

Voorgerecht :

kwartel trilogie.

Rouleau van gepocheerde kwartelborst in een kruidenmantel, met een portsaus.

Kwartelboutje als "drumstick" op een aardappelbrunoise salade met bieslook, citroensap en gefrituurde schillen.

Lichtgebonden bouillon met kwartelhaasje.

Bereiding:

Rouleau: Borstjes pletten, peper en zout toevoegen, kruidenflensjes bakken, inrollen in folie en pocheren. Mooie damsteentjes snijden. Portsaus: sjalot aanzweten, witteport toevoegen en laten inkoken tot stroop.

Kwartelboutje: Ontbenen en modelleren tot een drumstick, pocheren en zachtjes bakken. Garnituur van roseval schillen frituren 160 a 170 graden.

Brunoise aardappel blancheren en warm op smaak brengen met olijfolie, peper en zout, citroensap en gehakte bieslook.

Bouillon: Karkassen hakken en bruneren in de oven, bouquet meebakken, opgieten met water, aan de kook brengen, afschuimen, kruiden toevoegen, laten trekken en afmaken met kookroom.

Haasje van de kwartel in de bouillon toevoegen.

Garneren met een takje groen voor de kleur.

Hoofdgerecht :

Snoeperij van Rogvleugel en Hollandse Garnalen.

Ravioli met garnalen salpicon vulling.

Rogvleugel gekonfijt in gekruide olie, met een vulling van shitake ducelles en met een rode wijn/boter saus.

Crudite van brocoli met rogvleugel tagliatelle en hollandaise saus.

Bereiding:

Pastadeeg maken, laten rusten. Salpicon, roux maken, garen, gelatine blaadje en de garnalen toevoegen, op smaak brengen met peper en zout, eventueel iets tabasco. De salpicon af laten koelen.

Pastadeeg uitrollen, ravioli maken.

A la minute gaar koken in water met zout, even stoven in room.

Rog fileren, de dikke filet gebruiken voor dit gerecht. Shitake halveren en bakken samen met een sjalot. Hier de vleugel mee vullen, op binden met een keukentouwtje.

Vleugels confijten max. 45 - 55 graden in olijfolie met div. verse kruiden. Rode wijnsaus, wijn reduceren met een sjalot, monteren met roomboter en op smaak brengen met peper, zout en citroensap.

Dunne filet pochieren en plukken. Roosjes brocoli blancheren op smaak brengen. Kruiden toevoegen en naperen met een hollandaise saus.

Nagerecht:

Les trois mousses

Espuma van donkere chocolade.

Canneloni met een lichte chocolade mousse en een nocino sabayon.

Chocolademousse met een vleugje rozemarijn.

Bereiding:

Espuma:

100gr chocolade smelten, eiwit, suiker. Spuiten vanuit de kidde.

Canneloni

zoet pastadeeg maken, vierkantjes garen, af laten koelen.

Chocolademousse

225 gr. slagroom , 100 gr chocolade, 2 eiwitten en 2 eet. suiker.

Klop slagroom lobbige, smelt de chocolade, spatel 1/3 room erdoor enz. Klop de eiwitten luchtig met 2 eetl. suiker meng ze als laatste erdoorheen.

1 uur opstijven. Canneloni vullen, licht caramelliseren. Sabayon kloppen en afwerken.

Mousse 3

100gr chocolade, 3 eidooiers, 1,7 dl room 4 eiwitten eventueel wat koffielikeur.

Chocolade smelten, Klop eidooiers met de suiker schuimend. Klop de room stijf en klop de eiwitten zolang dat je er pieken op krijgt. Likeur door de chocolade, dan de dooiers, room en de eiwitten erdoor.

Rozemarijn naaldjes heeeeeeeel dun hakken en toevoegen.

1 uur laten opstijven in de koelkast.