



Receptuur bestemd voor 12 personen

MENU

**Delice de maigret de canard**

Gerookte eendenborst

\*

**Cappuccino d'un consommé d'écrevisses**

Cappuccino van soep met rivierkreeftjes

\*

**Sandre au poivron**

Snoekbaars gepaneerd met blauwmaanzaad, coulis van paprika

\*

**Sorbet aux mures**

Bramen sorbet

\*

**Filet de "Aberdeen" Angusbeef au gésiers et salade variee**

Angusbeef filet "Aberdeen" met gebakken gésiers en gevarieerde salade

(**Gésiers** (Fr) = gekonfijte vogel spiermaagjes)

\*

**Bavarois au poire, sauce caramel**

Perenbavarois met karamelsaus

Voor uw aantekeningen



Receptuur bestemd voor 12 personen

## Voorgerecht Gerookte eendenborst

### Ingrediënten:

4 rookmot, om te roken  
eendenborsten  
voor de dressing:  
balsamico azijn  
olijfolie  
zout, witte peper

Bedek de bodem van het rookovenkje met wat **rookmot**. Zet het rekje erop en rook de **eendenborsten** maximaal 10 minuten. Indien nodig de eendenborsten in een koekenpan nog wat laten doorgaren tot "bijna" gaar. Maak van de **balsamico azijn, olijfolie, zout** en **witte peper** een lekkere dressing.

### Ingrediënten:

12 sneetjes casino brood  
boterbolletjes  
100 gr veldsla  
100 gr pijnboompitten

Steek met een gekartelde steker rondjes uit het **casino brood**. Maak er toast van onder de salamander. Maak **boter** balletjes. Was de **veldsla** en zwier ze droog. Rooster de **pijnboompitten**.

### Presentatie

Leg aan de bovenzijde van het bord wat veldsla. Leg vanaf de steeltjes een waaier van gerookte plakjes eendenborst. Bedruppel het bord en de veldsla met de dressing en strooi er de geroosterde pijnboompitten over.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Soepen

### Cappuccino van soep met rivierkreeftjes

#### Ingrediënten:

2 bakjes	rivierkreeftjes
2 kilo	visafval
	wat boter
3 dl	witte wijn
1	ui, kleingesneden
1	winterwortel, zonder kern kleingesneden
1 steel	bleekselderij, kleingesneden
1 blik	Pomodori-tomaten, in stukken gesneden
5	peterseliestelen
2 takjes	tijm
2 blaadjes	laurier
4 liter	water
3 dl	kalfsfond
	zout, cayennepeper

Zet 12 kleine soepkoppen in de warm kast.

Pel de **rivierkreeftjes** en houd 12 koppen mét scharen apart. Zet de pantsers van **rivierkreeftjes** met de **visafval** in wat **boter** aan. Brus het met de **witte wijn**. Voeg dan de **ui, wortel, bleekselderij, tomaten, peterseliestelen, tijm** en **laurier** toe en laat het geheel 15 minuten zachtjes smoren.

Voeg het **water** toe en laat het geheel 30 minuten zachtjes trekken. Passeer de soep dan door een neteldoekse lap en laat deze tot 1 ½ liter inkoken.

Voeg nu de **kalfsfond** toe, breng het aan de kook en neem de pan direct van het vuur. Breng de soep op smaak met **zout** en **cayennepeper**. Verwijder het darmkanaal uit de staart van de kreeftjes. Snijd het vlees van de staarten in dunne plakjes.

#### Ingrediënten:

1 ½ dl	room
1 blikje	maïskorrels
12 takjes	dille
	zelf gebakken broodjes

#### Presentatie

Sla de **room** tot bijna vast. Verdeelde stukjes staartvlees over de hete soepkoppen. Leg er een paar **maïskorrels** bij. Schep er de hete soep over en leg daarop e en laagje room. Garneer het met een takje **dille**. Leg op de rand van het bordje een kreeften kopje. Geef er zelf gebakken **broodjes** bij.

#### Basis recept

#### Luxe broodjes

#### Ingrediënten:

1 zakje	gedroogde gist
1 eetlepel	lauw water
1 theelepel	suiker
500 gr	gezeefde bloem
10 gr	zout
3 dl	handwarme melk
40 gr	boter
1	eierdooier + paar druppels water
	boter, om in te vetten

Breng alles op kamertemperatuur. Meng de **gist** met het lauwe **water** en de **suiker** en roer het goed door.

Doe de gezeefde **bloem** met het **zout** in de keukenmachine en laat het zachtjes draaien. Voeg nu de handwarme **melk** toe, maar niet alles tegelijk. Voeg vervolgens de opgeloste gist toe. Als het deeg eigenlijk nog te dik is moet u de **boter** toevoegen. Laat alles goed mengen en doe er naar behoefte de rest van de melk bij. Let op dat het deeg niet té slap wordt.

Als het deeg klaar is uit de machine halen en opbollen. Zet het op een warme plaats weg en laat het ca 30 minuten rusten. Verdeel het dan in stukjes van ca 50 gr. Bol deze stukjes op, leg er een schone theedoek over en zet ze weer op een warme plaats weg om te laten rijzen. Als ze gerezen zijn kunt u er diverse vormen van maken: bolletjes, puntjes, vlecht enz. Bestrijk de gevormde broodjes met de met een paar druppels **water** losgeklopte **eierdooier**.

Leg de broodjes op een met **boter** ingevet bakblik. Laat ze weer rijzen en bak ze vervolgens in een zeer hete oven in ca 10 tot 12 minuten af.





Receptuur bestemd voor 12 personen

### Warm tussengerecht

### Snoekbaars gepaneerd met blauw maanzaad, coulis van paprika

#### Ingrediënten:

12 stukjes	snoekbaars van 100 gram elk
	zout, witte peper
2	eieren
50 gr	blauw maanzaad
4	rode paprika 's
2	sjalotjes
2 teentjes	knoflook, geplet
	wat olijfolie, om te stoven
2 eetlepels	tomatenpuree
1 dl	wodka
2 ½ dl	visfond
	zout, witte peper
	paprikapoeder
75 gr	koude boter



Controleer de **snoekbaars** op graatjes.

**Zout** en **peper** ze dan.

Klop de **eieren** los en bestrijk hiermee alleen de boven en de zijkanten van de stukjes snoekbaars. Paneer dan allen die delen met het **blauwe maanzaad**. (dus de onderkant geheel vrij laten!)

Ontpit de **paprika's**, snijd ze in stukken en stoof ze samen met de kleingesneden **sjalotjes** en de geplette **teentjes knoflook** in wat **olijfolie**. Voeg dan de **tomatenpuree**, **wodka** en de **visfond** toe.

Breng het aan de kook en laat het gaan tot de tomatenpuree ontzuurd is. Passeer de saus dan door een zeef en ga er nog even met een staafmixer door. Kook ze zo nodig nog wat in en kruid ze dan met **zout**, **witte peper** en wat **paprikapoeder**. Monteer de saus net voor het uitserveren op met de ijskoude **boter**.

36 groene asperges Maak de **asperges** schoon en snijd ze allemaal even lang. Kook de asperges gaar en stoom de snoekbaars filets in een stoompan gaar.

#### Presentatie

Snijd elke visfilet in drie punten. Leg ze op de warme borden en leg er afwisselen een groene asperge tussen.

Nappeer het bord met wat saus.



Receptuur bestemd voor 12 personen

## Sorbets

### Bramen sorbet

#### Ingrediënten:

180 gr	suiker
200 gr	water
360 gr	bramen
1	citroen, het sap ervan
2	eiwitten

Zet 12 hoge champagneglazen met een bodempje water van 1 cm in de vriezer.

Breng de **suiker** met het **water** aan de kook en laat het dan afkoelen. Was de **bramen** en maak ze fijn in een cutter. Zeef het bramenvocht en doe het, samen met het sap van de **citroen**, bij het suikersiroop. Draai er t.z.t. een mooi sorbetijs van. Voeg halverwege de draaitijd het stijf geklopte **eiwit** toe.

#### Presentatie

Serveer de sorbet in de koude champagneglazen door het ijs erin te spuiten of in bolletjes geschept.





Receptuur bestemd voor 12 personen

### Hoofdgerecht

#### Angusbeef filet "Aberdeen" met gebakken gésiers en gevarieerde salade

##### Ingrediënten:

1 ½ kg	aardappelen
	boter, om te bakken
400 gr	gekonfijte gésiers

Schil de **aardappelen** Snijd ze in kleine blokjes van 1 x 1 cm en bak ze in de **boter** tot net gaar. Snijd de gekonfijte **gésiers** in blokjes en fruit deze licht aan. Zet aardappelblokjes en cesiers apart.

##### Ingrediënten:

200 gr	veldsla
1 kropje	rode sla
1 kropje	krulandijvie
1 kropje	lolo rosso
	balsamico azijn
	arachide olie
	zout, witte peper

Was de **veldsla**, **rode sla** en de **lolo rosso** en maak de bladeren klein. Maak van **balsamico azijn**, **arachide olie**, **zout** en **witte peper** een dressing. zet alles apart.

##### Ingrediënten:

1,2 kg	"Aberdeen" angusbeef
	boter, om te bakken
	zout, witte peper
2 dl	rode wijn
5	sjalotjes, kleingehakt
8 dl	bruine fond
100 gr	ijskoude boter

Snijd de **"Aberdeen" angusbeef** in strengen van 5 cm Ø. Bak deze strengen in de **boter** mooi rosé en laat het vlees dan 10 minuten rusten.

Deglaceer de pan met de **rode wijn** en voeg de klein gehakte **sjalotjes** toe. Laat het inkoken tot de sjalotjes glazig zijn. Voeg de **bruine fond** toe en laat het weer inkoken tot de gewenste dikte. Zeef de saus en monteer deze net voor het uitserveren met de ijskoude **boter**.

### Presentatie

Verwarm de aardappelen en de gésiers opnieuw en vermeng ze met de slasoorten. Zet hier de dressing door. Leg de salade in een ring in het midden van de warme borden.

Snijd het vlees in plakken van ½ cm dikte en leg die in een waaivorm op de sla. Giet de saus om het gerecht en serveer het direct uit.



### Foto nagerecht:





Receptuur bestemd voor 12 personen

### Nagerecht

#### Perenbavarois met karamelsaus

##### Ingrediënten:

Voor 1 "Oma cake"

200 gr	eieren (= 4 à 5 eieren)
200 gr	suiker
40 gr	citroenrasp
1 mespuntje	zout
200 gr	roomboter, gesmolten
200 gr	bloem, gezeefd
1	cakevorm van 1 ½ liter
	boter, om in te smeren
	bloem, om te bestuiven
200 gr	pure chocolade
1 dl	room

Zorg dat alle ingrediënten op "lichaamstemperatuur" zijn. Dus óók de te gebruiken materialen!

**Beboter** de cakevorm aan de binnenkant en bestuif ze met **bloem**.

Warm een hete luchtoven voor tot 140° C.

Doe de **eieren** met de **suiker**, **citroenrasp** en het **zout** in de kom van de kitchen-aid en klop met een garde de massa au-bain-marie los. Als alles goed losgeklopt is en een temperatuur van 37° C heeft de kom in de kitchen-aid zetten en met de machinegarde laten draaien tot de massa bijna wit is. Let op: spatel zéér snel eerst de gesmolten **boter** en vervolgens de gezeefde **bloem** door het eier/suiker mengsel. **Duurt dit té lang dan wordt de cake niet luchtig!** Doe het deeg in de vormen plaats hem op een rooster dat iets onder het midden van de hete luchtoven ligt.

Bak de cake in ca 40 minuten mooi goudgeel en gaar. Controleer de gaarheid door bv een stalen saté-pen erin te steken. deze moet droog en schoon uit de cake komen. Laat de cake ca 15 minuten in de vorm.

We maken de taartjes in ringen van 7 cm Ø en 4 cm hoog. Snijd van de "**Oma cake**" lange plakken van ca ½ c m dikte en 4 ½ cm breed.

Smelt de **pure chocolade** met de **room**. Bestrijk de plakken met de chocolade en leg ze op elkaar. leg deze cake even in de vriezer om ze wat op te laten stijven.

Snijd dan, vanaf de "kopse kant" dunne plakjes van niet hoger dan 4 cm en bekleed hiermee de ringen die we op een dienblad, bekleed met plastic folie, hebben gezet.

##### Ingrediënten:

8 blaadjes	gelatine
	suikerstroop (half om)
400 gr	peren, Doyenné du Comice. (dit moet "schoon gewicht" zijn!)
2 dl	Poire William
3 ½ dl	room
100 gr	suiker
2	eiwitten

Week voor de perenbavarois de **gelatine** in ruim koud water. Maak een **suikerstroop** van half water en half suiker. Dit moet zoveel zijn dat de peren onder staan! Schil de **peren** en ontdoe ze van de klokhuizen. Zet ze direct in de suikersiroop. Leg een deksel dat **in de pan** past **op** de peren en pocheer op deze manier de peren. Maak de peren, als ze nog warm zijn, fijn in een cutter en doe er de goed uitgeknepen gelatine en de **Poire William** bij.

Zet de massa koud weg, maar let op het moment dat deze gaat "hangen".

Klop de **room** met de **suiker** stijf.

Klop de **eiwitten** met iets zout stijf.

Als de perenmassa gaat "hangen" scheppen we er de stijfgeslagen room en de stijfgeslagen eiwitten door. Vul hiermee de al beklede ringen en zet die dan koud weg.

##### Ingrediënten:

1 ½ dl	water
150 gr	suiker
1 ½ dl	room

Kook voor de *karamelsaus* het **water** met de **suiker** tot dit begint te kleuren. Doe dan ineens alle **room** (LET OP voor spatten ) erbij en maak er een gladde saus van. Laat deze afkoelen en voeg zo nodig nog wat room toe.

##### Ingrediënten:

	wat geslagen room
12 kroontjes	mint
	wat room

##### Presentatie

Zet een taartje op een zwart bord, doe er een rozet van geslagen **room** op en garneer het met een kroontje **mint**. Leg er speels wat karamelsaus omheen en doe daar een paar druppels **room** in. Trek met een prikker door de druppels.