



Receptuur bestemd voor 12 personen

MENU

Rôti de boeuf en geleé d'homard

Amuse van gebraden rosbeef op kreeftengelei

*

Consommé d'homard

Kreeftenbouillon

*

Riz de veau au coulis de tomate avec asperges aux cerfeuil

Kalfszwezerik met tomatenmoes en asperges met kervelsaus

*

Sorbet de rhubarbe

Rabarbersorbet

*

Veau de rivière au Beaujolais avec huitre gratiné

Moerkalf met Beaujolais-saus en gegratineerde oester met een Beaujolais-sabayon

*

Dessert exotique

Kokos-rijstkoekje met gegrilde ananas, aardbeienyoghurtbavarois en een aardbeiensabayon

Voor uw aantekeningen



Receptuur bestemd voor 12 personen

Amuse

Rôti de boeuf en geleé d'homard

Amuse van gebraden rosbeef op kreeftengelei

Ingrediënten

1 ½	blaadje gelatine
1 mespunt	gehakte knoflook
1	gehakte sjalot
1 dl	Gewürztraminer
1 dl	visbouillon
20 gr	kreeftenboter
2 druppels	pastis of Pernod
	zout, witte peper

Week de gelatine in ruim koud water. Kook de gehakte knoflook en de gehakte sjalot in de Gewürztraminer. Zeef het vocht en voeg er de visbouillon bij. Breng dit opnieuw aan de kook. Los de kreeftenboter op een klein vuur op tot deze romig is. Voeg, als de binding begint te ontstaan, de bouillon toe. Neem de pan dan van het vuur en los er de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. Voeg dan de pastis of Pernod toe en breng het op smaak met zout en witte peper. Stort de massa dan op een plat schaaltje en zet het ca 5 minuten in de koeling. Schep nu een spiegeltje saus op 12 kleine bordjes en laat het verder afkoelen.



Ingrediënten

1 stuk	stevige meloen
1 dl	rode port
50 gr	aardbeien
24	bieslook sprietten
12	dunne, niet te kleine, lapjes gebraden rosbeef

Steek uit de meloen 36 bolletjes en marineer die in de rode port. Snijd de aardbeien in blokjes van ½ x ½ cm. Blancheer de bieslook sprietten gedurende 30 seconden in kokend water en koel ze dan direct in ijswater. Vorm van de rosbeef lapjes een buideltje en vul dat met 3 gemarineerde meloenbolletjes en blokjes aardbei. Bind het buideltje met twee bieslook sprietten dicht.

Ingrediënten

	zout, witte peper uit de molen
	fijngeknipte bieslook
76	verse, groene peperbolletjes

Presentatie

Leg een buideltje op het spiegeltje van elk bordje, bestrooi dat licht met zout en draai witte peper uit de molen en garneer het met een beetje fijngeknipte bieslook en 5 verse groene peperbolletjes.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Soepen

Consommé d'homard

Kreeftenbouillon

Ingrediënten:

2	kreeften van 400 gr elk
50 gr	boter
½	winterwortel, zonder kern
1	prei
2	uien
3 teentjes	knoflook
300 gr	bleekselderij
500 gr	vleestomaten
200 gr	tomatenspuree
2 takjes	tijm
1 takje	dragon
10	jeneverbessen
2 blaadjes	laurier
2	kruidnagels
1 glas	Franse cognac
	wat olijfolie
3 dl	kalfsfond
3	eiwitten + de schalen
	zout, witte peper

Haal al het kreeftenvlees uit de kreeften en zet dit apart. Hak de kreeftenpanters en de scharen in uiterst kleine stukjes. Neem een pan met een dikke bodem en smelt er de boter in. Doe er de schoongemaakte, gewassen en in stukjes gesneden winterwortel, prei, ui, knoflook, bleekselderij en vlees-tomaten bij, voeg de tomatenspuree toe en laat, al omscheppend, het geheel gaan tot de tomatenspuree is ontzuurd. Doe er dan tijm, dragon, jeneverbessen laurier en kruid-nagels bij en laat het nog even gaan. Neem nu de pan van het vuur.



Bak de gehakte panters in de hete olijfolie goed aan en blus het met de Franse cognac af. Let op een eventuele steekvlam ! Doe de panters bij de groenten, voeg 3 liter koud water toe en breng het al roerend aan de kook. Schuim het af tot er geen schuimvorming meer ontstaat en laat het geheel op een matig vuur ca 1 ½ uur zachtjes trekken. Roer af en toe.

Zeef de bouillon door een puntzeef. Doe de panters en de groenten terug in de pan en voeg hier 3 dl koud water aan toe. Laat het al roerend aan de kook komen, dit om alle smaakstoffen eruit te trekken. Voeg dit vocht bij de bouillon en doe er dan de kalfsfond bij. Laat het even goed doorkoken en dan in de koeling afkoelen. Ontvet de bouillon en klaar ze met de eiwitten en eierschalen. Zeef de bouillon nu door een neteldoekse lap en laat ze tot iets minder dan 1 ½ liter inkoken. Breng ze zo nodig op smaak met zout en witte peper.

Ingrediënten:

125 gr	kreeftenvlees
	stokbrood
	boterballetjes

Presenteren

Schep de gloeiend hete soep in de 12 warme soepkoppen en verdeel het kreeftenvlees hier over. Geef er stokbrood en boterballetjes bij.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Tussengerecht

Riz de veau au coulis de tomate avec asperges aux cerfeuil

Kalfszwezerik met tomatenmoes en asperges met kervelsaus

Ingrediënten

750 gr	kalfszwezerik (hart)
1	runderbouillon blokje
½	prei
1	sjalot
½	winterwortel, zonder kern
½ tak	bleekselderij
30 gr	boter
1 takje	tijm
2	laurier blaadjes
3 dl	droge, witte wijn
3 dl	water

Verwarm een oven voor tot 200° C. Leg de zwezerik geruime tijd in gezouten water. Leg de zwezerik dan in een passende pan, doe er het runderbouillon blokje bij en zoveel water tot de zwezerik onder staat. Breng het aan de kook en blancheer de zwezerik dan 5 minuten hierin. Spoel ze dan af onder koud stromend water en verwijder vet en vliezen. Snijd de prei, sjalot, bospeen en bleekselderij in kleine dobbelsteentjes (= brunoise), stooft ze in de boter en kruid ze met tijm en laurier. Schik de zwezerik op dit groentebedje, voeg de witte wijn en het water toe, dek het af met alu-folie en plaats het 40 minuten in de voorverwarmde oven.

Ingrediënten

750 gr	vleestomaten
1 theel.	olijfolie
½ teentje	knoflook
1 theel.	suiker
	wat zout en witte peper
6 blaadjes	basilicum
10 blaadjes	dragon
6 blaadjes	basilicum, doorgesneden

Dompel de vleestomaten 8 seconden in kokend water en laat ze dan in koud water schrikken. Pel ze. Verwijder het zaad en laat ze in de olijfolie met knoflook, suiker, zout, witte peper, basilicum en dragon gaar sudderen. Laat het kookvocht verdampen tot er een dikke moes ontstaat. Pureer deze dan met de staafmixer en zeef ze door een puntzeef. Kook de massa nu verder in tot een moes. Roer er, net voor het uitserveren de doorgesneden basilicum blaadjes door.

Ingrediënten

24	witte asperges
----	----------------

Schil de asperges en kook ze 20 minuten voor het uitserveren op de gebruikelijke wijze.

Ingrediënten

1 bosje	kervel
100 gr	boter
	zout, witte peper
	bloem, gezeefd
	boter, om te braden
½ dl	droge witte wijn
1 dl	kalfsfond
	wat room

1. Maak een kervelboter door het bosje kervel met de zachte boter samen in de blender fijn te malen. Koel dit dan.
2. Haal de zwezerik uit de oven en dep ze droog.
3. Pureer het groentebedje met het vocht en kook het tot 2 dl in
4. Net voor het bakken de zwezerik proportioneren in niet te kleine stukken, kruiden met zout en witte peper en door de bloem wentelen.
5. Bak de zwezerik net voor het uitserveren goudbruin in de boter. Houd de zwezerik warm.
6. Giet het braadvocht weg, deglaceer de pan met de witte wijn, voeg de 1 dl groentepuree (uit 3) en de kalfsfond toe. Bind de saus met stukjes kervelboter (uit 1). Breng ze op smaak met zout, witte peper en eventueel wat room.

Presentatie

Leg wat tomatenmoes tegen de rand van een groot, warm bord en leg er de zwezerik op. Leg hierboven 2 asperges en leg er een lepeltje kervelsaus over.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Sorbets

Sorbet de rhabarbe

Rabarbersorbet

Ingrediënten

750 gr	rabarber (schoon gewicht)
1	gespleten vanillestokje
225 gr	suiker
1	kaneelstokje
1 ½	citroen, het sap ervan
2 dl	Spumante
1	eiwit

Zet 12 brede champagnecoupes in de vriezer. Snijd de geschilde rabarber in kleine blokjes en meng ze met de vanille, suiker en kaneel. Laat dit op een middelmatig vuur even zachtjes trekken. Laat de rabarber in een zeef uitlekken en kook het vocht in tot een siroop. Pocheer hierin de rabarber in ca 3 minuten beet-gaar. Laat de rabarber afkoelen, pureer ze met een staafmixer en wrijf de puree door een fijne zeef. Voeg dan het citroensap en de Spumante toe tot in totaal 7 dl. Doe er zo nodig wat water bij. Draai er in de sorbetière een mooi sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd het stijf geklopte eiwit toe.

Ingrediënten

12	muntblaadjes
----	--------------

Presentatie

Spuut een rozet of schep per glas 1 of 2 bolletjes sorbetijs uit de sorbetière en garneer dit met blaadje munt.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Vleesgerecht

Veau de rivière au Beaujolais avec huitre gratiné

Moerkalf met Beaujolais-saus en gegratineerde oester met een Beaujolais-sabayon

Ingrediënten

3	uien, fijngehakt
50 gr	geklaarde boter
4 teentjes	knoflook
4 blaadjes	laurier
1/2 fles	rode Beaujolais
3	eetl. honing
6 dl	kalfsfond
12	blaadjes basilicum
	koude boter, zout, witte peper



Fruit voor de Beaujolais-saus de fijngehakte ui in de geklaarde boter. Pers hier de knoflook over uit en voeg de laurier blaadjes toe. Fruit alles nog even door. Neem nu de helft van dit mengsel uit de pan en zet dat weg voor de sabayon. Blus de overgebleven ui af met de Beaujolais. Voeg honing, kalfsfond en basilicum toe en kook het tot 1/4 in. Zeef het vocht en klop dit, vlak voor het uitserveren, met de koude boter op. Breng het op smaak met zout en witte peper.

Ingrediënten

	uien mengsel (zie boven)
3 eetl.	dragonazijn
1/2 fles	Beaujolais
2	takjes dragon
100 gr	gerookt spek
5	eierdooiers
150 gr	geklaarde boter
	zout, witte peper

Verwarm het uien-mengsel en blus het af met de dragonazijn en de Beaujolais. Voeg de takjes dragon toe en laat het tot 1/4 inkoken. Zeef dit vocht en laat het afkoelen. Snijd het gerookt spek ragfijn, bak het knapperig en laat het op keukenpapier uitlekken. Klop het afgekoelde Beaujolais / dragon vocht samen met de eierdooiers au bain marie op. Verwarm de geklaarde boter en klop dit met een dun straaltje bij het dooiermengsel. Blijf kloppen tot er een luchtige sabayon ontstaat en breng deze met zout en witte peper op smaak.

Ingrediënten

900 gr	krielaardappeltjes, geschraapt
1	runderbouillon blokje
2 eetl.	gehakte peterselie
1/2	gele courgette
1/2	groene courgette
1/2	winterwortel
	Olijfolie, boter
	tijm, zout, witte peper
1 bosje	bieslook
36	witte asperges A 1
1,3 kilo	moerkalf lende
	geklaarde boter, om te bakken
12	oesters

Blancheer de krielaardappeltjes in water met een runder-bouillon blokje net gaar, giet ze af en stoom ze even droog. Wals ze, kort voor het uitserveren, door een beetje boter om ze te laten glanzen. Bestrooi ze daarna licht met de peterselie. Snijd de gele en groene courgette en de winterwortel in julienne en bak die in de hete olijfolie met wat tijm beetgaar. Breng ze op smaak met zout en witte peper. Frituur de bieslook in een beetje olijfolie. Schil en kook de asperges in water met wat zout en iets suiker beetgaar. Bak de moerkalfslende in de geklaarde boter tot de gewenste gaarheid (kerntemperatuur 60° C). Laat het, gewikkeld in alufolie even rusten. Kruid het, net voor het aansnijden, met zout en witte peper. Snijd het in mooie plakken. Steek de oesters open, schep de Beaujolaissabayon in de schelpen, verdeel hierover het uitgebakken spek en laat het onder de grill gratineren.

Presentatie

Leg de courgette / wortel julienne op de warme borden en leg daarop de oester. Leg het vlees voor de oester, links ervan de krielaardappeltjes en de asperges rechts. Nappeer het vlees met de Beaujolaissaus en garneer het met de bieslook.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht

Dessert exotique

Kokos-rijstkoekje met gegrilde ananas, aardbeienyoghurtbavarois en een aardbeiensabayon

Ingrediënten

150 gr	Arborio rijst
4 dl	kokosmelk
2	eieren
35 gr	suiker
2 eetl.	crème fraîche
	geraspte kokos

Breng de Arborio rijst met de kokosmelk aan de kook en laat het op een klein vuur ca 18 minuten trekken tot de rijst gaar is. Splits de eieren. Roer de dooiers met de suiker en de crème fraîche door de rijst. Laat de massa afkoelen en vul een spuitzak, zònder spuitmond, met deze massa. Spuit op bakpapier lange rechte strepen en laat die in de koeling opstijven. Snijd er dan 24 kroketjes van, haal ze door het losgeklopt eiwit en dan door de geraspte kokos. Frituur ze in olie van 160° C goudbruin.

Ingrediënten

6 blaadjes	gelatine
400 gr	aardbeien
1	sinaasappel, het sap ervan
125 gr	suiker
2 dl	yoghurt
1 borrelglas	aardbeienlikeur
2 dl	room
	plastic-folie

Week de gelatine in ruim water. Pureer voor de aardbeien/yoghurt bavarois de aardbeien. Breng deze massa, samen met het sinaasappelsap en de suiker aan de kook en neem de pan dan van het vuur. los er de uitgeknepen gelatine in op en laat de massa afkoelen. Vermeng de yoghurt met de aardbeienlikeur, sla de room lobbij en spatel de yoghurt en de room door de aardbeien-massa zodra deze gaat "hangen". Bekleed de soufflé-vormpjes met plastic-folie en vul die met de bavarois. Laat ze in de koeling opstijven. Los ze net voor het uitserveren uit de vormpjes.

Ingrediënten

6	eierdooiers
¾ dl	Loupac dessertwijn
1 borrelglas	aardbeienlikeur
2 eetl.	poedersuiker
100 gr	aardbeien, in kleine blokjes
1	grote, verse ananas
	suiker, om te bestrooien

Klop de eierdooiers met de dessertwijn au bain marie luchtig. Breng dit op smaak met de aardbeienlikeur en de poeder-suiker. Spatel er dan de kleine stukjes aardbei door. Zet de rest van de dessert-wijn in de koeling. Snijd de schil van de ananas en verwijder de "ogen". Snijd de ananas dan in 12 plakken en verwijder de harde kern. Bestrooi de schijven met wat suiker. Leg de ananasschijven onder de voorverwarmde grill en grilleer ze goudbruin. Laat ze dan afkoelen.

Ingrediënten

12	aardbeien
12 blaadjes	munt
	poedersuiker

Presentatie

Leg een ananasschijf op een bord en zet er een bavarois op. Leg er 2 kokos-rijstkoekjes naast. Schep de sabayon rond het gerecht en garneer het met een aardbei, muntblaadje en wat poedersuiker. Geef er een klein glaasje koude dessert wijn bij.

