



**februari 2015**

**menu**

*amuse*

Krokant korstdeeg, pate negra ham, parmezaan en olijf

*voorgerecht 1*

Parfait van ganzen en kippen lever met appel,  
knolselderij, roggebrood en port

*voorgerecht 2*

Zacht gegaarde kabeljauw met pistache, zoete aardappel en bruine boter

*hoofdgerecht*

“Limburgs zoervleis” van kalfswang, jonge aardappel en kool

*nagerecht*

Taartje van chocolade-framboosganache

*wijnen*

Fontein Ridge Sauvignon Blanc/Semillion, Zuid-Afrika

Borsao Barrica Tinto, Spanje

Quinta da Romaneira Fine Tawny Port

amuse

## **KROKANT KORSTDEEG, PATE NEGRA HAM, PARMEZAAN EN OLIJF**



14 personen

### **Ingrediënten:**

- 1 recept krokant korstdeeg, Pate Negra ham (zie bijlage)
- 1 recept Parmezaan en olijf (zie bijlage)
- 1 potje truffelmayonaise (spuitfles)

### **Bereidingswijze:**

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak het krokant korstdeeg en Pate Negra ham (zie bijlage).
3. Maak de Parmezaan en olijf (zie bijlage).

### **Doorgeven van het gerecht:**

- Zet op elk bord een klein glaasje en een klein bakje.
- Steek in het glaasje de korstdeeg stengel met de Pate Negra ham, spuit hier eerst iets truffelmayonaise op.
- Frituur de olijfjes en leg er twee in elk bakje.
- Serveer direct.

## **BIJLAGE AMUSE: KROKANT KORSTDEEG, PATE NEGRA HAM**

### **Ingrediënten:**

- 4 plakken korstdeeg
- 3 stuks eigeel
- 75 gram maanzaad
- 200 gram Pate Negra ham, Rucola cress

### **Bereidingswijze:**

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Rol het korstdeeg iets dunner uit en prik hier een paar gaatjes in.
3. Smeer het korstdeeg in met het eigeel en bestrooi met het maanzaad, vries hierna kort terug in.
4. Snijd van het korstdeeg dunne repen (28), draai deze tot een spiraal en leg op een bakplaat met bakmatje los van elkaar.
5. Bak het bladerdeeg af in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius gedurende 10 minuten krokant en goudbruin, haal uit de oven en laat afkoelen op de werkbank.
6. Rol om het uiteinde van ieder stokje een beetje Pate Negra ham, garneer vlak voor doorgifte met iets van de cress en iets truffelmayonaise .

amuse

# KROKANT KORSTDEEG, PATE NEGRA HAM, PARMEZAAN EN OLIJF VERVOLG



14 personen

## BIJLAGE AMUSE: PARMEZAAN EN OLIJF

### Ingrediënten:

1/2 dl slagroom  
1/2 dl melk  
30 gram water  
50 gram geraspte Parmezaanse kaas  
10 gram gel crème  
28 stuks groene olijf zonder pit  
bloem, eiwit, panko

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Breng de room met de melk en het water aan de kook en doe deze in de blender.
3. Voeg de Parmezaanse kaas en de gel crème toe en laat alles 5 minuten draaien,
4. Doe hierna in een spuitzak en laat afkoelen.
5. Spoel de olijven af met warm water en maak goed droog, vul iedere olijf met iets van de smeerkaas van Parmezaan.
6. Haal de olijven lichtjes door de bloem en hierna door eiwit, haal hierna door fijn gemalen panko en vries lichtjes in.
7. Haal na 10 minuten uit de vriezer en paneer nogmaals met eiwit en panko, bewaar afgedekt in de koeling tot doorgifte van het gerecht.

voorgerecht 1

# PARFAIT VAN GANZEN EN KIPPEN LEVER MET APPEL, KNOLSELDERIJ, ROGGEBROOD EN PORT



14 personen

## Ingrediënten:

- 1 recept parfait van ganzen en kippen lever (zie bijlage)
- 1 recept appel en knolselderij (zie bijlage)
- 8 stuks Fries roggebrood
- 1 fles rode port 50 gram suiker 2 dl kalfsfond

## Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de parfait van ganzen en kippen lever (zie bijlage).
3. Maak de appel en knolselderij (zie bijlage).
4. Steek uit het roggebrood 14 rondjes van plusminus 6 cm doorsnede m.b.v. een steker en bewaar deze afgedekt op de werkbank.
5. Kook de rode port in met de suiker en iets peper en zout tot een mooie reductie, voeg de fond toe en kook nog iets in en bewaar deze op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

## Doorgeven van het gerecht:

- Leg op ieder bord een plakje roggebrood met hierop een plakje knolselderij, stort de parfait hierop.
- Leg een plakje knolselderij op de parfait.
- Bak de appel zoals omschreven en leg deze bovenop.
- Maak af met de rode port en serveer direct.

## BIJLAGE VOORGERECHT: PARFAIT VAN GANZEN EN KIPPEN LEVER

### Ingrediënten:

- 500 gram ganzenlever
- 500 gram kippenlever
- 2 stuks ei
- 5 dl slagroom
- ½ dl gembersiroop
- 10 gram zout
- 30 draaien zwarte peper

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Laat alle ingrediënten op kamertemperatuur komen en doe alles in kleine stukjes in de keukenmachine en draai geheel glad, wrijf door een fijne zeef.
3. Vet cocotjes vormpjes lichtjes in en verdeel de massa hierover.
4. Dek strak af met plasticfolie en laat garen gedurende 30 minuten in een voorverwarmde oven van 80 graden Celsius met 50 % stoom (of bain marie in een slede).
5. Laat hierna opstijven in de koeling.

voorgerecht 1

# PARFAIT VAN GANZEN EN KIPPEN LEVER MET APPEL, KNOLSELDERIJ, ROGGEBROOD EN PORT VERVOLG



14 personen

## BIJLAGE VOORGERECHT: APPEL EN KNOLSELDERIJ

### Ingrediënten:

3 stuks jonagold appel  
1/2 stuks knolselderij  
poedersuiker, boter, kaneelpoeder, arachideolie

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Snijd uit iedere appel op de snijmachine mooie plakken van 1 cm dik en steek deze uit met een grote steker en het klokhuis met een kleine steker.
3. Bak de appel in een koekenpan om en om in iets boter goudbruin, bestrooi met iets poedersuiker en kaneelpoeder, bak kort door en bewaar in een ovenschaal op de werkbank.
4. Snijd van de knolselderij op de snijmachine dunne plakken (2mm) en steek hier met een steker 28 rondjes uit van 6 cm doorsnede, blancheer deze en breng op smaak met peper, zout en een vleugje arachideolie en bewaar afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

voorgerecht 2

## ZACHT GEGAARDE KABELJAUW MET PISTACHE, ZOETE AARDAPPEL EN BRUINE BOTER



14 personen

### Ingrediënten:

- 1 recept zacht gegaarde kabeljauw (zie bijlage)
- 1 recept pistache, zoete aardappel en bruine boter (zie bijlage)

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de zacht gegaarde kabeljauw (zie bijlage).
3. Maak de pistache, zoete aardappel, en bruine boter (zie bijlage).

### Doorgeven van het gerecht:

- Verwarm de zoete aardappel mousseline en de bruine boter. Haal de kabeljauw uit de warmkast, verwijder de plastic en druk van elke portie de lamellen iets uit elkaar.
- Schep in een diep bordje iets van de mousseline en leg hierop de kabeljauw.
- Schep in ieder bord over de kabeljauw ruim de bruine boter. Maak af met de pistache en serveer direct.

## BIJLAGE VOORGERECHT: ZACHT GEGAARDE KABELJAUW

### Ingrediënten:

- 1,5 kg kabeljauw filet (rug)
- olijfolie, peper en zout

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de kabeljauw goed schoon en verdeel deze in 14 gelijke porties van 85 gram.
3. Leg de kabeljauw op een ovenplaat ingesmeerd met olijfolie, peper en zout.
4. Besprenkel de bovenkant van de kabeljauw met peper zout en ruim olijfolie.
5. Dek af met plasticfolie, zo dat er geen lucht meer tussen de vis en de folie zit.
6. Zet de kabeljauw op de werkbank en plaats 35 minuten voor het serveren van het gerecht in de warmkast of oven op 70 graden Celsius en laat zo rustig garen totdat je de kabeljauw in lamellen uit elkaar kunt drukken.

voorgerecht 2

## ZACHT GEGAARDE KABELJAUW MET PISTACHE, ZOETE AARDAPPEL EN BRUINE BOTER VERVOLG



14 personen

### BIJLAGE VOORGERECHT: PISTACHE, ZOETE AARDAPPEL EN BRUINE BOTER

#### Ingrediënten:

100 gram verse groene pistache  
1 kg zoete aardappel  
100 gram boter  
500 gram gezouten roomboter  
½ dl aceto balsamico oud

#### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Brand de pistachenootjes in een voorverwarmde oven van 160 graden Celsius gedurende 3 tot minuten en laat hierna afkoelen op de werkbank, hak iets fijner en bewaar tot doorgifte van het gerecht.
3. Schil de zoete aardappel en kook deze gaar in half water en half melk, giet af maar vang het kookvocht op, pureer de aardappels en wrijf door een fijne zeef of passevite, roer de 100 gram boter in klontjes door de puree en iets van het kookvocht tot een mooie mousseline, breng op smaak met iets zout en bewaar afgedekt op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.
4. Laat de 500 gram boter smelten en laat onder voortdurend roeren met een garde lichtjes de vaste bestanddelen van de boter bruin worden, hierdoor krijgt de boter een lichte notensmaak.
5. Zeef de boter, voeg de pistache (helft) en de aceto balsamico toe en bewaar op de werkbank tot doorgifte van het gerecht.

hoofdgerecht

# "LIMBURGS ZOERVLEIS" VAN KALFSWANG, JONGE AARDAPPEL EN KOOL



14 personen

## Ingrediënten:

- 1 recept "Limburgs zoervleis" (zie bijlage)
- 1 recept jonge aardappel en kool (zie bijlage)

## Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak het "Limburgs zoervleis" (zie bijlage).
3. Maak de jonge aardappel en kool (zie bijlage).

## Doorgeven van het gerecht:

- Verwarm alle ingrediënten en breng deze op smaak.
- Leg op elk bord twee stukjes "zoervleis" met voldoende saus, hiertussen drie aardappeltjes.
- Maak af met de spitskool door hier twee kleine hoopjes van te maken. Leg alles netjes in een slappe S op het bord.
- Maak af met iets rucola cress en serveer direct.

## BIJLAGE HOOFDGERECHT: "LIMBURGS ZOERVLEIS"

### Ingrediënten:

- 14 stuks kalfswang
- 2 stuks ui
- 2 stuks laurierblad
- 2 stuks kruidnagel
- 1 stuks kaneelstok
- 50 gram suiker
- 1 dl rode wijn azijn
- 3 dl rode wijn
- 3 dl kalfsfond
- peperkoek, appelstroop
- rucola cress

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Maak de kalfswangen schoon, bestrooi met peper en zout en braad deze in boter rondom goudbruin, haal uit de pan en doe in een stoofpan.
3. Snijd ondertussen de uien in fijne, halve ringen en het spek in fijne reepjes, braad deze in de boter van de kalfswangen goudbruin, voeg de tomatenpuree toe en bak zeer kort mee, voeg de suiker toe en blus af met de rode wijnazijn, voeg de laurier, kruidnagel en kaneel toe en laat iets reduceren.
4. Voeg de rode wijn en de kalfsfond toe, breng aan de kook en giet het geheel op de kalfswangen, voeg evt. water toe als nodig om de kalfswangen onder te zetten.
5. Laat het geheel zo stoven (net onder het kookpunt) tot de kalfswangen geheel gaar zijn (plusminus 2 1/2 uur), haal de kalfswangen uit het vocht en laat afkoelen.
6. Kook het vocht in tot de gewenste smaak en verdik met peperkoek (verkruiden zonder korst) breng op smaak met appelstroop (zoet/zuur), peper en zout.
7. Bewaar de saus zo op de werkbank tot verdere verwerking.
8. Snijd de kalfswangen als deze geheel zijn afgekoeld en opgesteven in tweeën zodat we 28 stukjes krijgen, leg deze in een grote braadpan en giet hier de saus over, dek af en bewaar op de werkbank.  
Verwarm de kalfswangen a la minute voorzichtig in de saus zodat het vlees niet uit elkaar valt.



hoofdgerecht

# "LIMBURGS ZOERVLEIS" VAN KALFSWANG, JONGE AARDAPPEL EN KOOL VERVOLG



14 personen

## BIJLAGE HOOFDGERECHT: JONGE AARDAPPEL EN KOOL

### Ingrediënten:

21 stuks roseval aardappel  
2 stuks spitskool  
Kruidkoekpoeder  
boter, laurier, arachideolie

### Bereidingswijze:

1. Zet alle ingrediënten klaar.
2. Snijd de aardappels in plakjes van 1 cm dik en steek hier m.b.v. een steker rondjes uit met een doorsnede van 3 cm. 42 stuks
3. Gaar de aardappels in ruim arachideolie met 5 blaadjes laurier, laat op de werkbank afkoelen als de aardappels gaar zijn.
4. Pel de mooie bladeren van de spitskool en verwijder de nerf, snijd hierna de spitskool in lange dunne repen en blancheer deze kort, spoel koud en laat uitlekken en bewaar tussen doeken.  
Verwarm a la minute de aardappels in de olie, haal uit de olie en bak kort in een droge pan in de aanhangende olie, breng op smaak met peper en zout.  
Stoof de spitskool in iets geklaarde boter knapperig op, breng op smaak met iets peper, zout en kruidkoekpoeder.

nagerecht

# Taartje van chocolade-framboosganache



14 personen

## Ingrediënten:

200 gr Bastogne koeken  
80 gr ongezouten roomboter  
250 gr frambozenpuree  
100 gr suiker  
4 dl slagroom  
100 gr roomboter, ongezouten  
750 gr pure chocolade  
Frambozen, blauwe bessen en poedersuiker

## Bereidingswijze:

- Smelt de roomboter. Verkruimel de Bastogne koeken in een keukenmachine en meng de kruimels met de gesmolten roomboter.
- Plaats 14 ringen op een bakplaat en bekleed met patisserie folie. Druk het koekmengsel uit over de bodem m.b.v. tonicstampertje en zet ± 30 minuten in de koelkast.
- Verwarm de frambozenpuree met de suiker en los op.
- Voeg de room en de boter toe en breng weer aan de kook.
- Weeg de chocolade af in een groot bekken en giet de warme vloeistof hier op.
- Laat een minuutje staan en roer vervolgens door met een garde.
- Vul de bodem van de taartjes af met de ganache en laat opstijven in de koeling.

## Presentatie:

Garneren met frambozen, blauwe bessen en poedersuiker

