



Receptuur bestemd voor 12 personen

MENU maart 2004

Filet d'agneau au salade Toscane

Toscaanse salade met lamsfilet en Pecorino-kaas

*

Consommé de champignons

Heldere champignonsoep

*

Blanc de volaille au Noilly Prat

Rolletjes van kippenborstfilet in een Noilly Prat saus

*

Sorbet de airelle rouge

Preiselberen sorbet

*

Entrecôte "Maxima" avec sa garniture

Entrecôte "Maxima" met gebakken cantharellen, zoete knoflook en aardappelolij folie-mousse

*

Rouleaux de cognac au crème de café

Cognac-rolletjes met koffielikeur-crème

Voor uw aantekeningen

Foto bestek: maart 2004





Receptuur bestemd voor 12 personen

Filet d'agneau au salade Toscane

Toscaanse salade met lamsfilet en Pecorino-kaas

Ingrediënten

12 plakjes	mager ontbijtspek, in lange dunne plakjes
700 gr	lamsrug filet wat olijfolie, om in te wrijven zout, witte peper
1 eetl.	vers gehakte basilicum wat olijfolie, om te bakken

Verwarm een oven voor tot 200° C. Bak de plakjes ontbijtspek in een droge Tefal koekenpan uit tot mooie krullen. Wrijf de lamsfilet in met wat olijfolie, zout, witte peper en de fijngehakte basilicum. Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en bak hierin de lamsfilet in ca 6 minuten rondom mooi bruin en rosé van binnen. Zet de lamsfilet dan apart.

Ingrediënten

50 gr	gesmolten boter
2 teentjes	knoflook
6 sneetjes	oud wittebrood

Verwarm de boter op een laag vuur tot deze net gesmolten is. Neem het pannetje van het vuur en laat het afkoelen. Knijp er de schoongemaakte teentjes knoflook boven uit en roer die door de boter. Steek rondjes van 1 ½ cm Ø uit het wittebrood en bestrijk deze met alle knoflookboter. Bak deze croûtons in de voorverwarmde oven in ca 5 minuten mooi krokant.

Ingrediënten

½ dl	olijfolie, huile extra vierge scheutje rode wijnazijn wat gembernat
6	Pomodori tomaten
200 gr	gemengde sla (veldsla, frisée)
2 teentjes	knoflook
36	ontpitte zwarte olijven

Meng voor de dressing de olijfolie, rode wijnazijn, gembernat, zeezout en de versgemalen witte peper. Snijd de Pomodori tomaten in plakjes en vermeng ze met de schoongemaakte sla soorten. Zet het geheel om met de uitgeknepen teentjes knoflook en de zwarte olijven.

Ingrediënten

100 gr	Pecorino-kaas
6 plakjes	pomodori secco

Presentatie

Verdeel de salade over de borden en besprenkel deze met de dressing. Snijd de lamsfilet in dunne plakjes en verdeel die met de croûtons en het ontbijtspek over de salade. Schaaf of rasp de Pecorino-kaas, snijd de pomodori secco in dunne reepjes, strooi beide over de salade en serveer de borden uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Consommé de champignons

Heldere champignonsoep

Ingrediënten:

10 gr	eekhoortjesbrood
1 kg	kalfsbotten, gekneusd
1	runderschenkel van 250 gr
50 gr	rauwe ham
100 gr	wortel
150 gr	kastanje-champignons
50	gr ui
50 gr	bleekselderij
1 kilo	mager rundvlees/afsnijdsels
1 teentje	knoflook
1	bouquet garni
3	tomaten, zonder pitjes
2 dl	rode wijn, bij voorkeur Bordeaux

Verwarm een oven voor tot 250° C. Week het eekhoortjesbrood in 5 dl lauw water. Doe de kalfsbotten en de runderschenkel in een braadslee en laat die, af en toe omscheppend, in de oven bruin schroeien. Snijd de ham, wortel, kastanje-champignons, ui en bleekselderij in kleine stukjes. Voeg ze bij de bruin geschroeide botten en laat ze, zonder te kleuren 3 minuten "zweeten". Doe nu alles in een soeppan en voeg 3 ½ liter koud water, de stukjes rundvlees, knoflook, bouquet garni, de in stukjes gesneden tomaat en de rode wijn toe. Laat alles ca 2 ½ uur trekken en schuim het oppervlak regelmatig af. Zeef de bouillon dan door een neteldoekse lap en laat ze tot 2 ½ liter inkoken.

Ingrediënten:

2	uien
1	winterwortel
1	prei
2 stelen	bleekselderij
	olijfolie
2 blaadjes	foelie
2 blaadjes	laurier
	eekhoortjesbrood + weekvocht
1 ½ liter	sterke runderbouillon

Verwarm een oven voor tot 200° C. Maak de uien, winterwortel, prei en bleekselderij schoon en snijd ze in grove stukken. Doe een scheutje olijfolie in een braadslee en schep er de groenten door. Plaats de braadslee in de voorverwarmde oven en laat de groenten gaan tot ze net een lichtbruin randje hebben. Schep de groenten dan in een soeppan.

Blus de braadslee met een beetje water en roer het aanbaksel goed los. Doe dit vocht bij de botten en de groenten, voeg foelie, laurier, eekhoortjesbrood + weekvocht (zie boven) en de runderbouillon (zie boven) toe. Laat dit nog ca 30 minuten zachtjes trekken. Zeef ze door een neteldoekse lap.

Ingrediënten:

350 gr	kastanje-champignons
	wat bouillon (zie boven)
½ dl	sherry
scheutje	aceto balsamico
	zout, witte peper

Snijd de schoongeborstelde kastanje-champignons in plakjes en kook ze in een beetje bouillon in enkele minuten gaar. Giet de bouillon terug en houd de champignons apart. Breng de bouillon opnieuw aan de kook, voeg de champignons toe en breng ze op smaak met de sherry, aceto balsamico, zout en witte peper uit de molen.

2 eetl. fijngeknipte bieslook

Presentatie

Verdeel de soep over de hete borden, bestrooi ze met de fijngeknipte bieslook en serveer ze direct uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Blanc de volaille au Noilly Prat

Rolletjes van kippenborstfilet in een Noilly Prat saus

Ingrediënten

200 gr	Belgische spinazie
1 ½ dl	kalfsfond
	zout, witte peper
2 dl	room, tot 1 dl ingekookt
3	winterwortelen
½ dl	room
	zout, witte peper

Was de Belgische spinazie en bewaar per persoon 1 blaadje. Haal van de rest de steeltjes af en blancheer de spinazie. Dep ze droog en cutter ze samen met de kalfsfond in een blender tot een mooie puree. Breng op smaak met zout en witte peper en houd het warm. Voeg net voor gebruik de ingekookte room toe. Schrap de winterwortelen schoon en snijd van het vruchtvlees plakjes ter dikte van 5 mm. blancheer deze in licht gezouten water beetgaar. Snijd de rest van de wortel in stukken, kook deze in licht gezouten water gaar, dep ze droog en pureer ze met de ½ dl room tot een smeùige en dunne puree in de blender. Breng op smaak met zout en witte peper en houd ze warm.

Ingrediënten

12	houten prikkers
8	enkele kippenborstfilets
	à 100 gr
2 ½ eetl.	mosterd
12	spinazieblaadjes (zie boven)
	zout, witte peper
50 gr	boter
3 ½ dl	Noilly Prat
3 ½ dl	room
2 eetl.	crème fraîche
	zout, witte peper

Legt de houten prikkers in koud water. Sla de kippenborstfilets tussen folie zéér plat (ca 4 mm.) bestrijk één kant met de mosterd en leg daarop een spinazie-blad. Leg daarop een plakje wortel (zie boven) en rol het geheel stevig op, prik ze vast met de houten prikkers en kruid ze met zout en witte peper. Bak de rolletjes in de hete boter snel rondom bruin. Giet het vet uit de pan en voeg de Noilly Prat toe.

Laat dit inkoken tot een stroperige massa en voeg dan room toe en kook het iets in. Laat dan de kiprolletjes hierin ca 10 minuten zachtjes stoven. Haal het vlees uit de pan en zet het warm weg. Laat nu de saus op een hoog vuur tot een mooie sausdikte inkoken. Voeg dan de crème fraîche toe en breng de saus op smaak met zout en witte peper.



Presentatie

Snijd het vlees in mooie tranches. Bedek een halve spiegel van een warm bord met de Noilly Pratsaus en de andere helft met de spinaziesaus. Spuit in de spinaziesaus met een cornetje een dun streepje wortelmousse en trek er met een mes een mooi figuur in. Leg in het midden van beide sausen de getrancheerde kippenborstfilet



Receptuur bestemd voor 12 personen

Sorbet de airelle rouge

Preiselberen sorbet

Ingrediënten

1 ½ dl	water
90 gr	suiker
1 ½	sinaasappel, het sap ervan
1 ½ eetl.	sinaasappelschil
5 dl	preiselberen sap gemaakt van:
450 gr	preiselberen
5 dl	water
200 gr	suiker
8 eetl.	preiselberen confiture
5 dl	rode wijn
2	eiwitten

Zet 12 brede champagne-coupes in de vriezer. Doe het water met de suiker en het sinaasappel sap in een pannetje en breng het aan de kook. Laat de suiker oplossen en haal de pan dan van het vuur. Haal met een zesteur zestes van de sinaasappelschil (zonder het wit) en blancheer die in kokend water. Doe voor het preiselberen sap de preiselberen, het water en de suiker in een pannetje en breng het aan de kook.

Laat het even doorkoken tot de preiselberen opengaan en zacht worden. Druk alles dan door een fijne zeef. U moet 5 dl sap over houden.

Passeer de preiselberen confiture ook door een fijne zeef en vermeng het met de suikersiroop, het preiselberen sap, rode wijn en de geraspte sinaasappelschil. Draai er in de sorbetière een goed stevig sorbetijs van. Sla de eiwitten stijf en meng ze, halverwege de draaitijd, door de massa.



Ingrediënten

12 muntblaadjes poedersuiker

Presentatie

Schep bolletjes of spuit de preiselberen sorbet uit de sorbetière in het koude glas en garneer het met een muntblaadje en wat poedersuiker.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Entrecôte "Maxima" avec sa garniture

Entrecôte "Maxima" met gebakken cantharellen, zoete knoflook en aardappel olijfolie-mousse

Ingrediënten

400 gr	geschilde aardappelen
1 ½ dl	room
50 gr	boter
½ dl	olijfolie
	zout, witte peper, nootmuskaat

Schil voor de aardappel olijfolie-mousse de aardappelen en kook ze gaar. Passeer ze door de pureeknijper. Breng de room, boter en de olijfolie aan de kook, voeg de puree toe en roer tot de mousse glad is. Breng ze op smaak met zout, witte peper en nootmuskaat.

Ingrediënten

36 tenen	knoflook
4 eetl.	olijfolie
4 eetl.	honing
3 glazen	rode wijn
4 dl	kalfsfond
	zout, witte peper

Maak de tenen van de bollen knoflook schoon, doe ze in een pannetje met water (goed onder zetten) en breng het aan de kook. Laat het 30 seconden koken en giet het water dan af. Herhaal deze handeling nog 3 keer. Doe de olijfolie, honing en de geblancheerde knoflook in een pan en laat het geheel wat inkoken tot de saus net niet karameliseert. Blus af met de rode wijn en de kalfsfond. Haal de teentjes er dan direct uit en zet ze apart. Kook de saus goed in en breng ze op smaak met zout en witte peper.

Ingrediënten

400 gr	schoongemaakte cantharellen
	geklaarde boter, om te bakken
3	sjalotten, fijngehakt
1 theel.	tijm, fijngehakt
1 theel.	rozemarijn, fijngehakt
	zout, witte peper

Bak de schoongemaakte cantharellen in de geklaarde boter kort aan. Voeg de sjalot, tijm en rozemarijn toe en laat het even gaan. Breng het op smaak met zout en witte peper.

Ingrediënten

1,2 kilo	zout, witte peper
	entrecôte (Argentijnse)
	boter, om te bakken

Verwarm een oven voor tot 160° C. Bak de met zout en witte peper ingewreven entrecôte in de boter rondom mooi bruin aan en zet deze dan in de voorverwarmde oven tot ze een kerntemperatuur van 55° C heeft bereikt. (ca 12 minuten) De punt van de temperatuurmeter na bv 10 minuten pas tot het midden in het vlees steken; NIET MEE BAKKEN ! Laat de entrecôte dan ingepakt in alu-folie ca 15 minuten rusten.



Presentatie

Snijd de entrecôte in 12 of meer mooie tranches. Leg op elk warm bord een tranche en garneer dit met de cantharellen, de aardappelmousse en 3 gezoete tenen knoflook, welke worden overgoten met een beetje knoflook-saus.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Rouleaux de cognac au crème de café

Cognac-rolletjes met koffielikeur-crème

Ingrediënten

125 gr	boter
4 eetl.	ahornsiroop
125 gr	bruine suiker
70 gr	gezeefde bloem
3 theel.	gemberpoeder
	boter, om te pletten

Verwarm een oven voor tot 180° C. Bekleed 2 bakplaten met bakvast papier. Doe de boter met de ahornsiroop en de bruine basterdsuiker in een pan en roer op een laag vuur tot de boter is gesmolten en de suiker opgelost is.

Neem de pan dan van het vuur. Voeg de gezeefde bloem en het gemberpoeder toe. Roer alles kort met een houten lepel door. Houd dit mengsel au bain marie naast de bakplaat op het aanrecht warm.

Schep een lepeltje van het mengsel op het bakpapier, dat u op de bakplaat hebt gelegd.

Plet dit met beboterde handen tot een dikte van 5 mm. Zet er een uitsteekvormpje van 10 cm op en verwijder dan het overvloedige mengsel. Gebruik dit opnieuw. Mocht het mengsel stollen dan kun je dit langzaam op een laag vuurtje opwarmen.

NIET KOKEN !

Maak ca 5 vormpjes per bakplaat. Bak ze in de voorverwarmde oven in 6 minuten lichtbruin. Laat ze 30 seconden liggen, neem ze van het papier en wikkel ze, terwijl ze nog warm zijn, om een cannoli-vorm. Zijn ze op het bakvast papier al hard geworden zet ze dan weer even in de warme oven.

Bak de ander koekjes op dezelfde manier tot u er 24 stuks hebt.

Ingrediënten

5 dl	room
3 eetl.	poedersuiker, gezeefd
3 theel.	oploskoffie
3 eetl	koffielikeur

Meng de room, de gezeefde poedersuiker, oploskoffie en de koffielikeur in een kom met een lepel goed door elkaar. Zet dit mengsel dan, met plastic-folie afgedekt, 1 uur in de koelkast. Klop het mengsel dan met een handmixer tot stijve pieken. Vul de rolletjes hiermee aan beide zijden met behulp van een spuitzak en zet ze koel.



Ingrediënten

75 gr	pure chocolade, gesmolten
1 eetl.	Franse cognac

Presentatie

Smelt op een laag vuur de chocolade, waaraan de cognac toegevoegd is. Laat het afkoelen en breng met behulp van een papieren cornetje sliertjes van chocolade op de koekjes aan. Leg 2 koekjes op een bordje en geef er een warme kop koffie bij.