



Receptuur bestemd voor 12 personen

## MENU

### **Salade de scampi, vinaigrette au curry**

Salade van scampi, sinaasappelconfituur en kerriedressing

\*

### **Consommé double au Madeira et quenelles de truffe**

Heldere runderbouillon met Madeira en truffelquenellen

\*

### **Soufflé de cabillaud au Riesling**

Kabeljauw-filet met een Rieslingsaus

\*

### **Sorbet au pêche et Calliano**

Sorbet van perzik en Calliano

\*

### **Filet de boeuf au romarin**

Ossenhaas in rozemarijnsaus

\*

### **Tarte au citron "Michel"**

Citroentaart "Machiel"

Voor uw aantekeningen



Receptuur bestemd voor 12 personen

## Amuse

### Salade van scampi 's, sinaasappelconfituur en kerriedressing

#### Ingrediënten

	veld -, rode - en groene sla
1 eetl.	Aceto-balsamico azijn
1 eetl.	frambozen azijn
	iets zout
1 dl	olijfolie
1 dl	druivenpitten olie
1 theel.	notenolie
iets	witte peper
iets	Noilly Prat
iets	mosterdpoeder
iets	gembersiroop
1 mespuntje	kerrie

Houd de **veld -, rode – en groene sla** apart. Was elke soort. Scheur het blad en zet elke soort apart en koel weg. Meng voor de dressing de **aceto balsamico-** en de **frambozen-azijn** en laat het **zout** hierin oplossen. Meng er dan de **olijf-** en de **druivenpit-olie** door. (verhouding azijn-olie is 1 - 5).

Parfumeer dit mengsel met **notenolie** en breng het op smaak met van elk iets **witte peper, Noilly Prat, mosterdpoeder, gember-siroop** en **kerrie**.

Draai het met een staafmixer tot een mooie emulsie.

#### Ingrediënten

9	sinaasappelen
1 eetl.	suiker
1	mango
1 stukje	gemberwortel
	wat gembersiroop

Schil, voor de sinaasappelconfituur, boven een vergiet, dat in een pan staat, al het wit van de **sinaasappelen** en snijd de partjes tussen de vliezen uit. Vang het sap op en knijp ook het laatste sap uit de uitgesneden sinaasappelen. Voeg de **suiker** toe en verrijk dit sap naar eigen smaak met wat **gembersiroop**. Schil de **mango** en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes (brunoise). Snijd ook het stukje geschilde **gemberwortel** in héél kleine blokjes. Breng het sinaasappelsap aan de kook en voeg de mango- en gemberwortel blokjes toe. Laat het sap inkoken tot al het vocht vrijwel geheel verdamppt is. Laat het tot handwarm afkoelen en zet er, bij het uitserveren, de partjes sinaasappel voorzichtig door. De siroop mag niet té warm zijn, daar anders te veel vocht uit de partjes sinaasappel wordt onttrokken.

#### Ingrediënten

1	honingmeloen
48	scampi 's van gewone afmeting
	zout
	witte peper
1	citroen
2 teentjes	knoflook
1 eetl.	olijfolie
25 gr	boter
½ glas	cognac

Haal met een parisienne boortje 48 bolletjes uit de **honingmeloen**. Pel de **scampi 's**. Houd de pellen apart. Snijd de scampi's in de lengte open en verwijder het darmkanaal. Marineer ze in een beetje **zout, witte peper** en **citroensap**. Bak ze net voor het uitserveren "à la minute" met de uitgeknepen teentjes **knoflook**. Doe de **olijfolie** en de **boter** in een pan en voeg de pellen toe. Bak ze op een hoog vuur tot ze mooi rood gekleurd zijn, maar laat ze niet verbranden. Haal de pan onder de afzuigkap vandaan en flambeer de pellen met de **cognac**. Kap de pellen in een vergiet en druk er zoveel mogelijk vocht uit. Laat dit vocht tot 2 eetlepels inkoken.

#### Presentatie

Bouw in het midden van het bord een kleurrijk slagarnituur op. Druppel er wat dressing over en leg er 1 scampi op. Leg om de sla, om en om, een partje sinaasappel, een bolletje meloen en een scampi. "Verwen" de drie scampi 's met wat dressing en leg op de rand drie druppels van het "pellenvocht".





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Soepen

### Heldere runderbouillon met Madeira en truffelquenelles

#### Ingrediënten

2 kg	kalfs- of runderbotten
1 kg	mager rundvlees afsnijdsels
50 gr	rauwe ham
150 gr	wortel (zonder kern)
100 gr	champignons
75 gr	ui
75 gr	bleekselderij
2 teentjes	knoflook
1	bouquet garni
4	tomaten, in blokjes zonder pitjes
2 dl	rode Bordeaux

#### Om te klaren:

4	eiwitten
½ bosje	kervel
1	prei, het groen ervan
½ bosje	peterselie
400 gr	tartaar

Verwarm een oven voor tot 250° C.

Laat de **botten** in een braadslede in de voorverwarmde oven ca 15 minuten bruin schroeien. Schep ze af en toe om. Snijd de **ham, wortel, champignons, ui** en

**bleekselderij** in kleine blokjes en laat deze ca 3 minuten met de bruin geschroeide botten mee zweten, zonder ze te laten kleuren. Doe nu alles over in een snelkookpan. Deglaceer de braadslede met wat water en vul het aan tot 4 liter. Doe dit ook in de snelkookpan en voeg de **knoflook, bouquet garni, tomatenblokjes** en de **rode wijn** toe. Plaats het deksel op de snelkookpan en laat het geheel ca 90 minuten gaan.

Zeef de bouillon, laat ze op ijs afkoelen, ontvet ze en klaar ze met de **eiwitten, kervel, prei, peterselie** en de **tartaar**.

Zeef de bouillon door een neteldoekse lap. Kook de bouillon dan in tot 3 liter.

#### Ingrediënten

1	truffel
6 eet l.	broodkruim
1 klein	eitje
	wat gezeefde bloem
1	kippenbouillon blokje

Hak de **truffel** zéér fijn. Vermeng het in de oven gedroogde **broodkruim** met het losgeklopte **eitje** en de fijngehakte truffel en maak er dan 48 kleine, stevige balletjes van. Mocht het mengsel te vochtig zijn gebruik dan wat meer broodkruim of wat extra bloem. Haal de balletjes door de gezeefde **bloem** en pocheer ze in wat bouillon, die **niet mag koken**. (de tere quenellen gaan anders stuk)

#### Presentatie

12 vleugjes Madeira

Schep de gloeiend hete soep in kleine soepkopjes en verdeel de quenellen hierover. Giet net voor het uitserveren wat **Madeira**, naar eigen smaak, in de kopjes met de gloeiend hete soep.





Receptuur bestemd voor 12 personen

### Warm tussengerecht Kabeljauw soufflé met een Rieslingsaus

#### Ingrediënten

800 gr	kabeljauwfilet
3 ½ dl	visfond
2 ½ dl	room
3	eiwitten
	zout
	witte peper
	gemengde viskruiden
	boter, om in te vetten

Verwarm een oven voor tot 170° C. Snijd de **kabeljauw filet** klein, kruid ze met **zout** en **witte peper** en voeg wat gemengde **viskruiden** toe. Doe alles over in een blender, voeg de **visfond** toe en maal de massa fijn. Druk het, met de onderkant van een pollepel, door een fijne zeef en zet het koud weg. Als de massa goed koud is de **room** er langzaam door mengen en vervolgens het stijf geslagen **eiwit** er door spatelen.

Vet de 14 soufflé bakjes in met **boter** en vul ze dan met de vismassa af. Zet de soufflé bakjes kort voor het uitserveren in een braadslede, vul deze met kokend water, zo dat de bakjes voor  $\frac{3}{4}$  in het water staan en zet de braadslede ca 15 minuten in de voorverwarmde oven.

#### Ingrediënten

3 eetl.	fijngehakte sjalotten
3 eet l.	fijngehakte peterselie
3 dl	kalfsfond
3 dl	Riesling witte wijn
2 blaadjes	gedroogde dragon
3 dl	room
	koude boter
	zout
	witte peper

Hak voor de peterseliesaus de **sjalotjes** en de **peterselie** zéér fijn. Doe dit samen met de **kalfsfond** in een pan en laat het tot stroop inkoken. Zeef de massa en vang het vocht op. Druk de massa goed uit. Voeg de **witte wijn**, **dragon** en de **room** toe en kook het tot de gewenste dikte in. Monteer de saus met de **koude boter** en breng ze op smaak met **zout** en **witte peper**.

#### Ingrediënten

28	kleine bospeentjes
	wat boter

Schil de **bospeentjes** en kook ze beetgaar in water met wat zout. Glaceer ze net voor het uitserveren met wat **boter**.

#### Ingrediënten

100 gr	wortel
½	rode paprika
100 gr	selderij
½	dunne prei
140 gr	rijst

Snijd de **wortel**, **paprika** en de **selderij** in 2 mm kleine blokjes. Snijd de **prei** ragfijn. Kook de **rijst** volgens de gebruiksaanwijzing op het pak, giet het water af en voeg de blokjes wortel, paprika en selderij met de ragfijn gesneden prei toe. Zet het door elkaar.

#### Presentatie

Schep op de bodem van elk warm bord wat saus en plaats in het midden de soufflé. Garneer het met 2 bospeentjes en een bolletje rijst.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Sorbets

### Sorbet van perzik en Calliano Sorbets

#### Ingrediënten

½	citroen
	suiker, voor de randen
150 gr	suiker
1 ½ dl	water
1 blik	perziken op sap
3	sinaasappelen
1	citroen
1 borrelglas	Calliano-likeur
1	eiwit

Pers de **citroen** uit. Dompel 14 brede **champagne-coupes** met de rand eerst in het citroensap en vervolgens in de **suiker**. Zet deze coupes in de vriezer. Leg er een spuitzak met een gekarteld mondstuk bij. Maak van de **150 gram suiker** en de **1 ½ dl water** een suikersiroop en laat die afkoelen.

Houd **1 ½ perzikhelft** apart voor de garnering.

Doe de suikersiroop met de rest van de **perziken**, zonder het sap, in de blender en maal het fijn. Wrijf deze puree door een fijne zeef.

Pers de **sinaasappelen** uit en voeg het gezeefde vocht bij de puree. Giet er het borrelglas **Calliano-likeur** bij en draai er t.z.t. in een sorbetière een mooi sorbet-ijs van. Voeg halverwege de draaitijd het stijf geslagen **eiwit** toe.

1 ½ halve perziken (zie boven)

#### Presentatie

Snijd de **perzik** in 14 mooie reepjes. Vul de koude glazen met een rozet sorbet -ijs en garneer ze met een reepje perzik.



#### Foto Hoofdgerecht





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Hoofdgerecht

### Ossenhaas in rozemarijnsaus

#### Ingrediënten

1,2 liter	kalfsfond
3 eetl.	truffelnat
1 glas	rode port
1 takje	rozemarijn
125 gr	ijskoude boter

Laat de **kalfsfond**, **truffelnat** en de **rode port**, samen met het takje **rozemarijn** inkoken tot de gewenste hoeveelheid. Verwijder het takje rozemarijn na 10 minuten. Net voor het uitserveren de saus met de ijskoude **boter** monteren.

#### Ingrediënten

300 gr	cantharellen
70 gr	gerookt ontbijtspek
70 gr	sjalotjes
	boter, om te bakken
1	borrelglasje gin

Maak de **cantharellen** met een borsteltje voorzichtig schoon en verwijder zo nodig de slechte plekken met een mesje.

Snijd het **ontbijtspek** en de **sjalotjes** in zéér kleine blokjes en bak ze in wat **boter** tot de sjalot glazig is. Voeg nu de cantharellen toe en bak deze op een hoog vuur tot net aan het moment dat ze hun vocht gaan verliezen. Neem dan de pan van het vuur en blus met de **gin**.

Warm ze tegen het uitserveren even op.

#### Ingrediënten

1 kilo	diepvriesspinazie
	zout
60 gr	gerookt ontbijtspek
60 gr	sjalotjes
1 teentje	knoflook
	boter, om te bakken
	zout,
	witte peper,
	nootmuskaat
1	dikke prei
3 stronkjes	witlof groot
3 stronkjes	witlof klein
1 bosje	worteltjes
1 dl	balsamico azijn
100 gr	suiker

Blancheer de goed gewassen **spinazie** in kokend water met een beetje **zout**. Afschrikken in ijswater. Pers de spinazie goed uit en snijd ze klein. Snijd het **ontbijtspek** en de **sjalotjes** héél fijn. Wrijf een pan in met het doormidden gesneden teentje **knoflook** en bak er dan het ontbijtspek

en de sjalot in aan. Doe er dan de goed uitgeknepen spinazie bij, kruid het met **zout**, **witte peper** en **nootmuskaat** en bak het geheel even op om nog wat vocht te laten verdampen.

Snijd het wit van de **prei** in ringen van 1 cm breed. Neem 1 groot blad rauwe **witlof** en vul met wat spinazie. Leg een klein blad witlof erop zodat de spinazie geheel bedekt is. Schuif een preiring om de witlofbladeren om het geheel vast te zetten. Glaceer de witlofpakjes tegen het uitserveren. Snijd het restant van de witlof klein en doe het in een pannetje. Voeg de **azijn** en de **suiker** toe en laat het geheel tegen het uitserveren even karameliseren.

Tourneer de **worteltjes** en laat er wat groen aan zitten. Kook ze beetgaar.

#### Ingrediënten

1 kg	aardappelen
7 ½	dl room
3	eierdooiers
4	eieren
	zout
	witte peper
	nootmuskaat
½ teentje	knoflook

Verwarm een oven voor tot 160° C.

Schil voor de aardappelgratin de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes. Klop de **room**, **eierdooiers** en de **eieren** op en kruid het met **zout**, **witte peper**, **nootmuskaat** en de uitgeknepen **knoflook**. Leg de aardappelschijfjes dakpansgewijs in een ovenschaal tot ca 2 cm hoog. Giet er zoveel roommengsel bij tot alles net bedekt is. Bak de aardappelgratin in de voorverwarmde oven in ca 45 minuten af. Snijd deze vervolgens in 14 punten.

#### Ingrediënten

14 porties	ossenhaas van 80 gr elk
	<b>Laat het aan één stuk !!!</b>
	geklaarde boter
	arachide olie

Bak de **ossenhaas** in zijn geheel in gelijke delen **boter** en **arachide olie** scherp aan, tot het een kerntemperatuur van 50° tot 55° heeft. Laat het even ingepakt rusten en snijd het vlees daarna in niet te dunne plakken.

#### Presentatie

Leg op elk bord een half spiegeltje saus. Schep hierin een lepeltje cantharellen. Schik hiernaast de plakjes ossenhaas en garneer het met de groenten en de aardappelgratin.



Receptuur bestemd voor 12 personen

## Nagerecht Citroentaart "Machiel"

### Ingrediënten

400 gr	gezeefde bloem
4 eetl.	suiker, afgestreken
4 snufjes	zout
200 gr	koude boter
6 eetl.	ijskoude melk
2	eierdooiers
2 eetl.	ijskoud water
	boter, om in te vetten
	bloem, om te bestuiven

### LET OP ! We maken twee taarten!

Maak voor het korstdeeg op het werkblad een bergje van de gezeefde **bloem**. Leg hierop de **suiker** en het **zout**. Hak met een mes de **boter** in de bloem in héél kleine stukjes. Voeg nu, lepel voor lepel, de ijskoude **melk** toe. Druk de massa, knedend met de vingers van een hand en met de palm van de andere hand zachtjes tot een deegbal. Deel de bal in tweeën en laat ze, verpakt in een doek, op een koele plaats ten minste 1 ½ uur rusten. Let op: **niet** in de koelkast!

Verwarm een oven voor tot 180° C.

**Beboter** twee platte taartvormen van 26 cm Ø en een opstaande rand van 3 à 4 cm. Rol beide stukken deeg, op een met **bloem** bestoven werk plaat, uit tot een dikte van 4 mm en 34 cm Ø. Beleg elke vorm met een deegplak en zorg dat de opstaande randen ook bedekt zijn. Snijd het overstekende deeg weg. Prik gaatjes in de bodems. Laat het deeg nu 30 minuten rusten.

Bak de bodems in de voorverwarmde oven van 180° C eerst 14 minuten. Het deeg moet gaar zijn en niet verkleuren.

Doe er dan de kort van tevoren gemaakte citroencrème (zie hieronder) in, zet de oven op 150° C en bak de taarten nog eens 55 minuten.

### Ingrediënten

4	citroenen
150 gr	suiker
4	eieren
4	eierdooiers
150 gr	suiker
3 dl	crème fraîche

Maak de citroen crème pas als de bodems in de oven staan!

Rasp voor de crème, boven een kom, de gewassen schil van de **citroenen**. Pers twee citroenen uit en doe het sap bij de rasp.

Voeg de **suiker** toe en meng alles goed door elkaar.

Doe de **eieren** met de **eierdooiers** en de **suiker** in een schone kom en klopt dit flink op om de suiker te laten oplossen. Doe er dan de **crème fraîche** en het gesuikerde citroenmengsel bij. Klopt alles goed door. Zie vervolgens hierboven!

### Ingrediënten

6	eiwitten
6 eetl.	suiker, afgestreken
2 snufjes	zout
	poedersuiker

Klopt voor de meringue net voor het uitserveren de **eiwitten** met de **suiker** en het snufje **zout** in een vetvrije kom stijf. Spuit dit met een spuitzak, voorzien van een gekarteld mondstuk, in figuren op de taarten. Strooi er wat **poedersuiker** en bruineer het met een brander.

### Presentatie

Snijd de taarten in 14 stukken en serveer ze lauwwarm uit.

