



Receptuur bestemd voor 12 personen

MENU

Mousse au saumon fumé

Mousse van gerookte zalm

*

Potage à l'oignon Française

Franse uiensoep

*

Filet de cabillaud à notre façon

Kabeljauwfilet op de manier van de BCE

*

Sorbet au Kir Royal

IJsdrank met Kir Royal

*

Noisette de veau, sauce Lahore et pommes

Marquise

Kalfsoesters met Lahore saus en Markiezinnenaardappeltjes

*

Tarte d'agrumes, sauce mandarine

Warme limoentaartjes met mandarijnen saus

Voor uw aantekeningen



Receptuur bestemd voor 12 personen

Voorgerecht

Mousse au saumon fumé

Ingrediënten:

1	sjalotje
1 dl	droge, fruitige witte wijn
½ dl	Noilly Prat
4 dl	visbouillon
1 eetlepel	witte tafelazijn
2 ½ dl	crème fraîche
20 gr	koude boter
	cayennepeper
	paar druppels citroensap

LET OP! In het gehele gerecht **géén zout** toevoegen!
Snijdt voor de witte wijnsaus het gepelde **sjalotje** in dunne plakjes en spoel deze kort onder de koud stromende kraan.
Doe het sjalotje in een pan en voeg de **witte wijn** toe. Giet er de **Noilly Prat** bij en laat het aan de kook komen. Doe er dan de **visbouillon** en de **witte tafelazijn** bij. Kook deze vloeistof op een matig vuur tot a in.

Voeg nu de **crème fraîche** toe en breng het opnieuw aan de kook op een laag vuur. Kook nu zo lang in tot de saus een juiste consistentie heeft verkregen. (let op: de crème fraîche kan overkoken) Giet de saus door een fijne zeef en klop er dan, met behulp van een staafmixer, de stukjes koude **boter** door. Breng de saus op smaak met **cayennepeper** en een paar druppels **citroensap**.

Ingrediënten:

4 blaadjes	gelatine
440 gr	gerookte zalm
2 ½ dl	witte wijnsaus (zie boven)
	vers gemalen witte peper
½ dl	Sauternes
1 dl	room
2 dl	room

Week de **gelatine** in ruim koud water.

Haal nog eventueel aanwezige graatjes uit de **gerookte zalm**.
Snijdt ze in stukjes en doe die samen met de **witte wijnsaus** (deze moet nog vloeibaar zijn) in een blender. U kunt dit in twee of drie keer doen, zodat de mousse zeer luchtig wordt. Breng de mousse op smaak met versgemalen **witte peper**. Knijp de gelatine (zie boven) goed uit en los die op in de hete **Sauternes**. Laat het afkoelen en roer het door de visfarce. Klop de **1 dl room** stijf en spatel die door de visfarce. Laat de farce koud worden. Klop de **2 dl room** stijf en schep die door de beginnende, hangende farce.

Ingrediënten:

1 dl	room
1 potje	zalmkaviaar
1	zelf gebakken stokbrood (zie hieronder)

Presentatie

Doe de mousse in een spuitzak en vul hiermee de glazen. Laat de mousse hierin opstijven. Serveer de mousse met wat geslagen **room** op de top en leg daarop wat **zalmkaviaar**. Geef er **stokbrood** bij.

Ingrediënten voor 2 stokbroden:

200 gr	gezeefde bloem
1 zakje	gist
10 gr	zout
3 dl	handwarm water
50 gr	zachte boter

Meng de gezeefde **bloem** met de **gist** en het **zout**. Maak er een berg je van op de werkbank en maak een kuiltje in het midden.

Voeg het handwarme **water** toe en kneed er een deeg van. Kneed er de **boter** door en laat het eerst 20 minuten onder een vochtige doek rijzen. Vorm er nu 2 stokbroden van en laat die nog eens 25 minuten onder een vochtige doek na rijzen. Bak ze in een voorverwarmde oven van 250° C in ca 10 minuten af.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Soepen

Franse uiensoep

Basis runderbouillon

Ingrediënten:

1 ½ kilo	runderbotten, met vlees
2	schenkels
150 gr	wortelen, kleingesneden
750 gr	ui, kleingesneden
3 dl	droge witte wijn
1 steel	bleekselderij, in blokjes
150 gr	champignons, kleingesneden
4	tomaten, ontpit
1	kleine prei, kleingesneden
1 takje	dragon
1 takje	tijm
3 takjes	peterselie
2	laurierblaadjes

Verwarm een oven voor tot 225° C.

Doe de **runderbotten** en de **schenkels** in een braadslee en laat ze bruinen in de voorverwarmde oven. Voeg dan de **wortel** en de **ui** toe, schep alles om en laat het nog ca 5 minuten gaan. Doe alles over in een snelkookpan. Giet het vet uit de braadslee en blus de braadslee af met de **witte wijn**. Schraap het aanbaksel los. Laat dit op een hoog vuur tot de helft inkoken en giet het in de snelkookpan. Voeg 3 ½ liter koud water toe en breng het aan de kook. Schuim het regelmatig af. Draai het vuur laag, zodra de massa kookt, en voeg dan **bleekselderij, champignons, tomaat, prei, dragon, tijm, peterselie** en **laurier** toe. Sluit de snelkookpan en laat het ca 75 minuten gaan. Zeef de bouillon en laat ze afkoelen. Ontvet ze. Kook ze in tot 2 liter.

Ingrediënten:

1,4 kilo	uien
5 tenen	knoflook
75 gr	boter
150 gr	ontbijtspek, in blokjes snijden
3 dl	droge, witte wijn
2 liter	krachtige runderbouillon (zie boven)
1	bouquet garni van: tijm, peterselie en laurier

Maak de **uien** schoon en snijd ze in dunne ringen. Pel de teentjes **knoflook**. Laat de **boter** en een grote pan smelten, voeg de uien en de geperste knoflook toe en laat het geheel, al omscheppend, zachtjes zweten tot het gaar is. Voeg nu de blokjes **ontbijtspek**, de **witte wijn**, de **runderbouillon** en het **bouquet garni** toe en laat het geheel 30 tot 40 minuten zachtjes trekken. Haal het ontbijtspek uit de soep en pureer de soep in een blender. Proef de soep af op smaak.

Ingrediënten:

1 stokbrood, zelfgebakken (zie voorgerecht)
250 gr Gruyère, geraspt

Verwarm een oven voor tot 230° C.

Snijd het **stokbrood** in dunne plakken en bestrooi het royaal met de **Gruyère**. Leg ze op een met bakpapier beklede ovenplaat en plaats deze net voor het uitserven ca 3 minuten in de voorverwarmde oven. De kaas moet lichtbruin en gesmolten zijn.

Ingrediënten:

1	ui
½ dl	rode port
1 eetlepel	Franse cognac
1,4 dl	room
75 gr	eierdooier

Presentatie

Maak de **ui** schoon en snijd ze in 14 zéér dunne ringen. Zet deze, naar eigen idee, wel of niet, even aan in wat boter. Meng de **rode port, Franse cognac, room** en de **eierdooier** in een kom door elkaar. Giet in elke hete soepkop wat van dit mengsel en schep er de hete soep overheen. Leg een uiring op de soep en leg daarop een kaas-crouton. Serveer de soep direct uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Warm tussengerecht

Kabeljauwfilet op de manier van de BCE

Ingrediënten:

1,4 kilo	aardappelen (belle de Fortenay)
1 dl	room
	scheutje witte truffelolie
70 gr	boter
1 theelepel	mosterd
	zout, witte peper, nootmuskaat

Verwarm een oven voor tot 180° C.

Laat de **aardappelen** in aluminiumfolie in ca 25 minuten in de voorverwarmde oven gaar worden. Pel de aardappelen en plet ze grof met de **room, truffelolie, boter, mosterd, zout, witte peper** en **nootmuskaat**. Houd ze warm.

Ingrediënten:

1 liter	kalfsfond
35 cc	Balsamico azijn
	ijskoude boter
	Franse cognac
	honing
	zout, witte peper

Kook de **kalfsfond** in tot 2,8 dl.

Voeg de **Balsamico azijn** toe en monteer de saus met de ijskoude **boter**. Parfumeer deze saus met wat **Franse cognac** en wat **honing**. Bind de saus zo nodig iets. Breng ze op smaak met **zout** en **witte peper** en houd ze warm.

Ingrediënten:

4	tomaten
1	courgette
1	winterwortel
1,1 kilo	kabeljauw met vel
	zout, witte peper
	gezeefde bloem
	arachideolie, om te bakken

Verwarm een oven voor tot 180° C.

Ontvel de **tomaten** en snijd het vruchtvlees in julienne. Steek met een parisienne boortje bolletjes, ter grootte van een erwt, uit de **courgette** en de **winterwortel**. Kook deze groenten apart beetgaar in wat gezouten water. Snijd de **kabeljauw** in 14 mooie stukjes van ca 60 gram elk. Kruid ze licht met **zout** en **witte peper** en haal ze door de gezeefde **bloem**. Klop de overtollige bloem af. Bak ze in een hete pan met **arachideolie** op de velzijde aan en plaats ze dan ca 5 minuten in de voorverwarmde oven.

Ingrediënten:

14 peterselie kroontjes

Presentatie

Schep de aardappelen, in een ring van 8 cm Ø, in het midden van de warme borden. Plaats de kabeljauw met de velkant naar boven op de aardappelen en giet er de kalfsjus omheen. Garneer de borden met de reepjes tomaat, de courgetteen wortel bolletjes en een **peterselie kroontje**. Serveer het direct uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Sorbets

IJsdrank met Kir Royal

Ingrediënten:

840 gr	blauwe druiven
140 gr	glucose
100 gr	suiker
6 dl	Kir Royal (GOED GEKOELD)
	gemaakt van:
5 dl	méthode champenoise
1 dl	crème de cassis

Zet 14 brede champagnecoupes in de vriezer.

Draai de **blauwe druiven** door een passe-vite en zeef de massa door een fijne zeef. Druk het laatste sap er zo nodig met de onderkant van een pollepel door. Breng het sap met de **glucose** en de **suiker** aan de kook, en laat het gaan tot de suiker opgelost is. Laat het sap afkoelen. Draai het in de sorbetière tot het stevig is en voeg dan, tijdens het draaien, de IJSKOUDE **Kir Royal** toe. Laat het doordraaien tot de opslag weer stevig is. (PS. De kleur van de sorbet is niet rood, zoals u zou vermoeden bij blauwe druiven!)

(Deze sorbet kan niet in de diepvriezer bewaard worden!)

Ingrediënten:

14 halve ontvelde druiven

Presentatie

Verdeel de sorbet over de koude champagnecoupes en garneer ze met een **halve ontvelde druif**. Serveer de coupes direct uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Hoofdgerecht

Kalfsoester met Lahore saus en Markiezinnen-aardappeltjes

Origineel werd dit gerecht in het restaurant aan uw tafel bereid (voor kleine hoeveelheden). Men bakte de kalfsoesters in de keuken voor en bracht de pan met het vlees het restaurant in waar deze op een flambeerwagen op een brander werd gezet. Alle met ** gemerkte ingrediënten werden op de flambeerwagen in kleine schaaltes en/of kleine saucières klaar gezet. De perziken lagen ook al voorgesneden klaar. Het licht ging op laag en er werd geflambeerd. Een serveerschotel maakte de show compleet als er uitgeserveerd werd.

Ingrediënten:

1 ½ kilo	aardappelen
1	kippenbouillonblokje
40 gr	boter
2 dl	volle melk
	zout, witte peper
1	klein blikje tomatenpuree (70 gr)
1	eierdooier

Wij maken het gerecht, vanwege de hoeveelheid, in de keuken. Schil voor de Markiezinnaardappeltjes de **aardappelen** en kook ze in water, waaraan een **kippenbouillonblokje** is toegevoegd, gaar. Druk de nog warme aardappelen dan door de pureeknijper en maak er met de **boter, melk, zout en witte peper** een stevige puree van. Spatel hier, in ronddraaiend beweging, de **tomatenpuree** door, zo dat deze niet volledig vermengd maar in slierten door de puree zit.

Vul, ruim voor het uitserveren, een spuitzak, voorzien van een groot mondstuk, met de warme puree en spuit hiermee torentjes, die hoger zijn dan de doorsnede, op een met bakvast papier beklede bakplaat. Houd ze warm in de oven.

Bestrijk de bovenzijde van de torentjes met losgeklopte **eierdooier** en zet ze voor het uitserveren onder de salamander, zodat de bovenkant wat donker kleurt.

Ingrediënten:

14	kalfsoesters van 100 gr elk
	zout, witte peper
	boter, om te braden
1 borrelglas	wodka **
1	flinke, grote ui, ** zeer fijn gesneden
1 ½	koffielepel kerrie **
1 mespunt	paprikapoeder **
	edelsüsz
5 dl	room, tot 3 ½ dl inkoken **
2 dl	demi-glacé **
	gemaakt van:
35 gr	demiglacé korrels
2 dl	water
1 scheut	tomatenketchup **

Groenten-garnituur

1 bos	worteltjes
300 gr	peultjes

Kook de **room** tot 3 ½ dl in, en zet ze apart.

Kruid voor het uitserveren de **kalfsoesters** met **zout en witte peper**. Bak ze in de een koekenpan in de hete **boter**, aan beide zijden kort (al naar gelang de dikte) mooi bruin en net gaar aan. Giet dan wat van de overvloedige boter weg. Overgiet het vlees met de warme **wodka** en flambeer het. (LET OP ! NIET ONDER DE AFZUIGKAP)

Neem het vlees dan uit de pan en zet het apart in een warme schaal. Fruit de **ui** in het flambeervoet onder voortdurend bewegen tot ze een mooie kleur heeft. Voeg dan de **kerrie** en het **paprikapoeder** toe en laat dit, onder voortdurend omzetten garen. Voeg nu de ingekookte **room** toe en laat die éénmaal opkomen. Doe er dan de **demiglacé** en een scheut **tomatenketchup** bij. Als de saus kookt leggen we het vlees er terug in om het nog even goed door te warmen. Schep tijdens het doorwarmen steeds wat saus over het vlees.

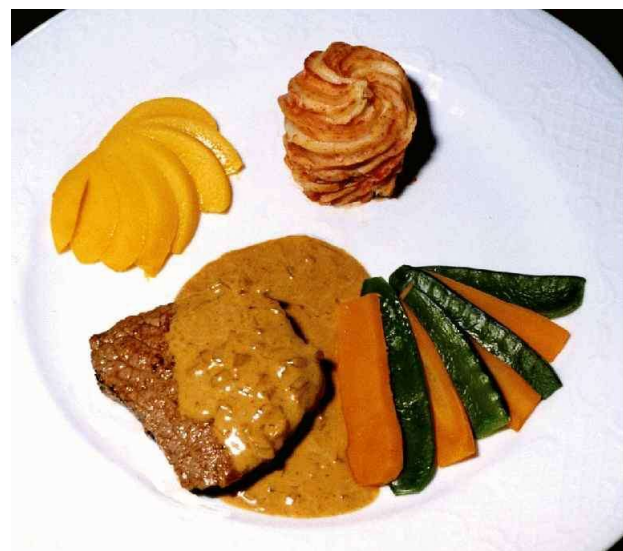
Maak zo nodig de **groenten** schoon. Snijd de **worteltjes** net zo groot als de **peultjes** en snijd de worteltjes in de lengte in 4 dunne plakjes. Kook de worteltjes en de peultjes in één pan, met wat **zout** en **suiker** beetgaar.

Ingrediënten:

1 literblik	halve perziken **
14	Markiezinnaardappeltjes (zie boven)

Presentatie

Snijd de uitgelekte **perziken** in partjes van ½ cm dik, maar zorg dat ze aan de bovenkant vast blijven zitten. Leg het vlees op een warm bord, leg er de perzik als een waaijer op en nappeer wat saus half over het vlees. Leg de peulen en de plakjes wortel, als garnering, om en om naast elkaar op het bord en zet er een Markiezinnaardappeltje bij.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht

Warme limoentaartjes met mandarijnen saus

Ingrediënten:

harde Wener, basisrecept
bloem, gezeefd
boter, om in te vetten

Verwarm een oven voor tot 200° C.

Haal het deeg voor gebruik uit de koeling en verdeel het in porties van 65 gram. Maak er bolletjes van, haal deze door de gezeefde **bloem** en druk ze met de muis van uw hand tot mooie, ronde plakjes van ca 12 cm Ø. Rol ze voorzichtig na met een deegroller. Vet 14 taartvormpjes van 8 cm Ø en ca 2 ½ cm hoog goed in met **boter**. Bekleed deze vormpjes nu met de deegplakjes. Duw het deeg goed tegen de binnenkant van de vormpjes en zet het tot de rand aan. Snijd het daar weg. Prik het deeg met een vork (boven én zijkant). Plaats de vormpjes op een rooster en schuif die in de voorverwarmde oven. Bak ze 7 tot 8 minuten.

Haal ze uit de oven en haal de taartjes voorzichtig uit de vormpjes.

LET OP: ze zijn erg kwetsbaar! Laat ze op een rooster volledig afkoelen. Zet de tartelettes nu op een bakplaat.

Ingrediënten:

3 limoenen
450 gr banketbakkersroom, basisrecept
140 gr eiwit
25 gr poedersuiker
mandarijnensaus, basisrecept

Verwarm een oven voor tot 200° C.

Schil de **gewassen limoenen** zo dun mogelijk (zonder wit) met een dunschiller. Hak deze schilletjes zeer fijn. Pers de **limoenen** uit en giet het sap in een middelgrote pan. Voeg de schilletjes en de **banketbakkersroom** toe en meng alles goed. Verwarm de massa tot lauw. Klop de **eiwitten** op ¾ van de snelheid in een kitchen-aid tot ze schuimig zijn. Versnel dan het tempo en strooi er de **poedersuiker** bij. Blijf krachtig doorkloppen tot de eiwitmassa in stijve pieken blijft staan.

Doe 3 eetlepels van het schuimige eiwit bij de limoen crème en meng dit voorzichtig met een garde. Werk dan de rest van het schuim met een houten spatel luchtig door de crème.

Verdeel dit mengsel over de tartelettes, de vulling mag er iets (1 cm) boven uit steken. Strijk de bovenkant een beetje glad.

Zet de taartjes, net voor het uitserveren in de voorverwarmde oven en bak ze af. Verwarm de **mandarijnen saus**: deze moet goed heet zijn, maar mag niet koken.

Ingrediënten:

42 partjes mandarijn, uit blik
2 kiwi's
poedersuiker

Presentatie

Haal de taartjes uit de oven en zet ze in het midden van de warme borden. Giet er wat mandarijnen saus omheen en garneer het

geheel met **3 partjes mandarijn**, een plakje **kiwi** en **poedersuiker**. Serveer het direct uit.

Harde Wener (basisrecept)

Ingrediënten:

250 gr zachte boter
125 gr witte basterdsuiker, los
100 gr eieren, zonder schaal
4 gr zout
500 gr patentbloem

Roer met een spatel de **boter** glad in een beslagkom.

Voeg **basterdsuiker, ei** en het **zout** toe en meng het geheel grondig met een spatel. Voeg dan de gezeefde **patentbloem** toe en maak de massa met de hand kruimelig. Kneed de massa nu zo snel mogelijk tot een glad deeg. Stop dan gelijk met kneden. Leg de bal, onder plastic folie 30 minuten in de koeling om op te stijven.

Banketbakkersroom (basisrecept)

Ingrediënten:

4 dl volle melk
45 gr suiker
2 vanillestokjes
45 gr eierdooier
45 gr kristalsuiker
35 gr custard- of roompoeder
wat gesmolten boter

Zet 9/10 deel van de **melk** en de 45 gram **suiker** in een pan op een hoog vuur. Snijd de **vanillestokjes** in de lengte in tweeën. Schraap het merg eruit en doe dit samen met de halve vanillestokjes in de melk. Breng de melk aan de kook.

Doe de **eierdooiers** in de kom van de kitchen-aid. Voeg de andere 45 gram **suiker** toe en klop tot het mengsel los en schuimig. Voeg de rest van de melk en de **custard- of roompoeder** toe en meng het nog even goed door elkaar tot een gladde massa. Verwijder de vanille stokjes uit de melk.

Giet al roerend met kleine scheutjes de hete melk bij het suiker/ eierdooier mengsel en blijf goed roeren tot alles goed vermengd is. Giet de massa nu in een pan en warm deze au bain marie tot 75° - 80° C. Blijf ca 8 minuten op deze temperatuur kloppen, zodat het geheel kan garen en het mengsel dik wordt.

Giet de vla in een kom, bestrijk het oppervlak met wat gesmolten **boter**, om velvorming te voorkomen, en laat de massa buiten de koeling tot kamertemperatuur afkoelen.

Warme mandarijnen saus (basisrecept)

Ingrediënten:

50 gr suikerklontjes
6 mandarijnen, het sap ervan
150 gr vruchtvlies van mango
50 gr koude boter
¾ dl Mandarine Napoléon



Receptuur bestemd voor 12 personen

Wrijf de **suikerklontjes** over de schil van de gewassen en gedroogde **mandarijnen** tot de klontjes geel en doordrenkt van de etherische oliën zijn. Pers de mandarijntjes en houd 2 dl sap apart.

Snijd het vruchtvlees van de **mango** in kleine stukjes.

Doe nu het 2 dl mandarijnen sap en het mango vruchtvlees in een blender, maal het fijn en giet het door een zeef.

Doe het sap met de suikerklontjes in een pan en breng het aan de kook. Laat het één minuut doorkoken. Haal de pan dan van het vuur en bind de saus met de koude **boter**. Houd er rekening mee dat de **Mandarine Napoleón** nog moet worden toegevoegd. Zet de saus apart.

