



november 2017

menu

amuse

Lolly van eendenlever en rode biet

voorgerecht 1

Ravioli van geitenkaas met salie en kastanje,
warme vinaigrette van kastanjes

voorgerecht 2

Schaaldierensoep met rivierkreeftjes

hoofdgerecht

Gevulde kalkoen, geroosterde aardappelen, geroosterde groenten
en een sinaasappelporrsaus

nagerecht 1

Panforte met een stukje Magor en een jam van vijgen en dadels

nagerecht 2

Marsepein met chocolademousse, saus van vanille
en roomijs van Grand Marnier

wijnen

Johannes Egberts Spätlese Pfalz Duitsland, 2014

L'Autantique Sauvignon Blanc IGP d'Oc, 2016

Carpess Rioja Spanje, 2014

Romaneira Witte Port en Romaneira Tawny Port

Lolly van eendenlever en rode biet



14 personen

Ingrediënten:

eendenlever en rode biet

bietengelei:

7,5 dl bietensap
1 st sjalot
10 st witte peperkorrels
1 bl laurier
2 bl gelatine (klein)
4 g agar agar
25 g aardappelzetmeel

lolly:

110 g rilette de canard
400 g eendenlever
20 ml witte port
10 ml cognac
14 lollystokjes



Bereiding:

1. **Bietengelei:** Snipper de sjalot. Week de gelatine in ruim koud water.
2. Kook het bietensap met de gesnipperde sjalot, de peperkorrels en het blaadje laurier in tot ongeveer ½ liter.
3. Zeef het bietensap.
4. Bind het bietensap met aardappelzetmeel (aangemaakt met een klein beetje koud water).
5. Voeg de agar agar toe en kook deze mee.
6. Haal de pan van het vuur en voeg de uitgeknepen gelatine toe.
7. **Lolly:** Maak de eendenlever schoon (verwijder bloedadertjes en zenen) en vermeng met de klein gesneden rilette.
8. Breng het geheel op smaak met peper, zout, witte port en cognac.
9. Doe de massa in de oven op 100°C en breng tot een kerntemperatuur van 54°C.
10. Zet intussen de snelvriezer aan.
11. Stort de massa in een zeef en laat uitlekken zodat het vet verdwijnt.
12. Schep de massa over in een bak en zet in de snelvriezer (-36° C).
13. Maak, als de massa is afgekoeld, met behulp van een kleine ijsknijper 14 porties en rol hier vervolgens met enigzins vochtige handen balletjes van ter grootte van een bitterbal.
14. Leg de balletjes in een bolmatje en steek de lollystokjes er in.
15. Laat opstijven in de snelvriezer.
16. Verwarm de bietengelei en haal de lolly's hier doorheen.
17. Laat tot gebruik opstijven in de koeling.

Presentatie:

1. Serveer de lolly's op een klein bordje.

Ravioli van geitenkaas met salie en kastanje, warme vinaigrette van kastanjes



14 personen

Ingrediënten:

pasta:

400 g bloem 00
4 st ei

vulling:

300 g geitenkaas (Bettine blanc)
125 g gekookte kastanjes
28 bl salie
gepasteuriseerd eiwit

warme vinaigrette:

2 st sjalot
12 bl salie (vers)
60 ml balsamicoazijn
60 ml notenolie
1,2 dl zonnebloemolie
2 el water
125 g gekookte kastanjes
peper en zout



Bereiding:

1. **Pasta:** Maak de pasta volgens algemeen recept met de kitchen aid en laat het een half uur rusten in plastic folie.
2. **Vulling:** Snijd de geitenkaas in 28 plakjes.
3. Snijd van een aantal van de gekookte kastanjes 28 dunne plakjes.
4. Hak de rest van de kastanjes fijn en zet apart voor de vinaigrette.
5. **Ravioli:** Verdeel het pasta deeg over 6 delen en draai er 6 plakken van beginnend met de dikste stand en eindigend op stand 6.
6. Leg de pastastroken op de met bloem bestoven werkbank.
7. Leg met een tussenruimte van 5 cm een vulling (28 in totaal) op de pastavellen. Gebruik hiervoor de kleine ijsknijper. De vulling maak je als volgt: leg een plakje geitenkaas in het midden met hierop een schijfje kastanje en een blaadje salie. Kruid met peper en zout.
8. Bestrijk het pastadeeg tussen de vullingen met losgeslagen eiwit.
9. Leg hierover een pastastrook.
10. Steek de ravioli uit met een stekertje met gekartelde rand van 5,5 cm Ø en leg op een met bloem bestoven blad.
11. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Kook in een pan met ruim kokend water en wat zout de ravioli in ongeveer 6 minuten gaar. Let op: laat het water zachtjes koken zodat de ravioli niet stuk kookt.
12. **Warme vinaigrette:** Bak de gesnipperde sjalot en 125 gram fijngehakte kastanjes aan in de notenolie. Voeg de fijngesnipperde salieblaadjes toe en blus af met de balsamicoazijn. Voeg de zonnebloemolie en twee lepels water toe en laat even inkoken. Breng op smaak met peper en zout.

Presentatie:

1. Leg 2 stuks ravioli op een voorverwarmd bord.
2. Nappeer de warme vinaigrette van kastanjes er omheen.

Schaaldierensoep met rivierkreeftjes



14 personen

Ingrediënten:

schaaldierensoep:

250 g garnalendop
1 st ui
1 st winterwortel
1 st prei
2 stng bleekselderij
2 tn knoflook
50 ml cognac
2 el tomatenpuree
¼ st sinaasappel
1 el kreeftenpasta
7,5 dl schaaldierenfond
7,5 dl gevogeltefond
150 g rivierkreeftenstaartjes
8 tk kervel



Bereiding:

1. **Schaaldierensoep:** Snipper de ui en snijd de wortel en de bleekselderij in stukken, de prei in ringen en plet de teentjes knoflook.
2. Zet de garnalendop en de groenten aan in een pan met wat olijfolie en laat zachtjes zweten.
3. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meefruchten (ontzuren).
4. Blus het geheel af met de cognac.
5. Voeg vervolgens ¼ sinaasappel (met schil), 1 eetlepel kreeftenpasta, de schaaldierenfond en de gevogelte fond toe en laat 1 uur zachtjes sudderen op de doorkookplaat.
6. Passeer de soep door een fijne zeef en breng eventueel nog op smaak met zout en peper.
7. Snijd de rivierkreeftenstaartjes in kleine stukjes.
8. Hak de kervelblaadjes fijn (2 eetlepels).

Presentatie:

1. Verdeel de stukjes rivierkreeftenstaartjes over de soep(cappucino)kopjes.
2. Schenk hier de warme schaaldierensoep op.
3. Garneer met de fijngehakte kervelblaadjes

Gevulde kalkoen, geroosterde aardappelen, geroosterde groenten en een sinaasappelporssaus



14 personen

Ingrediënten:

kalkoen

gevulde kalkoen:

1 st kalkoen van 4 kg
5 st saucijsjes
150 g tutti frutti
50 g rozijnen
gedroogde cranberry
1 st rode peper
2,5 dl appelsap
240 g gevogeltefond
8 l water
beurre culinair



geroosterde aardappelen:

2 kg vastkokende aardappelen
85 g ganzenvet
15 g bloem
4 tk tijm
5 tn knoflook
zeezout

geroosterde groenten:

400 g pastinaak
400 g winterwortel
14 st sjalot
6 el zonnebloemolie
3 el sesamzaadjes

sinaasappel-porssaus:

1 st sinaasappel
7,5 dl gevogeltefond
2,5 dl rode port
1 tl mosterd
allesbinder
boter

Bereiding:

1. **Gevulde kalkoen:** Snijd de tutti frutti in stukjes en laat deze in appelsap weken.
2. Snijd het rode pepertje in tweeën en verwijder de zaadlijsten en pitjes en snijd in stukjes.
3. Haal het gehakt uit de saucijsjes en vermeng het met de tutti frutti, rozijnen, gedroogde cranberry's en kleingesneden rode peper.
4. Verwarm de RATIONAL voor op 200°C. Druk op aan (1). Wacht tot de verlichting in de oven aangaat. N.B. Indien de Rational een geluidssignaal geeft altijd knop (8) even ingedrukt houden (CONTINUE). Druk tegelijkertijd op de blauwe toets (4) en de rode toets (5). Stel direct daarna de tijd in op

Gevulde kalkoen, geroosterde aardappelen, geroosterde groenten en een sinaasappelportsaus (vervolg)

14 personen



Bereiding:

- CONTINUE door knop (8) even ingedrukt te houden. Druk op de temperatuurtoets (6) en stel de temperatuur in op 200°C met knop (19). Druk op druppel (2) om vocht toe te voegen (deze moet gaan knippen). Voeg 30 procent vocht toe door knop (19) naar links te draaien (display 30 procent blauw, 70 procent rood).
5. Neem een passende kookpan voor de kalkoen. Breng hierin 8 liter water met gevogelte fond aan de kook en zet de kalkoen hierin. Eerst met de poten omhoog, kook de kalkoen 20 minuten, draai hem dan om en kook nogmaals 10 minuten.
 6. Haal de kalkoen uit de pan, dep hem droog, peper en zout de kalkoen en smeer hem in met beurre culinair. De beurre culinair kan vervangen worden door geklaarde boter.
 7. Vul de kalkoen met het gehaktmengsel.
 8. Leg de kalkoen in een braadslee en zet hem in RATIONAL.
 9. Steek de kerntemperatuurmeter (ligt in de oven van de Rational) in het vlees (niet in de vulling). Druk op de bovenste IQT (12) en stel de kerntemperatuur in op 70°C met de draaiknop (19). Druk nogmaals op IQT (12). Ventilator op halve snelheid instellen (knop 17) of gebruik een losse kerntemperatuurmeter. Houd de kalkoen in de gaten, als het vlees te donker dreigt te worden, aluminiumfolie erover leggen.
 10. Geroosterde aardappelen: Schil de aardappelen en snijd ze in grote gelijke stukken. Blancheer de aardappelen 2 minuten.
 11. Smelt het gansenvet in een pan.
 12. Haal de aardappelen uit de pan en laat ze 3 minuten uitstomen. Bestrooi de aardappelen met de bloem en schud om.
 13. Leg de aardappelen in een ovenschaal, verdeel hierover de knoflooktenen en de takjes tijm giet het gesmolten gansenvet erover en meng goed door elkaar.
 14. Rooster de aardappelen gedurende ongeveer 1 uur in een oven van 190°C totdat ze goudbruin zijn.
 15. Maal voor uitserveren wat zeezout over de aardappelen.
 16. Geroosterde groenten: Schil de pastinaak en de winterwortelen en snijd deze in gelijke stukken. Pel de sjalotten en snijd ze doormidden.
 17. Doe de groenten in een ovenschaal.
 18. Voeg de zonnebloemolie en het sesamzaad toe en roer het geheel om.
 19. Voeg peper en zout toe.
 20. Rooster de groenten ongeveer 45 minuten in een oven van 190°C totdat ze gaar en gekarameliseerd zijn.
 21. Sinaasappel-portsaus: Boen de sinaasappel schoon. Rasp de schil en pers de sinaasappel uit.
 22. Breng de gevogeltefond (25 g) met de port aan de kook en laat deze 5 minuten zachtjes koken.
 23. Voeg vervolgens de mosterd, de sinaasappelrasp en het sap toe en laat nog 5 minuten zachtjes koken.
 24. Zeef de saus en breng op smaak.
 25. Bind de saus met allesbinder of monteer met een klontje boter.

Presentatie:

1. Presenteer de kalkoen op een grote schaal en trancheer deze aan tafel.
2. Serveer de geroosterde groenten en de geroosterde aardappelen in een voorverwarmde schaal.
3. Serveer er de sinaasappel-portsaus apart bij.

Panforte met een stukje Magor en een jam van vijgen en dadels



14 personen

Ingrediënten:

panforte:

50 g gepelde pistachenootjes
100 g amandelen
100 g walnoten
100 g gedroogde vijgen
175 g Sinaasappelmarmelade
50 g bloem
25 g cacao
1 tl korianderpoeder
2 tl kaneelpoeder
1 tl kardamompoeder
1/4 tl nootmuskaatpoeder
1/4 tl kruidnagelpoeder
1/4 tl gemalen zwarte peper
175 g honing
ouwel (eetbaar papier)
poedersuiker



jam van vijgen en dadels:

150 g ontpitte dadels
3 st verse vijgen
35 g gepelde pistachenootjes
0,75 dl sinaasappelsap
175 g fijne kristalsuiker

350 g magor(175 g gorgonzola en 175 g mascapone)

Bereiding:

1. **Panforte:** Verwarm de oven voor op 175°C. Spreid de noten uit op de bakplaat en rooster ze in 8-10 minuten goudgeel en knapperig.
2. Snijd de gedroogde vijgen in stukjes.
3. Haal de geroosterde noten uit de oven en meng ze in een ruime kom met de vijgen, sinaasappelmarmelade, honing, gezeefde bloem en cacao en alle specerijen.
4. Bekleed een springvorm van 22 cm met bakpapier (de bodem en de zijkant), vet dan dun in met boter en leg op de bodem een passend stuk ouwel.
5. Verwarm de oven voor op 160°C.
6. Druk de massa in de vorm en zorg dat de ouwel blijft liggen. De bovenkant hoeft niet helemaal glad te zijn.
7. Bak de panforte in het midden van de oven in 45 minuten gaar.
8. Neem uit de oven en laat afkoelen.
9. **Jam van dadels en vijgen:** Snijd de dadels in stukjes.
10. Was de vijgen en snijd ze in kwarten.

Panforte met een stukje Magor en een jam van vijgen en dadels (vervolg)



14 personen

Bereiding:

11. Doe dadels, vijgen, pistachenootjes en het sinaasappelsap met de suiker in een pan en breng het aan de kook.
12. Laat de suiker zachtjes kokend oplossen tot de gewenste dikte. Laat afkoelen en pureer indien nodig voorzichtig met de staafmixer en verdeel de jam over kleine bakjes.
13. **Magor:** Meng de kazen en zet koel weg.
14. Neem het kleinste ijsknijpertje en maak er 14 bolletjes van.

Presentatie:

1. Bestuif de panforte met poedersuiker en snijd in puntjes.
2. Leg op een langwerpige bord een puntje panforte en een bolletje kaas en zet er een bakje met dadel vijgenjam naast.

Marsepein met chocolademousse, saus van vanille en roomijs van Grand Marnier



14 personen

Ingrediënten:

chocolademousse en
roomijs van Grand Marnier

chocolademousse:

120 g heel ei, gepasteuriseerd
5 dl slagroom
250 g pure chocolade
100 g suiker

roomijs van grand marnier:

2,5 dl volle melk
2,5 dl slagroom
0,5 dl Grand Marnier
1,25 dl eidooier, gepasteuriseerd
175 g suiker
1 st sinaasappel

vanillesaus:

1 dl volle melk
1 dl slagroom
90 g eidooier, gepasteuriseerd
40 g suiker
1 st vanillestokje

marsepein:

150 g marsepein
1 el cacaopoeder

garnering:

spinsuiker
bakpapier



Bereiding:

1. **Chocolademousse:** Klop de slagroom op tot yoghurtdikte.
2. Smelt de chocolade au bain Marie.
3. Klop de suiker en de eieren au bain Marie (max 65°C) tot het gaat binden. Meng dit vervolgens met de gesmolten chocolade.
4. Laat afkoelen tot handwarmte en spatel er vervolgens de opgeklopte slagroom door.
5. Doe de massa in een spuitzak en laat opstijven in de koelkast.

Marsepein met chocolademousse, saus van vanille en roomijs van Grand Marnier (vervolg)



14 personen

Bereiding:

6. **Roomijs van Grand Marnier:** Schil de sinaasappel, haal de partjes tussen de vliezen uit en zet deze apart.
7. Snijd de sinaasappelschil in repen.
8. Breng melk met de slagroom en de sinaasappelrepen aan de kook en laat dit 10 minuten zachtjes trekken.
9. Klop de suiker met de eidooier luchtig en voeg het eimengsel al roerend en druppelsgewijs aan het melk/room/sinaasappelmengsel toe. Doe het geheel in een pan en verhit au bain Marie tot het gaat binden (max 65°C).
10. Passeer door een zeef, roer de Grand Marnier erdoor en laat afkoelen.
11. Draai er ijs van in de ijsmachine.
12. **Vanillesaus:** Snijd het vanillestokje open. Breng melk, slagroom, 20 g suiker en vanillestokje aan de kook. Laat 10 minuten zachtjes trekken onder af en toe roeren.
13. Sla de eidooiers los met de rest van de suiker. Voeg aan dit eimengsel al roerend en druppelsgewijs het melk/roommengsel toe.
14. Doe in een pan en verhit au bain Marie tot het gaat binden (max 65°C).
15. Passeer de vanillesaus door een zeef en laat afkoelen.
16. **Marsepein:** Kleur de marsepein met cacaopoeder en rol dun uit.
17. Steek er met een steker 14 circels van 7Ø uit. Spuut er chocolademousse op.
18. **Spinsuiker:** Verwarm de oven voor op 150°C. Verdeel spinsuiker over een bakmatje op een bakplaat en leg er een bakmatje op. Laat de spinsuiker smelten, haal de bakplaat uit de oven en laat een beetje afkoelen, trek daarna de bakmatjes van elkaar, je kunt nu figuren afbreken.

Presentatie:

1. Leg in een diep bord een rondje marsepein.
2. Spuut er een rozet chocolademousse op.
3. Leg er een quenelle Grand Marnier roomijs naast.
4. Lepel de vanillesaus er omheen.
5. Garneer met de partjes sinaasappel en een spinsuikerfiguurtje.