

Menu maart 2017

Eitje gevuld met schuim van eidooier



12,5cl Champagne

3 eieren

zout, peper

Scheid de het eidooiers van het eiwit. Meng het eigeel met de champagne en meng met de garde.

Laat au bain-marie warmen. Kidde en 1 a 2 patronen.

Snel breekbrood

Benodigdheden:

900 g broodbloem

500 ml water (kamertemperatuur)

100 ml goede olijfolie

30 g verse gist

25 g zout

16 g fijne suiker

Laat alle ingrediënten, behalve de bloem, in de machine met haak draaien. Als de gist goed is opgelost, voeg je de gezeefde bloem toe en kneed door totdat zich een deeg vormt.

Laat dit 30 minuten op kamertemperatuur rijzen.

Vet een bakplaat in met olie en rol het deeg uit tot circa 1,5 cm dikte. Druk er met je vingers kuiltjes in.

Meng 50 ml water met 20 ml olijfolie en bestrijk hiermee het deeg aan de bovenkant. Strooi er eventueel garnituur op (bijvoorbeeld rozemarijn of grof zeezout).

Bak af op 250°C gedurende circa 15 minuten.

Vogelnetje van krokante aardappel met kalfsgehakt gevuld met krieleitje/kwartelei

4 dikke aardappelen
Spirelli snijder
2 theelepels rijstbloem
zeezout
arachide-olie, om in te frituren

Snijd de aardappelen met een citroentrekker of spirellisnijder in lange draden. Leg ze op keukenpapier en druk er voorzichtig zo veel mogelijk vocht uit. Hussel de aardappelen en de met zeezout gemengde rijstbloem door elkaar. Verhit een laag van 1 cm olie in een koekenpan op matig tot hoog vuur. Doe eetlepels vol van het aardappelmengsel in de olie, druk de bergjes plat met een spatel en bak ze 3 tot 4 minuten aan elke kant, of tot ze goudgeel en krokant zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Gehaktballen met een zacht ei

1 kilo gehakt (kalfs)
5 eieren
Ca. 10 gr bieslook, fijn gesneden
1 teen knoflook, fijn gesneden
1 el mosterd
2 tl tabasco
1 el ketchup
zout
peper
50 gr bloem
100 gr panko (japans broodkruim), of paneermeel
olie om in te frituren

Breng water met wat zout aan de kook en verwarm ondertussen een oven voor op 200°
Zet drie diepe borden het meel, 1 losgeklopt ei en de panko klaar. Wanneer het water kookt laat je met een lepel 4 eieren in de pan glijden. Kook ze voor zes minuten en laat ze dan schrikken in het ijswater (een minuut of twee). Verwarm de olie in een wok of frituurpan naar 180°.
Tijdens het koken van de eieren meng je in een schaal het gehakt met de bieslook, knoflook, mosterd, tabasco en ketchup. Breng het gehakt verder op smaak met peper en zout.
Pel de eieren en haal deze even door het bord met bloem. Alleen de bloem. Pak ongeveer een kwart van de gehakt en maak dit plat op je hand (als een dunne hamburger) leg hier een ei met bloem in en vouw het gehakt helemaal om het ei heen, zodat alle gaatjes en kieren dicht zijn. Doe dit ook voor de andere drie eieren.
Haal de gehaktballen door de bloem, geklopt ei en de panko en frituur ze een minuut of 3 in de olie tot ze om en om goudbruin zijn. Laat ze vervolgens nog 5 minuten nagaren in de voorverwarmde oven.
Wanneer je de gehaktballen op het bord doorsnijdt, zul je zien dat het eigeel lekker zacht is gebleven.

Rouleau van boerderijeend:

5 verse boerderijeenden of filet
7,5 dl ongezoete room
125 g zonnebloempitten
peper & zout
50 g in madeira geweekt eekhoortjesbrood
katenspek (in dunne plakken gesneden)
boter
bieslook (klein gesneden)



Voor de spitskoolcannelloni:

1 paarse spitskool
1 bos peterselie
2 el gladde mosterd
roomboter
peper & zout

Voor de jus van eekhoortjesbrood:

5 sjalotten (gesnipperd)
50 g katenspek (fijngesneden)
1,25 l gevogeltesfond
weekvocht van het in madeira gewelde eekhoortjesbrood
2,5 dl jus de veau
62 g koude boter

Voor de pompoenbeignets:

62 g boter
62 g melk
12,5 g zout
250 g flespompoenpuree
4 kleine eieren (of 3 grote)
250 g zelfrijzend bakmeel
1/3 sinaasappel (rasp)
30 g ontbijtkoek
olie (om te frituren)

Voor de garnituren:

verschillende soorten cress

Rouleau van boerderijeend:

Snijd de filets van het karkas en haal het vel eraf. Snijd 2 mooie banen uit het dikste gedeelte. Draai de rest van het vlees samen met de room tot een gladde farce en voeg hier de zonnebloempitten aan toe. Breng op smaak met peper en zout.

Beleg een stuk plasticfolie met katenspek. Verdeel hierover de farce en rol het tot een rouleau.

Stoom de rouleau in een stoomoven op 100°C in 20-30 minuten gaar.

Snijd de afgekoelde rouleau in plakken en bak deze à la minute kort aan beide kanten.

Spitskoolcannelloni:

Haal van de spitskool de buitenste bladeren eraf en kook deze gaar in ruim water met zout. Leg de bladeren tussen doeken en droog ze. Snij de binnenste kern fijn en smoor deze gaar in boter.

Pluk en was de peterselie en hak deze fijn. Als de spitskool gaar is, op smaak brengen met peper, zout, mosterd en voeg de gehakte peterselie toe. Leg de bladeren uit op plasticfolie en leg hier de aangemaakte spitskoolmassa op.

Rol het in tot een strakke cannelloni en laat het afkoelen.

Jus van eekhoortjesbrood

Reduceer de sjalot en het katenspek in de gevogeltefond tot bijna sec. Voeg dan het weekvocht van het eekhoortjesbrood en de jus de veau toe en zeef de massa. Monteer met de boter en breng op smaak.

Pompoenbeignets:

Verwarm de boter en melk en los hierin het zout op. Meng dit met de pompoenpuree. Voeg het ei, het zelfrijzend bakmeel en de sinaasappelrasp toe. Frituur kleine bolletjes van het beslag op 160°C.

Presentatie:

Plaats drie cannelloni's van spitskool op het bord.

Leg de pompoenbeignets daar boven op. Rol de rouleau rondom door de bieslook en plaats deze rechts naast het geheel. Giet de saus onder de rouleau.

Maak af met de cressen.

Kletzenbrood (2 stuks)

Ingrediënten

350 gram speltvolkorenmeel
150 gram roggebloem
350 gram water (gebruik het water dat je opvangt na het weken van de zuidvruchten)
1 zakje gedroogde gist
1 theelepel zout (ca 2,5 gram)
1/2 eetlepel witte wijnazijn
1 theelepel gemalen kaneel
1 theelepel kruidnagelpoeder
1 mespunt piment
20 gram bruine basterdsuiker
1 afgestreken eetlepel cacao-poeder (4 gram)
2 eetlepels sterke espresso

Ingrediënten (vulling): 60 gram hazelnoten (zonder vlies), 150 gram gedroogde vijgen, 100 gram gedroogde pruimen (pit eruit halen), 150 gram gedroogde abrikozen, 50 gram rozijnen, 75 gram gedroogde cranberries. Neem zoveel mogelijk biologische vruchten.

1. Zet de gedroogde vruchten in een kom onder water. Laat dit ca. 20 minuten staan. Laat de vruchten in een zeef uitlekken, en vang het vocht op in een kom.
2. Maak een 'papje' van de gist met wat water. Meng het meel, de kruiden, azijn, zout, water en voeg het gistpapje toe. Je kunt ook alles direct door elkaar gooien, maar zorg er voor dat het gist niet in direct contact komt met zout of azijn, dat komt niet ten goede aan de werking van het gist. Meng het mengsel ca 4 minuten op lage snelheid (deeghaken), daarna net zolang op een hogere snelheid. Laat het deeg daarna rusten.
3. Snijd de zuidvruchten in repen of stukken. Hak de hazelnoten grof. Leg vervolgens de vulling op het deeg, en laat dit even rusten (minuutje of 5-10).
4. Meng de vulling voorzichtig door het deeg (met deeghaken of handen). Laat het daarna 15 minuten rijzen in de kom, afgedekt met plastic folie. Ik zet de kom altijd in een handdoek, en op een 'warme' plaats.
5. Vet 2 cakeblikken (of broodvormen) in. Verdeel met natte handen het deeg over de twee vormen. Laat 30 minuten rijzen met een natte doek erover.
6. Stort de vormen – voorzichtig! klop op de bodem en zijkant – op een bakplaat met siliconen mat (of bakpapier als je geen mat hebt). Vorm de broden een beetje zoals je wilt (met natte handen). Bestrijk daarna de broden met de afgekoelde espresso.
7. Verwarm de oven voor op 180 graden en bak de broden 35 minuten.
8. Laat de broden afkoelen en ingepakt in huishoudfolie rusten – in ieder geval een dag! Het brood wordt steeds lekkerder, probeer het dus niet te snel aan te snijden. Heerlijk bij een kaasplankje, zowel bij de borrel als dessert.

Ananas chutney

1 theelepel Kurkuma (Koenjit)
1 theelepel Komijnpoeder (Djinten)
3 Rode uien
1/2 theelepel Gemberpoeder (djahe)
1 theelepel Zout
2 Ananas
1 Rode peper
250 gram lichtbruine Basterdsuiker
175 ml Azijn

Pel de uien en versnipper ze.

Verwijder de zaadlijsten van de rode pepers en snijd ze in kleine stukjes.

Schil de ananas en snijd deze in kleine blokjes.

Giet de olie in een pan en verwarm.

Voeg de kurkuma, komijn en gemberpoeder toe.

Voeg de peper- en ananasstukjes, het zout, de suiker en de azijn toe en laat de chutney 1 uur op een laag vuur koken.

Zorg ervoor dat de chutney goed ingekookt is.

Is dit niet het geval kook de chutney dan voor langere tijd.

Schep de hete chutney met behulp van een trechter in gesteriliseerde weckpotten.

Vul tot 1 centimeter onder de rand van de weckpot.

Draai de deksel op de weckpot en zet de weckpot op de kop.

Draai de weckpot na 5 minuten terug om en laat de weckpot afkoelen.

Peren-pruimen chutney

50 gram Gember
5,7 dl Ciderazijn
450 gram Pruimen
450 gram Peer
350 gram Kristalsuiker - Tafelsuiker
225 gram Ui
225 gram Rozijnen
1 mespunt Kruidnagel
1 mespunt Zout
1 Sinaasappel
1 Citroen
0,5 tl Kaneel

Halveer en ontpit de pruimen.

Schil de peren en verwijder het klokhuis.

Snijd de pruimen, peren en uien in plakjes.

Rasp de gember.

Doe het fruit, de uien en de gember in een grote pan en voeg de rest van de ingrediënten eraan toe.

Breng op een laag vuur al roerend aan de kook.

Als de suiker opgelost is zet je het vuur hoger en laat je het anderhalf uur koken tot de chutney is ingedikt.

Roer af en toe om.

Lepel de chutney in gesteriliseerde potten en sluit goed af.