



Receptuur bestemd voor 10 personen

## Menu

Amuse Tritara

Gegrilde kalfsentrecote met  
peperroomsaus

Heldere ossenstaart soep

Gebraden Ossenhaas met truffel-kastanje  
saus

Irish koffie fantasie



Receptuur bestemd voor 10 personen

## Amuse Tritara

### Ingrediënten:

225 gr tartaar, zeer fijn gemalen  
1/3 casino wit brood.

### Voor de pesto tartaar:

#### Voor de knoflook tartaar:

30 gr parmezaanse kaas

2 tenen knoflook

2 knoflook tenen

1 el mayonaise

20 gr pijnboom pitten

5 zwarte olijven zonder pit

20 gr gemalen amandelen

1 takje dille

2 el gehakte bieslook

3 takjes kervel

20 gr verse basilicum blaadjes

3 sprietten bieslook

mespuntje zwarte gemalen peper  
zout en peper

50 ml olijfolie

1 el mayonaise

### Voor de kruiden tartaar:

#### Voor de garnering:

40 gr kruidenkaas

3 el fijn gehakte peterselie

2 el gehakte peterselie

1 radijsje

1 el mayonaise

### Bereidingswijze:

Een amuse van drie toastjes geserveerd met verschillende smaken tartaar van rundvlees en gearneerd met tuinkruiden.

### Toastjes:

Snijd op de machine 10 plakken brood van ongeveer 0,5 cm.

Snijd uit plakken casino brood rondjes van ongeveer 4 cm. Rooster deze licht in de oven.

### Pesto tartaar:

Maak een pesto door alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in een keukenmachine te pletten. Giet er tijdens het pletten regelmatig een scheutje olijfolie

bij. Meng 75 gr tartaar zeer goed met deze pesto. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe.

### Knoflook tartaar:

Pers de knoflook uit.

Meng 75 gr. tartaar in de keukenmachine met de uitgeperste knoflook, de olijven, de dille, de kervel, de gehakte bieslook en een mespuntje zout en peper.

Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe.

### Kruiden tartaar

Meng 75 gr. tartaar zeer goed met de kruidenkaas en de fijngehakte peterselie .

Voeg, gelet op de consistentie, eventueel wat mayonaise toe.

### Presentatie:

Bespikkel kleine bordjes met wat zeer fijn gehakte peterselie. Beleg (of gebruik een spuitzak met groot mondstuk) de toastjes royaal met de tartaarmengsels en plaats 3

toastjes op een klein bordje. Snijd kleine dunne maantjes uit de radijs en versier de knoflook tartaar hiermee.



Receptuur bestemd voor 10 personen

## Gegrilde kalfsentrecote met peperroomsaus

### Ingrediënten:

#### Voor het vlees:

#### de saus:

5 kalfsentrecotes van 100 gram  
2 kleine sjalotten

olijfolie

provencaalse kruiden

2 tenen knoflook

1 takje rozemarijn

zout en peper

500 gr broccoli

zout

zout

500 gr pommes parisiens

zout

#### Voor

25 gr boter

2 tl vers gemalen zwarte peper

½ tl oregano

2 dl melk

4 dl room

citroen

3 eierdooiers

#### Voor de garnering:

1/2 krop eikenbladsla

### Bereiding:

#### Vlees:

Snijd of steek uit de kalfsentrecote 10 rondjes van ongeveer 5 cm. Steek deze zodanig uit dat een stukje kalfsvet aan blijft zitten. Het vlees licht zouten en peperen.

Maak een mengsel van wat olijfolie en provencaalse kruiden, de fijngehakte knoflook en de naaldjes van de verse rozemarijn. Laat hierin de kalfsrondjes afgedekt 1 uur BUITEN de koelkast marinieren.

**Grill het vlees, vlak voor het uitserveren, rosé!!**

#### Broccoli:

Maak de broccoli schoon en bewaar alleen de roosjes. Kook de broccoli, in licht gezouten water, beetgaar. Laat ze niet te lang doorgaren.

#### Pommes Parisien:

Kook de pommes parisiens net niet beetgaar. Laat ze afkoelen en frituur ze gaar vlak voor het uitserveren. Strooi er wat zout over.

#### Saus:

Bak het afsnijdsel van het vlees in een beetje boter. Snipper de sjalotjes en stook ze gaar bij het vlees. Voeg hieraan de versgemalen zwarte peper en de oregano aan toe en laat alles 5 min langzaam stoven. Zeef de saus.

Voeg nu de melk en de room toe en laat dit mengsel 10 minuten zachtjes pruttelen. Breng op smaak met enkele druppels citroensap en wat zout.

Zet het vuur zeer laag en klop met de garde nu de losgeklopte eierdooiers erdoor en laat de saus verdikken. Let op de saus mag NIET meer koken!

#### Presentatie:

Was en droog de sla.

Plaats een rondje vlees op een blaadje sla aan de zijkant van een warm bord en leg er 2 roosjes broccoli en 3 of 4 pommes parisiens naast.

Nappeer het vlees met wat saus.



Receptuur bestemd voor 10 personen

## Heldere ossenstaart soep

### Ingrediënten:

#### Voor de soep:

#### Voor de kruidenboter:

2 flinke ossenstaarten

150 gr roomboter

2 kalfsbotten (gewrichten)

1 tl kervel

100 gr boter

1 tl bieslook

2 dikke winterwortelen

2 tl peterselie

2 grote uien

1 teentje knoflook

500 gr prei

1 tl citroensap

10 zwarte peperkorrels

½ tl oregano

1 gepelde ui

2 kruidnagels

½ blaadje laurier

3 takjes selderijgroen

4 eiwitten met schaal

#### Voor de garnering:

Bosje kervel

2 kleine stokbroden

#### Bereiding:

##### Soep:

Hak de ossenstaarten in stukken. Was ze af om eventuele splinters te verwijderen. Bak de ossenstaarten samen met de kalfsbotten of -gewrichten in de boter.

Voeg na het bruineren de in grove stukken gesneden wortelen en uien toe. Laat dit alles nog even aanbraden.

Voeg 4 liter water toe en schraap het aanbaksel los.

Doe alles in een grote pan en voeg daarbij de in grove stukken gesneden prei, de geplette peperkorrels, het selderie blad, de oregano, de gepelde ui, de kruidnagels en de laurier. Breng alles aan de kook en zet **laag** weg en laat de bouillon minimaal 6 uur trekken.

##### Kruidenboter:

Meng door de zachte boter de zeer fijn gehakte peterselie, kervel en bieslook, citroensap en het uitgeperste teentje knoflook. Breng op smaak met peper en zout.

Rol de boter in aluminiumfolie en laat dit even opstijven in de koeling.

##### Presentatie:

Bak het stokbrood af. Ontvet de bouillon. Warm de bouillon op en zeef deze vervolgens door een passeerdoek.

Klaar de bouillon met eiwitten en eierschalen.

Laat de bouillon tot ongeveer 2 liter inkoken en breng daarna de bouillon op smaak.

Verdeel de hete bouillon over 10 warme soepkoppen en garneer de soep met een mespuntje fijngehakte kervel. Geef er stokbrood met de kruidenboter bij.



Receptuur bestemd voor 10 personen

## Gebraden Ossenhaas met truffel-kastanje saus

### Ingrediënten: Voor het vlees:

	<b>Voor de witlof:</b>	
1 kg ossenhaas		
	15 mini witlof stronkjes	
250 gr boter		
	100 gr boter	
peper en zout		
	50 gr bruine suiker	
		1 dl ketjap manis.

### Voor de saus:

	<b>Voor de puree:</b>	
200 gr kastanjechampignons		1 kg aardappelen
1 dl truffelvocht (of pasta)		
	2 el gehakte peterselie	
1 dl madera		
	zout en peper	
3 dl ossenstaart bouillon (van de soep)		
	150 gram eiwit	
50 gram kastanje puree		
	Paneermeel.	
2 dl room		
peper en zout.		

**Presentatie:**  
10 peterselie kroontjes.

### Bereidingswijze:

**Begin met de champignons, de witlof en de aardappelkroketten.**  
**Wacht met het braden van het vlees tot ca 45 min voor het uitserveren.**

### Het vlees:

Zorg dat het vlees op kamertemperatuur is. Droog het vlees met keukenpapier en wrijf het in met zout en peper. Verhit de boter en braad het vlees aan alle zijden snel bruin. Temper het vuur en bak het vlees nog eens 6 tot 8 minuten.

Keer het vlees regelmatig. Laat de boter NIET verbranden. Deze is nodig voor de saus. Als de boter verbrand of te heet is geworden, gebruik deze dan niet meer maar smelt opnieuw boter. Haal het vlees uit de pan en draai het in aluminiumfolie en leg het minimaal een half uur op max. 47° C weg om te rusten.

### Saus:

Maak de champignons schoon en pureer deze. Voeg hierbij het truffelvocht of pasta en de kastanjepuree. Verhit het braadvocht en blus dit af met de Madera. Doe er dan het champignon-truffel-kastanjemengsel bij. Voeg hierbij de ossenstaart bouillon en laat even inkoken. Haal alles van het vuur en laat licht afkoelen. Voeg nu de room toe. Breng de saus op smaak met peper en zout. Als men de saus wil binden met allesbinder, verhit dan de saus TEGEN de kook aan voeg allesbinder naar believen toe tot de gewenste dikte bereikt is. NIET DOOR KOKEN. Houd de saus au bain marie warm.

### Witlof:

Spoel de mini witlofjes schoon en verwijder eventueel de buitenste blaadjes. Laat het achterste deel van de stronkjes ERAAN. Blancheer de witlof en koel ze af in ijswater. Na de afkoeling de witlof op 50 ° C warm houden . Doe de boter in een wok en laat deze met de bruine suiker en de ketjap manis bruineren. Voeg de goed uitgelekte witlofstronkjes toe en laat deze karamelliseren. Halveer de stronkjes na het bakken in de lengte en verwijder de harde kern en het achterstuk.

### Aardappelkroketjes:

Maak van de aardappelen een mooie en vooral stevige puree en voeg daaraan de fijngehakte peterselie toe. Breng de puree op smaak. Laat de puree op een platte schaal afkoelen en opstijven in de koeling. Klop de eieren los. Strooi wat paneermeel op een schaal. Draai van de koude puree, 30 NIET te dikke aardappelkroketten en haal ze eerst door de losgeklopte eimassa en daarna door het paneermeel. Herhaal dit nog eenmaal. Frituur ze vlak voor het uitserveren.

### Presentatie:

Snijdt de ossenhaas in 10 gelijke plakken. Leg een plak vlees tegen de rand van een groot warm bord. Garneer het bord verder met drie halve stronkjes witlof en drie kroketjes. Nappeer het vlees royaal met de truffelkastanje



**Business**  
*Cuisine*  
**Eindhoven**

De lekkerste zakelijke netwerkclub  
**oktober 2004**

Receptuur bestemd voor 10 personen

saus en versier het bord met een takje peterselie.



Receptuur bestemd voor 10 personen

## Irish koffie fantasie

### Ingrediënten:

#### Voor de bodem:

200 gr bloem	
150 gr zachte roomboter	8 blaadjes gelatine
0,8 dl water	
100 gr witte basterdsuiker	
300 gr suiker	
2 gr zout	
0,8 dl whisky	
2 gr vanillesuiker.	
8 dl slagroom	
10 stalen bakringen van ca Ø 6 cm	
20 gr mokka-extract .	
	100 gr abrikozen jam

#### Presentatie:

200 gr pure chocolade  
een reep witte chocolade  
een reep mokka chocolade  
10 chocolade koffiebonen.  
Poedersuiker

#### Bereiding:

##### Zandgebak voor de bodem:

Zeef de bloem en zeef de basterdsuiker. Meng dit samen met het zout en de vanillesuiker in een kom.

Maak van de op kamertemperatuur zijnde boter kleine stukjes en voeg deze bij het mengsel. Kneed alles snel tot een homogene bal.

Strooi een dun laagje bloem op de werktafel en doe wat bloem aan de deegroller.

Rol het deeg , OP BAKPLAAT MET BAKPAPIER OF BAKMAT losjes uit tot een lap van ongeveer ½ cm dik. Druk de bakringen in het deeg en verwijder het overbodige deeg. Deze ringen gaan mee in de oven.

(Extra: Maak van dit deeg weer een bal en rol het uit en steek hier koekjes van ongeveer 3 cm uit. Bak deze mee en serveer deze eventueel uit bij de koffie.) Verwarm de oven voor op 160 ° C.

Zet de bakplaat in het midden van de oven en bak het zandgebak af in ongeveer 10 tot 15 min.

HET GEBAK MOET GAAR EN LICHTBRUIN ZIJN. Haal de bakplaat uit de oven en laat 4 min. Afkoelen. Haal nu met behulp van een paletmes de ringen met het koekje van de bakplaat en laat deze verder afkoelen op een vlakke ondergrond. Laat de ringen zitten.

#### Irish koffie:

Week de gelatine in koud water.

Maak op een laag vuurtje een siroopje van 0,8 dl water en 300 gr suiker

Voeg daarna de uitgeknepen gelatine toe en laat deze geheel smelten. Haal de massa van het vuur en voeg er nu de whisky bij.

Klop de room stijf. Neem hiervan 2/3 en meng dit onder het siroopmengsel. De rest dient ter garnering. Voeg nu het mokka-extract toe en meng dit.

Bestrijk met een kwast de bodem en de ringen aan de binnenzijde met abrikozenjam en vul de ringen met het Irish koffie mengsel. Zet alles in koeling. Goed oplatens stijven.

#### Presentatie:

Smelt de pure chocolade. Laat dit daarbij niet warmer dan 36° C worden.

Schaaf krullen van de witte en de mokka chocolade. Haal de taartjes uit de koeling. Plaats elk taartje op een koel bord en verwijder de ring. Smeer boven op het taartje een laagje slagroom en laat een eetlepel warme chocolade half over het taartje en het bord lopen. Laat de chocolade uitharden.

Garneer het bord verder af met de krullen van witte- en mokka chocolade, wat poedersuiker en een toefje slagroom en leg op het taartje een chocolade koffiebon.