



BCE

CULINAIRE ZAKEN CLUB

NOVEMBER 2019

Amuse

Soesje met rosbeef en mierikswortelroom

- Wijn: Domaine de Villargeau AC. Coteaux du Giennois

voorgerecht

Geroosterde pompoenster met puree van knolselderij en

tussengerecht

Lasagne van aardappel, kreeft en pata negra met truffelmayonaise

tussengerecht

Irish coffee van wildbouillon

hoofdgerecht

Gebraden hazenrug met gegratineerde selderij, mousseline van selderij, gesmoorde walnoot en een jus met vadouvan

- Wijn: Excelsior Robertson Gondolier merlot

nagerecht

Taartje met een vulling van hangop, gekonfijte cranberry's en stukjes witte chocolade

Wijn: Varvaglione Chicca di Manduria dolce naturale



Soesje met rosbief en mierikswortelroom

amuse

14 personen

hoofdingrediënten

rosbief

300 g rosbief
beurre culinair

peper en zout

soesjes

3 dl koud water

125 g boter

150 g bloem

4 st ei (op kamertemperatuur)

25 g geraspte Parmezaan

zout

vulling

1 el geraspte mierikswortel (uit een potje)

150 ml creme fraiche
zeezout

zwarte peper

garnering

1 bk waterkers



bereiding

1. **Rosbief:** Dep het vlees droog. Bak de rosbief kort aan alle kanten bruin (in de beurre culinair) en doe over in een ovenschaal. Bestrooi met peper en zout. Twee manieren om te bereiden:

2. **Manier 1:** Verwarm de **oven** voor op 140°C. Steek een digitale vleesthermometer in het vlees en zet in de oven tot het een kerntemperatuur van 54°C bereikt heeft.

Neem het vlees uit de oven als de kerntemperatuur bereikt is.

5. Laat de rosbief 10 minuten onder aluminiumfolie rusten.

6. Laat de rosbief vervolgens afkoelen.

7. Snijd vlak voor gebruik met behulp van de snijmachine (stand2) de rosbief in dunne plakjes.

8. **Soesjes.** Snijd de boter in kleine stukjes en doe deze samen met het water en een snufje zout in een steelpan. Breng aan de kook. Neem de pan van het vuur, voeg de gezeefde bloem toe en roer tot een gladde massa. Zet het deeg terug op een kleine vlam en roer net zo lang tot het niet meer aan de pan kleeft (ongeveer 1 minuut).



9. Doe het deeg over in een mengkom en laat het deeg iets afkoelen.
10. Spatel één voor één de eieren door het deeg. Roer er vervolgens de geraspte Parmezaan door.
11. Doe het deeg over in een spuitzak met een gladde spuitmond. Spuit op een bakmatje 14 doppen. Let op niet te dicht bij elkaar. Zet ze in een voorverwarmde oven van 180°C. **Let op:** circa 15 tot 20 minuten bakken **zonder** de oven te openen (anders storten ze in). Daarna mag de oven voorzichtig geopend worden om de gaarheid te controleren. De soesjes zijn gaar als ze licht aanvoelen. Zet ze op een rooster om af te koelen.
12. **Vulling.** Vermeng de mierikswortel (hoeveelheid naar smaak) met de crème fraîche, wat zeezout en versgemalen zwarte peper.
13. Snijd de soesjes vlak voor uitserveren horizontaal open. Vul de soesjes met het mierikswortelmengsel, de plakjes rosbief en wat plukjes waterkers.

presentatie

1. Plaats een soesje op het midden van een klein rond bordje.



Geroosterde pompoenster met puree van knolselderij en bospaddenstoelen

voorgerecht

14 personen

hoofdingrediënten

pompoen

3 st flespompoen

2 el korianderzaadjes

¼ tl kaneelpoeder

¼ tl cayennepeper

zeezout

peper

olijfolie

knolselderijpuree

400 g knolselderij

2 st kruimige aardappelen

peper en zout

nootmuskaat

melk

paddenstoelen

250 g gemengde bospaddenstoelen

1/8 bs tijm

1 tn knoflook

garnering

1/8 bs krulpeterselie



bereiding

1. **Pompoen.** Snijd het onderste gedeelte van de flespompoenen elk in 5 grote plakken van circa 1 cm dik met behulp van de snijmachine. Snijd of steek uit elke plak (met behulp van de vorm) een ster. Verwijder de kern met een steker. Leg de sterren op twee met bakpapier beklede bakplaten. Stamp de specerijen (koriander, kaneelpoeder en cayennepeper) samen met wat zeezout en versgemalen peper in de vijzel en bestrooi hier de pompoensterren mee.

2. Bak de sterren in een voorverwarmde oven van 180°C in circa 20 minuten bruin en gaar. Zet tot gebruik in de warmhoudkast.

3. **Knolselderijpuree.** Maak de knolselderij schoon en snijd in blokjes. Schil de aardappelen en snijd in blokjes. Kook de knolselderij en de aardappelen in water met wat zout gaar. Pureer het geheel en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper. Voeg eventueel nog een scheutje melk toe. Doe de puree in een spuitzak met een gladde mond en leg tot gebruik in de warmhoudkast.



4. **Paddenstoelen.** Borstel de paddenstoelen schoon en snijd in reepjes. Ris de blaadjes van de takjes tijm (1 eetlepel). Pers het teentje knoflook uit. Verwarm **vlak voor uitserveren** 2 eetlepels olijfolie in de pan en bak hierin de paddenstoelen met de knoflook en de tijm bruin.

5. Hak de peterselie fijn.

presentatie

1. Leg de pompoenster op het midden van het bord.
2. Spuit er in het midden een toef van de knolselderijpuree op.
3. Verdeel de paddenstoelen erover.
4. Garneer met de fijngehakte peterselie.



Lasagne van aardappel, kreeft en pata negra met truffelmayonaise

tussengerecht

14 personen

hoofdingrediënten

kreeft

4 st kreeft (500 g per stuk)

6 l water

120 g concentraat voor groentebouillon

witte truffelolie

lasagne van aardappel

6 st grote bonken

300 g geklaarde boter volgens basisrecept

cantharellen en sjalotten

250 g cantharellen (girolle jaune)

250 g sjalotten

beurre culinair

bloem

peper en zout

truffelmayonaise

2 dl mayonaise (basisrecept)

50 g truffeltapenade

pata negra

7 pl pata negra



bereiding

1. **Kreeften.** Kook de kreeften gaar in de groentebouillon gemaakt van 6 liter water en 120 gram concentraat. Bereken 1 minuut kooktijd per 100 gram kreeft.
2. Verwijder het darmkanaal, haal de scharen van het lijf en zet even apart.
3. Haal het vruchtvlees uit de pantsers, snijd het in stukjes en vermeng met een beetje truffelolie.
4. Haal nu het vruchtvlees uit de scharen, probeer het heel te houden en snijd dan dit vruchtvlees in de lengte in tweeën.
5. **Lasagne van aardappel.** Schil de aardappelen en snijd ze in de lengte in plakken op de snijmachine (stand 4).
6. Blancheer de aardappelplakjes kort in kokend water.



7. Klaar de boter volgens basisrecept en breng de geklaarde boter op een temperatuur van 60°C. Houd de temperatuur constant met een digitale vleestemperatuurmeter en gaar de aardappelplakjes vervolgens ca. 10 minuten in de geklaarde boter. Laat uitlekken op vetvrij papier.
8. **Cantharellen en sjalotten.** Maak de cantharellen schoon. Snijd de sjalotten in ringen.
9. Bak de cantharellen in een beetje beurre culinair en bestrooi ze met zout en peper.
10. Haal de sjalotringen door de bloem en frituur ze op 180°C goudbruin, laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi ze met wat zout.
11. **Truffelmayonaise.** Maak mayonaise volgens het basisrecept en voeg de tru!eltapenade toe.
12. Meng goed door elkaar.
13. **Pata negra.** Snijd de plakjes pata negra in tweeën.

presentatie

1. Neem een diep bord en maak de lasagne.
2. Begin met een plakje aardappel, leg daar wat stukjes kreeft op, dan weer een plakje aardappel en dan weer wat kreeftenstukjes. Eindig met een plakje aardappel.
3. Bedek met een halve kreeftenschaar en stukjes pata negra en werk af met de gefrituurde sjalot.
4. Verdeel de cantharellen en de tru!elmayonaise rondom de lasagne.



Irish coffee van wildbouillon

soep

14 personen

hoofdingrediënten

wildbouillon

400 g wildhachee
1,6 l wildfond (30g concentraat op 1 liter)
150 g shiitake
70 g tomatenpuree
1 st ui
1/2 st winterwortel
200 g knolselderij
3,5 dl rode wijn
2,5 dl slagroom
1 tl kerriepoeder
1/8 bs tijm
beurre culinair



bereiding

1. **Wildbouillon.** Snijd de wildhachee in kleine blokjes. Verhit wat beurre culinair in een stoofpan en bak hierin het vlees rondom bruin. Voeg de wildfond toe en laat op de doorkookplaat met het deksel op de pan gedurende 1 uur zachtjes garen.
2. Snijd de shiitakes in fijne reepjes.
3. Snipper de ui fijn. Schil en snijd de winterwortel en knolselderij in kleine blokjes.
4. Verhit wat beurre culinair in een pan. Fruit hierin de tomatenpuree. Voeg de ui, wortel en knolselderij toe en bak deze kort mee. Giet de rode wijn erbij en laat circa 45 minuten zachtjes trekken op de doorkookplaat. Passeer door een zeef en voeg de wijn toe aan de wildfond en laat het geheel langzaam inkoken tot 1 liter.
5. voeg de laatste 10 minuten de shiitakes toe.
6. Sla de slagroom met de kerriepoeder lobbij.

presentatie

1. Vul de voorverwarmde glaasjes tot $\frac{3}{4}$ met de wildbouillon.
2. Schep de kerrieroom erop.
3. Steek als garnering een takje tijm in elk glaasje.



Gebraden hazenrug met gegratineerde selderij, mouseline van selderij, gesmoorde walnoot en een jus met vadouvan

14 personen
hoofdgerecht

hoofdingrediënten

hazenrug

10 st Hollandse hazenrugfilet

beurre culinair

fleur de sel

jus met vadouvan

3 st sjalotten

60 ml rode wijnazijn

600 ml rode wijn

7,5 g vadouvan (Indische kruidenmelange)

400 ml jus de veau

olijfolie

allesbinder

peper en zout

mousseline van knolselderij

600 g knolselderij

volle melk

zout

35 g boter

peper en zout

gegratineerde knolselderij

1 st knolselderij

750 ml gevogeltefond (30g concentraat op 1 liter)

klontje boter

150 ml crème fraîche

65 g gepasteuriseerde eidooier

cantharellen

400 g cantharellen (girolle jaune)

olijfolie

boter

peper en zout

gesmoorde walnoten

56 st halve walnoten

volle melk

1 dl gevogeltefond (30g concentraat op 1 liter)





bereiding

1. **Jus van vadouvan.** Snijd de sjalotten grof en zet ze aan in olijfolie, blus af met rode wijnazijn en doe de rode wijn erbij.
2. Kook het in tot 200 ml en vermeng dan met de jus de veau.
3. Voeg de vadouvankruiden (7,5 gram of een eetlepel) toe, breng aan de kook en laat reduceren tot sausdikte.
4. Passeer het geheel door een zeef, breng op smaak met peper en zout en bind indien nodig met allesbinder.
5. **Mousseline van knolselderij.** Snijd 600 gram knolselderij in grove stukken en kook deze gaar in 50/50 water en melk met voldoende zout.
6. Giet de selderij af en laat goed uitwasemen.
7. Draai er in de keukenmachine een zeer fijne puree van.
8. Breng op smaak met peper en zout en een klontje boter, doe over in een spuitzak en houd warm in de warmhoudkast tot gebruik.
9. **Gegratineerde knolselderij.** Snijd de knolselderij in plakken van 7mm dikte op de snijmachine en steek er 56 rondjes uit van 3 cm doorsnee.
10. Stoof de rondjes **bijna!** gaar in de gevogeltefond met een klontje boter.
11. Meng de crème fraîche met de eidooier. Roer (langzaam zodat er geen lucht in de crème komt) totdat er een lichte emulsie ontstaat.
12. Leg de afgekoelde selderijrondjes op een met bakpapier beklede bakplaat en bedek ze met de crème en gratineer ze onder de salamander.
13. **Cantharellen.** Maak de cantharellen schoon.
14. Verhit olijfolie in een koekenpan en zet de cantharellen hierin aan. Zodra ze bijna gaar zijn een beetje boter toevoegen.
15. **Gesmoorde walnoten.** Zet de walnoten op in melk met wat zout, kook ze 2 minuten op laag vuur en laat ze afkoelen in de melk.
16. Verwarm de walnoten vlak voor uitserveren in een beetje gevogeltefond.
17. **Hazenrug. Vlak voor uitserveren!!**
18. Gebruik twee pannen, bak de hazenrugfilets 2 minuten om en om in beurre culinair en laat ze vervolgens 10 minuten rusten.
19. Trancheer de filets en bestrooi ze met fleur de sel.

presentatie

1. Leg vier gegratineerde selderijrondjes in een lijn op het bord.
2. Spuit hierop een toef selderijpuree en leg daar een gestoofd walnootje op.
3. Verdeel de cantharellen ervoor en leg hierop de getrancheerde hazenrug.
4. Lepel er wat vadouvanjus voor.



Taartje met een vulling van hangop, gekonfijte cranberry's en stukjes witte chocolade

maandmenu november 2019

nagerecht

14 personen

hoofdingrediënten

deeg

300 g bloem

100 g poedersuiker

2 g zout

150 g boter

60 g gepasteuriseerde eidooier

3 el ijskoud water

14 st taartvormpjes

blindbakvulling

extra bloem

hangop

1 l volle Turkse of Griekse yoghurt

2,5 dl slagroom

50 g suiker

1 tl vanille extract

netelse doek

chocolade stukjes

150 g witte chocolade

gekonfijte cranberry's

250 g suiker

2,5 el honing

250 g cranberry's

fijne kristalsuiker

garnering

14 tk munt

poedersuiker





bereiding

1. **Hangop. Meteen mee beginnen!** Zet een zeef op een pan en leg hier een natgemaakte netelse doek in. Giet de yoghurt in de zeef, dek af met plastic folie en zet tot gebruik in de koeling.
2. **Deeg.** Meng de bloem, suiker, het zout en de in blokjes gesneden boter tot een kruimeldeeg in de keukenmachine.
3. Voeg de eidooier en 3 eetlepels ijskoud water toe en draai kort tot een samenhangend deeg.
4. Wikkel in plastic folie en laat stijf worden in de koeling.
5. Rol het deeg dun uit en bekleed de ingevette vormpjes ermee. Leg een stukje bakpapier op het deeg en vul met blindbakvulling.
6. Bak de taartjes 15 minuten op 150°C.
7. Verwijder de blindbakvulling en bak nog 7 minuten tot ze gaar zijn. Laat afkoelen.
8. Maak van de restjes deeg 14 sterren en bak deze af in de oven tot ze goudbruin zijn.
9. **Chocolade stukjes.** Smelt 100 gram van de witte chocolade au bain Marie naar maximaal 40°C.
10. Haal de kom met de gesmolten chocolade eraf en spatel de rest van de chocolade erdoor tot ook deze is gesmolten.
11. Spreid uit op een met bakpapier beklede bakplaat.
12. Laat afkoelen, steek los en breek in stukjes.
13. **Gekonfijte cranberry's.** Verwarm de suiker met de honing en 1 dl water tot de suiker opgelost is.
14. Breng aan de kook en laat 5 minuten zachtjes koken.
15. Prik de cranberry's een paar keer goed in om knappen te voorkomen en roer ze door de siroop.
16. Laat rustig koken tot de siroop (**belangrijk!!**) 115°C is, dit kan even duren!
17. Haal de cranberry's er één voor één uit en laat ze drogen op bakpapier.
18. **Vlak voor uitserveren.** Haal de hanghop uit de zeef en doe over in een schone kom.
19. Klop de slagroom met de suiker en het vanille extract stijf, spatel door de hangop en doe over in een spuitzak.

presentatie

1. Zet de taartjes op een rond bord.
2. Vul de taartjes met de hangop.
3. Leg de gekonfijte cranberry's in een cirkel op de hangop.
4. Leg hier een gebakken ster op, garneer met een takje munt en een cranberry.
5. Steek wat stukjes chocolade tussen de cranberry's en strooi en poedersuiker over.