



september 2014

menu

amuse

Krokante prikker met gerookte zalm en citroenmayonaise

voorgerecht 1

Ravioli met knolselderij, geitenkaas en hazelnoot

voorgerecht 2

Coquilles met inktvis, zwarte risotto en pesto

hoofdgerecht

Ierse kogelbiefstuk gevuld met paddestoelen met cognacsaus,
aardappelpoffertjes en groenten

nagerecht

Pannacotta van limoen in een glaasje met een tarte tartin
van pink lady en een bolletje ijs

wijnen

2012 L'Hirondelle Blanc Domaine Paul Mas Pays d'oc France

2011 Zinio Semi Crianza Bodegas Patrocinio DOCa Rioja Spanje

2013 Boden Kabinett QbA Mosel Duitsland

Krokante prikker met gerookte zalm en citroenmayonaise



14 personen

Ingrediënten:

Gerookte zalm

- 200 g gerookte zalm snippers
- 400 g aardappelen (bloemig)
- 125 g doperwtten (diepvries)
- 1 st lente uitjes
- 1 st citroen
- paneermeel
- 1/4 bs peterselie
- 1/4 bs dille
- 100 g gepasteuriseerd heel ei (uit pak)
- peper en zout
- 2 dl citroenmayonaise, zelf maken (basisrecept)



Bereiding:

1. Kook de aardappelen gaar en maak er een stevige puree van met wat melk en een beetje gesmolten boter
2. Kook de erwtjes gaar, pureer de erwtjes, druk ze door een grove zeef en meng dit met de aardappelpuree en de zalmsnippers, breng op smaak met de verse fijngehakte kruiden, wat citroensap, peper en zout.
3. Laat de puree afkoelen om op te stijven. Gebruik de blastchiller.
4. Maak een mayonaise volgens basisrecept en voeg wat rasp van de citroen en extra citroensap toe.
5. Klop de gepasteuriseerde eieren los in een schaal. Voeg iets zout toe aan het paneermeel en doe dit in een andere schaal.
6. Maak van de afgekoelde puree balletjes ter grootte van een bitterbal.
7. Haal ze door het losgeklopte ei en vervolgens door het paneermeel.
8. Herhaal dit zodat er een dubbele 'dunne' laag paneermeel om de balletjes zit.
9. Verhit het frituurvet vlak voor uitserveren op 180 gr en bak ze rondom bruin in 3 tot 4 minuten. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Presentatie:

1. Serveer het balletje met een prikker op een bordje en serveer met een schaaltje citroenmayonaise.

Ravioli met knolselderij, geitenkaas en hazelnoot



14 personen

Ingrediënten:

Ravioli, knolselderij,
geitenkaas (bettine zacht zonder korst)

pasta:

400 g bloem
240 g gepasteuriseerd heel ei (uit pak)
1 el olijfolie (extra vergine)
eiwit

vulling:

50 g blanke hazelnoten
2 st sjalot
2 tn knoflook
200 g knolselderij
300 g bettine blanc
30 g parmezaanse kaas (geraspt)
2 el bieslook
olijfolie, zout en peper

saus:

1 st sjalot
1/2 tn knoflook
5 dl groentefond
2,5 dl room
2 tk munt
200 g doperwten (diepvries)
boter

3 pl Parmaham



Bereiding:

1. **Pasta:** Maak de pasta volgens algemeen recept met de kitchen aid en laat even rusten in plasticfolie.
2. **Parmaham:** Droog de Parmaham tussen twee bakmatjes in een oven van 180 gr (10 tot 15 minuten). Laat koud en hard worden en hak fijn.
3. **Vulling:** Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan tot ze gaan verkleuren en hak ze in kleine stukjes.
4. Snijd de sjalotjes fijn en de knoflook zeer fijn.
5. Snijd de knolselderij in blokjes van ongeveer 0,5 cm.
6. Bak de knolselderij ongeveer 2 minuten in olijfolie en bak vervolgens het fijngesneden sjalotje en de knoflook nog even mee tot de knolselderij beetgaar is.
7. Haal de pan van het vuur en breng de inhoud over in een mengkom.
8. Roer de grof gehakte hazelnoten, geraspte Parmezaanse kaas en 2 eetlepels fijngeknipte bieslook erdoor.
9. Verkruiemel de geitenkaas boven de mengkom en meng zorgvuldig. Voeg zout en peper naar smaak toe.
10. **Saus:** Snijd de sjalotjes en de knoflook fijn. Haal de muntblaadjes van de takjes en snijd fijn.
11. Zet de sjalotjes even aan in de boter en voeg de knoflook toe. Blus af met de groentefond.
12. Kook in tot 1/2, voeg de room toe en kook in tot 2/3.
13. Voeg de doperwten toe en laat 2 minuten meekoken.

Ravioli met knolselderij, geitenkaas en hazelnoot (vervolg)



14 personen

Bereiding:

14. Voeg de fijngehakte munt toe.
15. Pureer de massa en haal door een grove zeef. Breng op smaak met zout en peper.
16. Verwarm de saus vlak voor uitserveren.
17. **Ravioli:** Verdeel het deeg over 6 delen en draai er 6 plakken van, beginnend met de dikste stand en eindigend op stand 6.
18. Leg de pastastroken op de met bloem bestoven werkbank.
19. Leg een koffielepel vulling met een tussenruimte van 5 cm op de vellen, totaal 28 st (2 p.p.) of 42 st (3 p.p.).
20. Bestrijk het pastadeeg tussen de vulling met losgeslagen eiwit.
21. Leg hierover een lang gemaakte pastastrook. Herhaal dit tot je voldoende ravioli hebt.
22. Steek de ravioli uit met een bekertje met gekartelde rand van 5,5 cm en leg op een met bloem bestoven blad.
23. Maak er 2 of 3 p.p. dus 28 st resp. 42 st voor 14 personen.
24. Kook voor uitserveren de ravioli, verdeeld over twee pannen met ruim kokend water met een scheutje olijfolie en wat zout, in ongeveer 6 minuten gaar. **Let op:** laat het water zachtjes koken zodat de ravioli niet stuk kookt.

Presentatie:

1. Verdeel de saus over verwarmde diepe borden.
2. Leg 2 of 3 stuks ravioli op de saus.
3. Bestrooi met fijngehakte Parmaham.

Coquilles met inktvis, zwarte risotto en pesto



14 personen

Ingrediënten:

Coquilles, inktvis, risottorijst

14 st coquilles (grote maat)
50 ml olijfolie (extra vergine)
500 g pijlinktvis (diepvries)
zout en peper
bloem
eiwit
paneermeel

pesto:

15 g pijnboompitten
1 bs basilicum
0,5 tn knoflook
15 g parmezaanse kaas (geraspt)
1,5 dl olijfolie (extra vergine)

risotto:

1 st citroen (schoongeboend)
2 el olijfolie (extra vergine)
1 st sjalot
0,5 tn knoflook
5 dl kippenbouillon
1 zk inktvisinkt, 8 g
50 g parmezaanse kaas (geraspt)
zout en peper
250 g risottorijst



Bereiding:

1. Snijd de coquilles in dunne plakjes en leg deze dakpansgewijs in 14 cirkels (grootte van de ring is 7,5 cm) op een met olijfolie ingevette siliconenmat.
2. Besprenkel de plakjes met een beetje olijfolie en dek af met huishoudfolie.
3. Vlak voor uitserveren het huishoudfolie verwijderen en onder de Salamander **KORT** laten garen.
4. **Pesto:** Rooster de pijnboompitten in een pan goudbruin en laat afkoelen.
5. Verwerk 60 g basilicumblaadjes, knoflook, Parmezaanse kaas, olijfolie en pijnboompitten in de keukenmachine tot een pesto. Breng dit over in een spuitzak.
6. **Inktvisringen:** Snijd de inktvis in ringen (28 st), dep ze goed droog en bestrooi met peper en zout.
7. Haal ze achtereenvolgens door de bloem, eiwit en paneermeel.
8. Vlak voor uitserveren frituren op 180 graden.
9. **Risotto:** Trek met een dunschiller 4 schilletjes van de citroen.
10. Verwarm een beetje olijfolie in een pan en zweet hierin de sjalot, citroenschillen en knoflook aan zonder te **KLEUREN**.
11. Voeg de rijst toe en laat die 2 minuten voorzichtig glazig kleuren.
12. Voeg een scheut kippenbouillon toe en laat dit door de rijst absorberen.
13. Herhaal dit tot de rijst geen vocht meer opneemt en gaar is (ongeveer 20 minuten).
14. Verwijder de citroenschillen uit de risotto en meng vervolgens inktpoeder en geraspte parmezaanse kaas door de risotto.

voorgerecht 2

Coquilles met inktvis, zwarte risotto en pesto (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Zet de ringen (8,5 cm) op de borden, vul deze met de zwarte risotto en strijk de bovenkant glad.
2. Leg de coquilles dakpansgewijs met behulp van een paletmes op de risotto. Leg 2 gefrituurde inktvisringen op de coquilles.
3. Maak een cirkel van de pesto rondom de zwarte risotto.

Ierse kogelbiefstuk gevuld met paddestoelen met cognacsaus, aardappelpoffertjes en groenten



14 personen

Ingrediënten:

kogelbiefstuk, aardappelpoffertjes
en groenten

vlees:

25 g eekhoorntjesbrood gedroogd
375 g wilde paddestoelen, gemengd
1 st sjalot
2 tk tijm
1,2 kg Ierse kogelbiefstuk
olijfolie, boter
bindtouw

saus:

2 st sjalot
1 tn knoflook
0,9 dl cognac
8 dl kalfsboillon
2 dl weekvocht van het eekhoorntjesbrood
4 dl room
1 el grove mosterd
1/4 bs peterselie
boter, zout en peper
allesbinder

aardappelpoffertjes:

600 g aardappel (bloemig)
2 st eieren
0,5 dl room
0,5 dl melk
peper, zout en nootmuskaat
1/4 bs bieslook

groenten:

600 gr snijbonen
3 st tomaten
1 st sjalot
75 g gerookt ontbijtspek (stukje)
peper en zout
1 mp kerriepoeder
boter



Bereiding:

1. **Vlees:** Schenk 2,5 dl kokend water over het gedroogde eekhoorntjesbrood.
2. Laat 20 minuten wellen, schep het eekhoorntjesbrood met een schuimspaan uit het water en hak fijn. Zeef het weekvocht en bewaar voor de saus (punt 7).
3. Maak de wilde paddestoelen schoon en snijd in stukjes. Bak de paddestoelen in wat boter totdat het vrijgekomen vocht verdampt is.
4. Snijd het sjalotje fijn en de knoflook zeer fijn. Pluk de blaadjes van de takjes tijm. Zet het sjalotje aan in wat boter en voeg het fijngehakte eekhoorntjesbrood toe. Bak ongeveer 2 minuten totdat het sjalotje zacht is. Voeg de fijngehakte knoflook toe en de blaadjes tijm. Haal de pan van het vuur en voeg de gebakken paddestoelen toe. Laat afkoelen.

Ierse kogelbiefstuk gevuld met paddestoelen met cognacsaus, aardappelpoffertjes en groenten (vervolg)

14 personen



Bereiding:

5. Leg het vlees op een snijplank. Snijd het vlees circa 2/3 van de bovenzijde in (niet te ver, anders kun je ze niet meer oprollen) met een scherp mes in de lengte en klap open. Snijd het dikke gedeelte op de helft van de binnenzijde in en klap open zodat je een groot gelijkmatig stuk vlees krijgt.
6. Verdeel het paddestoelenmengsel over het vlees en bestrooi royaal met zout en zwarte peper. Rol het vlees in de lengte op en bind als een rollade dicht met bindtouw. Zet terzijde.
7. **Saus:** Snijd het sjalotje en de knoflook fijn. Zet even aan in wat boter, draai het vuur laag, voeg de cognac toe en laat iets verdampen. Voeg de kalfsfond en het weekvocht van het eekhoorntjesbrood toe en laat rustig indampen tot de helft. Voeg vervolgens de room toe, zeef door een grove zeef, en laat het mengsel rustig indampen tot sausdikte. Voeg tot slot 1 eetlepel grove mosterd toe.
8. Snijd de peterselie fijn. Verwarm de saus vlak voor uitserveren. Voeg bij voorkeur wat vrijgekomen vleesnat toe en bind eventueel met allesbinder. Voeg vervolgens de fijngehakte peterselie toe en breng op smaak met zout en peper.
9. **Ierse kogelbiefstuk:** Verhit wat olijfolie in een koekenpan en voeg de boter toe. Leg de gevulde kogelbiefstuk erin, zodra het schuim van de boeter wegtrekt. Schroeï het vlees aan alle kanten dicht.
10. **Let op:** 2 manieren om het vlees te garen: Tijdsduur ongeveer 45 minuten.
 1. Breng het vlees over in een ingevette braadslee, dek af met alu-folie en braad de kogelbiefstuk voor doorgifte in een **heteluchtoven** van 125 gr tot een kerntemperatuur van 55 gr. Gebruik de digitale thermometer.
 2. **Rational:** Zet de braadslee in de RATIONAL **N.B.** Indien de RATIONAL een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel **direct** daarna de tijd in op CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 125 gr met de knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knippen). Voeg 30% vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 30% blauw, 70% rood). Steek de temperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees. Druk op de **bovenste** IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 550 gr met de draaiknop (19). Druk nogmaals op de IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17). Bestrooi het vlees ruim met peper en zout en laat 10 minuten rusten in alu-folie op een warme plaats (<55 gr).
11. **Aardappelpoffertes:** Kook de aardappels gaar, giet ze af en kook ze droog.
12. Pureer de aardappels en roer de eieren erdoor.
13. Voeg de room en de melk in gedeelten toe (de puree niet te vloeibaar
14. Breng op smaak met peper, zout, nootmuskaat en de fijngesneden bieslook.
15. Bak de poffertjes in de poffertjespan met een beetje boter.
16. Voor doorgifte de poffertjes ongeveer 2 minuten in een verwarmde oven (100 gr) opwarmen.
17. **Groenten:** Snijd de snijbonen met de hand iets schuin op ong. 0,5 cm dikte. Kook de gesneden snijbonen beetgaar in water met een beetje zout.
18. Plisseer de tomaten en haal het vel eraf.
19. Verwijder het zaad en snijd de tomaten in blokjes.
20. Snijd het gerookte spek in blokjes. Fruit het sjalotje aan in boter en voeg de spekblokjes toe.
21. Voeg de snijbonen en als laatste de tomatenblokjes toe en breng op smaak met peper, zout en een mespuntje kerriepoeder.

Presentatie:

- I. Leg op een bord een spiegeltje van saus met daarop het getrancheerde vlees, 3 poffertjes en wat groenten ernaast.

nagerecht

Pannacotta van limoen in een glaasje met een tarte tartin van pink lady en een bolletje ijs



14 personen

Ingrediënten:

Pannacotta, Karamelsaus, Ijs, Appeltaartje

karamelsaus:

2 dl room
150 g suiker

ijs:

1,5 dl melk
3,5 dl room
1 st vanillestokje
150 g suiker
150 g eidooier

pannacotta:

1/2 bk limon cress
1/2 st limoen
6 dl room
1,5 dl melk
130 g suiker
1 st vanillestokje
4 bl gelatine
1/2 bk atsina cress

appeltaartje:

7 st bladerdeeg
3 st pink lady
1 tl ras el hanout
1 tl kaneel
50 g boter
50 g suiker
1 st ei



Bereiding:

1. **Karamelsaus:** Laat op de kookplaat in een steelpan de suiker licht karameliseren (NIET ROEREN).
2. Breng tegelijkertijd de room aan de kook en giet langzaam bij de gekarameliseerde suiker. Laat afkoelen.
3. **IJs:** Snijd het vanillestokje open en laat 20 minuten trekken in de hete melk.
4. Haal het stokje eruit, schraap het merg eruit en doe het merg terug in de melk.
5. Klop de eidooiers samen met de suiker.
6. Voeg de melk langzaam toe aan het eiernmengsel.
7. Klop au bain Marie tot het gaat binden. Laat afkoelen.
8. Klop de room lobbijg, voeg toe aan het mengsel, laat afkoelen en draai er ijs van.
9. **Pannacotta:** Breng de room met de melk, suiker, limoensap, rasp, limon cress en het opengesneden vanillestokje aan de kook en laat dit 10 minuten trekken.
10. Zeef het en voeg dan de in ruim koud water geweekte en uitgeknepen gelatine toe.
11. Verdeel het in glaasjes en laat afkoelen.
12. **Taartje:** Rol de plakjes bladerdeeg uit en steek er telkens de vorm van een bakvormpje uit.
13. Schil de appels en snijd er smalle partjes uit op maat van de bakvormpjes.
14. Meng de suiker, ras en hanout en kaneel.

nagerecht

Pannacotta van limoen in een glaasje met een tarte tartin van pink lady en een bolletje ijs (vervolg)



14 personen

15. Verdeel de boter over de bakvormpjes, smeer goed in en strooi het suikermengsel over de bodem en zijanten.
16. Druk een ruime hoeveelheid appel in de boter en het suikermengsel.
17. Dek elk vormpje af met een bladerdeeglapje.
18. Prik het bladerdeeg met een vork in en bestrijk met losgeklopt ei.
19. Bak ze af in een oven van 190 gr (ongeveer 20 minuten) en serveer ze lauwwarm.

Presentatie:

1. Neem een bord en zet hier het glaasje pannacotta op en garneer dit met atsina cress.
2. Leg het lauwwarme taartje ernaast.
3. Leg op het taartje een bol ijs en schenk er een beetje karamelsaus overheen.