



Menu november 2017

Ginet Carleer

*

Carpaccio van kalfstong met hersensaus

**

Kabeljauwwangetjes, tomaat, crème van saffraan en olijf

Proeverij van wilde gans

Achroom wit (Kokos, limoen en jasmijnrijst)



Carpaccio van kalfstong met hersensaus

<p>Ingrediënten</p> <p>Kalfstong 2 verse kalfstongen 2 uien 3 stengels bleekselderij 1 prei 1 winterwortel 2 laurierblaadjes 2 takjes tijm 10 zwarte peperkorrels zout</p> <p>Kalfshersenen 1 koppel kalfshersenen groenten (zie hierboven) scheutje natuurazijn peper en zout</p> <p>Kalfshersensaus 3 eidooiers 15 gr mosterd 30 ml natuurazijn 400 ml zonnebloemolie peper en zout 1 sjalotje (40 gram) 50 ml room 1 limoen kalfshersenen</p> <p>Gefrituurde kikkererwten 1 blik kikkererwten (400 Gram) zonnebloemolie om te frituren</p> <p>Afwerking 1 friseesla 18 augurkjes</p> <p>Uitserveren:</p>	<p>Bereiding</p> <p>Kalfstong Snijd het vet van de tongen en spoel goed schoon. Snijd alle groenten klein. Geef de helft door voor de bereiding van de hersenen. Doe de gesneden groenten en kruiden in de snelkookpan samen met de kalfstong. Voeg zoveel water toe dat alles net onder water staat, voeg zout toe en breng aan de kook. Laat +/- 60 min. onder druk garen. Haal de tong uit de bouillon en laat wat afkoelen, pel de tong. Zet koud weg. Vlak voor het uitserveren de tong in flinterdunne plakjes snijden op de snijmachine. (stand 5)</p> <p>Kalfshersenen Vul een pan met water, leg er de groenten in, breng aan de kook en laat 30 minuten op een laag vuur trekken. Zeef de groenten uit de bouillon. Voeg een scheutje azijn toe en breng op smaak met peper en zout. Leg de hersenen in de groentebouillon, breng aan de kook en haal dan de pan van het vuur en laat 15 min. nagaren. Laat afkoelen. Druk de hersenen door een zeef.</p> <p>Kalfshersensaus Klop de eidooiers met de mosterd en de azijn los, voeg peper en zout toe. Werk verder als voor een mayonaise. Meng de olie door de eidooiers met behulp van de staafmixer. Snipper de sjalotjes fijn en voeg toe, meng de room erdoor. Prak de hersenen met een vork fijn en voeg toe aan de mayonaise. Breng goed op smaak evt. met iets limoensap Doe in een spuitzak</p> <p>Gefrituurde kikkererwten Giet de kikkererwten af en spoel deze. Dep goed droog met behulp van keukenpapier. Frituur in een wok 2 min. op 180 °C. Houd een deksel bij de hand, het spat in het begin. Laat afkoelen. Frituur opnieuw 2 min. op 180°C krokant.</p> <p>Afwerking Pluk de binnenste gele takjes uit de friseesla. Snijd de augurkjes in kleine brunoise. Spuit een halve maan kalfshersensaus op 5 cm van de rand van een rond bord.</p>
--	--

	<p>Drapeer de saus met dunne plakje kalfstong. Maak het gerecht af met de friseesla, augurkjes en gefrituurde kikkererwten.</p>
--	---



Kabeljauwwangetjes, tomaat, crème van saffraan en olijf

Ingrediënten	Bereiding
<p>Crème van saffraan 1 teentje knoflook 2 ½ dl zonnebloemolie ½ gram saffraan 40 gram yoghurt 45 gram eiwit 15 gram sushiazijn</p> <p>Zoetzuur van gele cherry tomaten 250 gram gele cherry tomaten 1 dl water 1 dl sushiazijn 100 gram suiker zout en peper</p>	<p>Houd voor dit gerecht de borden op kamertemperatuur.</p> <p>Crème van saffraan Maak de knoflook schoon en snipper fijn. Verwarm de olie op tot 60 °C samen met de knoflook en de saffraan. Laat van het vuur af 1 uur trekken. Zeef de olie en laat afkoelen. Doe de yoghurt, eiwit en de sushiazijn in een blender, voeg al draaiende beetje bij beetje de saffraan olie toe, Breng op smaak met peper en zout. Doe in spuitzak.</p> <p>Zoetzuur van gele cherry tomaten Maak eerst het zoetzuur. Schil de gember en snijd klein. Snijd de Spaanse peper zonder zaadjes en zaadlijsten klein. Breng het water met alle ingrediënten tegen de kook aan. Roer tot alle suiker is opgelost. Laat afkoelen. Schil de tomaatjes door ze een paar tellen in kokend</p>



2 limoenblad
 10 gram verse gember
 10 koriander korrels
 1 Spaanse peper

Tomatencompote

1 ½ kilo pomodori
 tomaten
 1 grote sjalot
 8 druppels tabasco
 50 ml sushiazijn
 rasp van 2 limoenen
 sap van 1 limoen
 zout

Kabeljauwwangen

1 ½ kilo
 kabeljauwwangen
 1 liter olijfolie
 3 teentjes knoflook
 2 takjes rozemarijn
 2 takjes dragon
 12 gram korianderzaad
 zout en peper
 bloem, 2 eieren,
 paneermeel

Saus van tomaat

500 gram passata van
 tomaat
 200 gram half
 gedroogde tomaten
 3 eetlepels
 tomatenpuree
 4 eetlepels ketchup
 15 gram mosterd
 (Dijon)
 30 ml olijfolie
 peper en zout
 2 blaadjes gelatine (1,8

water te dompelen, laat ze meteen in koud water
 schrikken.

Houd de schilletjes apart om te frituren.

Leg de tomaatjes in het zoetzuur tot gebruik

Dep de schilletjes droog en frituur de schilletjes in hete
 olie op 180 °C krokant.

Tomatencompote

Pel de tomaten door ze 10 seconden in kokend water te
 dompelen, leg ze meteen in ijskoud water.

Verwijder de zaden en snijd van het vruchtvlies in hele
 fijne brunoise.(voor het kunnen maken van quenelles)

Maak de sjalot schoon en snipper zeer fijn. Meng de
 brunoise met de sjalotjes en breng op smaak met zout,
 tabasco, sushiazijn, rasp en sap van de limoen.

Vlak voor het uitserveren, de tomatencompote in een zeef
 laten uitlekken.

Kabeljauwwangen

Controleer de kabeljauwwangen op kraakbeen, ontvlies
 zo nodig en dep deze droog. Neem het bolle gedeelte om
 te konfijten. Kruid deze met peper en zout.

Snijd de kruiden iets kleiner. Snipper de knoflook klein.

Leg de kruiden in een ovenschaal, daarop de
 kabeljauwwangetjes en giet er de olijfolie op. De
 wangetjes moeten onder de olie staan. Konfijt de
 kabeljauwwangetjes 30 minuten in een oven op 100 °C.
 Haal uit de olie. Vlak voor het uitserveren de
 kabeljauwwangen afbranden met een crème brûlée
 brander.

Het overige deel van de kabeljauwwangen, paneren door
 eerst door de bloem, daarna door opgeklopt ei en daarna
 in paneermeel te rollen.

Bak vlak voor het uitserveren in een wok in
 zonnebloemolie krokant

Saus van tomaat

Doe de passata in een hoge beker samen met de half
 gedroogde tomaten, ketchup, mosterd en tomatenpuree.
 Kruid met peper en zout en mix heel fijn met behulp van
 een staafmixer. Passeer door een zeef.

Giet hiervan 500 ml in een maatbeker.

Week de gelatine in koud water.

Verwarm een beetje van de tomatenmix en los de
 gelatine hierin op. Voeg het weer bij de rest.

Voeg de room, de worcestershire saus en roer goed door.

Verdeel de saus over amuse glaasjes.



gr)
120 ml slagroom
4 druppels
worcestershire saus

Afwerking

1 ongesneden
zuurdesembrood
15 gram bieslook
15 zwarte olijven
zonder pit

100 gram zeekraal

Afwerking

Leg het zuurdesembrood 1 uur in de vriezer.
Snijd flinterdunne plakjes met de snijmachine, steek er rondjes uit met een ronde uitsteekring met een diameter van 3 ½ cm (3 pp). Leg op bakpapier in een ovenschaal en kwast er wat zonnebloemolie op. Bak goudbruin in een oven van 160 °C.
Snijd de bieslook in slierten van 4 cm.
Snijd de olijven in dunne ringen
Verwijder het houderige deel van de zeekraal. Kruid vlak voor het uitserveren met olijfolie, peper en zout.

Uitserveren

Spuut op een krokantje zuurdesembrood een dot crème van saffraan. Prik daar 3 sprieten bieslook in, maak het af met 2 rondjes olijf.
Leg een quenelle tomatencompote op het bord.
Verdeel daar tegenaan de kabeljauwwangetjes. Leg daar tegenaan een geel tomaatje.
Verdeel de krokantjes op het bord. Zet een glaasje saus op het bord.
Maak het gerecht af met de zeekraal en de gefrituurde schilletjes.



Proeverij van wilde gans

Ingrediënten

4 jonge wilde ganzen
 olijfolie
 1 ui
 100 gr wortel
 100 gr prei
 2 laurierblaadjes
 2 takjes tijm
 2 dl rode wijn
 4 dl gevogeltesfond

Bouillon- saus

200 gram prei
 200 gram ui
 100 gram wortel
 200 gram knolselderij
 30 gram tomatenpuree
 1 dl madera
 8 laurierblaadjes
 8 jeneverbessen
 12 takjes tijm
 200 gram champignons
 1 teentje knoflook

Bereiding

Haal de bouten en de borstfilets van de wilde ganzen. Laat het vel er erop zitten. Pareer de ganzenborstfilets. De karkassen en afsnijdsels gaan naar de bouillon. De bouten in een snelkookpan bruineren. De gesneden groenten en kruiden toevoegen. Aflussen met de rode wijn en de gevogeltesfond. Water toevoegen tot de bouten ruim onder water staan. Laat in 90 minuten garen. Haal de bouten uit de bouillon en laat wat afkoelen. Zeef de bouillon, gebruik ½ l voor de bitterballen. De rest bij de bouillon voegen.

Bouillon- saus

Verwijder de parafine uit de karkassen indien aanwezig. Hak de karkassen kleiner en kleur deze en de afsnijdsels mooi bruin in een ruime pan in olijfolie. Voeg de gesneden groenten toe en laat het mee kleuren. Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur deze op laag vuur. Voeg de overige ingrediënten toe. Blus af met de madera en giet er zoveel water op totdat alles onder staat. Voeg een beetje zout en peper toe. Breng het geheel aan de kook en laat zo lang mogelijk trekken. Zeef de bouillon. Kook in tot 1/3 breng zo nodig op smaak met peper en



<p>Water</p> <p>Pekel voor de borstfilet 2 liter water 75 gram kleurzout 75 gram zeezout 5 laurierblaadjes 1 eetlepel peperkorrels</p> <p>Chutney 4 venkelknollen 2 rijpe mango's 2 dl mangopuree 1 dl witte wijn 1 dl verse jus d'orange 15 gram acacia honing ½ dl sherry azijn 2 steranijs 1 dl Pernod 1 laurierblad 100 gram suiker 1 citroen (sap ervan)</p> <p>Kastanjepuree 700 gram aardappelen 500 gram voorgekookte kastanjes melk, boter, room, peper en zout</p> <p>Bitterbal van de gekonfijte bout 250 gram vlees van de bouten 150 gram sjalotjes roomboter ½ l bouillon 40 gram roomboter 75 gram bloem 4 gram gelatine bloem ei panko</p>	<p>zout.</p> <p>Pekel voor de borstfilet Breng een deel van het water aan de kook met alle ingrediënten tot het zout is opgelost. Voeg de rest van het water toe. Laat afkoelen tot handwarm. Leg de borstfilet minstens 1½ uur in de pek.</p> <p>Chutney Snijd de venkelknollen in kleine dobbelsteentjes en kook ze in gezouten water beetgaar. Giet af en doe de venkel weer in de pan, Schil de mango en snijd in kleine blokjes. Voeg alle ingrediënten in de pan met de venkel en breng aan de kook. Laat zachtjes sudderen tot alle vocht is opgenomen. Roer regelmatig om aanbranden te vermijden. Verwijder de steranijs en de laurier. Houd warm.</p> <p>Kastanjepuree Schil de aardappelen, snijd in stukken en kook ze gaar in gezouten water. Giet af, druk door een pureeknijper en voeg boter en room toe tot een gladde puree. Kook de kastanjes in 4 dl melk gaar, pureer samen met het vocht met de staafmixer tot een romige massa. Zeef de massa. Meng met de aardappelpuree. Tot gebruik afgedekt in de warmhoudkast warm houden.</p> <p>Bitterbal van de gekonfijte bout Week de gelatine in koud water. Pluk de bouten en hak het vlees klein. Snijd de sjalotten klein en stoof ze in wat boter. Kruid met peper en zout. Verwarm de 40 gram boter en voeg er de bloem aan toe. Verwarm al roerende tot een roux. Voeg er de bouillon beetje bij beetje toe en breng aan de kook. Laat even doorkoken. Meng de geweekte blaadjes gelatine, de sjalotjes en het vlees van de ganzenbout erdoor. Breng goed op smaak met peper en zout en giet in een platte schaal. Laat afkoelen in de koeling. Rol balletjes van het afgekoelde mengsel, ter grootte van een golfballetje. Haal ze door de bloem, losgeklopt ei en panko. Een tweede keer door ei en de panko. Frituur ze 3 à 4 min.</p>
---	---

<p>50 gram ganzenvet</p> <p>Ganzenborstfilet 8 ganzenborstfilet rookmot roomboter</p> <p>Blauwe druiven 500 gr pitloze blauwe druiven 2 eetlepels balsamicoazijn 30 gram verse groene peperbolletjes</p> <p>Uitserveren 150 gram roomboter 2 bakjes affila cress</p>	<p>vlak voor het uitserveren in olie op 170 °C. Maak van het overgebleven vlees een rillette met ganzenvet.</p> <p>Ganzenborstfilet Haal de ganzenborstfilets uit de pekel, droog de filets en kruid ze met peper. Snijd de velkant kruiselings in. Rook de filets 7 minuten in de rookoven. (gebruik een dun laagje rookmot op de bodem van de rookoven) Bak daarna de filets eerst op de velkant tot het vet helemaal is uitgesmolten. Giet het vet af, voeg roomboter toe en bak nog 6 minuten op de vleeskant, haal uit de pan en laat ze daarna rusten.</p> <p>Blauwe druiven Spoel de druiven, dep ze droog en haal ze van de steeltjes. Bak de druiven vlak voor het uitserveren in de pan waarin de ganzenborstfilets zijn gebakken. Voeg de gekneusde peperbollen toe en blus af met de balsamicoazijn. Laat nog even stoven. Warm de saus op, monteer met de roomboter.</p> <p>Uitserveren Snijd de ganzenborstfilet schuin in hele dunne plakken en leg deze uit het midden van het bord. Geef er een paar dotten chutney en een quenelle kastanjepuree bij. Tegen de kastanjepuree de bitterbal. Garneer met de druiven en affila cress. Maak het gerecht af met weinig saus en zet de rest van de saus op tafel.</p>
---	--





Achroom wit: (Kokos, limoen en jasmijnrijst)

Ingrediënten	Bereiding
<p>Rijstflan 9 dl kokosmelk 9 dl melk 3 stengels citroengras 6 citroenblaadjes 300 gram jasmijnrijst snufje zout 120 gram suiker 3 gram agaragar</p> <p>2 dl kokosmelk</p> <p>Limoenmeringue 80 gram eiwit (2 eieren) 40 gram poedersuiker 40 gram griessuiker rasp van 2 limoenen</p> <p>Kokossorbet 5 dl kokoscream 5 dl kokospuree (boiron) 150 gram suiker 115 gram glucosestroop 1 limoen (sap ervan) 45 gram Malibu 6 gram instantgel 4,5 gram agaragar</p> <p>Maltopoeder 40 gram maltodextrinepoeder 40 gram poedersuiker 30 gram kokosvet</p> <p>Kokosmousse 2 dl kokosroom 3 dl slagroom</p>	<p>Bereiding</p> <p>Rijstflan Plet het citroengras. Breng de melk met de kokosmelk, de citroenblaadjes en het citroengras aan de kook. Voeg de jasmijnrijst en een snufje zout toe en laat op zeer laag vuur pruttelen tot alle vocht is opgenomen en de rijst gaar is. Voeg de suiker toe en laat doorkoken tot de suiker is opgelost. Voeg de agaragar toe, kook nog een minuut. Stort uit in twee diepe schalen en laat afkoelen. Steek er 18 rondjes uit met behulp van een uitsteekring met een diameter van 4 cm en 18 rondjes met een uitsteekring van 2 cm. Zet koud weg. Mix de rest van de rijst samen met 2 dl kokosmelk tot een fijne crème met behulp van de staafmixer.</p> <p>Limoenmeringue Klop de eiwitten met de helft van de suiker op in een keukenrobot tot het eiwitvolume verdrievoudigd is. Voeg de rest van de suiker toe. Klop verder tot witte pieken. Spatel het limoenrasp er door. Strijk dun uit op een bakplaat die met bakpapier is bekleed. Droog het in een oven van 90 °C zo lang mogelijk tot krokant. Breek de meringue in stukken en bewaar in een afgesloten bakje (wordt anders zacht).</p> <p>Kokossorbet Meng alle ingrediënten behalve de instantgel en breng aan de kook, laat 2 minuten doorkoken. Van het vuur af de instantgel toevoegen, mengen en af laten koelen. Draai er ijs van in de grote ijsmachine.</p> <p>Maltopoeder Verwarm het kokosvet even op. Meng alle ingrediënten voor het maltopoeder door elkaar in een diepe kom met behulp van een garde tot sneeuw.</p> <p>Kokosmousse Week de gelatine in koud water. Klop de slagroom op, meng hier de kokosroom</p>

120 gram suiker
1 vanillestokje
sap van ½ limoen
6 gram gelatine

100 gram kokosrasp

doorheen.

Voeg de suiker en het merg van het vanillestokje toe. Warm het limoensap op en los daarin de gelatine op. Laat afkoelen. Meng het door het mengsel. Doe in een spuitzak en spuit in een siliconenvorm met bolvormige vormen.

Leg in de vriezer zodat de mousse makkelijk uit de vorm kan gehaald worden. Haal uit de vorm op het moment dat het tussengerecht wordt afgeruimd.

Vlak voor het uitserveren de kokosmousse door de kokosrasp rollen.

Uitserveren

Serveer het gerecht op leisteenborden. Poets de leisteenborden op met een beetje olie.

Werk in een lijn.

Maak een streep met de rijstcrème in het midden van het bord.

Leg er een groot rijstflan rondje rechtop en een klein rijstflan rondje plat naast.

Verdeel op het bord 2 halve bollen kokosmousse.

Verdeel in het midden het maltopoeder. Op het poeder een medium bolletje kokossorbet. Op de kokossorbet een stukje limoenmeringue.

