



Menu november 2010

Coquille met Paddenstoelenroom en Pata Negra

*

Salade met kreeft en een crème van gevogeltelever

*

Paddenstoelensoep

*

Gebraden wildzwijnfilet met pastinaakmousseline
en zuurkoolloempia met laurierjus

*

Roquefort met walnoten honingmuffin

*

In balsamico gestoofde peren met witte kaneelmousse en krokantjes

*

Mascarpone mousse met koffiekaramel



Amuse

Coquille met paddenstoelenroom en Pata Negra

Ingrediënten:

14 st	Kleine hoeve-eitjes
14 st	Grote verse coquilles
45 g	Eiwit
200 g	Panko
14 plak	Oude, dungseden Pata Negra (Lomo)
	Bloem
	Olijfolie
	Peper, zout

Paddenstoelenroom

150 g	Champignons de Paris
150 g	Cantharellen
1,5 tn	Knoflook
1,5 st	Sjalotjes
1,5 dl	Marsala
1,5 dl	Slagroom
0,5 bos	Bieslook
14 tak	Kervel

Bereiding:

1. *Eieren:* Kook de hoeve-eitjes in ± 3 à 4 minuten (dooier moet zacht blijven!)
2. Neem ze uit de pan, spoel koud af. Pel de eitjes en leg ze in een kom met koud water.
3. Laat de afgekoelde eieren op een doek drogen.
4. Zet 3 schaaltjes klaar; een met bloem, een met eiwit (losgeklopt) en een met panko.
5. Haal de eieren één voor één eerst door de bloem, dan door het eiwit en dan door de panko.
6. Zet de eieren apart.
7. *Paddenstoelenroom:* Maak de paddenstoelen schoon. Snijd de Champignons de Paris in plakjes en de Cantharellen in kleine stukjes.
8. Snijd de knoflook, bieslook en de sjalotjes fijn.
9. Bak de paddenstoelen in een koekenpan snel rondom bruin.
10. Voeg de fijngesneden knoflook en sjalot toe en bak 1 minuut mee.
11. Blus de paddenstoelen af met de Marsala en laat iets inkoken.



12. Voeg 3 eetlepels in kleine ringetjes gesneden bieslook toe.
13. Voeg de room toe en laat 2 minuten inkoken.
14. Zo nodig binden met allesbinder.
15. *Eieren:* Verwarm de frituurpan tot $\pm 175^\circ$ C.
16. Frituur de gepaneerde gepocheerde eieren in 1-2 minuten snel goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
17. *Coquilles:* Verwarm een grillpan op hoog vuur.
18. Snijd de grote coquilles horizontaal in tweeën.
19. Bestrijk de coquilles met wat olijfolie en gril ze snel aan beide kanten net goudbruin; de binnenkant mag nog met iets rauw blijven.

Presentatie:

1. Snijd iedere plak Pata Negra in 2 à 3 stukjes en verdeel over de grote glazen (waterglazen).
2. Schep de warme paddenstoelenroom erop.
3. Leg hierop de gegrilde coquilles.
4. Leg hierop het ei en bestrooi met peper en zout.
5. Garneer met een takje kervel



Receptuur bestemd voor 14 personen
Voorgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Salade met kreeft en een crème van gevogeltelever

Ingrediënten:

4 st Kreeften à 700-800 g per stuk

Court bouillon

1 st Winterwortel
1 st Grote ui
3 stgl Bleekselderij
1 tn Knoflook
1 bs Peterselie
1 st Laurierblad
1 st Sinaasappel
0,5 st Citroen
2,5 dl Witte wijn
3 l Water

Garnituur

28 st Groene aspergetips
8 st Vastkokende aardappelen
1 st Frisee sla
75 g Rucola
0,5 bs Kervel
0,5 bs Bieslook

Vinaigrette

12 el Notenolie
4 el Xeresazijn
2 tl Mosterd
Peper, zout
Poedersuiker

Crème van gevogelte

1,5 st Kleine ui
375 g Kippenlevertjes
0,75 dl Rode port
0,75 dl Gevogeltefond
150 g Verse ganzenlever
1,5 dl Slagroom
2 bl Gelatine
Olie
Zeezout met vanille
Afsluitbaar bakje

Bereiding:

1. *Gevogeltecrème*. Week de gelatine in koud water.
2. Pel en snipper de uitjes.
3. Maak de kippenlevertjes schoon.
4. Verwarm een scheutje olie in de pan en fruit hierin de ui. Voeg de kippenlevertjes toe en bak ± 4 minuten zodat ze *net* gaar zijn.
5. Blus af met de port en gevogeltefond.
6. Doe het warme mengsel samen met de ganzenlever in de keukenmachine (Magimix), draai glad en wrijf door een zeef.
7. Gelatine met aanhangend water verwarmen en aan het mengsel toevoegen.
8. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
9. Klop intussen de room lobbij en spatel door het mengsel.
10. Doe de gevogeltecrème in een afgesloten bakje, ter voorkoming van verkleuring.
11. Zet de gevogeltecrème in de koelkast.
12. *Court bouillon*. Maak wortels, uien, knoflook en bleekselderij schoon en snijd in gelijke stukken.
13. Schil de sinaasappels en de citroen.
14. Doe wortel, bleekselderij, uien, knoflook, sinaasappels en 1/2 citroen met het water, de peterselie, laurierblad, en witte wijn in een pan en breng aan de kook. Laat de bouillon 20 minuten zachtjes koken.
15. Kook de kreeften een voor een ca. 9 minuten in de court bouillon (de kreeften moeten ruim onder staan; de bouillon tussendoor goed door laten koken).
16. Haal het vlees uit het pantser, de poten en de scharen en bewaar tot gebruik in de koeling.
17. *Garnituur*. Snijd (zonodig) het houtachtige deel van de asperges. Breng een pan met licht gezouten water aan de kook. Blancheer hierin de asperges 1 minuut en spoel direct af met koud water.
18. Borstel de aardappels schoon en schaf met de kaasschaaf in plakjes.
19. Steek hieruit cirkels van 3 cm doorsnee.
20. Was en droog de aardappelschijfjes op een stukje keukenpapier.
21. Bak de aardappelschijfjes mooi goudbruin in de frituurpan op 180°C.



Receptuur bestemd voor 14 personen



Presentatie:

1. Neem de kreeft uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen.
2. Snijd het kreeftenvlees in mooie plakjes / stukjes.
3. Maak een vinaigrette met de ingrediënten.
4. Pluk het witte gedeelte (binnenkant) van de frisee sla, en besprenkel de frisee sla, rucola en kervel (in aparte schaaltes) met de vinaigrette.
5. Leg een steekring van ca. 10 cm doorsnee op het bord en schik hieromheen de frisee sla, rucola en kervel, zodat er een kransje ontstaat.
6. Verdeel de stukjes kreeft en asperges over het saladekransje.
7. Neem de gevogeltecrème uit de koeling. Maak hiervan kleine quenelles en leg op het saladekransje 3 quenelles.
8. Bestrooi de quenelles met het zeezout met vanille.
9. Garneer met het aardappelgarnituur en korte stukjes (ca. 3 cm) bieslook.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Paddenstoelensoep

Ingrediënten:

30 g	Eekhoortjesbrood (gedroogd)
80 g	Champignons de Paris
120 g	Oesterzwammen
80 g	Cantharellen
1 l	Kippenbouillon (poeder)
	Peper, zout



Bereiding:

1. Week het eekhoortjesbrood.
2. Breng 2 l kippenbouillon aan de kook en doe hierin het geweekte eekhoortjesbrood, zonder vocht. Laat ± 1 uur trekken.
3. Zeef de bouillon.
4. Snijd de champignons in plakken en de oesterzwammen en cantharellen in stukjes.
5. Doe de paddenstoelenmix in de hete bouillon en laat ± 1 minuut meetrokken. Breng het geheel op smaak met peper en zout.

Presentatie:

1. Serveer de paddenstoelensoep in warme amusekopjes.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Hoofdgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

1 el Crème fraîche
Bloem

Gebraden wildzwijnfilet met pastinaakmouseline en zuurkoolloempia met laurierjus

Ingrediënten:

Wildzwijn

900 g	Rugfilet van wildzwijn
0,5 bs	Salie
0,5 bs	Rozemarijn
0,5 bs	Citroentijm
3 tn	Knoflook
10 g	Gekneusde peperkorrels
10 g	Gekneusde korianderkorrels
20 g	Zeezout
1 st	Citroen
1 st	Sinaasappel
	Geklaarde boter
	Olijfolie

Laurierjus

4 dl	Oude port
4 dl	Kalfsfond
1 el	Ahorsiroop
2 st	Sjalotten
2 tn	Knoflook
4 st	Jeneverbessen, gekneusd
10 bl	Verse laurier

Pastinaakmouseline

400 g	Bloemige aardappelen
5 st	Pastinaken (middelgroot)
200 g	Boter
2,5 dl	Magere melk
	Platte peterselie

Zuurkoolloempia

600 g	Zuurkool
1 st	Goudreinet
50 g	Katenspek (heel stukje)
6 st	Jeneverbessen
2 st	Kruidnagels
2 st	Sjalotten
2 tn	Knoflook
2 bl	Laurier
2 dl	Noilly Prat
1 el	Bloemenhoning
14 st	Loempiavellen
50 g	Hazelnoot
30 g	Eiwit



Bereiding:

1. *Wildzwijnfilet*. Rasp de schil van de citroen en de sinaasappel. Hak de kruiden, specerijen en knoflook fijn en meng met de citroen- en sinaasappelpasp.
2. Strooi dit mengsel op een stuk aluminiumfolie en rol de wildzwijnfilet hierin.
3. Ontdoe voor het braden de wildzwijnfilet van het kruidenlaagje en dep droog met keukenpapier.
4. Bak de wildzwijnfilet in ruim geklaarde boter en olie aan alle kanten goed bruin. Laat doorbraden tot een kerntemperatuur van 55°C en bewaar in de oven op 80°C.
5. *Pastinaakmouseline*. Schil de pastinaken.
6. Schil de aardappelen.
7. Snij de pastinaken in stukken en kook ze samen met de aardappelen in ruim water met zeezout tot ze gaar zijn.
8. Draai door de *passé vite*.
9. Breng de melk aan de kook en voeg deze zondig beetje bij beetje toe aan de puree.
10. Roer er vlak voor het serveren de boter door.
11. Smaak af met zout en peper.
12. *Zuurkoolloempia*. Spoel (eventueel) de zuurkool met koud water. Laat goed uitlekken.
13. Snijdt de appel brunoise (kleine blokjes).
14. Snipper de sjalotjes en hak de knoflook fijn.
15. Doe de zuurkool in een pan en voeg appel,



Receptuur bestemd voor 14 personen

- stuk katenspek, jeneverbessen, kruidnagels, sjalotten, knoflook, blaadjes laurier, Noilly Prat en de bloemenhoning toe.
16. Gaar de zuurkool op een laag vuur. Laat afkoelen.
 17. Laat de zuurkool uitlekken in een zeef en verwijder de katenspek en kruiden.
 18. Meng de zuurkool met crème fraîche en verdeel over de loempiavellen. (Let op dat aan beide kanten van de loempiavel een strook wordt vrijgehouden i.v.m. het opvouwen van de loempia!)
 19. Vouw de twee lange kanten naar binnen en vouw dan vanaf de korte kant tot een loempia.
 20. Hak de hazelnoten tot gruis.
 21. Bloem de *korte zijkanten* van de loempia, doop deze in het eiwit en dan in het hazelnootgruis.
 22. Plaats de loempia's 1/2 uur in de snelvriezer; daarna in koeling bewaren.

De lekkerste zakelijke netwerkclub

23. Voor het uitserveren frituren op 170°C.
24. *Laurierjus*. Snipper de sjalotjes en hak de knoflook fijn.
25. Kook de port samen met sjalot, jeneverbessen en knoflook. Voeg de kalfsfond, ahornsiroop en laurierblaadjes toe en reduceer tot de helft.
26. Smaak af met zout en peper.
27. Eventueel binden met allesbinder.

Presentatie:

1. Snijd de wildzwijnfilet in plakken.
2. Leg ± 3 plakjes op het bord. Nappeer met de laurierjus
3. Doe de pastinaakmousseline in een spuitzak en trek een mooie streep van de mousseline. Garneer met een laurierblaadje en een takje platte peterselie..
4. Leg er een zuurkoolloempia bij.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Kaasgerecht

Roquefort met walnoten-honingmuffin

Ingrediënten:

300 g	Roquefort
6 el	Honing
150 g	Walnoten
200 g	Bloem
2 tl	Bakpoeder
2 el	Poedersuiker
1 st	Ei
1,75 dl	Melk
1 dl	Crème fraîche
75 g	Boter, gesmolten

Garnering

7 el	Honing
------	--------

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 175°C.
2. Hak de walnoten fijn.
3. Roer de honing door de gehakte walnoten.
4. Zeef de bloem en roer het bakpoeder en de poedersuiker erdoor.
5. Smelt de boter. Klop de eieren licht op en voeg er de melk, crème fraîche en gesmolten boter aan toe. Roer goed door en voeg in één keer toe aan de bloem.
6. Roer vervolgens de walnoten met honing snel door het mengsel.
7. Schep het mengsel in de muffinvormpjes en zet ze ongeveer 30 à 35 minuten in de oven.
8. Snijd de Roquefort in mooie plakjes (Tip: mes in warm water dopen, om mooie plakjes te kunnen snijden).

Presentatie:

1. Leg een mooie plak Roquefort met een muffin op elk bord.
2. Decoreer met 1/2 eetlepel honing over het bord.





Receptuur bestemd voor 14 personen
Nagerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

In balsamico gestoofde peren met witte kaneelmousse en krokantjes

Ingrediënten:

150 g	Suiker
3 dl	Rode port
1,5 dl	Balsamicoazijn

Kaneelmousse

5 dl	Room
8 st	Kaneelstokjes
5 bl	Gelatine
180 g	Eiwit
180 g	Eidooier
100 g	Suiker
2 el	Cognac

Krokantjes

50 g	Bloem
50 g	Suiker
50 g	Glucose
50 g	Boter

Bereiding:

1. **Stoofperen.** Schil de stoofperen, maar laat het steeltje er aan zitten.
2. Zet de peren in een pan voor 3/4 onder water en voeg de suiker, port en balsamicoazijn toe.
3. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat zachtjes koken (ongeveer 45 minuten) tot de peren gaar zijn, maar nog stevig aanvoelen.
4. Haal de peren uit het vocht en laat het vocht inkoken tot een mooie dikke saus.
5. **Kaneelmousse.** Week de gelatine.
6. Breng de room met de kaneelstokjes aan de kook. Haal van het vuur en laat
7. 10 minuten trekken. Haal de kaneelstokjes eruit.
8. Roer de geweekte gelatine door de room.
9. Klop de eiwitten stijf.
10. Klop de eidooier met de suiker en de cognac tot een crèmig geheel.
11. Voeg al kloppend de room toe.
12. Zet de mousse in een koudwaterbad en klop tot hij koud is.



13. Roer voordat de mousse echt dik wordt 1/3 van de stijfgeklopte eiwitten erdoorheen.
14. Schep er daarna de rest van de eiwitten voorzichtig doorheen.
15. Smaak zonedig af met nog wat kaneelpoeder.
16. Zet de mousse minimaal 1 uur in de koeling.
17. **Krokantjes.** Meng de bloem, suiker, glucose en gesmolten boter tot een vaste substantie. Laat even hard worden in de koeling.
18. Draai bolletjes van ca. 2 cm doorsnee en druk ze plat. Leg ze op een bakmatje op de bakplaat.
19. De oven voorverwarmen op 140°C.
20. Bak ze af tot ze goudbruin zijn.
21. Haal ze uit de oven en druk met een steekringetje, doorsnee ca. 1½ cm, in het midden een rondje uit. Laat ze op de bakplaat afkoelen.

Presentatie:

1. Zet op elk bord een peer.
2. Leg een koekje met de opening om het steeltje van de peer.
3. Leg een quenelle van de kaneelmousse erbij.
4. Zet een streep van de saus op het bord, langs de peer.



Receptuur bestemd voor 14 personen
Koffiebijgerecht

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Mascarpone mousse met koffiekaramel

[Geen afbeelding]

Ingrediënten:

375 g Mascarpone
90 g Eiwit
114 g Suiker
0,5 dl Amaretto

koffiekaramel:

225 g Suiker
1,5 dl Koffie

Bereiding:

1. *Koffiekaramel.* Zet de suiker met 5 eetlepels water op in een pannetje en laat het water rustig verdampen tot de suiker een beetje bruin wordt (let op dat de suiker niet verbrandt!)
2. Blus af met de koffie en laat deze inkoken tot hij stroperig wordt. Laat afkoelen.
3. *Mascarpone mousse.* Roer de mascarpone los.
4. Sla de eiwitten stijf met de suiker. Schep de eiwit samen met de Amaretto door de mascarpone.

Presentatie:

1. Schep in een ovaal glaasje een laagje koffiekaramel.
2. Schep het mascarpone mengsel erop en schep er nog een beetje koffiekaramel overheen.



Receptuur bestemd voor 14 personen

De lekkerste zakelijke netwerkclub

Ingrediënten (totaal; alfabetisch):

1 el	Ahornsiroop	0,5 bs	Kervel
0,5 dl	Amaretto	1 l	Kippenbouillon (poeder)
2 tl	Bakpoeder	375 g	Kippenlevertjes
1,5 dl	Balsamicoazijn	14 st	Kleine hoeve-eitjes
1 bos	Bieslook	1,5 st	Kleine ui
3 stgl	Bleekselderij	1,5 tn	Knoflook
	Bloem	1 tn	Knoflook
	Bloem	3 tn	Knoflook
	Bloem	2 tn	Knoflook
200 g	Bloem	2 tn	Knoflook
50 g	Bloem	1,5 dl	Koffie
1 el	Bloemenhoning	4 st	Kreeften à 700-800 g per stuk
400 g	Bloemige aardappelen	2 st	Kruidnagels
200 g	Boter	2 bl	Laurier
50 g	Boter	1 st	Laurierblad
75 g	Boter, gesmolten	14 st	Loempiavellen
150 g	Cantharellen	2,5 dl	Magere melk
80 g	Cantharellen	1,5 dl	Marsala
150 g	Champignons de Paris	375 g	Mascarpone
80 g	Champignons de Paris	1,75 dl	Melk
0,5 st	Citroen	2 tl	Mosterd
1 st	Citroen	2 dl	Noilly Prat
0,5 bs	Citroentijm	12 el	Notenolie
2 el	Cognac	120 g	Oesterzwammen
1 el	Crème fraîche		Olie
1 dl	Crème fraîche		Olijfolie
30 g	Eekhoortjesbrood (gedroogd)		Olijfolie
1 st	Ei	4 dl	Oude port
180 g	Eidooier	14 plak	Oude, dungseden Pata Negra (Lomo)
45 g	Eiwit	200 g	Panko
30 g	Eiwit	5 st	Pastinaken (middelgroot)
180 g	Eiwit		Peper, zout
90 g	Eiwit		Peper, zout
1 st	Frisee sla		Peper, zout
	Geklaarde boter	1 bs	Peterselie
10 g	Gekneusde korianderkorrels		Platte peterselie
10 g	Gekneusde peperkorrels		Poedersuiker
2 bl	Gelatine	2 el	Poedersuiker
5 bl	Gelatine	0,75 dl	Rode port
0.75 dl	Gevogeltefond	3 dl	Rode port
50 g	Glucose	5 dl	Room
1 st	Goudreinet	300 g	Roquefort
28 st	Groene aspergetips	0,5 bs	Rozemarijn
1 st	Grote ui	75 g	Rucola
14 st	Grote verse coquilles	900 g	Rugfilet van wildzwijn
50 g	Hazelnoot	0,5 bs	Salie
6 el	Honing	1 st	Sinaasappel
6 st	Jeneverbessen	1 st	Sinaasappel
4 st	Jeneverbessen, gekneusd	1,5 st	Sjalotjes
4 dl	Kalfsfond	2 st	Sjalotten
8 st	Kaneelstokjes		
50 g	Katenspek (heel stukje)	2 st	Sjalotten
14 tak	Kervel	1,5 dl	Slagroom



Receptuur bestemd voor 14 personen

1,5 dl	Slagroom
150 g	Suiker
100 g	Suiker
50 g	Suiker
114 g	Suiker
225 g	Suiker
8 st	Vastkokende aardappelen
150 g	Verse ganzenlever
10 bl	Verse laurier
150 g	Walnoten
3 l	Water
1 st	Winterwortel
2,5 dl	Witte wijn
4 el	Xeresazijn
20 g	Zeezout
	Zeezout met vanille
600 g	Zuurkool

Extra benodigheden:

Afsluitbaar bakje