de crème fraîche met een deel wasabipasta (eerst een deel van de pasta en goed proeven) en breng op smaak met citroensap en zeezout. De wasabipasta voorzichtig, naar smaak toevoegen opdat het niet gaat overheersen.</p> <p>Opmaak Maak een streep van de wasabi-crème op het bord Verdeel de tartaar-salade in een ring van 7 cm, Leg daarop de gamba. Maak af met een beetje Cress en serveer.</p>
--	---





Courgettesoepje met groene pesto

Ingrediënten	Bereiding
<p>Courgettes 3 courgettes 1 ui middel 1 el olijfolie extra Vergine 500 ml kippenbouillon van blokjes of poeder 200 ml melk 3 el groene pesto</p> <p>Pesto 10 gr basilicum 50 gr pittige Parmezaanse kaas 1 flinke teen knoflook 35 gr pijnboompitten 3 el extra Vergine olijfolie Peper en zout</p>	<p>Courgettes De courgettes afspoelen, de steelaanzet verwijderen en in stukjes snijden. De ui fijn snipperen. De courgettes en de ui fruiten in de olie en dan de bouillon toevoegen en ca 8 minuten koken. Voeg de pesto toe en pureer tot een gladde soep en voeg daar de melk bij. Room kan ook, maar dan word het gauw te machtig.</p> <p>Pesto Basilicum blaadjes zeer fijn snijden en de kaas raspen. De kern van de knoflook verwijderen en uitpersen. De pijnboompitten roosteren in een droge koekenpan. Alle ingrediënten bij elkaar met de staafmixer fijnmalen tot een smeùige massa. De olijfolie toevoegen totdat het smeùige is, richtlijn is 3 el. Omdat het een kleine hoeveelheid is kun je ook de basilicum met de pijnboom pitten eerst in een vijzel fijn maken.</p> <p>Uitserveren Vul de ovale glaasjes met de soep en serveer ze uit.</p>



Reerug

Reerug, 1 grote of 1,5 kleine. Een en ander afhankelijk van de prijs en de gewenste hoeveelheid vlees.

- + - 50 Cantarellen
- + - 50 trompette de la morte
- + - 50 akkerchampignons

Het mogen ook andere paddenstoelen zijn afhankelijk van de verkrijgbaarheid.

- 1 bl tomatenpuree
- 2 knolselderij
- 4 gekookte rode bieten
- 1 fles bietensap
- boter
- 1 winterwortel
- 1 prei
- 2 ui
- 3 stengels bleekselderij
- Jeneverbessen

Bereiding

Haal de files van de rug en bewaar ze.

Hak het karkas in stukken en bruineer in de oven van 220 gr. Smeer in met tomatenpuree.

Zet deze stukken aan met boter in een pan en voeg dan wat gesneden wortel, prei, jeneverbes, tijm, rozemarijn en afsnijsel van de paddenstoelen toe en bak nog even mee.

Voeg dan rode wijn, water en wildfond toe en laat dit wat inkoken. Passeer door een zeef en kook het vocht in tot sausdikte.

Breng verder op smaak met peper, zout en rode port.

Kook de bieten gaar in de bietensap.. Laat de bieten afkoelen en pel ze. Snij in plakjes van 5 mm en druk hieruit rondjes van verschillende grootte. 3 en 5 mm

Kook het bietensap in tot een stroperige substantie.

Maak de knolselderij schoon en snij er plakken van 3 en 5 mm van. Blancheer deze en steek hieruit rondjes van verschillende grootte.

Maak van de rest een mooie puree.

Verdeel de reerugfiles in 16 porties, voeg peper en zout toe en braad ze rondom bruin, wel rosé!



<p>Paar takjes tijm Takje rozemarijn Zwarte peper Laurier kruidnagel 2 pot wildfond Rode wijn Rode port</p>	<p>Laat even rusten en trancheer ze bij het opmaken.</p> <p>De paddenstoelen apart van elkaar stoven in wat bote, warm houden in iets wildfond en op smaak brengen met peper en zout.</p> <p>Opmaak Maak torentjes van biet, knol en daarop een paddenstoel. Puree in een ring, een plasje saus in het midden met daarop de ree. Overige paddenstoelen verdelen. Hier en daar een druppel bietensiroop.</p>
---	---





Belgische kazen terrine

Ingrediënten	Bereiding
<p>3 kazen 100 gr Bleu Auvergne 240 gr Wijnendale kaas 400 gr Oude Reypenaer 250 gr Loo-kaas in plakken</p> <p>Gedroogde vruchten 300 gr gedroogde vruchten (vijgen, pruimen en abrikozen) 1 potje vijgen-dipper 190 gr. 250 gr boter</p>	<p>Meng de boter, de Wijnendale kaas en de Bleu in de keukenmachine tot een romige massa. Rasp de Oude Brugge met een grove rasp en spatel deze door de romige massa (niet in de keukenmachine). Kies een passende terrine (smal) en bekleed deze met verhoudfolie.</p> <p>Gedroogde vruchten Snijd de gedroogde vruchten in plakjes. Bedeck de binnenkant van de vorm met plakken Loo-kaas. Leg onderin een laagje romige kaasmassa, vervolgens een laagje gedroogd fruit, herhaal dit tot 3 lagen en eindig met een laag romige kaasmassa. Bedeck met de resterende plakken Loo-kaas. Zet de terrine in de koeling om op te stijven (min 2 uur). Een half uur voor opdienen uit de koeling halen</p> <p>Uitserveren Snijd 16 plakken van de terrine en plaats deze op passende bordjes. Trek op de terrine een streep van de vijgen-dipper en serveer uit.</p>



Citroen-cheese cake met meringue en frambozen
t.a.v. de gerand er zijn 16!! ringen nodig

Ingrediënten	Bereiding
<p>Voor de bodem 400 gr boter 400 gr Mariakoekjes (Verkade)</p>	<p>Voor de bodem NB begin hier eerst mee, er moet zolang mogelijk gekoeld worden! Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hierop 16 ringen van 7*7 cm op. Smelt de boter. Maal de koekjes in de keukenmachine fijn en voeg al draaiend de boter toe. Verdeel het mengsel over de ringen en druk aan met de achterkant van een lepel. Zet in de koelkast om op te stijven.</p>
<p>Voor de siroop 10 blaadjes gelatine 700 ml slagroom 5 citroenen 500 gr suiker 1000 gr roomkaas</p>	<p>Siroop Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom lobbijg. Was de citroenen en rasp de schil en pers het sap uit. Breng de rasp, het sap en de suiker in een pan aan de kook. Neem de pan van het vuur en roer er de goed uitgeknepen gelatine door. Doe de roomkaas en de slagroom in een kom en klop er</p>



<p>Voor de meringue 300 gr fijne suiker 115 gr water 530 gr eiwit 200 gr poedersuiker 2 tl maizena 2 tl azijn</p> <p>Voor de garnering Frambozensaus 96 frambozen Atsina Cress</p>	<p>met een garde de siroop door. Verdeel dit over de ringen en zet terug in de koeling. Zo nodig in de vriezer.</p> <p>Voor de meringue Verwarm de suiker en het water in een pan tot 121 gr C. Controleer met suikerthermometer Maak een papje van maizena en azijn. Klop het eiwit met de poedersuiker en het papje in de keukenmachine zeer stijf. Laat de machine op hoge snelheid draaien en voeg de sukersiroop in een dunne straal toe. Matig de snelheid en laat het nog 10 minuten draaien tot het is afgekoeld. Doe het in een spuitzak en bewaar in de koelkast.</p> <p>Serveren Neem de cheese-cakejes uit de koelkast en verwijder de ringen. Leg op elk bord een cake en spuit hierop een kroontje eiwitschuim. Brand het schuim mooi bruin. Schep er wat frambozensaus over en garneer met frambozen en Atsina Cress.</p>
--	---

