



BCE

CULINAIREZAKENCLUB

OKTOBER 2019

Amuse

Bonbon van tonijn met komkommersalsa

- Wijn: Domaine Lafage 'Cuvée Centenaire' AC. Côtes du Roussillon blanc
voorgerecht

Coquilles met knolselderij, hazelnoot en pecorinoschuim

tussengerecht

Zeeduivel met een rivierkreeftensaus op een bedje van citroenbasilicumspaghetti

tussengerecht

Cappuccino van soep met rivierkreeftjes

hoofdgerecht

Kalfshaas met rode wijn-portsaus, witlof balletje met knolselderijpuree

- Wijn: Château du Grand Gaumont 'Cuvée Spéciale' AC. Corbières
Nagerecht

Bavarois van passievruchten op amandelbiscuit

Wijn: Lombardo Mandorla / Notenwijn





Bonbon van tonijn met komkommersalsa

maandmenu oktober 2019

amuse

14 personen

hoofdingrediënten

bonbon van tonijn met komkommersalsa

6 el olijfolie

3 el balsamicoazijn

vanille extract

1 tl mierikswortel

1/2 st komkommer

2 st tomaat

300 g tonijnfilet

peper en zout

garnering

1/8 bs kervel

bereiding

1. **Bonbon.** Leg de tonijn een uurtje in de vriezer.
2. Breng de olijfolie, balsamicoazijn en 20 druppels vanille extract aan de kook en laat het 10 minuten trekken.
3. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.
4. Roer de mierikswortel erdoor en breng op smaak met peper en zout.
5. Schil de komkommer, verwijder de zaadlijst en snijd in zeer kleine blokjes.
6. Pliseer de tomaten. Dompel ze even onder in kokend water en verwijder het vel. Snijd de tomaten in zeer kleine blokjes.
7. Schep de komkommer en de tomaten door het mengsel en laat verder afkoelen.
8. Laat het groentemengsel uitlekken.
9. Snijd de tonijn in 14 dunne plakken op stand 5½.
10. Neem een kleine ijslepel. Leg hier een stukje folie in (let op moet groter zijn dan de ijslepel). Leg hierop een plakje tonijn. Leg hierop een lepel vulling en draai er een bonbon van.

presentatie

1. Serveer de bonbon op een klein bordje met een amuselepel.
2. Garneer met een plukje kervel.





Coquilles met knolselderij, hazelnoot en pecorinoschuim

voorgerecht

14 personen

hoofdingrediënten

coquilles

coquilles

14 st grote coquilles

300 g knolselderij

1,5 el rijstazijn

1/2 dl hazelnootolie

4 el slagroom

50 g gepelde hazelnoten

1/2 el olijfolie

1,5 el balsamicoazijn

peper en zout

14 st schelpen

pecorinoschuim

1 el olijfolie

1 st sjalot

1 dl slagroom

1 dl witte wijn

1 dl visbouillon (van poeder)

100 g pecorino

2 bl gelatine

a"la cress



bereiding

1. Verwarm de lege schelpen voor in de warmhoudkast.
2. **Pecorinoschuim.** Week de gelatine in ruim koud water. Snipper de sjalot.
3. Verwarm de olijfolie in een pan en fruit hierin de sjalot aan.
4. Voeg de witte wijn, de visbouillon, de room en de geraspte pecorino toe en laat 5 minuten zachtjes koken. Passeer vervolgens dit mengsel door een zeef.
5. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en los ze op in de hete vloeistof.
6. Doe de vloeistof in een kide met 2 patronen en schud voorzichtig.
7. Bewaar tot gebruik op kamertemperatuur.
8. **Knolselderij.** Schil de knolselderij en snijd in blokjes van ongeveer 3 mm.
9. Verwarm voorzichtig de notenolie in een pan en smoor hierin de blokjes zonder te kleuren.
10. Blus af met de rijstazijn en roer er vervolgens de room doorheen.
11. Warm het geheel nog even door zodat e room iets inkookt. Breng op smaak



met peper en zout.

12. Hak de hazelnoten grof en bak ze goudbruin in wat olijfolie. Blus af met balsamicoazijn.

13. **Coquilles. VLAK VOOR UITSERVEREN:** bak de coquilles rondom bruin in de boter.

presentatie

1. Zet op elk bord een voorverwarmde schelp.
2. Verdeel de knolselderij over de schelpen.
3. Leg hierop een coquille en bestrooi met gehakte hazelnoten.
4. Spuit hiernaast pecorinoschuim uit de kidde.
5. Garneer met wat A"la cress.



Zeeduivel met een rivierkreeftensaus op een bedje van citroenbasilicumspaghetti

tussengerecht

14 personen

hoofdingrediënten

zeeduivel

zeeduivel

840 g zeeduivelfilet zonder vel

bloem

boter

spaghetti

300 g Semola

3 st ei

1 dl slagroom

1 st citroen

1/4 bs basilicum

50 g boter

saus

500 g dop

2 el tomatenpuree

100 g wortel

1 st prei

1 st ui

1 l visbouillon (30g concentraat op 1 liter water)

1 el armagnac

1/4 bs dragon

1/4 bs peterselie

slagroom naar smaak





bereiding

1. **Spaghetti.** Maak de 300 g spaghetti volgens basisreceptuur.
2. Boen de citroen schoon. Rasp de schil en pers uit. Je hebt zowel de rasp als het sap nodig.
3. Snijd de basilicumblaadjes in reepjes.
4. **Rivierkreeftensaus.** Maak de wortel en de prei schoon en snijd klein. Snipper de ui.
5. Zet de dop en de groenten aan in een pan met wat boter en laat zachtjes zweten.
6. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meefruiten (ontzuren).
7. Maak 1 liter visbouillon van de geconcentreerde fond. Voeg deze toe aan de pan en laat het geheel inkoken tot de helft.
8. Zeef de ingekookte saus door een puntzeef.
9. Kook het geheel goed door en voeg de armagnac, de room, 2 eetlepels fijngesneden dragon en 2 eetlepels fijngehakte peterselie toe.
10. Breng op smaak met peper en zout.
11. Bind eventueel met allesbinder.
12. **Zeeduivel.** Dep de zeeduvelfilet met keukenpapier droog en verdeel in 14 gelijke stukjes.
13. Wentel de stukjes door de bloem.
14. Bak vlak voor uitserveren de zeeduvelfiletjes gaar in de roomboter.
15. Kook vlak voor uitserveren de spaghetti in kokend water met zout gaar.
16. Roer de boter, de room, 20 ml van het citroensap in een pannetje op een laag vuur tot de boter is gesmolten.
17. Haal het pannetje van het vuur.
18. Giet de pasta af. Doe deze terug in de pan en voeg het roommengsel toe. Voeg tot slot het citroenrasp en de basilicumreepjes toe.

presentatie

1. Draai van de spaghetti een toefje en leg dit in het midden van een diep bord.
2. Napeer wat rivierkreeftensaus rondom de spaghetti.
3. Leg een stukje gebakken zeeduivel hierop.
4. Garneer met een toefje peterselie.



Cappuccino van soep met rivierkreeftjes

soep

14 personen

hoofdingrediënten

cappuccino

250 g dop

olijfolie

1 st ui

1 st winterwortel

1 stng bleekselderij

1 dl witte wijn

50 ml cognac

2 el tomatenpuree

7,5 dl visbouillon (let op: 30g concentraat op 1 ltr water)

7,5 dl schaaldierenfond (let op: 30g concentraat op 1 ltr water)

1 el kreeftenpasta

zout

cayennepeper

garnering

1½ dl room

150 g rivierkreeftenstaartjes

8 tk kervel



bereiding

1. **Cappuccino.** Snipper de ui. Snijd de winterwortel en de bleekselderij in kleine stukjes.
2. Verhit wat olijfolie in een pan en bak hierin de ui, de winterwortel, bleekselderij en de dop gedurende een paar minuten.
3. Voeg de tomatenpuree toe en laat even meefruiten (ontzuren).
4. Blus af met de witte wijn en de cognac.
5. Voeg de visbouillon, de schaaldierenfond en 1 eetlepel kreeftenpasta toe en laat het geheel 1 uur zachtjes op de doorkookplaat.
6. Passeer de soep door een fijne zeef en breng eventueel nog op smaak met zout en cayennepeper.
7. Snijd de rivierkreeftenstaartjes in kleine stukjes.
8. Hak de kervelblaadjes fijn (2 eetlepels)
9. **VLAK VOOR UITSERVEREN:** Klop de room lobbig.

presentatie

1. Verdeel de stukjes rivierkreeftenstaartjes over de voorverwarmde soepkopjes.
2. Schenk hier de warme schaaldierensoep op.
3. Schep hierop een laagje room.
4. Garneer met de fijngehakte kervel.



Kalfshaas met rode wijn-portsaus, witlof balletje met knolselderijpuree

hoofdgerecht

14 personen

hoofdingrediënten

kalfshaas

kalfshaas

1400g kalfshaas

peper en zout

beurre culinair

saus

2 dl rode port

2 dl rode wijn

5 dl kalfsfond (concentraat 30g op 1 liter water)

1 tl vanille extract

gembersiroop

boter

allesbinder

witlofbitterballetje

600 g witlof

2 st ui

80 g bloem

80 g boter

3 st gelatineblaadje

200 g gekookte ham

5 dl witlofvocht

1 el geconcentreerde kalfsfond

eiwit

paneermeel

peper en zout

knolselderijpuree

500 g kruimige aardappelen

500 g knolselderij

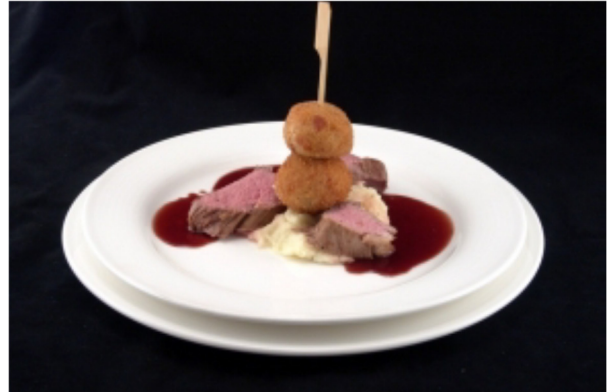
room

boter

melk

nootmuskaat

peper en zout



bereiding

1. **Kalfshaas.** Verwarm de oven voor op 100°C.
2. Braad de kalfshaas aan in de beurre culinair. Kruid met peper en zout.
3. Doe de kalfshaas over in een braadslee en zet deze in de voorverwarmde



oven totdat het vlees een kerntemperatuur van 54 °C. bereikt heeft. Gebruik hiervoor een digitale thermometer.

4. Neem het vlees uit de oven en laat het losjes toegedekt met aluminiumfolie rusten op een warme plaats of in een oven van 54°C of lager.

5. **Saus.** Breng de rode port, de rode wijn, de kalfsfond en vanille extract aan de kook en laat tot 1/3 inkoken.

6. Breng de saus op smaak met een scheutje gembersiroop. Monteer de saus eventueel met een klontje koude boter of gebruik allesbinder.

7. **Witlofbitterballetje.** Week de gelatineblaadjes in ruim koud water.

8. Maak de witlof schoon en verwijder de harde bittere kern. Snijd de witlof fijn en kook in gezouten water. **LET OP: Giet de witlof af en bewaar het kookvocht voor de roux.**

9. Snipper de uien en fruit deze in de boter aan. Voeg de bloem en 5 dl van het kookvocht van de witlof toe en maak zo een roux.

10. Snijd de ham in kleine blokjes en voeg toe aan de roux.

11. Voeg vervolgens de witlof toe.

12. Los de uitgeknepen gelatine op in de roux. Breng deze op smaak met wat kalfsfond, peper, zout en een snufje nootmuskaat.

13. Laat het mengsel afkoelen in de blastchiller in een platte stenen schaal.

14. Maak van de afgekoelde massa 28 balletjes.

15. Haal deze achtereenvolgens door de bloem, het losgeklopte eiwit en de paneermeel.

16. Frituur de witlofbitterballetjes vlak voor uitserveren in een friteuse van 180°C.

17. Prik ze als ze klaar zijn per 2 stuks op een houten satéprikker.

18. **Knolselderijpuree.** Maak de knolselderij schoon en snijd in kleine blokjes. Schil de aardappelen. Kook de aardappelen en de knolselderij en maak er vervolgens een gladde puree van. Voeg een scheutje room, een scheutje melk, een klontje boter, nootmuskaat, peper en zout toe.

presentatie

1. Maak een bedje van puree midden op het bord.

2. Trancheer de kalfshaas en leg de plakken tegen de puree aan.

3. Steek de prikker met de witlofbitterballetjes rechtop in de puree.

4. Nappeer de saus rondom.



Bavarois van passievruchten op amandelbiscuit

nagerecht

14 personen

hoofdingrediënten

amandelbiscuit

200 g eiwit

50 g suiker

200 g amandelpoeder

40 g bloem

suikerstroop

50 g water

150 g suiker

bavarois

84 g eiwit, gepasteuriseerd

17 g suiker

4 bl gelatine

135 g passievruchtencoulis

3 dl slagroom

garnering

1 bk rode bessen

1 bk blauwe bessen

1 bk frambozen

2 dl passievruchtencoulis

suiker

allesbinder

bereiding

1. **Amandelbiscuit.** Klop het eiwit in de Kitchen-Aid met de garde op. Voeg zodra het eiwit een beetje stijf wordt de suiker toe. Klop door tot het eiwit goed stijf is (pieken).
2. Spatel de amandelpoeder en de bloem voorzichtig door het eiwit.
3. Verdeel de massa over 1 of 2 met bakmatjes beklede bakplaten en strijk met een spatel glad zodat het overal even dik is.
4. Bak het biscuitdeeg in een oven van 170°C. totdat het lichtbruin en gaar is.
5. **Let op:** Bak het biscuitdeeg indien nodig op 2 bakplaten in 2 beurten, dus 1 bakplaat per keer.
6. Steek zoveel rondjes het deeg met een metalen ring na gelang het aantal leden.
7. **Bavarois.** Week de gelatine in ruim koud water.
8. Maak de suikerstroop door 50 gram water en 150 gram suiker te koken tot 120°C. Gebruik hiervoor de digitale temperatuurmeter. Let op tot 100°C. gaat het snel, daarna langzaam. De stroop moet helder blijven en mag niet boven de 120°C. uitkomen.
9. Klop het eiwit en de suiker in de Kitchen-Aid stijf (zie punt 1). Voeg





vervolgens al kloppend met een dun straaltje het 120°C. warme suikerstroopje toe.

10. Laat de Kitchen-Aid doorkloppen tot de massa afgekoeld is.
11. Los de uitgeknepen gelatine op in een beetje kokend water en voeg dit toe aan het koudgeklopte eiwitmengsel. Meng het geheel goed.
12. Voeg de passievruchtencoulis toe aan het mengsel.
13. Klop de slagroom stijf en voeg ook toe.
14. Bekleed de ringen met een plastic randje en leg de uitgestoken amandelbiscuitrondjes op de bodem.
15. Schep de passievruchtenbavarois daar bovenop en strijk glad. Zet in de koeling.
16. Breng voor de garnering 2 dl. passievruchtencoulis aan de kook en voeg hier wat suiker naar smaak aan toe. Bind met wat allesbinder en doe in een spuitflesje.

presentatie

1. Verwijder de metalen ring en plaats de bavarois op een koud bordje.
2. Druppel wat coulis uit het spuitflesje op het midden van het taartje zodat er een spiegeltje ontstaat.
3. Garneer met een trosje rode bessen, enkele blauwe bessen en frambozen.