



Receptuur bestemd voor 12 personen

MENU februari 2004

Faison au Calva

Fazantenborst met appeltjes en calvadossaus

*

Crème de poivron et crevettes grises

Licht gebonden paprikasoep met Hollandse garnaltjes

*

Mousse de chouxflowers au moule, sauce surry

Bloemkooltimbaaltjes met mosselen en kerriesaus

*

Sorbet saffrané

Citroensorbet, gearomatiseerd met saffraan

*

Pintade au duo de sauce

Parelhoenfilet met twee sausen

*

Bavarois à l'orange

Luchtige sinaasappelbavarois

Voor uw aantekeningen



Receptuur bestemd voor 12 personen

Warm voorgerecht Fazantenborst met appeltjes en Calvadossaus

Ingrediënten

2 ½ dl	room
	geklaarde boter
700 gr	fazantenborstjes met vel
	zout, witte peper
3 ½ dl	gevogeltesfond
1 dl	Calvados
	zout, witte peper
	witte wijn

Kook de **room** tot de helft in en zet deze apart. Klaar de **boter**. Bestrooi de fazantenborstjes met de vel eraan met **zout** en **witte** peper. Schroei ze in de geklaarde boter, éérst aan de velkant, rondom snel dicht. Leg de aangebraden borstjes op een schaal en zet ze, afgedekt, op een niet te koude plaats weg.
Roer het aanbaksel met een scheutje **gevogeltesfond** los. Giet er dan de rest van de gevogeltesfond bij en laat het tot de helft inkoken. Zeef de fond en voeg er de tot de helft ingekookte room en de **Calvados** bij. Laat de saus nu tot de gewenste dikte inkoken.
Breng de saus op smaak met **zout, witte peper** en een paar druppeltjes **witte wijn**.
Houd de saus warm.

Ingrediënten

2	appelen, Golden Delicious
1	citroen, het sap ervan
2 eetl.	boter
2 eetl.	suiker
1 dl	witte wijn
scheut	Calvados

Was de **appelen**. Schil voor het garnituur elke appel in 12 dunne plakjes, verwijder het klokhuis en haal de partjes door het **citroensap** (dit tegen het verkleuren). Smelt de **boter** in een pan en doe er dan de **suiker** bij. Blijf met een houten lepel roeren tot de suiker lichtbruin kleurt. Voeg dan de **witte wijn** en de **Calvados** toe en laat de suiker hierin volledig oplossen. Zet nu de pan op een klein vuur en laat de appelpartjes in deze siroop beetgaar worden. Keer ze regelmatig. Haal de beetgare plakjes uit de siroop. Laat de siroop tot yoghurt-dikte inkoken en haal er, nèt voor het uitserveren, de appelpakjes door, zodat ze goed bedekt zijn.

Ingrediënten

3	kiwi's
1	carambola

Verwarm een oven voor tot 250° C. Schil de **kiwi's** en snijd ze in kleine blokjes. Snijd 12 schijfjes uit de **carambola**. Plaats de fazantenborstjes ca 3 minuten in de voorverwarmde oven, verwijder het vel en snijd ze dan in mooie tranches.

Presentatie

Leg enkele tranches op een warm bord en garneer het 2 appelpakjes, een carambola-schijfje en de kiwiblokjes. Nappeer de tranches met wat saus en serveer de borden direct uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Soepen

Lichtgebonden paprikasoep met Hollandse garnaaftjes

Ingrediënten:

1 ½ liter	visfond
600 gr	rode paprika's
125 gr	uien
2 teentjes	knoflook
1 eetl.	maïsolie
5 dl	kalfsfond
1 dl	room
	zout, witte peper

Maak zelf 1 ½ liter **visfond**. Was de **rode paprika's**, verwijder de zaadlijsten en snijd de paprika's in kleine stukjes. Maak de **uien** schoon en snijd ze klein. maak de **knoflook** schoon en plet ze. Doe de **maïsolie** in een royale pan en verhit deze. Zet hierin de paprika, uien en knoflook aan, zonder ze te laten kleuren. Doe vervolgens de vis- en **kalfsfond** erbij en breng het geheel aan de kook. Laat het ca 20 minuten zachtjes koken en dan afkoelen. Pureer de massa in de mixer en wrijf ze vervolgens door een fijne zeef terug in de pan. Breng de soep terug aan de kook. Sla de **room** loebbig en roer deze door de hete soep. Zet alles goed door elkaar en breng de soep op smaak met **zout, witte peper**.

Ingrediënten:

200 gr	gepelde Hollandse garnaaftjes
2 eetl.	fijngesneden bieslook
2	stokbroden
	Boterballetjes

Presentatie

Schep de hete paprikasoep in de hete borden en verdeel hierover de **Hollandse garnaaftjes**. Strooi er wat **bieslook** over en serveer de soep direct uit. Geef er vers gebakken **stokbrood** en **boterballetjes** bij.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Warm tussengerecht Bloemkooltimbaaltjes met mosselen en kerriesaus

Ingrediënten

60	mosselen
1	winterwortel
1	ui
1 steel	bleekselderij
2 eetl.	olie
2	laurierblaadjes
1 teentje	knoflook
2 dl	droge witte wijn

Was de **mosselen** in ruim water en verwijder de exemplaren die zwaar aanvoelen en waarvan de schelp niet sluit als u erop tikt. Schraap de **winterwortel** schoon en snijd deze in kleine blokjes. Maak de **ui** schoon en hak die fijn. Snijd de **bleek-selderij** in dunne schijfjes. Verhit de **olie** in een flinke pan en roerbak de kleingesneden groenten samen met het geplette teentje **knoflook** en de **laurierblaadjes** ca 2 minuten.

Voeg dan de **witte wijn** toe en breng het geheel aan de kook. Doe er de gewassen mosselen bij, leg het deksel op de pan en kook de mosselen ca 3 minuten. Schud de mosselen af en toe flink om. De mosselen zijn gaar als ze open staan. Giet de inhoud van de pan dan in een vergiet en vang het kookvocht op. Meet hiervan 2 dl af en houd dit apart voor de timbaaltjes. Bewaar de rest voor de saus.

Houd de mosselen warm, zonder dat ze uitdrogen.

Ingrediënten

200 gr	wit van prei
60 gr	boter
1	Ramanesco bloemkool
2 dl	mossel-kookvocht (zie boven)
¾ dl	room
2	eieren
	zout, witte peper
	nootmuskaat

Verwarm een oven voor tot 160° C.

Snijd de **prei** in dunne ringen. Maak de **Ramanesco bloemkool** schoon en houd 12 kleine roosjes apart. Smelt de **boter** in een sauspan en laat de prei en de rest van de bloemkoolroosjes 2 minuten "zweeten". Giet er dan het **mossel-kookvocht** bij, breng het aan de kook en kook de groenten net gaar. Giet de groenten af in een fijne zeef en laat ze goed uitlekken. Pureer de afgekoelde bloemkool en prei samen met de **room, eieren, zout, witte peper** en de **nootmuskaat**. **Beboter** kleine timbaaltjes en vul die met de massa af. Vul een ovenschaal met kokend water en zet er de timbaaltjes in. Plaats de schaal ca 1 uur in de voorverwarmde oven. Laat ze 10 minuten rusten en stort ze dan uit. Kook de apar t gezette bloemkoolroosjes tegen het uitserveren beetgaar.

Ingrediënten

20 gr	boter
1 teentje	knoflook
2 dl	room
1 theel.	Kerrievoer
	kookvocht van mosselen tot maximaal 2 dl
1	sinaasappel, het sap ervan met een mix van fijngesneden dragon, tijm en peterselie
1 eetl.	

Smelt de **boter** in een sauspannetje en zet hierin het uitgeperste teentje **knoflook** aan. Voeg vervolgens de **room** en het kerrievoer toe en laat het geheel inkoken tot dik vloeibaar. Doe er dan het **mossel-kookvocht** bij en kook het nogmaals in, tot de gewenste dikte. Dan het **sinaasappelsap** en de kleingesneden **dragon, tijm** en **peterselie** toevoegen. Breng het geheel op smaak met **zout** en **witte peper**. Let op: het is snel té zout!

Haal net voor het uitserveren de mosselen uit de schelpen.

Ingrediënten

1 klein potje	zalmeitjes
	fijngesneden bieslook

Presentatie

Stort een bloemkooltimbaaltje op het midden van een warm bord en decoreer het aan de bovenkant met wat **zalmeitjes** en een bloemkoolroosje. Giet er een beetje kerriesaus omheen en leg daar enkele mosseltjes in. Bestrooi het met wat **bieslook**.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Sorbets

Citroen sorbet, gearomatiseerd met saffraan

Ingrediënten

5 dl	water
150 gr	suiker
10	saffraan draadjes
5	citroenen, het sap ervan
½ cl	Pernod
1	eiwit

Zet 12 brede champagne-coupes in de vriezer.
Breng het **water** met de **suiker** en de **saffraan draadjes** aan de kook en laat de suiker volledig oplossen.
Zeef het en laat de siroop afkoelen. Roer de dan het gezeefde **citroensap** en de **Pernod** door en draai er t.z.t. in de sorbetière een mooi ijs van.
Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeslagen **eiwit** toe.



Ingrediënten

1	citroen
---	---------

Presentatie

Leg een paar kleine bolletjes saffraan-ijs in de koude champagne-coupes en garneer die met een half plakje **citroen**.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Gevogelte

Parelhoenfilet met twee sausen

Ingrediënten

4 middenformaat	Roseval aardappelen van gelijke grootte wat boter
1 koffiel.	peterselieblad, fijngesneden
1 koffiel.	bieslook, zeer fijn gehakt
1 koffiel.	sjalot, ragfijn gesneden
½ teentje	knoflook wat room zout, witte peper, nootmuskaat

Borstel de **aardappelen** voorzichtig schoon. Kook ze met schil in ruim, licht gezouten, water in ca 15 minuten tot net gaar. Controleer de gaarheid.

Laat ze wat afkoelen en halveer ze dan in de lengte en halveer die dan. Snijd deze kwarten aan één kant wat ovaal bij. Hol ze dan iets uit. Vermeng de aardappelpulp met wat **boter**, de zéér fijngehakte **bieslook**, het zéér fijngesneden **peterselieblad**, de ragfijn gesneden **sjalot**, het uitgeknepen ½ teentje **knoflook** en een beetje room. Kruid het geheel met **zout, witte peper** en **nootmuskaat**. Vul de aardappelkwarten hiermee. Kleur tegen het uitserveren de aardappelkwarten in een hete oven.

Ingrediënten

1 ½ kilo	parelhoen filets met vel
60 gr	boter
3 dl	witte wijn
5 dl	demi-glace
1 ½ dl	room
1 eetl.	uitgelekte groene peperkorrels
3 eetl.	fijngehakte basilicum
50 gr	ijskoude boter om te monteren
150 gr	ijskoude boter om te monteren

Maak de **parelhoen filets** schoon en verwijder de vel. Zet de filets apart. Bak vel en afsnijdsels van de parelhoen filets in de **boter** flink aan. Verwijder dan het gebakken vel en de afsnijdsels en giet het overtollige vet weg.

Deglaceer vervolgens de pan met de **witte wijn** en de **demi-glace** en laat het even gaan. Zeef deze basissaus en verdeel de saus dan over twee pannetjes.

* Voeg voor de *groene pepersaus* bij het ene pannetje de **room** en de **groene peperkorrels**. Laat de saus inkoken tot de gewenste dikte en breng ze op smaak. Monteer deze saus vlak voor het uitserveren met de 50 gram ijskoude **boter**.

* Voeg voor de *basilicumsaus* bij het andere pannetje, van het vuur af, vlak voor het opmonteren en uitserveren, de **basilicum** toe en breng ze op smaak. Monteer deze saus met de 150 gram ijskoude **boter**.



Ingrediënten

200 gr	haricots verts
12	wat boter, wat suiker kwarteleitjes

Kook de **haricots verts** in gezouten water beetgaar. Zet ze tegen het uitserveren even aan met wat **boter** en wat **suiker**. Kook de **kwarteleitjes** hard in 5 minuten, laat ze schrikken en pel ze.

Ingrediënten

300 gr	schoongemaakte parelhoen filets (zie boven)
¼	zout, witte peper
1	boter
	rode kool
	rode biet, gekookt

Kruid de parelhoen filets net voor het bakken met **zout** en **witte peper**. Schroei ze op een hoog vuur in de hete **boter** rondom snel dicht. Laat de filets daarna in ruim boter op een getemperd vuur ca 8 minuten langzaam garen. Houd ze eventueel warm in de boter op 50° C. Snijd uit het midden (het zachter e blad) van de **rode kool** in een julienne van ca 5 cm en stook deze beetgaar. Snijd de **rode biet** ook in julienne. Zet beide julienne voorzichtig door elkaar.

Presentatie

Maak aan een zijde van een groot, warm bord een vogelnestje van de julienne. Leg daar het gepelde kwarteleitje in. Snijd het vlees van de parelhoen in dunne plakjes en leg deze in een waaivorm, met het vogelnestje als uitgangspunt, op het bord. Leg er vervolgens de gevulde aardappel en de haricots verts bij om de ronding vol te maken. Nappeer de ene helft van het vlees met de romige pepersaus en de andere helft met de bruine basilicumsaus. Serveer het direct uit.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht
Luchtige sinaasappelbavarois

Ingrediënten

1	eierdooier
4	eieren
100	suiker
100 gr	bloem

Verwarm een oven voor tot 210° C. Klop voor het *kapselbeslag* de **eierdooier**, de **eieren** en de **suiker** in de kitchen-aid tot een mooie lichtgele massa. Spatel er dan de gezeefde **bloem** door. Strijk dit beslag tot een dikte van 1 cm uit over een met bakpapier bedekte bakplaat. Bak het in de voorverwarmde oven mooi goudgeel af.

Laat het kapselbeslag afkoelen en steek er 12 rondjes uit ter grootte van de bavaroisringen. Bekleed de ringen aan de binnenkant met plastic folie en leg op de bodem een kapselbeslag rondje.

Ingrediënten

5 blaadjes	gelatine
4	sinaasappelen
100 gr	suiker
4 dl	room
	opgevangen sinaasappelsap
4 dl	melk
1	vanillestokje
50 gr	suiker
4	eierdooiers
50 gr	suiker
2 eetl.	Grand Marnier

Laat de **gelatine** in ruim water weken. Snijd van de schil, zónder wit, van de **sinaasappelen** en snijd er dan ragfijne zestes van. Kook die in water en spoel ze af.

Maak een suikersiroop van 1 dl water en de **100 gram suiker** en konfijt hierin de zestes, zodat ze gaan glanzen. Hak de helft van de zestes fijn en houd de rest apart voor de garnering. Snijd de sinaasappelpartjes, boven een zeef, tussen de vliezen uit en zet ze apart. Knijp de van partjes ontdane sinaasappelen goed uit. Kook dit sap in tot 4 eetlepels en laat het afkoelen.

Klop de **room** met het koude, ingekookte sinaasappelsap lobbige. Breng de **melk** met het opengesneden **vanillestokje** en de **suiker** aan de kook. Klop de **eierdooiers** met de **suiker** luchtig.

Los de goed uitgeknepen gelatine op in de warme melk en giet deze niet té hete melk dan al roerend met beetjes bij de eierdooiers.

Zeef de massa en laat die in ijswater lobbige worden.

Spatel het lobbige sinaasappel/room mengsel met de **Grand Marnier** door de massa en meng er de fijngehakte zestes door.

Vul nu de bavaroisringen met de sinaasappel-bavarois en laat ze in de koeling opstijven.

Ingrediënten

3 verse	eierdooiers
50 gr	suiker
1 dl	witte wijn
½ dl	Grand Marnier

Klop voor de *sabayon* de **eierdooiers** met de **suiker** au bain marie luchtig op. Voeg dan, al kloppend, de **witte wijn** en de **Grand Marnier** toe en blijf kloppen tot een mooie luchtige massa ontstaat.



Ingrediënten

	sinaasappel zestes (zie boven)
	sinaasappel partjes (zie boven)
150 gr	aardbeien coulis

Presentatie

Haal de bavarois uit de ringen en zet ze op een groot koud bord. Nappeer ernaast een spiegel van sabayon en garneer het met **sinaasappel zestes**, **sinaasappel partjes**, **aardbeien coulis** en een **muntblaadje**.