



Menu oktober 2010

Zalm en limoenviskoekje

*

Tong op de graat gebakken, stampotje van andijvie,
hollandaise met dragon en Zaanse mosterd

*

Pompoen soepje met Kübbiskernöl

*

Kwartel met aardappelpastinaakgratin

*

Ricottaijs met fruit en amandelkoekje



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Amuse

Zalm en limoenviskoekje

Ingrediënten:

6 st	Citroenblaadjes (djeroek peroet)
500 gr	Zalmfilet
160 gr	Broodkruim (witbrood zonder korst)
0,5 bs	Koriander
2 st	Citroengras
1 st	Spaanse peper
3 st	Lenteui
2 st	Eieren
2 tl	Vissaus
5 st	Limoenen (1 voor sap)
1 tl	Peper uit de molen
	Bloem
100 gr	Gemengde groene sla (rucola, lollo rosso, bietenblad)
1 dl	Zonnebloemolie
1 tl	Vissaus



Bereiding:

1. Breng 2,5 dl water met 4 citroenblaadjes aan de kook en pocheer daar de zalm in.
2. Meng de afgekoelde zalm met het broodkruim, 2 zeer fijn gesnipperde citroenblaadjes, fijn gesnipperde koriander, citroengras en lenteui. Voeg de losgeklopte eieren, vissaus, peper en 1 eetlepel limoensap toe. Meng alles goed.
3. Vorm hier 14 viskoekjes van. Haal ze licht door de bloem en bak ze in de arachideolie goudbruin. (houd warm)
4. Snijd 4 limoenen in 28 dunne plakjes.
5. Maak een dressing van de zonnebloemolie, vissaus en 1 el limoensap. Breng op smaak met peper en zout.
6. Was de groene salade en maak er kleine plukjes van. Meng de sla met een gedeelte van de dressing.

Presentatie:

1. Leg op ieder bord 2 plakjes limoen een plukje groene sla en een viskoekje. En druppel wat dressing op het bordje.
2. Voordat het viskoekje gegeten wordt knijpt iedereen aan tafel wat sap van het limoenschijfje over het viskoekje.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Voorgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Tong op de graat gebakken, stampotje van andijvie, hollandaise met dragon en Zaanse mosterd

Ingrediënten:

7 st	Tongen (middelgroot, schoon- gemaakt, vinnen verwijderd, maar met graat)
	Boter
800 gr	Aardappels voor puree
350 gr	Andijvie
1,5 dl	Koksroom (boter naar smaak)
14 pl	Gandaham
180 gr	Eierdooier
1,5 dl	Water
1,5 dl	Azijn
1,5 dl	Witte wijn
1 st	Sjalot
2 st	Laurierblaadjes
10 st	Peperkorrels
200 gr	Geklaarde boter
20 gr	Zaanse mosterd
1 tak	Dragon (7 blaadjes)



Bereiding:

1. Maak een castrique van water, azijn, witte wijn, gesnipperde sjalot, peperkorrels, laurierblad.
Doe alles in een steelpan en kook in tot je 1/3 overhoudt. Zeef het geheel.
2. Leg de Gandaham plakjes tussen twee siliconen bakmatjes en laat ze 25 minuten drogen in een oven van 150 graden.
3. Maak een puree van de aardappels met wat boter en de room en voeg vlak voor uitserveren de fijngesneden rauwe andijvie toe. Breng op smaak met peper en zout.
4. *Hollandaise*. klop de eidooiers en de castrique op een laag vuur of au bain marie to the mooi lobbig wordt. Monteer druppelsgewijs met de geklaarde boter. Breng op smaak met de mosterd en de fijngesneden dragon.
5. Knip de tongen langs de middengraat in twee stukken. Peper en zout de stukken en haal lichtjes door de bloem. Bak de vis in de boter goudbruin. desgewenst tot een mooie romige saus.

Presentatie:

1. Neem verwarmde borden en leg in het midden een schep andijviestampot die je plat duwt.
Leg daarop de tong en steek een plak gedroogde Gandaham in de stampot.
2. Nappeer een streep Hollandaise naast het geheel.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Pompoensoepje met Kürbiskernöl

Ingrediënten:

1 st	Hokkaido-pompoen
150 gr	Bloemige aardappels
10 st	Jeneverbessen
2 el	Boter
1 l	Groentebouillon (van tabletten)
	Peper, zout
1 el	Appelazijn
0,5 dl	Kürbiskernöl (Oostenrijkse pompoenpitolie ISPC)
30 gr	Pompoenpitten
0,25 bs	Bieslook
1 dl	Koksroom

Bereiding:

1. De jeneverbessen in de vijzel fijnwrijven, de aardappels en de pompoen schillen en in kleine stukken snijden.
2. De pompoen en aardappelstukken en de fijngewreven jeneverbessen in wat boter aanzetten en blussen met de groentebouillon. 15 à 20 minuten laten garen.
3. De soep pureren en op smaak brengen met de appelazijn en peper en zout.
4. De bieslook fijnsnijden en de pompoenpitten in een tefalpan roosteren.
5. Klop de room lobbijg.



Presentatie:

1. Neem de amusesoepkopjes en doe in ieder kopje een kleine theelepel lobbij geslagen room.
2. Giet de soep in de kopjes en bestrooi de soep met de bieslook en hooguit 3 pompoenpitjes.
3. Druppel er wat Kürbiskernöl op.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Hoofdgerecht

Kwartel met aardappelpastinaakgratin.

Ingrediënten:

14 st	Kwartels van 150 gr
1 st	Ui
1 bos	Dragon
3 el	Mosterd
3 dl	Kippenfond
1,5 dl	Kalfsfond
2 dl	Koksroom
	Boter, peper, zout
750 gr	Aardappels (bintje)
750 gr	Pastinaak
2 tn	Knoflook
4 dl	Koksroom
3 st	Eieren
100 gr	Geraspte kaas
3 el	Truffelolie
	Allesbinder
	Siliconen muffinvorm

Bereiding:

1. Schil de aardappels en de pastinaken en snijd in plakjes. Stoom ze bijna gaar (8 min. in de Rational).
2. Neem een siliconen muffinvorm en vul 14 vormpjes met een laag aardappel dan pastinaak en ga zo door. Eindig met aardappel.
3. Meng de eieren met de knoflook, peper, zout en de truffelolie. Giet in ieder vormpje wat van dit mengsel. Bestrooi de bovenkant met geraspte kaas en zet het geheel ongeveer 30 minuten in de oven (180 graden).
4. Braad de kwartels aan in de boter en breng op smaak. Laat ze nagaren in de oven op 55 graden. Vlak voor uitserveren de borsten uitsnijden en de pootjes van het karkas losmaken.

De lekkerste zakelijke netwerkclub

5. Fruit de gesnipperde ui in het braadvet van de kwartels. Voeg de kippenfond en de kalfsfond toe en laat tot de helft inkoken. Zeef de saus en voeg de room en de mosterd (naar smaak) toe.
6. Laat verder inkoken en voeg op het laatst de fijngesneden dragon toe. Eventueel licht binden.



Presentatie:

1. Neem verwarmde borden en plaats daar de gratin in het midden op. Leg links van de gratin de kwartelborstjes en pootjes.
2. Nappeer wat saus over de kwartel



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Ricottaijs met fruit en amandelkoekje

Ingrediënten:

Ricottaijs

750 gr	Ricotta
4,5 dl	Slagroom
3 st	Vanillestokjes
150 gr	Poedersuiker
225 gr	Gedroogde gewelde abrikozen
225 gr	Gekonfijte kersen (rood, groen, geel)
90 gr	Ongebrande, ongezoeten hazelnoten
14 bl	Munt
7 tak	Rode bessen

Koekjes

125 gr	Gepelde amandelen
1½ tl	Bittere amandelaroma (7 gr)
100 gr	Suiker
60 gr	Eiwitten

Bereiding:

1. Klop de ricotta tot een luchtige mousse. Klop de room op met de uitgeschaapte vanillezaadjes en de poedersuiker. Meng de ricottamousse met de room.
2. Bruneer de hazelnoten in een tefalpan lichtbruin.
3. Hak de abrikozen, de kersen en de hazelnoten in zeer kleine stukjes en voeg toe aan het ricottamengsel.
4. Doe het ricottamengsel in de siliconen muffinvormpjes. Druk goed aan en smeer glad af. Zet 10 à 15 minuten in de BlastChiller en daarna in de vriezer. Zet het ijs een uur voor uitserveren in de koeling zodat het niet te hard is wanneer het uitgeserveerd wordt.
5. *Koekjes*. Hak de amandelen zeer fijn en meng dit met 50 gr suiker en de bitter amandelaroma.

De lekkerste zakelijke netwerkclub

6. Klop de eiwitten met de Kitchen-Aid zeer schuimig en voeg halverwege 50 gr suiker toe.



7. Voeg beetje voor beetje al kloppend het amandelmengsel toe tot het een mooi glad mengsel is.
8. Laat het geheel opstijven in de blastchiller en daarna in de koeling.
9. Schep 28 kleine bolletjes op een bakmatje en bak af in een oven van 150 graden gedurende 30 à 45 minuten.

Presentatie:

1. Druk het ricottaijs uit de siliconenvormpjes en plaats op een bordje.
2. Garneer met een muntblaadje, een half takje rode bessen en 2 koekjes.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Ingrediënten (totaal; alfabetisch):

750 gr	Aardappels (bintje)
800 gr	Aardappels voor puree
	Allesbinder
350 gr	Andijvie
1 el	Appelazijn
1,5 dl	Azijn
0,25 bs	Bieslook
1,5 tl	Bittere amandelaroma (7 gr)
	Bloem
150 gr	Bloemige aardappels
	Boter
2 el	Boter
	Boter, peper, zout
160 gr	Broodkruim (witbrood zonder korst)
6 st	Citroenblaadjes (djeroek peroet)
2 st	Citroengras
1 bos	Dragon
1 tak	Dragon (7 blaadjes)
180 gr	Eierdooier
2 st	Eieren
3 st	Eieren
60 gr	Eiwitten
14 pl	Gandaham
225 gr	Gedroogde gewelde abrikozen
200 gr	Geklaarde boter
225 gr	Gekonfijte kersen (rood, groen, geel)
100 gr	Gemengde groene sla (rucola, lollo rosso, bietenblad)
125 gr	Gepelde amandelen
100 gr	Geraspte kaas
1 l	Groentebouillon (van tabletten)
1 st	Hokkaido-pompoen
10 st	Jeneverbessen
1,5 dl	Kalfsfond
3 dl	Kippenfond
2 tn	Knoflook
1 dl	Koksroom
2 dl	Koksroom
4 dl	Koksroom
1,5 dl	Koksroom (boter naar smaak)
0,5 bs	Koriander
0,5 dl	Kürbiskernöl (Oostenrijkse pompoenpitolie ISPC)
14 st	Kwartels van 150 gr
2 st	Laurierblaadjes
3 st	Lenteui
5 st	Limoenen (1 voor sap)
3 el	Mosterd
14 bl	Munt
90 gr	Ongebrande, ongezouten hazelnoten
750 gr	Pastinaak
1 tl	Peper uit de molen

	Peper, zout
10 st	Peperkorrels
150 gr	Poedersuiker
30 gr	Pompoenpitten
750 gr	Ricotta
7 tak	Rode bessen
1 st	Sjalot
4,5 dl	Slagroom
1 st	Spaanse peper
100 gr	Suiker
7 st	Tongen (middelgroot, schoon-gemaakt, vinnen verwijderd, maar met graat)
	Truffelolie
3 el	Truffelolie
1 st	Ui
3 st	Vanillestokjes
2 tl	Vissaus
1 tl	Vissaus
1,5 dl	Water
1,5 dl	Witte wijn
20 gr	Zaanse mosterd
500 gr	Zalmfilet
1 dl	Zonnebloemolie

Extra gereedschap:

Siliconen muffinvorm