



december 2014

menu

amuse

Blini met zalm, basilicummosseletje, kwarteleitje Florentine

voorgerecht 1

Ravioli met cantharellen en tuinboontjes

voorgerecht 2

Gepocheerde schelvis met huzarensalade, garnalen en zeekraal

hoofdgerecht

Gevulde kwartel met portsaus

nagerecht

Gepocheerde appels met roomsaus en koekje

wijnen

Cava Zinio Spanje

Vallalta Valpollicialla Ripasso DOC, 2010

La Hitaire, Jardin d'Hiver

Blini met zalm, basilicummosseltje, kwarteleitje Florentine



14 personen

Ingrediënten:

zalm, mossel, kwarteleitjes

blini:

3.5 g droge gist
0.5 tl suiker
1,25 dl melk
50 g boekweitmeel
30 g bloem
1 st ei
10 g boter
0,8 dl arachide olie
125 g creme fraiche
150 g gerookte zalm
50 g zalmkuit
2 tk dille

basilicummosseltje:

28 st jumbomosselen
20 g boter
2 st sjalot
2 dl droge witte wijn
100 g boter
1/2 bs basilicum
2 tn knoflook
4 el paneermeel

kwarteleitje florentine:

4 sn wit casinobrood
14 st kwarteleitjes
250 g spinazie
boter
1 st citroen
90 g eierdooier
130 g boter



Bereiding:

1. **Blini's:** Doe gist en suiker in een kom en roer er de lauwe melk doorheen. Zeef boekweitmeel en bloem boven een andere kom en maak een kuiltje.
2. Splits het eiwit en eigeel. Doe de eierdooiers en het melkmengsel in het kuiltje en klop het geheel tot een glad deeg. Dek de kom af met plasticfolie en laat 45 minuten rijzen op een warme plaats.
3. Smelt de boter, roer door het gerezen deeg en voeg peper en zout toe.
4. Klop het eiwit stijf en schep luchtig door het deeg.
5. Vet de poffertjespan goed in met arachideolie en schep het deeg in de holtes. Keer om als het goudbruin is en bak de andere kant. Bak 14 blini's
6. Vlak voor uitserveren: Snijd de gerookte zalm in reepjes en schep op iedere blini wat losgeklopte creme fraiche. Leg daar gerookte zalm op en garneer met zalmeitjes en een plukje dille
7. **Mosselen:** Spoel de mosselen schoon met koud water. Smelt de boter en fruit de gesnipperde sjalot. Voeg wijn en mosselen toe, doe een deksel op de pan en laat koken tot de mosselen zich openen (ongeveer 3 minuten). Haal van het vuur en breek van iedere mossel de bovenste schelp af. Leg de mosselen op een metalen dienblaadje.

Blini met zalm, basilicummosseletje, kwarteleitje Florentine (vervolg)



14 personen

Bereiding:

8. Smelt 100 gram boter. Meng de gesmolten boter, fijngesneden knoflook, paneermeel en gehakte basilicumblaadjes tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout.
9. Schep op iedere mossel een theelepel boter. Vlak voor uitserveren de mosselen 1 minuut onder de salamander zetten.
10. **Kwarteleitjes Florentine:** Steek 4 rondjes uit iedere snee casinobrood, bestrijk licht met boter en laat ze vlak voor uitserveren onder de salamander goudbruin worden.
11. Roerbak de gewassen en goed drooggeslingerde spinazie en breng op smaak.
12. Hollandaise saus: Smelt de boter. Klop met een mixer 2 el citroensap door de eierdooier. Voeg vervolgens al kloppend geleidelijk de warme boter toe. Laat 30 minuten in de koeling opstijven en breng op smaak met peper en zout.
13. Vlak voor uitserveren: Verwarm de poffertjespan tot handwarm. Haal de poffertjespan van het vuur en vet deze goed in met gesmolten boter. Breek de kwarteleitjes boven de poffertjespan en bak vervolgens de kwarteleitjes op een matig vuur (het eigeel moet vloeibaar blijven).
14. Leg op ieder broodrondje een schep spinazie en leg daar het gebakken kwarteleitje op. Schep daarna de koude hollandaisesaus op het eitje.

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.

Ravioli met cantharellen en tuinboontjes



14 personen

Ingrediënten:

cantharellen

raviolivellen:

300 g pastabloem 00

3 st eieren

vulling:

750 g cantharellen

2 st sjalotten

1 dl madeira

1 dl cognac

3 dl slagroom

200 g kipfilet

3 tk peterselie

1/4 bs bieslook

1 el gedroogde tijm

saus:

400 g tuinboontjes

2,5 dl slagroom

1 el bonenkruid (gedroogd)

boter

peper en zout



Bereiding:

1. **Raviolivellen:** Maak de pasta volgens het basisrecept en snijd 28 rondjes van 10 cm uit de pastavellen. Maak er wat meer dan je nodig hebt voor reserve.
2. **Cantharellencrème:** Houd 250 gram cantharellen achter voor de garnering en gebruik de rest voor de vulling. Maak de cantharellen schoon met een champignonborstel. Hak de cantharellen voor de vulling in blokjes. Fruit de gesnipperde sjalotten in wat boter en voeg de gehakte cantharellen toe. Blus het geheel af met de madeira en de cognac en voeg daarna de room toe. Laat het inkoken tot een stevig geheel. Pureer met de staafmixer.
3. Voeg tijm, bieslook en peterselie toe en laat afkoelen.
4. **Kippenfarce:** Snijd de kipfilet in blokjes en pureer in de keukenmachine. Voeg wat slagroom toe en brang op smaak met peper en zout.
5. Meng de kippenfarce met de cantharellencrème. Het geheel moet stevig zijn. Breng goed op smaak.
6. Schep op 14 rondjes wat farce en bestrijk de randen van het raviolirondje met eigeel. Druk de randen stevig op elkaar. Bewaar de ravioli op een theedoek en bestrooi licht met wat bloem.
7. **Saus:** Haal het witte vliesje van de tuinboontjes en gaar de boontjes in room met bonenkruid. Breng op smaak met peper en zout.
8. Snijd de cantharellen in reepjes en bak ze kort in boter en breng op smaak.
9. Kook de ravioli in ruim water met zout in ongeveer 4 á 5 minuten beetgaar. Doe de ravioli's één voor één voorzichtig in het kokende water. Let goed op dat ze niet aan de bodem van de pan gaan vastzitten.

Presentatie:

1. Leg de ravioli in een verwarmd diep bord en schep wat tuinbonensaus over de ravioli.
2. Garneer met cantharellen.

Gepocheerde schelvis met huzarensalade, garnalen en zeekraal



14 personen

Ingrediënten:

Schelvis

huzarensalade:

200 g knolselderij
250 g roseval aardappelen
3 st uien
240 g granny smith
240 g augurk (zure bommen)
1/4 bs bladpeterselie
3 dl kippenbouillon
1 dl witte wijnazijn
100 g Dijon mosterd
0,5 dl augurkenvocht
850 g schelvisfilet zonder huid
0,2 dl olijfolie

visbouillon:

1 st ui (groot)
1/4 l witte wijn
1,5 l water
xxx g graten

garnering:

100 g gesmolten boter
150 g hollandse garnalen
150 g zeekraal



Bereiding:

1. **Huzarensalade:** Snijd knolselderij en de aardappels in stukken en kook beetgaar daarna af laten koelen in ijswater, snipper de ui en stoof beetgaar en schil de appel.
2. Snijd de knolselderij, aardappel, appel en augurk in hele kleine stukjes en hak de peterselie fijn. Meng dit alles met de gestoofde uien door elkaar.
3. Klop een dressing van de bouillon, olie, azijn, mosterd en het augurkenvocht en schep dit naar smaak door de huzarensalade.
4. Verwijder de harde onderdelen (indien aanwezig) van de zeekraal. Snijd vervolgens de zeekraal in stukjes van 1.5 cm en blancheer 1 minuut.
5. **Visbouillon:** Snijd de ui in ringen. Portioneer de vis. Voeg de witte wijn toe aan 1,5 liter water. Breng tegen de kook aan en voeg vervolgens de in ringen gesneden ui, de graten en de visafval van de geportioneerde schelvis toe. Laat +/- 20 minuten trekken en zeef vervolgens de bouillon. Visbouillon mag nooit langer dan +/- 30 trekken, de bouillon krijgt anders een tranige smaak.
6. Breng de visbouillon op smaak met zout en peper.
7. Vlak voor uitserveren laat de schelvisfilets zachtjes pocheren (niet koken) in de bouillon tot de vis net gaar is en warm opdienen.
8. Breng de vis op smaak met zout en peper.
9. Vlak voor uitserveren: Meng de gesmolten boter met de garnalen.

Presentatie:

1. Maak met behulp van een ring een rondje van huzarensalade op het bord en drapeer er de schelvis op.
2. Garneer het gerecht met de garnalen en de zeekraal.

Gevulde kwartel met portsaus



14 personen

Ingrediënten:

Kwartel

kwartels:

- 14 st kwartels
- 600 g kalfsgehakt
- 1 st sjalot
- 2 st bosui
- 30 g pijnboompitten
- 50 g blanke, donkere rozijnen en cranberry's (gemengd)
- 3 st gewelde abrikozen
- 3 st gewelde pruimen
- 1 tn knoflook
- 1/2 st granaatappel (rijp)
- 1/4 bs koriander
- 1/2 el ras-el-hanout
- olijfolie, peper en zout
- 28 st coctailprikkers



aardappelpuree met rode kool:

- 1 kg pureeaardappels
- 500 g rode kool (gesneden)
- 2 st laurierblad
- 1/2 tl gemalen kruidnagel
- 1 kl witte wijnazijn
- 1 el bruine suiker
- 250 g goudrenetten
- 1/2 tl kaneelpoeder
- boter, melk, peper en zout

portsaus:

- 3 st sjalot
- 3 dl rode port
- 2 dl rode wijn
- 8 dl kippenfond
- 2 bl laurier
- 4 tk tijm
- 8 st kruidnagel
- peper en zout, allesbinder (bruine suiker)

Gevulde kwartel met portsaus (vervolg)



14 personen

Bereiding:

1. **Kwartels:** Let op! a): De vulling moet niet droog worden. b): De vulling moet warm in de kwartels gaan zodat de kwartels ook van binnenuit garen.
2. Bak het gehakt voorzichtig op laag(!) vuur rul en voeg de gesnipperde sjalotten, gesneden bosui en gehakte knoflook toe.
3. Snijd de abrikozen, pruimen, rozijnen en de cranberries brunoise. Voeg dit samen met de pijnboompitten en de ras-el-hanout toe aan het gehakt. Breng op smaak met peper en zout.
4. Wanneer het gehakt gaar is de fijngesneden koriander en de granaatappelpitjes toevoegen. Haal van het vuur.
5. Een half uur voor uitserveren de vulling opwarmen en verder gaan met punt 6.
6. Maak de kwartels aan de onderkant dicht met een cocktailprikker en lepel dan het gehakt mengsel in de kwartel en sluit de bovenkant met een cocktailprikker.
7. Leg de kwartels met hun rug op een ingevette ovenplaat, bestrijk ze met olijfolie en bestrooi met peper en zout.
8. Zet in een voorverwarmde conventionele oven van 220 graden (dus geen Rational). Bak de kwartels 12 minuten in de oven en keer ze dan om en bak nog 5 minuten. De kwartels moeten goudbruin en gaar zijn.
9. **Aardappelpuree:** Kook de in stukken gesneden aardappel gaar en maak een puree. Breng op smaak.
10. Rode kool: Doe de rode kool in een pan en voeg laurierblad, kruidnagel, suiker, peper en zout toe.. Voeg een bodempje water toe. Laat 30 minuten zachtjes koken, giet af en voeg de wijnzazijn toe. Schil de goudrenetten en snijd in kleine blokjes evog toe aan de rode kool. Laat de appel garen en breng de rode kool op smaak met peper, zout en kaneel.
11. **Saus:** Zet de genipperde sjalot aan in wat boter. Voeg laurier, peper, tijm en kruidnagel toe en blus af met port en wijn. Laat tot de helft inkoken.
12. Voeg dan de kippenfond toe en laat wederom stevig inkoken (tot ongeveer 2,5 dl). Zeef de saus, breng op smaak en bind met allesbinder. De saus moet een beetje zoet smaken, voeg eventueel wat bruine suiker toe.

Presentatie:

1. Leg een kleine ring op het bord, schep er wat aardappelpuree in en schep daar de rode kool op.
2. Leg de kwartel ernaast.
3. Schep wat saus over de kwartel.

Gepocheerde appels met roomsaus en koekje



14 personen

Ingrediënten:

Appel

gepocheerde appels:

6 dl room
1 st vanillestokje
150 g suiker
1 st citroen
7 st jonagold appels (groot)

deeg:

200 g boter
150 g poedersuiker
2 st ei
1 st vanillestokje
300 g bloem

karamelijs:

200 g kristalsuiker
180 g eidooier
7 dl room

garnituur:

200 g frambozencoulis

appelchips:

3 st jonagold appels (groot)



Bereiding:

1. **Deeg:** Het deeg en de appelchips dienen gelijktijdig opgestart te worden. Roer boter en suiker glad en voeg het ei en de vanillemerg toe. Voeg vervolgens de bloem toe en kneed tot een stevig deeg. Verpak het deeg in plastic folie en laat een half uur in de koelkast rusten.
2. Rol na het opstijven het deeg uit tot een plak van 3 mm dikte. Dek het deeg af met plastic folie en laat een half uur in de koelkast rusten. Snijd daarna 14 rechthoeken van 4x8 cm. Leg deze op een bakmat. Bak ze in een voorverwarmde oven van 175 graden in circa 12 minuten goudgeel.
3. **Appelchips:** Boen de appels schoon en snijd ze op de snijmachine in zeer dunne plakjes. Laat ze drogen in een oven op 100 graden tot ze knapperig zijn. Halverwege keren.
4. **Gepocheerde appels:** Schil de appels, snij in vieren en verwijder het klokhuis. Breng de room met de vanille en de suiker aan de kook. Daarna de partjes appel in schijfjes snijden. Doe de partjes in de room en voeg het citroensap toe. Pocheer 5 minuten. Laat de appels afkoelen in de room. Haal de appels uit de room en laat de room indikken tot sausdikte. Laat de appels vlak voor uitserveren nog even warm worden in de saus.
5. **Karamelijs:** Doe de suiker in een pannetje en verwarm op zacht vuur. Laat smelten en roodbruin worden. Niet roeren!!!! Voeg vervolgens 75 ml heet (!) water toe en laat ongeveer een kwartiertje op heel laag vuur pruttelen tot een dikke karamel. Schenk de karamel beetje bij beetje bij de eidooiers en blijf kloppen tot het mengsel licht, schuimend en afgekoeld is. Zet dit 10 minuten in de blast-chiller om goed af te koelen. Klop dan de slagroom stijf en spatel door het karamelmengsel. Draai in de ijsmachine tot ijs.
6. Kook de frambozencoulis even op met wat suiker naar smaak. Laat afkoelen.

nagerecht

Gepocheerde appels met roomsaus en koekje (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Leg een koekje op het bord en dresseer hierop de appelpartjes.
2. Schep er wat roomsaus over en maak af met de frambozencoulis.
3. Schep er een bol karamelijs bij en garneer met 2 appelchips.