Kookstudio

Charme et Douceur de Rosiès

2009-2010

Kerst en Oudejaars menu

Carpaccio van kabeljauw met een salade van raapjes
Krokantje van zalmforelhaasje met truffel-bloemkoolpuree
*
Parmaham met caviar d'artichauts, foie gras, coquille en Brugse kletskoppen
*
Gerookte heilbotsoep met limoenroom
*
Duo van fazant : à la Sauvarov en fazantenragout met rode wijnsaus
Sushi van Princesse Amandine met boontjes

Lente menu

Venetiaans diner

Capesante al forno
*
Polenta con la caponata
*
Scaloppine alla pizzaiola
*
Sorbetto al pomodoro con formaggio arrosto
*
Crema di mascarpone

Creatief bezig zijn in de keuken of de prachtige streek ontdekken ?
Kandidaat voor een culinair festijn met geselecteerde wijnen ?
Op zoek naar een rustige vakantie aan het zwembad ?

Charme et Douceur de Rosiès

Chambres & Table d'hôtes - Gîtes

Midi-Pyrénées Frankrijk

www.rozies.fr
info@rozies.fr

Rosiès
F-82340 Dunes
+33 563 39 09 36

IN 2006 VERKOZEN TOT DE BESTE CHAMBRES D'HOTES VAN BELGEN IN HET BUITENLAND

Carpaccio van kabeljauw met een salade van raapjes

Nodig: voor 12 personen

kabeljouwhaasje –
100 g zeezout –
1 klpl rietsuiker –
2 g korianderbolletjes-
2 g mosterdzaadjes –
3 g gedroogde basilicum
radijsjes – snuifje kaneel –
vanillezaadjes – olijfolie –
peper – zout
raapjes - honing –
witte balsamicoazijn –
notenolie – 1 Jona Gold

Werkwijze:

Dag -1:

1. Maak een mengsel van zeezout, rietsuiker, korianderbolletjes, mosterdzaadjes en gedroogde basilicum.
2. Wrijf het kabeljauwhaasje in met dit mengsel.
3. Verpak in huishoudfolie en laat 24 uur marineren in de koelkast.

Dag 0:

1. Spoel het zout af en dep droog.
2. Snij de kabeljauw in fijne sneetjes.
3. Rasp de raapjes in fijne julienne.
4. Breng de geraspte raapjes in een kom met ijskoud water gedurende 10 min.
5. Laat uitlekken en droog met keukenpapier.
6. Meng in een kom, honing, witte balsamicoazijn, 4 lpl notenolie.
7. Was de Jona Gold, haal er het klokhuis uit met een appelboor en snij in fijne schijfjes.
8. Besprenkel de appel met een weinig notenolie.
9. Snij de radijsjes in fijne rondjes.
10. Maak een marinade van olijfolie, kaneel en vanillezaadjes.
11. Meng er de radijsjes onder en kruid met peper en zout.
12. Maak een compositie van de appel, kabeljauw, radijsjes en raapjes.
13. Werk af met een rode biet blaadje.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Krokantje van zalmforelhaasje met truffel-bloemkoolpuree

Nodig: voor 12 personen

500 g zalmforelhaasje – ½ bosje dille – sap van 1 citroen – 3 lpl mosterd –
1 eierdooier – paneermeel – olijfolie – peper – zout – pigment d'espelet.
¼ bloemkool – 1 teentje look 1 sjalotje – truffelolie – rode biet -
3 dl bechamelsaus: (100 g boter – 100 g bloem – 3 dl groentenbouillon)

Werkwijze:

Dag -1:

1. Kook de bloemkool met een teentje look en een sjalotje.
2. Giet het kookvocht af, laat zeer goed uitlekken en pureer.
3. Maak een bechamelsaus en voeg er de bloemkoolpuree aan toe.
4. Laat het geheel nog even doorkoken en laat afkoelen.
5. Breng de bloemkoolsaus op smaak met pigment d'espelet en een paar druppeltjes truffelolie.
6. Pureer de rode biet en breng op smaak met peper en zout.
7. Spoel de zalm met water, dep goed droog en snij in stukjes van ongeveer 3 op 3 cm.
8. Meng de citroen met de mosterd, peper en zout en bestrijk er de stukjes zalm mee.

Dag 0:

1. Klop de eierdooier los en haal de zalm erdoor.
2. Snipper de dille heel fijn en meng met het paneermeel.
3. Haal de stukjes zalm door het paneermeel tot ze mooi gepaneerd zijn.
4. Bak ze kort in wat olijfolie of frituurvet.
5. Trek een streepje bloemkoolpuree, beleg met het zalmforelhaasje, een rondje rode bietencoulis en enkele venkelzaadjes.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Parmaham met caviar d'artichauts, foie gras, coquille en Brugse kletskoppen

Nodig: voor 12 personen

1 potje caviar d'artichauts – 12 sneetjes Parmaham – 12 coquille -
250 g foie gras (in conserve) – 4 lpl armagnac – citroenolie – peper – zout –
Brugse kletskoppen

Werkwijze:

Dag -1:

1. Mix de foie gras met een weinig armagnac, peper en zout
2. Breng de foie gras aan in een spuitzak met een niet te grote spuitmond.

Dag 0:

1. Strijk met een lepeltje of borstel een streepje artisjokpasta op het bord.
2. Indien de artisjok pasta te dik is, kan men deze het best aanlengen met een weinig olijfolie.
3. Beleg met een sneetje Parmaham.
4. Snij de coquille in fijne sneetjes en leg op de ham.
5. Besprenkel de coquille met citroenolie, peper en zout.
6. Spuit de foie gras op de coquille (opgelet niet te veel).
7. Steek drie Brugse kletskoppen in de foie gras.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Gerookte-heilbotsoep met limoenroom

Nodig: voor 12 personen

boter – 1 ui – 3 sjalotten – 1 venkelknol – 1 stengel bleekselder – 1 prei – 2 wortelen – 3,5 dl witte wijn – bouquet garni (stukje prei, selder, laurierblad, tijm en peterselie) – 2 l visbouillon – 1,5 dl room of melk – peperkorrels – anijszaadjes - 200 g gerookte heilbot

Limoenroom :
1,5 dl room –
zeste van 1 limoen

Werkwijze:

Dag -1:

1. Maak een bouquet garni: wikkel een touwtje rond het groene deel van een prei, een laurierblad, een takje tijm, wat selderijblaadjes en peterselie.
2. Smelt de boter en fruit de versneden ui, sjalot, venkel, selderij, prei en de wortel al roerend in 10 min zacht.
3. Voeg 2 sneetjes gerookte heilbot toe en bak het mengsel 2 min. zonder dat het bruin wordt.
4. Voeg de wijn, de visbouillon, peperkorrels, anijs, de kruiden en het bouquet garni toe en breng het geheel aan de kook.
5. Temper het vuur en laat de soep een 20 tal min. sudderen.
6. Passeer de soep door een zeef en gooi de heilbot, groenten en kruiden weg

Dag 0:

1. Warm de soep op. Eventueel bijkruiden.
2. Klop de slagroom stijf en spatel de zeste van limoen er voorzichtig door.
3. Snipper een weinig gerookte heilbot in de tasje, giet er soep op en werk af met een schepje limoenroom

© Charme et Douceur de Rosiès

Duo van fazant: à la Souvarov en fazantenragout met rode wijnsaus

Nodig: voor 12 personen

3 à 4 fazanten – 1 wortel – 1 teentje look – 1 groot glas rode wijn –
400 g cantharellen – 400 ml wildbouillon – $\frac{1}{4}$ l room

Rode wijnsaus:
2 sjalotjes – 1 teentje look –
1 wortel – 20 g boter –
400 ml gevogeltebouillon –
1 groot glas rode wijn –
fondant chocolade –
500 g kastanje champignons –
snuifje cèpespoeder

Werkwijze:

Dag -1:

1. Fazantenragout: snij de borsten van de karkassen.
2. Bak de versneden karkassen en de bouten in een weinig boter.
3. Voeg daarna de fijngesneden sjalotjes, wortel, teentje look, geutje armagnac en een glas rode wijn, en wildbouillon toe.
4. Laat 20 min garen en giet daarna de jus af.
5. Snij al het resterende vlees van de karkas en de bouten.
6. Bak de met peper en zout gekruide cantharellen snel in een wok.
7. Blus met een geutje armagnac, room en de helft van de jus.
8. Voeg bij de restjes fazant en breng op smaak met peper en zout.
9. Vul kleine ragoutpotjes.
10. Rode wijnsaus: stoof een sjalotje in boter en voeg er de andere helft van de jus bij samen met de gevogeltebouillon en een glas rode wijn.
11. Laat even inkoken en passeer de saus.

Dag 0:

1. Warm de kleine ragoutpotjes op gedurende 40 min op 100°C.
2. Warm de rode wijnsaus op en voeg er een stukje chocolade bij.
3. Bak de boschampignons in de wok.
4. Voeg een geutje room, kruiden en cèpespoeder toe.
5. Bak de fazantenborst in boter en versnij.
6. Schik alles op een bord.

© *Charme et Douceur de Rosiès*

Sushi van Princesse Amandine met boontjes

Nodig: voor 12 personen

12 grote princesse Amandine aardappelen (vast kokend) – 250 g verse princesse boontjes – fijn gesneden gerookte ham – 30 g boter – aardappelkruiden – 100 g peultjes – olijfolie – peper

Werkwijze:

1. Aardappelen wassen, schillen, spoelen en snij rechthoekige staafjes.
2. Stoom de verse boontjes, de aardappelstaafjes en de in twee gesneden peultjes.
3. Laat goed afkoelen in koud water en droog met keukenpapier.
4. Kruid de aardappelstaafjes met aardappelkruiden.
5. Leg de boontjes op de aardappel en wikkel er een sneetje gerookte ham rond.
6. Strijk een vuurvaste kom in met boter en leg er de sushi's in.
7. Overgiet met een weinig olijfolie.
8. Dek af met folie en warm op gedurende 20 min op 180°C.
9. Voor het serveren een half warm peultje opleggen.

© *Charme et Douceur de Rosiès*