



november 2014

menu

amuse

Coquilles met knolselderij, hazelnoot en pecorineschuim

voorgerecht 1

Terrine van gerookt gevogelte met cumberland saus

voorgerecht 2

Zuurkoolsoep met gerookt spekschuim en een mosterd-makaron met champignons en gamba's

hoofdgerecht

Hertenrugmedaillons met cantarellensaus, bietenlasagne en knolselderijmousseline

nagerecht 1

Mousse van geitenkaas, kaaskletskep en tomatencoulis

nagerecht 2

Canneloni van sinaasappel en quenelle van chocoladesorbet

wijnen

Martinolles Chardonnay France, 2012

Les Jamelles Mouvèdre Vin de Pays d'Oc France, 2012

Pariente Sweet Sauvignon Blanc Spanje, 2013

Coquilles met knolselderij, hazelnoot en pecorineschuim



14 personen

Ingrediënten:

coquilles:

- 14 st coquilles, grote
- 300 g knolselderij
- 1,5 el rijstazijn
- 1/2 el hazelnootolie
- 60 ml slagroom
- 50 g hazelnoten, gepeld
- 1/2 el olijfolie
- 1,5 el balsamico azijn
- peper en zout
- 14 st schelpen

pecorino schuim:

- 1 el olijfolie
- 1 st sjalot
- 1 dl slagroom
- 1 dl witte wijn
- 1 dl visbouillon, poeder
- 100 g pecorino
- 2 bl gelatine
- affila cress



Bereiding:

1. **Pecorinoschuim:** Week gelatine in ruim koud water. Verwarm de olijfolie in een pan en fruit de sjalot aan.
2. Voeg witte wijn, visbouillon, room en de geraspte pecorino toe en laat 5 minuten zachtjes koken. Zeef vervolgens dit mengsel.
3. Voeg de uitgeknepen gelatine toe en los op in de hete vloeistof.
4. Doe de vloeistof in een kist met 2 patronen en schud voorzichtig.
5. Laat staan tot gebruik op kamertemperatuur.
6. Knolselderij: Schil de knolselderij en snijd in blokjes van ongeveer 3 mm.
7. Verwarm voorzichtig notenolie in een pan en smoor hierin de blokjes zonder te kleuren.
8. Blus af met rijstazijn en roer de room erdoor.
9. Warm het nog even door zodat de room iets inkookt en breng op smaak met peper en zout.
10. Hak de hazelnoten grof.
11. Bak de hazelnoten goudbruin in olijfolie en blus af met balsamicoazijn.
12. De lege schelpen voorverwarmen in de warmhoudkast.
13. **Coquilles:** Schelpen voorverwarmen. Vlak voor uitserveren de coquilles rondom bruin bakken in boter.

Presentatie:

1. Zet de voorverwarmde schelp op een bord en verdeel de knolselderij over de schelpen.
2. Leg hierop een coquille en bestrooi met gehakte hazelnoten.
3. Spuit hiernaast pecorinoschuim uit de kist en garneer met Affila cress.

Terrine van gerookt gevogelte met cumberland saus



14 personen

Ingrediënten:

gerookt gevogelte

terrine:

200 g gerookte eendenborst
100 g gerookte duivenborst
200 g gerookte kipfilet
2,5 dl kippenbouillon
4 bl gelatine
15 ml rode port
500 g prei
100 g shii-take
500 g tomaten

cumberlandsaus:

300 g rode bessengelei
20 ml rode port
1/2 st sinaasappel
1/2 st citroen
5 ml gembersiroop
1 st sjalot
1 mp mosterdpoeder
1 st frisee sla
1 bk cherrytomaatjes
2 el sjalotten edik (Marga Vugs)
6 el olijfolie
peper en zout

Bereiding:

1. **Terrine:** Gelei Week de gelatine in ruim koud water. Verhit de bouillon met de port en voeg de uitgeknepen gelatine toe en laat afkoelen.
2. Het lichtgroen en wit van de prei in lange repen snijden en ong. 5 minuten blancheren.
3. Snijd het gevogelte in dunne plakken op de snijmachine of met de hand.
4. Tomaten plisseren, ontdoen van zaadlijsten en in kleine blokjes snijden.
5. Shii-take in reepjes snijden en kort aanzetten in de boter.
6. Bekleed de halfronde terrinevorm met plastic folie. De terrinevorm dwars op de lengterichting bekleden met prei. Laat de repen prei er aan beide kanten overhangen.
7. Giet een dunne laag gelei onderin de terrinevorm. Maak verschillende lagen met het gevogelte, garnituur van tomaat en shii-take en giet telkens tussen de lagen wat gelei. Eindig met een laag gevogelte.
8. De bovenkant van de terrine afdekken met prei.
9. Laat de terrine 30 minuten opstijven in de blast chiller en daarna in de koeling.
10. **Cumberland saus:** Snijd de sjalot fijn. Trek met een zesteur wat sinaasappelschillen zonder wit en blancheer deze kort.
11. Breng de bessengelei, port en sap van een halve sinaasappel aan de kook.
12. Voeg een mespunt mosterdpoeder, 5 ml citroensap en 5 ml gembersiroop toe. Breng op smaak met peper en zout.
13. Voeg als laatste de fijngesneden sjalot en de reepjes sinaasappelschil toe en laat afkoelen.
14. **Garnituur:** Verwijder de donkergroene blaadjes van de frisee. Was de lichtgroene blaadjes met koud water en slinger ze droog.
15. Meng de olie en edik voor de dressing.

voorgerecht 1

Terrine van gerookt gevogelte met cumberland saus (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Leg wat friséesla in het midden van het bord en besprenkel met wat dressing.
2. Leg hier een plak terrine op.
3. Lepel de saus rondom de terrine.
4. Garneer met cherrytomaatjes.

Zuurkoolsoep met gerookt spekschuim en een mosterd-makaron



14 personen

Ingrediënten:

zuurkool

soep:

1 st ui
1.2 l wildebouillon
600 g zuurkool
3 dl slagroom
boter

spekschuim:

50 g gerookt spek (blokjes)
2 dl slagroom
1 bl gelatine

makarons:

65 g amandelpoeder
120 g poedersuiker
70 g eiwit
50 g kristalsuiker

vulling:

100 g mascarpone
25 ml slagroom
2 tl mosterdpoeder
peper en zout
1 bk tahoon cress



Bereiding:

1. **Soep:** Snipper de ui. Fruit de ui in boter in een kookpan, voeg de gespoelde zuurkool en de bouillon toe en breng aan de kook. Laat 15 minuten op laag vuur zachtjes koken.
2. Laat de soep afkoelen en pureer in een blender. Wrijf door een grove zeef.
3. Voeg 3 dl room (naar smaak) toe en breng op smaak met zout en peper.
4. **Spekschuim:** Week de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water. Breng 2 dl room aan de kook. Zet de warmtebron laag, voeg het spek toe en laat 20 minuten zachtjes trekken. Los vervolgens de gelatine hierin op.
5. Zeef dit mengsel, laat iets afkoelen.
6. Schenk de spekroom in een kidde met een inhoud van een ½ liter en vul met 2 patronen en schud voorzichtig. LET OP: Nooit de dop eraf schroeven als de kidde niet helemaal is leeggespoten !!!!
7. **Makarons:** Meng de amandelpoeder en de poedersuiker en zeef het mengsel door een fijne zeef in een kom.
8. Bedek twee bakplaten met een siliconenmatje.
9. Klop het eiwit (kamertemperatuur) in een grote kom tot er zachte pieken ontstaan.
10. Klop er geleidelijk de fijne kristalsuiker door, zodat er een stevige glanzende meringue ontstaat.
11. Spatel steeds een derde van het amandelmengsel door de meringue. Blijf spatelen, nadat alle droge ingrediënten zijn opgenomen, tot het beslag glanst en langzaam in een lint van de spatel valt.
12. Doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond van 1 cm. Spuit 32 kleine cirkels op de bakplaten. Tik de bakplaten stevig op een werkvlak om luchtbelletjes te verwijderen.

Zuurkoolsoep met gerookt spekschuim en een mosterd-makaron (vervolg)



14 personen

Bereiding:

13. Laat de makarons 30 minuten rusten bij kamertemperatuur.
14. Verwarm de oven voor op 140 graden.
15. Bak de makarons 10 – 15 minuten in de voorverwarmde oven tot ze lichtbruin van kleur zijn. Laat ze volledig afkoelen.
16. **Vulling:** Roer de ingrediënten voor de vulling tot een gladde massa en voeg zout en peper naar smaak toe.
17. Doe de vulling in een spuitzak en breng een laagje vulling op de helft van de makarons aan, dek af met een tweede makaron.
18. Verwarm de soep vlak voor uitserveren.

Presentatie:

1. Schep een lepel soep in amusekopje.
2. Spuit de spekschuim voorzichtig op de soep.
3. Leg op het bordje een makaron.
4. Garneer met Tahoon cress.

Hertenrugmedaillons met cantarellensaus, bietenlasagne en knolselderijmousseline



14 personen

Ingrediënten:

hertenrugmedaillons, rode bietjes,
cantharellen en knolselderij

vlees:

14 st hertenrugmedaillons a 100 gr
olijfolie, boter
peper en zout

lasagnedeeg:

150 g bloem 00
150 g semolina
3 st eieren
olijfolie

saus:

60 g cantharellen, gedroogd
2 st sjalot
30 ml cognac
6 dl wildfond
3 dl slagroom
4 tk peterselie
boter
peper en zout
allesbinder (indien nodig)
100 g cantharellen, vers
boter
peper en zout

puree van knolselderij:

1 st knolselderij
1 dl slagroom
peper, zout en nootmuskaat
1 el boter



Bereiding:

1. Pasta: Maak de pasta volgens algemeen recept met de kitchen-aid en laat even rusten in plasticfolie. Verdeel de massa over 7 delen en draai er 7 plakken van, beginnend met de dikste stand en eindigend op stand 6.
2. Leg de pasta stroken één voor één op de met bloem bestoven werkbank en steek er met een steker van 6cm 3 cirkels per persoon uit, dus totaal 42st.
3. Vulling: Snijd de bietjes in blokjes (5x5mm).
4. Smelt de boter. Voeg de suiker, de in blokjes gesneden bietjes en de rode port toe. Laat inkoken, totdat alles is opgenomen.
5. Laat afkoelen. Pureer 1/3 van het bietenmengsel met de staafmixer. Voeg de gepureerde bieten toe aan de bietenblokjes en meng.
6. Neem 14 stekers met een diameter van 6 cm. Plaats op een ingevet bakblik. Vul de stekers als volgt: een rondje pastadeeg, bietenmengsel, een rondje pastadeeg, bietenmengsel, een rondje pastadeeg en tot slot bietenmengsel, dus totaal 3 lagen. Druk voorzichtig aan met een stampertje. Dek af met aluminiumfolie. Zet 20 minuten voor uitserveren in een oven van 150 graden.
7. Saus: Week de gedroogde cantharellen ongeveer een half uur in heet water. Laat uitlekken en bewaar het weekvocht.

Hertenrugmedaillons met cantarellensaus, bietenlasagne en knolselderijmousseline (vervolg)



14 personen

Bereiding:

8. Snijd de sjalotjes fijn en zet ze even aan in boter, voeg de uitgelekte cantharellen toe en bak kort mee. Voeg toe 30 ml cognac en daarna de wildfond en het weekvocht en laat rustig indampen tot de helft. Voeg vervolgens de room toe en laat iets indampen tot sausdikte. Zeef de saus. Bind eventueel met allesbinder.
9. Hak de peterselie (zonder steeltjes) fijn.
10. Borstel de cantharellen schoon. Snijd ze doormidden. Bak ze vlak voor uitserveren in wat boter. Bestrooi met zout en zwarte peper.
11. Voeg vlak voor uitserveren de fijngehakte peterselie en gebakken cantharellen toe aan de saus en breng op smaak met zout en zwarte peper.
12. Mousseline: Maak de knolselderij schoon, snijd in blokjes en kook gaar.
13. Giet de massa af en doe de knolselderij in een keukenmachine en voeg tijdens het draaien de room en boter toe.
14. Zeef de mousseline en breng op smaak met peper en zout.
15. Vlees: Bestrooi vlak voor uitserveren de hertenmedaillons met zout en peper. Bak de hertenmedaillons in olijfolie met wat boter rosé.

Presentatie:

1. Leg de hertenmedaillons met de saus op een voorverwarmd bord.
2. Plaats de bietenlasagne rechts op het bord en de mousseline links.

Mousse van geitenkaas, kaaskletskep en tomatencoulis



14 personen

Ingrediënten:

geitenkaas, tomaten

mousse:

1 st sjalot
25 g boter
1/2 tl tijmblaadjes, vers
150 g geitenkaas (rol)
150 g mascarpone
75 g slagroom
peper en zout
tabasco, enkele druppels

tomatencoulis:

350 g tomaten
1/2 tl tijmblaadjes, vers
1 el suiker
1/2 el rode wijnazijn
1 el tomatenketchup
zout

kaaskletskep:

100 g parmezaanse kaas, geraspt
40 g sesamzaadjes
50 g bloem
20 g suiker
90 g eiwit
40 g boter
1/2 tl tijmblaadjes, vers



Bereiding:

1. **Mousse:** Snipper een sjalot, fruit glazig in de boter en voeg op het laatste moment de tijm toe.
2. Roer de mascarpone en de gefruite sjalot met tijm en de boter door de geitenkaas.
3. Klop de slagroom bijna stijf en spatel hem door de kaasmassa.
4. Maak de massa pittig op smaak met peper, zout en enkele druppels tabasco.
5. Zet het geheel in de koeling om op te stijven.
6. **Tomatencoulis:** Plisseer de tomaten en snijd de tomaten doormidden en verwijder de pitjes.
7. Maal de tomaten kort in de foodprocessor samen met de tijmblaadjes.
8. Breng op smaak met zout, suiker, azijn en tomatenketchup.
9. Zet tot gebruik in de koeling.
10. **Kaaskletskep:** Meng de Parmezaanse kaas met de sesamzaadjes, bloem, suiker en eiwitten. Voeg als laatste de gesmolten boter en tijm toe.
11. Maak dunne rondjes van ongeveer 8 cm van de massa. Doe dit met de onderkant van een vochtige lepel.
12. Bak de kletskep in een oven van 200 graden gedurende ongeveer 7 minuten.
13. Krul ze iets om en laat ze afkoelen. **BEWAAR IN EEN GESLOTEN TROMMEL.**

Presentatie:

1. Leg op een rond bordje een kletskep.
2. Maak met behulp van 2 lepels een ovaal balletje (quenelle) en leg dit op een kletskep.
3. Serveer ze met de tomatencoulis.

Canneloni van sinaasappel en quenelle van chocoladesorbet



14 personen

Ingrediënten:

sinaasappel, chocolade

canneloni van sinaasappel:

6 dl sinaasappelsap
60 g suiker
6 g agar agar

vulling canneloni:

4 bl gelatine
30 ml witte rum
100 g witte chocolade
40 g eiwit
30 g poedersuiker
40 g eidooier
50 g mascarpone
2,5 dl slagroom

chocoladesorbet:

1/2 l water
100 g chocolade puur
1 mp kaneelpoeder
200 g suiker

chocoladekoekje:

100 g eiwit
100 g poedersuiker
60 g bloem
15 g cacaopoeder
75 g boter
14 tp mint ter garnering



Bereiding:

1. Canneloni: Kook voor de sinaasappelgelei de sinaasappelsap met de suiker en agar agar tot alles opgelost is.
2. Giet een dun laagje op een roestvrijstalen plaatje en laat opstijven in de koeling. Gebruik eventueel 2 plaatjes.
3. Als de gelei afgekoeld is kun je er repen van ong. 6x12cm van snijden.
4. Spuit op de repen een streepje mousse(vulling)zie punt 5 en rol op zodat je een canneloni krijgt. Als je nog wat over houdt, spuit dan een klein toefje vulling op de canneloni.
5. Vulling canneloni: Week voor de witte chocolademousse de gelatine in koud water en los op in de warme rum.
6. Smelt de chocolade au bain Marie.
7. Klop het eiwit samen met de poedersuiker tot een luchtig schuim in de kitchen aid.
8. Roer de eidooier door de mascarpone en spatel de rum met opgeloste gelatine en gesmolten chocolade erdoor.
9. Klop de slagroom lobbij en spatel de slagroom door de massa.
10. Spatel daarna voorzichtig het eiwitschuim erdoor.
11. Schep alles in een spuitzak met een mondje en leg koel weg.
12. Sorbet: Breng voor de chocoladesorbet het water met de suiker aan de kook tot alle suiker is opgelost.

Canneloni van sinaasappel en quenelle van chocoladesorbet (vervolg)



14 personen

Bereiding:

13. Laat de stroop iets afkoelen en los de chocolade hierin op en voeg een mespunt kaneelpoeder toe.
14. Draai de compositie in een ijsmachine tot sorbet.
15. Koekje: Klop de eiwitten luchtig en meng met poedersuiker, bloem, cacaopoeder en als laatste de gesmolten boter.
16. Smeer een superdun laagje op een bakplaat met bakpapier bekleed.
17. Bak de koekjes af op 180 graden tot ze krokant zijn, steek ze meteen met een stekertje uit en bewaar in een gesloten trommel.

Presentatie:

1. Leg op een bordje een canneloni van sinaasappel met een topje mint en leg er een bolletje sorbet naast.
2. Bestrooi de koekjes met poedersuiker en leg dit op het bolletje sorbetijs.