

Menu Maart 2014

**Mirjam Hobbelink
Dames 3**

**Zeebaars met knolselderijgarnituur
en spitskoolvariatie**

**Ossenstaartconsommé
met gevulde kaassoesjes**

**Kalfsoester met gekruide saus en
een groentechartreuse**

**Saffraanpeer met wijnsabayon,
yoghurtmousse en een cheesecake bonbon**

Voorgerecht: Zeebaars met knolselderijgarnituur en spitskoolvariatie

Ingrediënten: 1 grote spitskool bakpoeder	Gedroogd spitskoolblad Snijd uit de buitenste bladeren 16 rondjes met een diameter van 3 cm, blancheer deze kort in kokend water waar bakpoeder aan toegevoegd is om de groene kleur te behouden. Laat ze 60 minuten drogen in een stille oven van 80 °C.
Ingrediënten: 1kg. zeebaarsfilet	Zeebaars De zeebaarsfilet in 16 parten van ongeveer 60 gram verdelen. Zeebaars licht roken en vlak voor het uitserveren de vis 5 à 10 minuten gaar stomen in de stoomoven op 100 °C met 100% stoom.
Ingrediënten 225 gr knolselderij (schoongemaakte) 2 tenen knoflook 2 eetlepel citroensap 1½ dl olijfolie 3 dl volle melk zout peper 15 ml Nouilly prat	Knolselderijsaus Snijd de knolselderij in stukken, kook de knolselderij in ruim kokend water gaar, laat uitlekken. Pureer met een staafmixer de knolselderij samen met de fijn gesneden knoflook, voeg het citroensap, de olie en de melk geleidelijk toe (voorzichtig met toevoegen van de olie, steeds proeven) en pureer tot een gladde saus. Breng de saus op smaak met zout en peper en Nouilly prat.
Ingrediënten: 450 gr knolselderij (schoongemaakt) 3 eieren 150 gr bloem zout en peper olijfolie	Knolselderijkoekjes Snijd de knolselderij in zeer dunne plakjes, op de snijmachine. Blancheer de plakjes. Steek met een ronde steker van 6 cm 16 rondjes uit de geblancheerde plakjes. Bestrooi de rondjes met zout en peper, haal de rondjes door het losgeklopte ei en wentel ze door de bloem. Bak voor het uitserveren de koekjes in een pan met olijfolie krokant.
Ingrediënten: 600 gr knolselderij (schoongemaakt) 3 sjalot 6 eierdooiers 20gr bieslook 30 gr bloem 6 eiwitten 3 eetlepel maïsolie 100ml water	Knolselderijsoufflé Verwarm de oven voor op 200 °C. Fruit het sjalotje in de olie voeg de in kleine blokjes gesneden knolselderij toe en fruit even mee. Voeg de fijn gesneden bieslook toe en 100 ml water. Laat 20 minuten stoven. Voeg de bloem toe en laat garen. Pureer het knolselderijmengsel in de magimix en klop het eigeel er door. Klop 45 minuten voor het uitserveren de stijf geslagen eiwitten door het knolselderij mengsel. Vet 16 muffinvormpjes goed in met boter. Vul de vormpjes tot

peper zout Ingrediënten: 600 gr spitskool 75 gr boter Ingrediënten: 400 gr spitskool 60 gr boter 100 ml water 3 takjes peterselie peper/zout	de helft met het mengsel. Plaats en bak de soufflés 30 minuten in een stille oven. Spitskool Kool zeer fijn (julienne) snijden en voor het uitserveren kort met boter sauteren. Spitskoolcrème Spitskool heel fijn snijden, de peterselie plukken en samen met 100 ml water en de boter gaar stoven. In de blender/keukenmachine pureren, daarna door een fijne zeef drukken. Op smaak brengen met peper en zout. Uitserveren. Plaats een ring met een doorsnee van 7 cm op een bord. Leg op de bodem een laagje spitskool, daarna het spitskoolkoekje, dan de zeebaars en als laatste de soufflé. Leg op de top het gedroogde koolblad. Rondom de kool, ruim napperen met knolselderijsaus en toefjes spitskoolcrème.
---	---



Tussengerecht: Ossenstaartconsommé met gevulde kaassoesjes

Ingrediënten:

2,5 kg. ossenstaart
4,5 ltr. water
250 gr. wortel
200 gr. prei
2 ui groot
500gr knolselderij
5 laurierbl.
6 takjes tijm
4 tenen knoflook
6 stelen peterselie
15 peper korrels

Ingrediënten:

75 gr. bloem
75gr.boter
3 eieren
150ml water
zout

250gr Stilton kaas
400ml room

Bouillon

Bereiding 1 dag van te voren thuis.

Verwarm de oven op 200 °C.
Leg de ossenstaart in een braadslede en kleur in de oven in ca. 30 minuten mooi bruin. Doe de ossenstaart in een hoge pan, schenk het water erbij en breng tegen de kook aan. Verwijder het schuim zeer regelmatig met een schuimspaan. Snijd de wortel en prei in stukken. Pel en halveer de ui. Snijd ook de knolselderij in stukken. Voeg de groenten en de kruiden toe en breng de bouillon opnieuw tegen de kook aan. Schuim tussendoor regelmatig het oppervlak goed af. Laat de bouillon 8 uur zachtjes trekken. Zeef de bouillon door een bolzeef met daarin een vochtige passeerdoek.
Laat de bouillon vervolgens indampen tot 2 ltr. tot een mooie krachtige ossenstaartbouillon.

Soesjes:

De bloem boven een kom zeven. Boter in stukken snijden. Stille oven voorverwarmen op 200 °C. In sauspan of pan met dikke bodem 150 ml water met de boterblokjes en een mespuntje zout aan de kook brengen. Als de boter gesmolten is, de bloem ineens toevoegen en meteen houten lepel blijven roeren (klontjes bloem tegen wand van pan los wrijven) tot het deeg als een bal van de bodem loslaat. Pan van vuur nemen en het deeg iets laten afkoelen. De eieren met mixer of garde één voor één door het deeg kloppen tot het deeg stevig en glanzend is. Een bakplaat met bakpapier bekleden. Een rond spuitmondje met een diameter van 0,5cm in een spuitzak doen en het deeg in de spuitzak scheppen. Op enige afstand van elkaar kleine bergjes deeg van 1 cm op de bakplaat spuiten. Bak 1 bakplaat soesjes tegelijk. Schuif de bakplaat in het midden van oven en bak de soezen af in 10 min. . Tijdens het bakken de oven niet openen om inzakken te voorkomen. De soezen zijn gaar als ze licht en luchtig aanvoelen en gemakkelijk loslaten van de bakplaat. De oven uitschakelen, de deur van de oven op een kier zetten en de soezen 10 min. laten afkoelen. De soezen van de bakplaat pakken en op rooster verder laten afkoelen.

200 gr stilton met hulp van een vork prakken met 150 ml room. Dit mengsel door een zeef drukken om een gladde massa te krijgen. De afgekoelde soesjes met dit mengsel vullen.
Meng de overige 50 gr kaas met 250 ml lobbige geslagen room. Zet koud weg.

Ingrediënten:
30 gram bieslook

Opmaak:
Kelkvormige glazen vullen met de bouillon, hierop een lepel room en drie soesjes per glas leggen. Met geknipte bieslook garneren.



Hoofdgerecht: Kalfsoester met gekruide saus en een groentechartreuse

Ingrediënten:
16 kalfsoesters à 100gr
olie/boter

Ingrediënten:
2x 400ml kalfsfond
200 ml rode wijnazijn
6 kruidnagels
2 sjalotjes
150 ml rode port
2 tl nootmuskaat
2 tlp kaneel
2 tlp geraspte gember
3 teentjes knoflook
60 gr suiker
zout/peper
100 gr boter
bruine roux

Ingrediënten:
1 groene kool
2 winterpenen
250 gr koolraap
250 gr haricots verts
1 kilo zoete aardappel
2 tl. bakpoeder
50 gr boter
zout/peper

Ingrediënten:
500 gr kleine rozeval
aardappels (18
aardappels)

Ingrediënten:
3 schorseneren
1,5 liter frituurolie

Kalfsoesters:

De kalfsoesters aan beide kanten 2 minuten aanbraden, wegzetten onder alufolie en voor het uitserveren de oesters 10 minuten in een oven van 160 °C zetten

Gekruide saus

Deglaceer de bakpan van de oesters met de kalfsbouillon, voeg de wijnazijn en de port en de overige ingrediënten toe.

Breng de saus aan de kook en kook langzaam in tot 500 ml, zeef de saus. Maak een lichte karamel van de suiker en voeg de 500 ml ingekookte saus toe. Kook in tot 300 ml

Breng op smaak met peper en zout. Vlak voor het uitserveren de saus binden met bruine roux.

Groentechartreuse:

Blancheer 10 koolbladeren, verwijder de dikke nerf. Snijd de wortel en de koolraap in langwerpige batons van 1x1x6cm en blancheer deze. Snijd de haricots verts tot een lengte van 6 cm, blancheer deze in kokend water waar bakpoeder aan toegevoegd is.

Kook de geschilde zoete aardappel gaar en pureer met een puree knijper. Voeg de boter, het zout en peper toe aan de puree.

Maak de chartreuse door een koolblad dun te bestrijken met de aardappelpuree, verdeel 5 haricots verts met wortelbaton om en om, en in het midden 1 koolraapbaton. Rol het blad op, omwikkel met vershoudfolie.

Herhaal dit 8 x. Voor het uitserveren de pakketjes 15 minuten in de oven stomen op 100 °C met 100% vocht.

Aardappels:

18 aardappels schillen en beetgaar koken.

Voor het uitserveren even sauteren in boter. Een dun plakje van de aardappel afsnijden zodat deze rechtop kan staan.

Schorsenerenchips

Borstel de schorseneren goed schoon met water. Snijd de onder en boven kan van de schorseneren en trek met een dunschiller dunne slierten. Frituur deze slierten kort in een wok met frituurolie op 180 °C. Laat uitlekken op papier. Breng op smaak met zout.



Ingrediënten: 1 doosje Rucola cress	Uitserveren Leg midden op het bord een lepel saus, plaats daarop de kalfsoester en een halve groentechartreuse, 1 aardappel. Garneren met cress en 2 schorseneerchips.
---	--



Nagerecht

Saffraanpeer met wijnsabayon, yoghurtmousse en een cheesecake bonbon

Ingrediënten: 900 gr Griekse volle yoghurt 375ml slagroom 90gr gepast.eiwit 120gr suiker 75ml.Limoncello 300ml vocht van peren 100 gr chocola 70pct 8,4 gr gelatineblaadjes	Yoghurtmousse Breng de yoghurt over in een doek, bind deze dicht en hang deze direct op aan het begin van de kookavond. Laat minstens 2 uur uitlekken. Meng de hangop met de limoncello. Sla de slagroom met 60 gram suiker stijf en spatel deze door de hangop. Sla het eiwit stijf met 60 gram suiker spatel dit door het mengsel. Stort de mousse in ringen van 5 cm doorsnee. Laat de mousse in de ringen in de koelkast 1 uur opstijven. Maak met behulp van een spuitzak waar een klein puntje van wordt afgesneden, 18
--	---

Ingrediënten:

9 peren (conférence)
0,5 liter water
8 dl Riesling wijn
120 gr suiker
3 vanillestokjes
20 draadjes saffraan
sap van 1 citroen
6 tl arrowroot

Ingrediënten:

60 gr gesmolten boter
80 gr poedersuiker
16 gr vanillesuiker
2 eiwit (60 gram)
60 gr bloem

Ingrediënten:

4,7 gram blaadjes
gelatine
150 gr mascarpone
100 gr monchou
80 gr lemoncurd
80 ml melk
200 gr Chocola 70pct

kleine fantasiefiguren van gesmolten chocola.

Week de gelatine in koud water. Los de gelatine op in 300 ml warm perenvocht en laat afkoelen. Als het vocht afgekoeld is en nog niet gegeleerd is, op de mousse in de ringen een laagje gieten. In de gelei een chocolafiguur leggen.

Gekruide peer

De peren schillen, in de lengte doormidden snijden en het klokhuis verwijderen met hulp van een pommes parisienne boor (op die manier maak je een mooi rond kuiltje).

De peren in een ronde vorm snijden, van de onderkant een schijfje afsnijden zodat de peer goed blijft liggen bij het uitserveren.

Het water, de wijn, de suiker, de vanille, de saffraan en het citroensap in een grote pan aan de kook brengen en 5 minuten laten koken.

De peren toevoegen en 15 à 20 minuten in een gesloten pan op een laag vuur laten garen, van het vuur af de peren in het vocht laten afkoelen tot het uitserveren. 300 ml vocht gaat naar de mousse.

De helft van het overgebleven vocht inkoken voor de saus.

Het arrowroot met een beetje koud water mengen en hier geleidelijk het ingekookte vocht licht mee binden.

Tuilles

De oven verwarmen op 220 °C.

Bak niet meer dan 4 tuilles tegelijk.

Klop de gesmolten boter met de suikers zacht en romig, voeg het eiwit toe en klop het geheel nog enkele minuten tot een homogene massa. Zeef de bloem boven het mengsel en spatel dit door het mengsel.

Maak op een bakplaat bedekt met bakpapier cirkels van 8 cm met 1 theelepel deeg per cirkel. Bak de koekjes 4 minuten in de stille oven. Meteen na het bakken de koekjes (als ze nog zacht zijn) op een omgekeerd kopje als een bakje vormen.

Cheesecake bonbons

Week de gelatine in koud water. Meng intussen in een kom de mascarpone, de roomkaas en de lemoncurd.

Verwarm de melk in een klein pannetje, als de melk kookt van het vuur halen en de gelatine er in oplossen.

Schenk de melk bij het mascarpone/roomkaas mengsel en meng dit tot een gladde homogene massa. Breng dit mengsel over in een ondiepe schaal en laat 1 uur opstijven in de koelkast.

Na 1 uur met een ijschep van 3cm doorsnee balletjes uit

Ingrediënten: 100 gepast. eigeel 80 gr suiker 200 ml riesling wijn Ingrediënten: 16 muntblaadjes 75 gr chocola 70 %	het mengsel steken. Deze balletjes 15 minuten in de diepvries plaatsen. Daarna de bolletjes door de gesmolten chocola halen (pas op de chocolade mag niet warmer zijn dan 45 graden Celsius). Wijn-Sabayon: Alle ingrediënten samen au bain marie schuimig kloppen totdat de eidooiers gaan binden. Niet warmer dan 80 °C laten worden. Uitserveren Op een bord in het midden de tuille met de bonbon erin plaatsen. Links daarvan de peer, het kuiltje vullen met sabayon, rechts de yoghurtmousse plaatsen, garneren met twee strepen perensaus. In de saus een lijntje gesmolten chocola trekken. In de sabayon een muntblaadje steken.
---	--



--	--