



december 2012

menu

amuse

Gemarineerde zalm met appelhangop

voorgerecht 1

Coquilles met 2 bereidingen van pompoen,
vadouvan mayonaise en kerriekletskep

voorgerecht 2

Vichyssoise van mais met corndogs en zoete sojasaus

voorgerecht 3

Kalkoen met Gorgonzola en Parmaham

hoofdgerecht

Hertenkalfsfilet met een krokant kastanjekorstje

nagerecht 1

Mini-terrine met 6 Italiaanse kazen

nagerecht 2

Gieser Wildemannetje uit de oven met pistachespijs

wijnen

La Valentina / Pecorino 2011
Chateau Tour PuyBlanquet / Saint Emilion 2009
Il Falchetto / Moscato d`Asti 2011

amuse

Gemarineerde zalm met appelhangop



14 personen

Ingrediënten:

350 g	verse zalm
5 dl	Griekse yoghurt
3 st	rode biet
3½ dl	appelsap
1½ st	appel
1 st	citroen
7 st	bruine casinosneetjes
1 bk	shiso purper



Bereiding:

1. Bekleed een vergiet met kaasdoek, schep er de yoghurt in, zet op een pan en laat zo lang mogelijk uitlekken.
2. Kook de bietjes gaar en schil ze. Pureer ze en vermeng de puree met het appelsap. Breng op smaak met peper en zout en laat afkoelen.
3. Snijd de zalm in 14 plakken en leg ze in de bietenpuree. Laat zo lang mogelijk marinieren.
4. Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes. Besprenkel ze met citroensap (naar smaak) en roer ze door de uitgelekte yoghurt. Breng op smaak met peper en zout.
5. Rooster het brood en snijd diagonaal doormidden. Besmeer het met de appelhangop en leg er een plak zalm bovenop.

Presentatie:

1. Leg op een klein bord en versier met shiso purper.

Coquilles met 2 bereidingen van pompoen, vadouvan mayonaise en kerriekletskep



14 personen

Ingrediënten:

14 st coquilles

Mayonaise met vadouvan:

60 g eierdooier
1 tl mosterd
3 dl zonnebloemolie
10 g vadouvan
15 g witte wijnazijn

Pompoen crème:

1 st flespompoen (van 500 g)
3 dl visbouillon
1½ st sjalot
1½ tl kerriepoeder
75 ml olijfolie

Chutney van pompoen:

1 st flespompoen (van 600 g)
1 el olijfolie
½ dl sherry azijn
100 g suiker
1 dl visbouillon
2 tk citroentijm

Kerriekletskep:

45 g bloem
1/3 tl kerrie
80 g witte basterdsuiker
35 g boter
1 st sinaasappel
Peper en zout
14 st Oyster Leaves



Bereiding:

1. **Mayonaise met vadouvan:** Maak de olie lauwwarm en voeg de vadouvan toe. Laat het een uurtje trekken en zeef daarna de olie. Maak de mayonaise met deze olie volgens het basisrecept.
2. **Pompoencrème:** Maak de pompoen schoon en snijd in grove stukken. Fruit de sjalotten aan in de olie samen met de kerrie. Voeg daarna de pompoen toe en blus af met de visbouillon en kook gaar. Pureer de pompoen en wrijf hem door een zeef.
3. **Chutney van pompoen:** Maak de pompoen schoon en snijd in kleine stukjes. Fruit deze aan in de olijfolie. Blus daarna af met de sherry azijn en de visbouillon. Voeg de suiker toe en de citroentijm en maak het beetgaar. Laat afkoelen.
4. **Kerriekletskep:** Pers de sinaasappel uit en meet 35ml af. Smelt de boter. Meng de bloem, de kerriepoeder en de witte basterdsuiker met elkaar. Voeg daarna het sinaasappelsap en de gesmolten boter toe en meng het geheel. Bedek een bakplaat met een siliconen bakmatje en maak met het mengsel 14 rondjes. Bak af op 160°C.

Presentatie:

1. Bak de coquilles aan beide kanten 2-3 minuten en houd ze warm.
2. Leg op elk bord een hoopje pompoen chutney ter grootte van een coquille.
3. Drapeer de pompoencrème en de mayonaise met vadouvan hier omheen.
4. Leg de coquille bovenop de chutney.
5. Garneer het geheel af met een kerriekletskep en Oyster Leaf.

Vichyssoise van mais met corndogs en zoete sojasaus



14 personen

Ingrediënten:

vichyssoise

- 4 dl kippenbouillon (van poeder)
- 300 g mais (uit blik)
- 100 g wit van prei
- 1 dl room
- 2 dl melk
- Peper en zout

Sojasaus

- 1½ dl sojasaus (zoet)
- 2 el mangochutney
- 2 tn knoflook
- Gember (stukje 4 cm)
- 1 st limoen

Corndogs

- 600 g kalfszwezerik
- Peper en zout
- 200 g cornflakes
- 2 st eieren
- bloem
- 2 st kruidenbouillontabletten + 1 l kokend water

14 satéstokjes



Bereiding:

1. **Vichyssoise:** Breng de kippenbouillon aan de kook met de uitgelekte mais en de gesnipperde prei. Laat het geheel 15 minuten sudderen.
2. Doe de bouillon in de blender en mix alles fijn.
3. Voeg de melk en de room toe. Breng op smaak en zeef de soep. Zet de soep koud weg.
4. **Corndogs:** Blancheer de zwezerik in de kruidenbouillon, laat afkoelen en ontvlies de zwezerik.
5. Week de satéstokjes in water en droog ze daarna goed af.
6. Verdeel de zwezerik in 42 kleine stukjes (3 aan een stokje), dus 14 stokjes.
7. Maal de cornflakes grof.
8. Haal voor uitserveren de stukjes zwezerik door de bloem met peper en zout.
9. Daarna door het losgeklopte ei en tenslotte door de cornflakes.
10. Prik ze op stokjes en frituur ze op 180 graden in de frituurolie mooi krokant.
11. **Sojasaus:** Meng alle bestanddelen, behalve de limoen, met elkaar en laat inkoken tot een mooie dikke saus en breng op smaak met limoensap.

Presentatie:

1. Giet de soep in een rond glaasje (amuseglaasje disco)
2. Doe er enkele druppels zoete sojasaus bij.
3. Leg de corndogspies op het glaasje.

Kalkoen met Gorgonzola en Parmaham



14 personen

Ingrediënten:

7 st	kalkoenfilet à 100 gram
2 st	sjalotjes
400 g	verse spinazie
100 g	gorgonzola
200 g	walnoten
14 pl	parmaham
	olijfolie



Bereiding:

1. Leg de kalkoenfilet tussen 2 stukjes huishoudfolie en sla plat.
2. Verwarm de oven voor op 200 graden.
3. Snijd de sjalotjes fijn.
4. Verkruimel de gorgonzola en hak de walnoten fijn.
5. Verhit de olijfolie in een pan en roerbak de sjalotjes samen met de spinazie 2 minuten. Houd een paar spinazieblaadjes apart voor de garnering!
6. Verdeel het spinaziemengsel over de kalkoenfilets. Bestrooi met de verkruimelde gorgonzola en de fijngehakte walnoten.
7. Rol de filets op en draai er een plakje parmaham omheen.
8. Leg de kalkoenrolletjes in een ovenschaal en laat in ± 12 minuten gaar en bruin worden.

Presentatie:

1. Snijd plakjes van de kalkoenrolletjes.
2. Leg op een klein bordje een paar blaadjes spinazie en daarop 2 plakjes kalkoenfilet.

Hertenkalfsfilet met een krokant kastanjekorstje



14 personen

Ingrediënten:

- 1 kg hertenkalfsfilet
- zwarte peper en zout
- geklaarde boter
- 2 dl balsamico-azijn
- 8 dl wildfond
- allesbinder of koude boter

het kastanjekorstje

- 3 st sjalot
- 25 g pancetta
- 375 g gekookte kastanjes

- 3 dl wildbouillon
- zwarte peper
- ½ bs peterselie
- 60 g paneermeel

boter

gekarameliseerde witlof

- 7 st kleine witlof
- 20 ml arachideolie
- 30 gr boter
- zout en zwarte peper
- 2 el fijne suiker
- 1 el balsamico-azijn



Bereiding:

1. **Het kastanjekorstje.** Snijd de sjalotten en pancetta fijn.
2. Verhit wat boter in een bouillonpan en fruit hierin gedurende 3 minuten de sjalotten, pancetta en kastanjes
3. Voeg de bouillon toe en laat het geheel inkoken tot het vocht verdampt is.
4. Pureer de massa, niet al te fijn, in de keukenmachine.
5. Hak de peterselie fijn en meng 1,5 eetlepel door de massa.
6. Breng op smaak met versgemalen zwarte peper en eventueel wat zout.
7. Rol de massa tussen 2 vellen huishoudfolie uit tot een dunne plak en leg in de vriezer.
8. **Hertenkalfsfilet.** Verwarm de oven voor op 200°C
9. Bak het vlees in geklaarde boter rondom goudbruin.
10. Neem het vlees uit de pan en blus de pan met de balsamico-azijn en de wildfond.
11. Laat tot eenderde van de oorspronkelijke hoeveelheid indampen en zeef vervolgens de saus.
12. Bestrooi het vlees met zwarte peper en zout, leg er een op maat gesneden plak van het kastanjemengsel op en bestrooi met het paneermeel.
13. Beboter een bakplaat en leg het vlees erop. Verdeel wat boter over het paneermeel.
14. Plaats het vlees in de oven. De kerntemperatuur van het vlees moet 58 °C zijn.
15. Bind de saus met allesbinder of monteer met koude boter.
16. **Gekarameliseerde witlof.** Snijd de witlof in de lengte doormidden en haal de kern eruit maar laat het uiteinde zitten.
17. Bak de witlof in arachideolie met boter goudbruin.
19. Giet het overvloedige vet weg, voeg zout en peper toe en strooi de suiker over de witlof.
20. Als de suiker begint te karameliseren afblussen met de balsamico-azijn.
21. Snijd de witlof nogmaals in de lengte doormidden en snijd de harde uiteindjes eraf.

hoofdgerecht

Hertenkalfsfilet met een krokant kastanjekorstje (vervolg)



14 personen

Presentatie:

1. Snijd het vlees in 14 plakken en verdeel over de warme bordjes
2. Schenk de saus eromheen
3. Decoreer met gekarameliseerde witlof

Mini-terrines met 6 Italiaanse kazen



14 personen

Ingrediënten:

7	sn	casinobrood wit
100	g	pecorino in plakken
100	g	provolone in plakken
150	g	taleggio
50	g	gorgonzola
150	g	ricotta
25	g	vers geraspte parmezaanse kaas
1	tl	fijngesneden oregano
1	tl	fijngesneden tijm
1	el	fijngesneden koriander
2	el	fijngesneden peterselie
		zout, peper



Voor de versiering:

14	tak	koriander
14	tak	tijm
		citroenschil (over van de amuse)

Bereiding:

1. Steek met een stekertje van 3,5cm doorsnede 14 plakjes uit de pecorino, provolone en
2. taleggio (zonder korst).
3. Meng 100 gram ricotta met de geraspte parmezaanse kaas, oregano, tijm en koriander en de
4. peterselie. Breng op smaak met peper en zout.
5. Meng 50 gram ricotta met gorgonzola (zonder korst).
6. Steek 14 rondjes uit het casinobrood
7. Bouw de terrines als volgt op: begin met een plakje brood dan een plakje
8. pecorino, daarop een laagje kruidenricotta.
9. Leg daar bovenop een plakje provolone. Daar bovenop een laagje gorgonzola-ricotta.
10. Eindig met een plakje taleggio en leg daar een klein blaadje peterselie of koriander op.
11. Zet alles in de koeling.

Presentatie:

1. Leg de mini-terrines op een klein schoteltje.
2. Decoreer met een klein takje koriander en een takje tijm, samengebonden met een reepje
3. aluminiumfolie en daarop en dun reepje citroenschil.

Gieser Wildemannetje uit de oven met pistachespijs



14 personen

Ingrediënten:

1 l	rode wijn
1 st	vanillestokje
1 st	kaneelstokje
1 st	citroen
1 st	sinaasappel
500 g	suiker
200 g	amandelspijs
50 g	roomboter
1 st	ei
1 el	pistache-essence
7 st	Gieser Wildemanpeertjes

Vanille-ijs:

7½ dl	melk
2½ dl	room
1 st	vanillestokje
210 g	gepasteuriseerde eierdooier
200 g	suiker
10 g	vanillesuiker
	Citroensap



Bereiding:

1. Schil de Gieser Wildeman, en snijd door de helft. Verwijder het klokhuis.
2. Was de sinaasappel en de citroen en snijd in stukjes.
3. Kook de rode wijn op met het opengesneden vanillestokje, kaneelstokje, citroen en de sinaasappel.
4. Voeg de gehalveerde peertjes toe. Kook de peertjes 1,5 uur op een zacht vuurtje.
5. Voeg de suiker toe en kook dit nog 15 minuten door.
6. Laat de peertjes afkoelen in het vocht.
7. Meng in de keukenmachine de amandelspijs, roomboter, het ei en de pistache-essence. Doe
8. daarna in een spuitzak.
9. Haal de peertjes uit het kookvocht en zeef het vocht. Snijd een dun plakje af onderaan de peertjes zodat ze mooi plat liggen.
10. Kook het kookvocht in tot sausdikte.
11. **Vanille-ijs:**
12. Snijd het vanillestokje open en laat het 10 minuten trekken in de warme melk en de room. Haal het vanillestokje er uit en krab het merg eruit. Doe het merg bij de melk en de room. Klop de eierdooier met de suiker, vanillesuiker en wat citroensap los. Verwarm het melk/roommengsel. Voeg dit toe aan het eierdooiermengsel en laat het geheel binden (niet koken!). Laat het geheel afkoelen en draai tot ijs in de ijsmachine.
13. Verwarm de oven voor op 200 graden.
14. Leg de peertjes in een ovenschaal. Spuit met een glad spuitmondje de pistachespijs in de holte van de peertjes.
15. Bak de peertjes 10 minuten in een oven op 200 graden.

Presentatie:

1. Maak een spiegel van de saus op een bordje en leg er een half gebakken peertje op.
2. Serveer met een bolletje vanille-ijs.