



Receptuur bestemd voor 12 personen

MENU Januari 2004

Bavaois de saumon au coulis de tomate
Zalmbavaois met tomatencoulis

Voor uw aantekeningen

Crème de volaille
Gevogelte-roomsoep

Foie de veau aux pommes, sauce au porto
Gebakken kalfslever met appel en rode portsaus

Sorbet de poire crue
Perensorbet van rauwe peer

Médaille de veau au cresson
Kalfsbiefstuk met waterkerssaus

Tarte au pomme et crème Anglaise
Appeltaart met amandelsaus

Foto bestek: januari 2004



Receptuur bestemd voor 12 personen

Koud voorgerecht

Zalmbavarois met tomatencoulis

Ingrediënten

12 plakjes	gerookte zalm
250 gr	gerookte zalmsnippers
1,2 dl	room
1,2 dl	crème fraîche
45 gr	tomatempuree
	worcestershiresaus
	vers gemalen witte peper

Bekleed 12 kleine vormpjes met de plakjes **gerookte zalm**. Zorg dat ze ruim over de rand hangen zodat ze, na vulling, de massa net kunnen overlappen. Pureer de **zalmsnippers**. Klop de room lichtjes op en spatel deze samen met de crème fraîche door de zalmpuree.

Roer er dan de **tomatempuree**, **worcestershiresaus** en wat vers gemalen **witte peper** door. Vul hiermee de vormpjes voor de helft en dek de massa af met de overhangende zalm. Zet de vormpjes gedurende 1 uur in de koeling om op te stijven.

Ingrediënten

5	vleestomaten
1 flinke eetl.	Tomate Frito (Heinz)
1	bouquet garni
0,7dl	(olijf)olie
1 eetl.	gembernat
24 reepjes	geblancheerde prei
	zout, witte peper

Ontvel voor de tomatencoulis de **vleestomaten** en snijd ze in kleine blokjes. Doe deze, samen met de **Tomate Frito**, **bouquet garni**, **(olijf)olie** en het **gembernat**, in een pan en laat het ca 20 minuten op een klein vuur garen. Zeef de coulis vervolgens en breng ze op smaak met **zout** en **witte peper** en laat ze afkoelen. Snijd van de **prei** lange repen, blancheer ze en spoel ze direct koud. Dep ze droog.

Ingrediënten

12 gele	cherry-tomaatjes
12 takjes	dille
	roze zalmeitjes
2	stokbroden
	boterballetjes

Presentatie

Leg op elk bordje kruiselings 2 geblancheerde preireepjes en stort daar de zalmbavarois op. Bind de preireepjes nu zodanig dat het geheel op een pakketje lijkt. Giet er wat tomatencoulis naast en garneer het met een doormidden gesneden **cherrytomaatje**, een **dille takje** en wat **zalmeitjes**. Serveer er vers gebakken **stokbrood** en **boterballetjes** bij.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Soepen

Gevogelte-roomsoep

Ingrediënten:

8	gedroogde morieljes
1 borrelglas	Franse cognac
1 ½ kilo	kippenvleugeltjes
4 eetl.	olie
1	prei
2	uien
4	kruidnagels
3	laurierblaadjes
	tijm
250 gr	Franse selderij
5	sjalotten
2 glazen	champagne
2 ½ liter	water
1 bosje	peterselie, de stelen ervan
½ liter	room
	zout, witte peper
¼	citroen
	cayennepeper
	weekvocht van morieljes (zie boven)

Doe de gedroogde morieljes in een glazen schaal en voeg de Franse cognac, met water aangevuld tot 1 ½ dl, toe. Laat ze hierin weken. Fruit de **kippenvleugeltjes** in de olie licht aan. Voeg dan de prei, de met **kruidnagels bestoken uien**, **laurierblaadjes**, **tijm**, de gesneden **Franse selderij** en de in vieren gesneden **sjalotten** toe. Schep het even goed om en blus het geheel met de **champagne** af. Voeg nu het water en de peterseliestelen (bewaars 12 toefjes voor de garnering) toe en laat het tot de helft inkoken. Giet het door een zeef, voeg nu de room toe en laat het 15 tot 20 minuten koken. Let op: door de room bruist in het begin de soep erg op. Giet ze nogmaals door een zeef. Breng de soep tegen het uitserveren weer aan de kook en breng ze dan op smaak met **zout**, **witte peper**, een paar druppels **citroensap** en iets **cayennepeper**. Voeg net voor het uitserveren het **weekvocht van de morieljes** toe. Snijd de morieljes in stukjes.

Ingrediënten:

4 eetl.	opgeklopte room
	morieljestukjes (zie boven)
12 toefjes	peterselie (zie boven)



Presentatie

Vul de warme soepkoppen met de soep en leg er een klein lepeltje geklopte **room** op. Strooi wat morieljestukjes op de room en de soep en garneer het met een toefje **peterselie**.

Receptuur bestemd voor 12 personen

Warm tussengerecht

Gebakken kalfslever met appel en rode portsaus

Ingrediënten

1 fles	rode port
3 dl	kalfsfond
	wat gembersiroop of honing
1 ½ kilo	kalfslever
	van 60 gram elk
3 eetl.	bloem, gezeefd
	zout, zwarte peper uit de molen
5	uien
60 gr	boter
3	rode appels
12	plakken mager rookspek
	boter en suiker

Kook de **rode port** in tot 2 dl. Monteer ze met de **kalfsfond**.
 Breng deze op smaak met wat **gembersiroop** of **honing**.

Maak de **kalfslever** schoon en snijd er plakjes van 1 ½ cm dikte van. Snijd pezen en ongerechtigheden weg en maak er plakjes van 50 tot 60 gram elk van. Vermeng de **gezeefde bloem** met zout en ruim **zwarte peper** en wentel de plakjes **kalfslever** hier in, zodat ze rondom van bloem voorzien zijn. Klop ze af. Snijd de schoongemaakte **uien** in ringen. Verhit t.z.t. de **boter** tot het schuim weg getrokken is en bak daarin de kalfslever schijfjes krokant en rosé.

Neem de lever uit de pan en houd ze warm. Bak in dezelfde pan in de achtergebleven bakboter de ui-ringen snel aan. Zo nodig boter toevoegen. Was de **appels**, droog ze en steek er de klokhuizen uit. Snijd er dan 12 even grote en dikke ringen uit. Bak de plakken **mager rookspek** in een droge Tefal koekenpan knapperig lichtbruin.

Haal het spek eruit en bak hierin de appelringen, zo nodig met toevoeging van wat boter én suiker, net gaar.



Presentatie

Leg op elk warm bord plakje warme appel en leg daarop een plakje kalfslever. Geef er met de **pepermolen** nog een flinke draai over. Leg er nu wat uienringen op. Garneer het met een plakje spek en giet er wat rode portsaus rond.

Receptuur bestemd voor 12 personen

Sorbets

Perensorbet van rauwe peer

Ingrediënten

900 gr	Doyenné du Comice peren
200 gr	poedersuiker
1	citroen, het gezeefde sap ervan
1 dl	eau de vie de poire
1	eiwit

Zet 12 champagneglazen met een bodempje water in de vriezer.

Leg er een spuitzak net een gekarteld mondstuk bij.

Schil een uur voor het uitserveren de **peren** en verwijder de klokhuizen. Doe ze in een cutter, samen met de **poedersuiker** en het **citroensap** en cutter het tot een moes.

Passeer de massa door een fijne zeef en voeg de **eau de vie de poire** toe.

Draai er in de sorbetière een mooi ijs van. Voeg halverwege de draaitijd het **eiwit** toe.

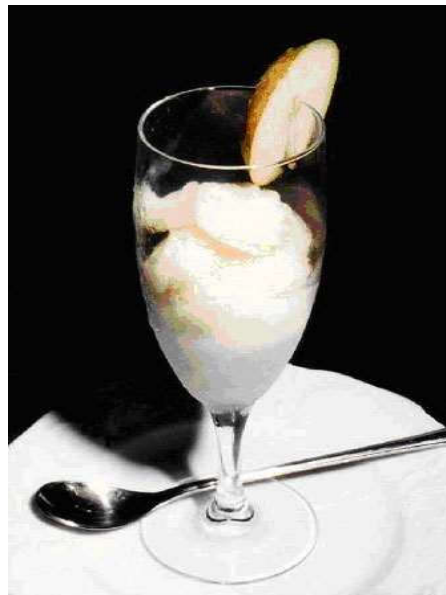
Ingrediënten

1 Doyenné du Comice peer

Presentatie

Snijd de gewassen maar ongeschilde **Doyenné peer** in 12 dunne partjes.

Spuit het ijs vanuit de sorbetière met behulp van de spuitzak in de koude glazen en garneer die met een schijfje peer.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Vleesgerecht

Kalfsbiefstuk met waterkerssaus

Ingrediënten

750 gr	waterkers
200 gr	boter
	wat kokskruiden
3 dl	crème fraîche
	zout, witte peper

Verwijder voor de *waterkerssaus* de stelen van de **waterkers**. Houd voor de garnituur wat blaadjes apart. Leg de waterkers blaadjes in een sauspan en doe er de **boter** bij. Roer dit op een zacht vuur tot de boter **nét** is gesmolten en zich heeft vermengd met de waterkers. Haal de pan dan direct van het vuur (het geheel mag dus niet echt warm zijn) en laat de massa in de blender fijnmalen. Druk deze puree door een zeer fijne zeef. Wel wat **kokskruiden** in een kleine hoeveelheid heet water en roer die samen met de **crème fraîche** door de waterkerssaus. Breng de saus op smaak met **zout** en **witte peper**. Houd de saus warm en let op: ze mag niet meer koken.

Ingrediënten

12 stronkjes	witlof
	wat boter
4 eetl.	suiker
2 eetl.	balsamico azijn
4	grote aardappelen
1	grote aardappel

Maak de **witlof** zo nodig schoon en snijd uit de onderkant het bittere hart weg. Kook ze beetgaar in licht gezouten water. Laat ze dan goed uitlekken. Bak de stronkjes tegen het uitserveren in de **boter**, waarin de **suiker** gesmolten is. Laat de witlof even karamelliseren en voeg dan de **balsamico azijn** toe. Laat het geheel nog even gaan. Schil de **aardappelen** en snijd er mini frietjes van gelijke grootte van. Was ze, droog ze en bak ze goudbruin in de frituur. Maak van de friet aardappel-afsnijdsels en de overgebleven **aardappel** een aardappelpuree.

Ingrediënten

12	kalfsbiefstukjes van 80 gr elk
	zout, witte peper
	gezeefde bloem
	boter, om te braden

Bind de **kalfsbiefstukjes** met een touwtje tot dik op, kruid ze met zout en **witte peper** en haal ze lichtjes door de gezeefde **bloem**. Klop de overtollige bloem eraf en bak ze op een zacht vuur ca 3 minuten in de hete **boter**.



Ingrediënten

	wat waterkers blaadjes
	(zie boven)

Presentatie

Leg in het midden van elk warm bord een bolletje aardappelpuree. Trancheer de kalfsbiefstukjes en leg de tranches tegen de puree. Nappeer de waterkerssaus er omheen. Leg er een witlof stronkje en wat frietjes bij en gaarneer met wat blaadjes **waterkers**.

Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht

Appeltaart met amandelsaus

Ingrediënten

2 ½ dl	melk
2 ½ dl	room
100 gr	suiker
80 gr	amandelschaafsel
3	eierdooiers

Breng voor de saus de melk, room, suiker en het amandelschaafsel in een pan aan de kook. Roer tot alle suiker opgelost is en bind de massa, door langdurend te kloppen, met de eierdooiers. Zeef de saus en zet ze koud weg.

Ingrediënten

50 gr	Californische rozijnen
2 glazen	witte wijn
225 gr	roomboterbladerdeeg uit één stuk of 8 plakjes
750 gr	appelen
30 gr	suiker
30 gr	citroensap
30 gr	abrikozenjam

Week de rozijnen 15 minuten in lauwe witte wijn. Haal ze eruit en wrijf ze met keukenpapier droog. Verwarm een oven voor tot 175° C. Rol het bladerdeeg uit tot 2 mm dikte en een doorsnede van 30 cm. Leg het op een bakplaat en prik er met een vork ruim gaatjes in. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak het bladerdeeg hierin mooi lichtbruin. Snijd na het bakken het bladerdeeg bij zodat het in een vorm van 26 cm Ø past. Leg het deeg in een passende springvorm. Schil de appelen, verwijder het klokhuis en snijd ze in partjes. Vermeng de appel partjes met de rozijnen, de suiker en het citroensap. Verwarm deze massa licht, laat het afkoelen en giet het vocht af. Bestrijk het bladerdeeg met de kokende abrikozenjam en vul de springvorm op met de appel/rozijnen massa.

Ingrediënten

130 gr	melk
130 gr	room
75 gr	vanillepudding poeder
6	eierdooiers
¼	citroen
	iets zout

1 zakje	vanillesuiker
250 gr	kwark
6	eiwitten
90 gr	suiker
25 gr	abrikozengelei
50 gr	amandelschaafsel
50 gr	room

Breng voor de soufflé massa de melk met de room aan de kook. Roer er direct het vanillepudding poeder door en bind de massa, van het vuur af, met de eierdooiers. Blijf goed kloppen tot de massa gaat binden. Breng het op smaak met wat citroensap, iets zout en de vanillesuiker. Laat het dan verder afkoelen. Voeg de kwark toe. Zodra de massa goed afgekoeld is de eiwitten met de suiker stijf kloppen en deze voorzichtig door de soufflé spatelen. Stort nu dit mengsel over de appelmassa in de vorm en strijk de bovenkant glad. Zet de vorm koud. Bestrijk net voor het uitserveren de appeltaart aan de bovenkant met de abrikozengelei. Los voorzichtig de rand van de springvorm. Bruineer het amandelschaafsel vlak voor het uitserveren in een droge Tefal-pan. Sla de room stijf. Smeer de rand van de appeltaart licht in met de geslagen room en bezet deze met het gebruineerde amandelschaafsel.



Ingrediënten

12 blaadjes	munt
-------------	------

Presentatie

Snijd de taart in 12 punten en leg op elk bord 1 punt. Schep er een lepeltje saus langs en garneer het met een munt blaadje.