



## **Menu september 2014**

### **Ans Guns**

**Taartje van kreeft, Poire Williams, knolselderij en  
vanille-crème.**

**Velouté van eekhoorntjesbrood met een crosstini met  
truffeltapenade.**

**Magret de canard met een bramensaus, een tarte tatin  
van sjalot, mini-paksoy Shanghai.**

**Krokantjes van ananas en basilicum met roze=peperijs en  
ananassalade.**



**Voorgerecht: Taartje van kreeft, Poire Williams, knolselderij en vanille-crème.**

Ingrediënten:	Bereiding
<p>5 st. kreeften van 400/500 gram</p> <p>2 vanille stokjes 5 dl. medium sherry 2 1/2 bl. gelatine 2 sjalot 1 pot mayonaise (Hellmann) 2 dl. slagroom olijfolie</p> <p>3 mooie rechte courgettes</p>	<p>Breng een grote pan met flink wat zout aan de kook. Laat de kreeften met de kop naar beneden in het kokende water zakken. Houd het water aan de kook en kook de kreeften gedurende 2 minuten op hoog vuur. Zet de kreeften weg en laat ze 15 à 20 minuten afkoelen in het water.</p> <p>Voor de vanillecrème: Zet de gelatineblaadjes in koud water om te weken. Snijd de sjalotten fijn. Schraap het merg uit de vanillestokjes. Kook de sherry in tot de helft samen met de fijngesneden sjalot en de vanillemerg. De geweekte gelatine goed uitknijpen en toevoegen aan de warme sherryreductie. Laat afkoelen tot lobbij. Klop de slagroom op tot bijna stijf (lobbig). Meng 2 eetl. mayonaise met de afgekoelde reductie en spatel daarna de lobbij geklopte room erdoor. Pel de kreeften, verdeel in mooie stukken, bestrooi licht met peper en zout, besprenkel met een beetje olijfolie en bewaar op een warme plek. (niet te heet).</p> <p>De courgette met behulp van de snijmachine op stand 8 in mooie gelijkmatige linten snijden en deze licht bestrijken met olijfolie. Op een hete grill de courgettelinten voorzien van een mooie ruit. ( 1 kant grillen)</p>
<p>600 gram knolselderij (schoon) 600 gram Poire Williams (schoon) 2 eetl. mayonaise 2 eetl crème fraiche 1 vanillestokje</p>	<p>De knolselderij in mooie fijne brunoise van 3 millimeter snijden en deze kort blancheren in gezouten water. <b>Niet</b> koud spoelen maar op een schaalte laten uitdampen. De peer schillen en in kleine brunoise (3 mm) snijden en deze aanmaken met twee eetlepels mayonaise, 2 eetl. crème fraiche, de elleboogjes van de kreeft, brunoise van knolselderij en iets vanillemerg van 1 stokje. Maak deze salade niet te nat en breng op smaak met peper en zout.</p> <p>Bekleed een rvs. ring van 7 cm zorgvuldig met een gegrild courgettelint. Druk de lint stevig aan. Schep de knolselderij/peer vulling zorgvuldig vanuit het midden in het taartje. Druk stevig aan met behulp van een tonicstamper en zet afgedekt in de koeling tot gebruik.</p>



<p>200 gr. Salty Fingers 1 bosje radijs kropsla, veldsla, frisée olijfolie 1 citroen 1 bakje purple cress</p>	<p><b>Serveren:</b></p> <p>Plaats het taartje in het midden van een bord. Snijd dunne plakjes van de radijs met behulp van een dunschiller. Schik bovenop het taartje een mooie salade van de kreeft, veldsla, frisée en andere kruiden. Maak een mooie veeg aan beide kanten van het taartje met de vanilleroom en besprenkel de salade met iets olijfolie met wat citroen. Plaats de Salty Fingers aan beide kanten op de vanilleroom.</p>
---	--





## Tussengerecht: Velouté van gedroogd eekhoortjesbrood met een truffelcrossini

<p><b>Ingrediënten:</b>  <b>Kippenbouillon:</b>                  2 kg. soepkip                  2 ui                  1 wortel                  3 stengels bleekselderij                  2 prei                  4 laurier                  15 peperkorrels                  4 takjes tijm</p> <p>150.gr. gedroogd eekhoortjesbrood                  2 gr. banaansjalotten                  2 venkel                  2 prei</p> <p>olijfolie                  100 ml. cognac                  2 ltr. bouillon                  500 ml. room                  100 ml. jus des truffes</p> <p>250 gr roomboter                  335 bloem                  1 mespunt zout                  50 ml melk                  1 zakje gedroogde gist                  4 eieren                  1 eigeel</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Snijd de groenten fijn. Breng 3 ltr. water ad kook. Voeg de fijngesneden groenten en kruiden toe en laat 3 uur trekken.                  Zeef en ontvet de bouillon en laat tot 2 ltr. inkoken.</p> <p>Eekhoortjesbrood in een beetje warm water 15 min. weken, dan uitwringen en vocht bewaren.                  Snijd de groenten fijn.                  In een pan olijfolie verwarmen, de fijngesneden groenten en het eekhoortjesbrood fruiten op hoog vuur, de cognac erbij doen totdat de alcohol verdampt is. Het weekvocht zeven. Bouillon, weekvocht en room erbij gieten en aan de kook brengen en ongeveer 20 minuten laten doorkoken.                  De massa pureren in de Magimix en zeven en zoveel mogelijk met een bolle lepel de massa door de zeef drukken                  Op smaak brengen met peper en zout en de jus de truffes toevoegen</p> <p>Zet de oven op 190 °C.                  Draai in de Kenwood de boter luchtig met behulp van een deeghaak. Meng 335 gr bloem met het zout met elkaar. Verwarm de melk tot lauwwarm, laat het gist erin oplossen. Voeg de bloem toe aan de boter en schenk de melk erbij. Meng goed door elkaar en meng er een voor een de eieren door. Vet een kom in met een beetje olie en schep het deeg erin. Dek af met ingevet plasticfolie en laat circa 15 min. Rijzen in de warmhoudkast op 40 °C. Kneed het deeg door en zet eventueel in de koelkast tot het steviger is geworden. Vet een cakeblik in met boter. Bestuif het aanrecht met bloem en kneed het deeg nog een keer door. Doe het deeg in het bakblik en laat weer even rijzen in de warmhoudkast. Na het rijzen afbakken in de oven van 190 °C gedurende 20 minuten. Na 15 minuten instrijken met eigeel en nog 5 minuten afbakken.</p> <p>Laat afkoelen.</p>
---	---



<p>geklaarde boter zwartetruffeltapenade</p> <p>1 dl slagroom truffelolie</p>	<p>Snijd plakken brood van 1 1/2 cm. dikte. Bak de plakken aan beide zijden lichtbruin in geklaarde boter. Leg elke plak plat neer en snijd ze in de lengte open Besmeer de binnenkant van elke plak met de truffeltapenade en leg beide zijden op elkaar. Snijd de korstjes weg en snijd in repen van 1 1/2 cm.</p> <p><b>Serveren:</b> Klop de slagroom lobbige en voeg een theelepel truffelolie en wat peper en zout toe. Velouté in een glas serveren en leg de crostini over of naast het glas.</p>
---	---





## Hoofdgerecht: Magret de canard met bramensaus, tarte tatin van sjalot en mini-paksoy Shanghai

Ingrediënten:	Bereiding:
<p>2 kg. eendenborst 1 bos tijm.</p>	<p><b>Verwarm de oven op 85°C.</b> Maak de eendenborsten schoon door eventuele zeentjes weg te snijden. Snijd het vet van de filets tot aan het vlees kruislings inruiten van 3 mm. Pluk de tijmblaadjes (6 eetl) en snijd ze fijn. Bestrooi het vlees aan de vleeskant met de tijm en aan beide kanten met een beetje zeezout en zwarte peper. Druk de tijm goed aan op het vlees. Bak de filets met de vetkant naar beneden op middelhoog vuur in circa 3-4 minuten mooi krokant, schep het vet regelmatig weg. Draai de filets om en bak in 2-3 minuten de vleeskant bruin. Leg de filets op een bakplaat dat is bedekt met aluminiumfolie en laat rusten.</p>
<p>1 kilo bramen {diepvries} 100 gr. rietsuiker 6 ml. rode port 1 pot wildfond (La Croux) 2 kaneelstokjes roomboter</p>	<p>Kook de bramen in de pan met de aanbaksels van het vlees samen met de suiker, port, de wildfond en de kaneelstokjes Laat iets indikken. Haal er 32 bramen uit voor de garnering. Druk de saus door een zeef en breng op smaak met peper en zout. Laat tot licht stroperig inkoken. Vlak voor het uitserveren de saus monteren met koude boter.</p>
<p>2 fl. rode port 600 gr. rietsuiker 8 el. balsamico 75 ronde middelgrote sjalotten 16 pl. bladerdeeg 8 el. bloem 100 gr. boter 8 el. zachte boter 3 eieren 16 bakvormpjes 6/7 cm</p>	<p><b>Verwarm de oven op 200 °C.</b> Kook in een brede pan de rode port met rietsuiker en de aceto balsamico tot de helft in tot licht stroperig. Breng op smaak met peper en zout. Pel en halveer de sjalotten, zorg er hierbij voor dat de sjalotten niet uit elkaar vallen. Blancheer ze 1 minuut in licht gezouten water. Schep ze uit het water en laat ze goed uitlekken op keukenpapier. Voeg de sjalotten toe aan de portsiroop, laat circa 10 minuten zacht koken zodat de sjalotten de portsiroop kunnen absorberen. Zeef de sjalotten. Laat het bladerdeeg ontdooien en rol elke plak uit met iets bloem tot een lap van circa 2 millimeter dik. Laat het deeg een paar minuten rusten, dan kan het iets krimpen en bakt het gelijkmatiger. Snijd of steek cirkels uit die iets groter zijn dan de vormpjes. Bestrijk de vormpjes royaal met roomboter en strooi er rietsuiker over. Klop de overtollige suiker eraf. Leg de sjalotten met de bolle kant naar beneden in de bakvormpjes en lepel er nog wat siroop over. Prik met een vork gaatjes in het deeg. Dek de sjalotten af met het bladerdeeg, stop de zijanten van het deeg losjes in de vorm. Bedek de taartjes tot gebruik met</p>



<p>750 gr. aardappelen kruimig 120 ml. volle melk 150 gr. roomboter olijfolie zout en peper</p> <p>35 str. minipaksoy Shanghai</p> <p>50 shitakes 5 ml madeira</p> <p>2 bakjes Shiso Purple cress.</p>	<p>een vochtige theedoek.</p> <p>Bak de tarte tatin 12 tot 15 minuten in de oven op 200 °C tot het deeg goudbruin, gaar en knapperig is.</p> <p>Was de aardappelen zorgvuldig en schil ze. Maak met behulp van een dunschiller mooie lange schillen. Dep deze droog en frituur ze daarna goudbruin en krokant op 160°C. Laat goed uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zeezout.</p> <p>De rest van de aardappelen in stukjes van 3 cm. snijden en deze in water met zout gaarkoken.</p> <p>Droog laten stomen en door een fijne zeef wrijven. Maak de puree smeug met warme melk, olijfolie en de roomboter tot de juiste substantie is bereikt.</p> <p>Breng op smaak met peper en zout en houd warm.</p> <p>Van de paksoy de onderkanten afsnijden en heel kort stoven in boter.</p> <p>Maak de paddenstoelen schoon en bak ze even in boter. Schiet er een scheut madeira bij en laat even op smaak komen.</p> <p><b>Opmaak borden:</b> Snijd de eendenborst in tranches. Neem een langwerpige bord. Keer de tarte tatin aan de linker kant iets naar boven op het bord. Verdeel wat van de stroop rond het taartje. Leg 2 stronkjes paksoy aan de rechterkant boven elkaar. Leg de gesneden magret tegen de paksoy. Schep een beetje bramensaus half over de magret. Daaronder een mooie streep aardappelmousseline. En leg de krokante aardappelschil op de mousseline. Rangschik 3 shitakes op het bord en leg hier en daar een blaadje cress.</p>
--	---



**Nagerecht: Krokantjes van ananas en basilicum met roze-peperijs en ananassalade**

<p><b>Ingrediënten:</b></p> <p>Begin met het ijs:  7,5 dl. volle melk  7,5 dl. slagroom  390 gr. fijne kristalsuiker  5 eidooiers  22 gr. roze peper</p> <p>3 ananas  zonnebloemhoning  80 gram basilicum</p> <p>40 gram basilicum</p>	<p><b>Bereiding:</b></p> <p>Breng voor het ijs de melk, slagroom en suiker langzaam aan de kook tot de suiker is opgelost. Roer de eidooiers even door elkaar en giet de warme vloeistof al roerend langzaam bij de dooiers. Bind de massa tot 80°C. Zeef de vloeistof. Laat helemaal afkoelen. Kneus in een vijzel de peperkorrels (maar niet helemaal fijn) Giet de compositie in de ijsmachine en draai tot ijs. Voeg de gekneusde peperkorrels toe, laat nog even goed mengen. Zet het ijs tot gebruik in de vriezer</p> <p>Snijdt voor de salade de schoongemaakte ananas in gelijkmatige brunoise van 6 mm. Neem de helft van de bos basilicum en snijdt de blaadjes fijn. Maak de salade aan met een beetje honing en een beetje basilicum.</p> <p>Snijdt 40 gr. basilicum fijn. Maak van het water en de</p>
--	--





<p>90 ml. water 110 gr. suiker</p> <p>zonnebloemolie 5 gr. roze peper</p> <p><b>Krokantje:</b> 150 gram roomboter 300 gram suiker 120 gram sinaasappelsap 75 gram bloem verse nootmuskaat</p>	<p>suiker een suikersiroop, de siroop mag niet verkleuren. Laat afkoelen. Voeg in de blender de suikersiroop en de basilicum samen en laat draaien tot een mooie basilicumsiroop.</p> <p>Roer voor de peperolie ½ dl olie en wat fijngemalen en gezeefde roze pepers door elkaar.</p> <p>Verwarm de oven voor tot 180°C. Smelt de roomboter. Meng de suiker met de roomboter, het sinaasappelsap en de bloem. Breng op smaak met nootmuskaat. Smeer dit beslag zo dun mogelijk op een bakplaat dat is bedekt met een bakmatje. Bak dit ongeveer in 8 minuten goudbruin. Laat afkoelen en breek in grote stukken</p> <p><b>Uitserveren:</b> Schik op elk bord twee bergjes ananassalade en zet naast elk ervan een quenelle ijs. Steek de krokantjes in het ijs. Besprenkel het gerecht met de peperolie en ook met de basilicumsiroop.</p>
---	--

