



Uit

## “Fijnproeven in België”

Pierre Wijnants en Lionel Rigolet

### Comme Chez Soi

wordt op 25 maart 2015

### Comme Chez Nous

**Aperitief + Amuse:**

*Gin Tonic*

*Polenta dorée au caviar....d'aubergine*

*Bouchées très fraîches de jambon*

**Voorgerecht:**

*Roomsoepje van hopscheuten met palingconsommé*

**Hoofdgerecht:**

*Gebakken snoekbaars en pijlinktvis met knoflook, krokante Jabugo-ham en lentekruiden*

**Dessert:**

*Chocolademousse 'zonder suiker' met kumquats*

**Wijnen:**

XXXX

XXXX

**Koffie**



## **Aperitief + amuse:** groep Eddy

### **Amuse 1:** Polenta dorée au caviar.....d'aubergine

#### Nodig (16 pers):

- 1 l groentenbouillon
- 400 g polenta
- 25 g boter
- Aubergine kaviaar
- 16 sneetjes pancetta
- 2 bolletjes mozzarella
- Basilicum blaadjes
- Maïs olie

-

#### **Vorbereiding**

- Breng 1 liter water aan de kook. Als het water kookt, de polenta toevoegen.
- 20 minuten laten koken en regelmatig roeren
- Beboter een schaal (of 2) en stort daarin de polenta. Met een spatel een laag van +/- 1 cm dikte maken.
- Laten afkoelen en dan in porties van 3 x 3 cm snijden.
- Bak de polenta goudbruin langs iedere zijde in maïsolie
- Als de polenta afgekoeld is, bestrijken met de aubergine kaviaar
- Werk af met een sneetje mozzarella en pancetta.
- Decoreer met een blaadje basilicum

-



### **Amuse 2:** Bouchées très fraîches de jambon

#### Nodig (16 pers):

- 200 g verse kaas
- 1 teentje look
- 1 eetlepel olijfolie
- 5 sneden hesp
- Peper - zout
- Basilicum blaadjes

-

#### **Vorbereiding**

- Meng de verse kaas met de geperste look, olijfolie en peper en zout.
- Voeg daarna de gesnipperde basilicum toe
- Bestrijk de hesp met het mengsel
- Strak oprollen en huishoudfolie rond doen
- Na ongeveer 1 uur in de koelkast, in rolletjes snijden en fixeren met een bamboestokje



# **Voorgerecht: Roomsoepje van hopscheuten met palingconsommé**

Groep Lieven

## **Nodig (16 pers):**

- 640 g gekookte hopscheuten
- 4 dl + 8 eetlepels room 42%
- 20 dl kookvocht hopscheuten
- 8 eierdooiers (200 g)
- 80 g schoongemaakte zuring
- 48 g geblancheerde en uitgeknepen spinazie
- 48 g aardappelen (bintje) gekookt en afgekoeld
- 30 cl water
- 960 g gestroopte en schoongemaakte palingfilets
- 80 g boter
- 64 kleine driehoekjes van gewassen rode zuring
- 1 citroen + een scheutje citroensap
- zout
- versgemalen peper

## **Vorbereiding**

- Maak de hopscheuten schoon en houd enkel de topjes over. Buig de steeltjes aan het uiteinde tot ze breken. Dat is het punt waar de topjes niet meer vezelachtig zijn. Gooi de steeltjes weg.
- Spoel de topjes in kleine hoeveelheden in koud stromend water en laat goed uitlekken.
- Pers de citroen uit boven een kom en meng de hopscheuten erdoor. Meng voorzichtig maar goed, zodat de hopscheuten het citroensap kunnen opnemen.
- Vul een pan met water tot de scheuten onder staan, kruid met zout en breng aan de kook. Laat gedurende 6 tot 7 minuten koken. Zorg ervoor dat de scheuten licht krokant blijven, haal ze van het vuur en laat ze goed uitlekken. Vang het kookvocht op en laat beide apart afkoelen.
- Doe de hopscheuten weer bij het kookvocht wanneer beide zijn afgekoeld. Bewaar in koelkast of verwerk meteen.
- Mix de zuring gedurende 2 tot 3 minuten samen met de spinazie, de aardappel en het water. Giet en duw door een fijne punt zeef.
- Klop in een kleine kom de eierdooiers los met 8 eetlepels room. Dit is de liaison.
- Snijd de palingfilets in 96 stukken (6 per persoon) en kruid met peper en zout.
- Smelt de boter in een grote pan met antiaanbaklaag tot ze bruin is. Doe de palingfilets erbij en laat ze goed kleuren, eerst aan de vleeskant. Doe ze daarna op een bakplaat.

## **Afwerking**

- Laat 4 dl room tot de helft inkoken.
- Doe de hopscheuten en hun kookvocht erbij en breng aan de kook.
- Draai het vuur lager en doe de gemixte zuring en de liaison erbij. Meng goed en laat goed doorwarmen "zonder te laten koken". Kruid met peper, zout en een scheutje citroensap. Schuim lichtjes af. (consommé)
- Warm de stukjes palingfilet gedurende 3 minuten op in een oven van 200°C.
- Haal ze uit de oven en verdeel over diepe borden.
- Doe de hopscheuten en de consommé erbij en werk af met de ruitjes rode zuring.

## **Presentatie**

- Haal de palingfilets uit de oven en verdeel over diepe borden.
- Doe de hopscheuten en de consommé erbij en werk af met de ruitjes rode zuring.
- Wijnvoorstel:
  - o Een wijn uit het zuidwesten: een montravel van Château Péchaurieux van 2 tot 3 jaar oud met een licht muskaataroma. Deze weinig bekende herkomstbenaming scoort vaak beter dan witte bergerac.
  - o Een noordelijke côtes-du-Rhône, zoals een witte hermitage van J.-L Chave, een van de grote wijnen uit de Côtes-du-Rhône. Kies indien mogelijk een wijn uit een groot jaar, van ongeveer 7 tot 8 jaar oud. Hij heeft een delicaat kruidenachtig aroma.

# **Hoofdgerecht: Gebakken snoekbaars en pijlinktvis met knoflook, krokante Jabugo-ham en lentekruiden**

Groep Jonas

## Nodig (16 pers):

- 16 snoekbaarsfilets zonder vel en graten
- 720g schoongemaakte pijlinktvis
- 160g schoongemaakte baby maïs
- 16 schoongemaakte blaadjes marjolein
- 160 g gekonfijte tomatenkwartjes
- 160 g gevogeltemousseline
- 24 g groene ontpitte olijven
- 16 plakjes Jabugo (Spaanse ham)
- 1040 g boter
- 96 g schoongemaakte en gewassen peterseliepluksels
- 48 g schoongemaakte en gewassen kervelpluksels
- 24 g schoongemaakte en gewassen dillepluksels
- 32 g schoongemaakte en gewassen bladpeterselie
- 48 g schoongemaakte en gewassen korianderblaadjes
- 4 citroenen
- 24 eetlepels versgeperst sap van jonge wortels
- 24 g geschilde verse gember
- 128 fijne plakjes schoongemaakte en gewassen mini-courgette
- 64 schoongemaakte en gewassen kleine bloemkoolroosjes
- Kurkumapoeder
- Scheutje gevogeltefond
- Scheutje sherryazijn
- Scheutje olijfolie
- 4 teentjes knoflook

## **Hertoginnenaardappelen of puree (2.6 Kg)**

- Schil tot 2.4 kg aardappelen (bintjes)
- Kook aardappelen in licht gezouten water, giet af en pureer.
- Werk af met roomboter, melk, en eierdooiers en afkruiden met pezo & nootmuskaat

## **Voorbereiding**

- Gekonfijte tomaten (recept achteraan):
- Gevogeltemousseline (recept achteraan)
- Kijk goed na of de pijlinktvis goed is schoongemaakt en spoel af onder koud stromend water. Laat daarna drogen en snijd 1/3 van het vlees in fijne stukjes van 4 mm dik. Zet apart.
- Snijd de baby maïs in fijne brunoise en hak de marjolein en de olijven fijn. Snijd de gekonfijte tomaten in stukjes.
- Bak de 1/3 pijlinktvis zeer kort in wat olijfolie. Kruid met peper en zout en laat afkoelen op een plank. Hak het vlees vervolgens fijn.
- Kook de baby maïs en de courgette apart beetgaar in licht gezouten kokend water. Laat daarna schrikken en goed uitlekken.
- Doe de gebakken pijlinktvis met de marjolein, tomaten, olijven, baby maïs en gevogeltemousseline in een kom en meng. Kruid met peper en zout. (appareil)
- Neem de plakjes minicourgette, laat ze goed drogen en leg ze op het werkblad. Verdeel de apparaal van pijlinktvis erover en dek af met een tweede plakje minicourgette. Duw lichtjes plat en maak de randen gelijk.
- Maak 50 g boter op kamertemperatuur fijn in de keukenmachine met de peterselie, wat knoflook en citroensap. Cutter zeer fijn en kruid met peper en zout. Zet apart.
- Breng wat gevogeltefond met het kurkumapoeder aan de kook. Kruid flink met peper en zout en laat gedurende 10 minuten zachtjes trekken. Doe er vervolgens de bloemkoolroosjes bij en kook ze krokant. Haal van het vuur en laat de bloemkool afkoelen in de bouillon.
- Hak de gember fijn.
- Leg de plakjes ham tussen 2 roosters en laat ze gedurende ongeveer 2u drogen in een oven van 100°C. Laat ze uitlekken op keukenpapier en breek ze in tweeën.

## **Afwerking**

- Kruid de snoekbaarsfilets met peper en zout en kleur ze aan beide kanten (eerst de binnenkant) in wat olijfolie in een pan met antiaanbaklaag. Laat daarna gedurende 3 tot 4 minuten, afhankelijk van de dikte, verder garen in een oven van 180°C.
- Doe het wortelsap met de gember in een pan en breng aan de kook. Monteer met de rest van de boter en kruid met peper en zout, geplette knoflook en citroensap. Houd warm.
- Verhit wat olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak er zeer kort de rest van de pijlinktvis in. Doe de peterselieboter erbij, meng goed en controleer de kruiding.
- Doe de kervel met de dille, bladpeterselie en koriander in een kom en meng wat olijfolie en sherryazijn erdoor. Kruid met peper en zout.
- Warm de bloemkool zachtjes op in de bouillon.
- Stoom de gevulde minicourgette in 2 tot 3 minuten gaar. Laat goed uitlekken.

### **Presentatie**

- Verdeel de gebakken pijlinktvis met peterselieboter in het midden van de warme borden. Schik de visfilets erop en daarna de ham. Werk af met de kruiden en lepel de wortelcoulis eromheen. Garneer met de gevulde minicourgette en de bloemkoolroosjes met kurkuma.
- Geef er hertoginnaardappelen of puree bij.
- Wijnvoorstel:
  - o Een noordelijke côtes-du-rhône, zoals een 4 tot 5 jaar oude Condrieu Les Chaillets van Y. Cuilleron, met een enorme aromatische complexiteit en volle smaak
  - o Een bourgogne uit de Côte de Beaune: pernant-Vergelesses Iles des Vergelesses van Chandon de Briailles, een subtiele wijn met delicate aroma's van gegrild.

### **Nagerecht: Choclademousse 'zonder suiker' met kumquats**

Groep Herre

#### **Nodig (16 pers):**

- |                                      |   |                              |
|--------------------------------------|---|------------------------------|
| - 600 g pure chocolade van Callebaut | - 27 g canderel                                       | - cacaopoeder                |
| - 600 g room met 42% vetgehalte      | - 4,5 blaadjes gelatine                               | - krullen van pure chocolade |
| - 600 g eiwit                        | - 7,5 dl water  | - 150 g sterke koffie        |
|                                      | - 300 g kumquats, in fijne rondjes gesneden en ontpit | -                            |

#### **Vorbereiding**

- Doe de rondjes kumquat met het water in een pan. Breng aan de kook en laat op een zacht vuurtje gedurende een halfuur zachtjes pruttelen. De kumquats moeten goed gaar zijn. Haal van het vuur en laat afkoelen in de pan.
- Roer 1/3 van de canderel door de afgekoelde kumquats en meng goed. Zet apart.
- Week de gelatine gedurende 5 minuten in koud water en knijp hem goed uit.
- Smelt de in stukken gebroken chocolade au bain-marie (opgelet!!!!!! Niet te heet)
- Klop ondertussen de room lichtjes op.
- Los de gelatine op in de gesmolten chocolade en haal uit de bain-marie. Doe in een kom en klop de room erdoor.
- Klop het eiwit met de rest van de canderel op in de keukenmachine. Het eiwit moet goed stevig zijn.
- Meng 1/3 van het eiwit met een garde door de chocolade en de rest voorzichtig met een houten lepel. Zorg ervoor dat het eiwit niet breekt. Laat gedurende een tweetal uren opstijven in de koelkast.

### **Presentatie**

- Maak met de gekonfijte kumquats een mooie cirkel van ongeveer 7 cm doorsnede op grote borden. Schik in het midden twee quenelles chocolademousse en versier rondom met een snuifje cacaopoeder en chocoladekrullen.
- Wijnvoorstel:
  - o Een wijn uit de Roussillon: een vijf tot zes jaar oude Banyuls Cuvée Léon Parcé van Domaine de la Rectorie. Een belangrijke appellation waarin natuurlijk zoete wijnen worden gemaakt, witte en rode. Toetsen van specerijen en bittere sinaasappel en in oudere jaargangen ook mooie oxidatieve trekjes, 'rancio' genoemd
  - o Water?

## **Aperitief: TANQUERAY RANGPUR GIN & TONIC**

Een klassieke Tanqueray gin, maar enorm fris dankzij de rangpur limoenen die verwerkt zijn in het distillaat. Je hoort het: heel veel citrusinvloeden, waardoor deze gin de ideale keuze is voor het aankomende lenteweer!



Men neme

- een ballonglas vol ijs
- 5 cL Tanqueray Rangpur Gin
- zeste van citroen
- zeste van pomelmoes
- Goldberg Tonic Water

Neem een groot ballonglas en vul dit volledig met ijs. Roer het ijs om het glas te koelen en verwijder het overtollig smeltwater. Voeg 4,5 à 5 cL Tanqueray Rangpur toe. Snij een stukje pomelmoesschil af en twist het uit boven het glas. Je zal merken dat de essentiële oliën in het glas terecht komen. Voeg daarna ook de zeste toe en herhaal met een citroen. Overgiet met Goldberg Tonic water (ca. 125 mL, langs een barlepel). Roer nog éénmaal om voor de perfect serve. Cheers!

## **Geconfijte tomaten**

- ontvel de tomaten, snijd ze in vieren en haal de zaadjes eruit
- strijk een bakplaat in met teentje knoflook
- schik tomatenpartjes op bakplaat en strijk in met olijfolie
- Kruid met peper en zout en bestrooi lichtjes met suiker
- konfijt de tomaten gedurende een uur op 100°C, strijk regelmatig in met olijfolie.
- Haal uit oven en laat afkoelen

**Gevogeltemousseline** (voor 1,3 kg mousseline: 700g kippenvlees – 75 g eiwit – 600 g room met 42% vetgehalte – zout – versgemalen peper)

- Snijd het kippenvlees in vrij grote brokjes.
- Maak het vlees fijn met de keukenmachine en mix het daarna tot een mousse
- Kruid met peper en zout en doe de eiwitten erbij. Mix opnieuw fijn. Het mengsel (apparaat) moet homogeen en goed glad zijn.
- Doe de apparaat in een kom. Vul een grotere kom met geschilferd ijs en zet de kom met de apparaat erin. Laat gedurende 2u rusten in de koelkast
- Roer met de keukenmachine beetje bij beetje en op lage snelheid de room door de apparaat. Meng goed, controleer de kruiding en doe in een kom. Bewaar afgedekt met huishoudfolie in de koelkast.