



Receptuur bestemd voor 12 personen

## MENU

### **Cocktail "Tosca"**

Cocktail "Tosca"

\*

### **Consommé de moules**

Heldere mosselsoep

\*

### **Lotte aux câpres et sa garniture**

Gebakken zeeduivel met kappertjes en krokante witlof

\*

### **Duo de médaillon de faon**

Médailles van hertenkalf rug met twee sauzen

\*

### **Mousse au gingembre Caraïbien**

Gembermousse uit de Caraïben

Voor uw aantekeningen



Receptuur bestemd voor 12 personen

## Koud voorgerecht

### Cocktail "Tosca"

#### Ingrediënten:

800 gr	kippenfilets, schoon zout, witte peper
2 blokjes	kippenbouillon
2 theelepels	kerriepoeder

Verwarm een oven voor tot 180° C. Meng **zout, witte peper**, verkruimelde **bouillonblokjes** en de **kerriepoeder** en smeer hiermee de rauwe **kippen filets** in. Laat ze 30 minuten afgedekt staan. Gaar ze op een rooster in de voorverwarmde oven 15 tot 20 minuten. Laat ze dan op keukenpapier afkoelen.

#### Ingrediënten:

2	eierdooiers
2 theelepels	citroensap of kruidenazijn zout, versgemalen witte peper
2 theelepels	Franse mosterd
4 dl	sla- of zonnebloemolie worcestershiresaus wat suiker (eventueel)

Zorg dat alle ingrediënten voor de mayonaise op kamertemperatuur zijn!

Doe de **eierdooiers** in een kom en roer er met een garde het **citroensap** of de **kruidenazijn** door. Voeg **zout** en vers gemalen **witte peper** toe en blijf roeren tot het zout volledig opgenomen is. Roer er dan de **Franse mosterd** door. Voeg nu, onder voortdurend roeren, de **sla- of zonnebloemolie** eerst druppelsgewijs toe. De emulsie moet "pakken". Daarna mag de toevoeging van olie sneller. Voeg, als alle olie opgenomen is naar smaak een paar druppels **worcestershiresaus** en naar smaak iets **suiker** toe. Zet de mayonaise apart.

• Voor een minder vette mayonaise bovenstaand receptuur op dezelfde manier maken met 1 dl olie minder en geen suiker. Als de mayonaise klaar is 4 eetlepels magere yoghurt door de mayonaise roeren en nogmaals op smaak afmaken.

#### Ingrediënten:

2	sjalotjes, ragfijn gehakt
2 ½ dl	room
3 dl	mayonaise (zie boven)
1	citroen, het sap ervan
2 eetlepels	Tomatenketchup
½ dl	Franse cognac
½ dl	sherry
	wat worcestershiresaus
	zout, versgemalen witte peper
14	slablaadjes

Hak de **sjalotjes** ragfijn. Sla de **room** op en doe er de **mayonaise** bij. Voeg vervolgens de **sjalot, citroensap, tomatenketchup, Franse cognac, sherry** en wat **worcestershiresaus** toe. Breng het zo nodig nog op smaak met **zout** en versgemalen **witte peper**. Snijd de afgekoelde kip in dunne sliertjes.

Was de **sla**, zwier ze droog en snijd de bladeren in fijne reepjes (chiffoneren = in fijne reepjes snijden van bladgroen).

#### Ingrediënten:

2	citroenen, in 14 plakjes
6 takjes	peterselie, fijnggehakt
7 sneetjes	casinobrood, overdwars gesneden en licht geroosterd
14	boterbolletjes

#### Presentatie

Bedek de bodem plus een deel van de opstaande rand van elk cocktailglas met sla. Leg hierop een eetlepel cocktailsaus. Leg daarop de sliertjes kip. Schep daarop de cocktailsaus, maar zo dat nog iets van de kip zichtbaar is. Garneer de cocktail met een schijfje **citroen** en strooi er wat gehakte **peterselie** over.

Geef er een, overdwars gesneden en licht geroosterd, warm **casinosneetje** en een **boterbolletje** op e en side-plate bij.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Tussengerecht

### Gebakken zeeduivel met kappertjes en krokante witlof

#### Ingrediënten:

1 liter	visfond (zelf gemaakt)
8 stronken	witlof
1	citroen, het sap ervan
1,1 kilo	zeeduivelfilets, in 14 plakken van 2 cm dik
	zout, zonnebloem -olie
	boter, om in te vetten

Maak 1 liter **visfond** en kook deze tot 2 ½ dl in. Snijd de gele top en de onderkant van de stronken **witlof**, verwijder het buitenblad en snijd de stronken overlangs in een dunne julienne. Besprenkel deze met het **citroensap**. Zet ze apart. Snijd de dunne stukken van de **zeeduivelfilets**. Snijd er 14 plakken van 2 cm en 75 gram zwaar van. Verwarm een oven voor tot 180° C. Bestrooi de gesneden zeeduivelfilets 5 minuten voor het bakken licht met **zout**. Verhit de **zonnebloemolie** in een bakpan met een antiaanbaklaag en bak hierin de filets gedurende 1 minuut aan beide zijden. Leg de plakken in een **beboterde** schaal en laat ze 3 minuten in de voorverwarmde oven na garen.

#### Ingrediënten:

	wat boter
	zout, witte peper uit de molen
3 eetlepels	zeer fijn geknipte bieslook
2 theelepels	ragfijn gesneden citroenschil
125 gr	boter
2 ½ dl	visfond (zie boven)
	zout, witte peper
	enkele druppels citroensap

Dep de witlofjulienne (zie boven) zeer goed droog met keukenpapier en roerbak deze in een wok in porties in weinig **boter** tot glazig, maar zorg dat ze de krokante beet behouden blijft. Breng het op smaak met **zout** en **witte peper** uit de molen. Roer er de geknipte **bieslook** en de ragfijn gesneden **citroenschil** door. Laat de **boter** in een pan diepblond kleuren. Neem de pan van het vuur en voeg de **visfond** toe. Roer de jus voorzichtig om zodat de oogjes van de boter op komen drijven. Breng de jus op smaak met **zout, witte peper** en enkele druppels **citroensap**. Houd de jus warm, maar ze mag NIET meer koken !

#### Ingrediënten:

3 eetlepels	kappertjes, uitgelekt
-------------	-----------------------

#### Presentatie

Verdeel de witlofjulienne over de warme borden en leg hierop een plakje zeeduivel. Roer de **kappertjes** door de boterjus en napper de vis met de jus.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Soepen

### Mossel consommé

#### Ingrediënten:

1 kilo	visgraten
100 gr	uien
150 gr	bleekselderij
250 gr	wit van prei
	boter
3 dl	witte wijn
3 ½ liter	water
10	gekneusde witte peperkorrels
3	laurierblaadjes
3 takjes	tijm
3 blaadjes	foelie
5	peterselie stelen
2	kippenbouillon blokjes

Spoel de **visgraten** schoon. Maak de **uien**, **bleekselderij** en **prei** schoon en snijd ze heel klein. Verhit de **boter** in een grote pan en laat hierin de groenten zachtjes fruiten. Voeg de visgraten toe en laat die even mee fruiten. Voeg de **witte wijn** toe en laat die tot de helft inkoken. Voeg dan het **water** toe en breng het aan de kook.

Schuim het af en voeg **witte peperkorrels**, **laurier**, **tijm**, **foelie**, **peterselie stelen** en de **kippenbouillon blokjes** toe. Laat de bouillon op een klein vuur ca 25 minuten trekken.

Zeef de bouillon dan en laat deze afkoelen.

Bak **2 stokbroden**. (zie voor de ingrediënten in het linker alinea bij serveren)

#### Ingrediënten:

1 eetlepel	olijfolie
70 gr	wortel, kleingesneden
4	sjalotten, fijngesnipperd
5	peterselie stelen
2 tenen	knoflook
10	gekneusde witte peperkorrels
3 dl	witte wijn
2 kilo	mosselen
3	eiwitten + eierschalen

Verhit in een grote mosselpan de **olijfolie**. Laat hierin de **wortel**, **sjalot**, **peterselie stelen** en de **knoflook** even zweten. Doe er vervolgens de **peperkorrels** en de **witte wijn** bij. Voeg de schoongemaakte en gecontroleerde **mosselen** bij en laat die, met het deksel op de pan en met regelmatig schudden, gaar worden. Haal de mosselen uit de schelpen, zeef het mosselkookvocht en laat het afkoelen. Doe het bij de apart gezette, afgekoelde, bouillon. (zie boven)

Klaar deze vervolgens met de **eiwitten** en de **eierschalen**. (zie **bijlage**) Kook de bouillon tot 2,3 liter in.

#### Ingrediënten:

ca 1 eetlepel	Zaanse mosterd
2 eetlepels	fijngesneden bieslook
2 eetlepels	geplukte kervelblaadjes

#### 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 bergje 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.

#### Ingrediënten:

boterballetjes

#### Presentatie

Smeer de mosselen licht in met de **Zaanse mosterd**. Verdeel de mosselen, geknipte **bieslook** en geplukte **kervel** blaadjes over de voorverwarmde soepkoppen. Giet er de HETE bouillon over. (1 ½ dl. per kop)  
Geef er versgebakken **stokbrood** en **boterballetjes** bij.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Wildgerecht

### Médailon van hertenkalf rug en twee sauzen

#### Ingrediënten:

4	sjalotten, kleingesneden wat boter
3 eetlepels	Franse cognac
3 ½ dl	wildfond
3 ½ dl	room
3 eetlepels	roze pepers (op sap) zout wat ijskoude boter

Zet voor de rode pepersaus de kleingesneden **sjalotten** in wat **boter** aan. Blus ze af met de **Franse cognac** (LET OP voor een steekvlam) en giet er de **wildfond** bij. Laat dit inkoken. Zeef de saus en voeg de **room** en de **roze peperkorrels** toe. Laat het nogmaals inkoken. Breng de saus tegen het uitserveren op smaak met **zout** en monteer deze, zo nodig, met wat blokjes ijskoude **boter**.

#### Ingrediënten:

4	sjalotten, kleingesneden
2	worteltjes, kleingesneden
2	stelen bleekselderij, kleingesneden wat boter

3 ½ dl vlierbessensap, gemaakt van:

200 gr	vlierbessen
3 dl	water
3 ½ dl	wildfond
3 eetlepels	rode bessengelei zout, witte peper wat ijskoude boter

Zet voor de vlierbessensaus de kleingesneden **sjalotten**, **worteltjes** en **bleekselderij** in wat **boter** aan. Laat de **vlierbessen** in het **water** 5 minuten koken en druk het geheel dan door een zeef. Blus met dit **vlierbessensap** en de **wildfond** de kleingesneden groenten af. Laat dit 30 minuten trekken. Zeef de saus en voeg de **rode bessengelei** toe. Laat het nog iets inkoken. Breng de saus tegen het uitserveren op smaak met **zout** en **witte peper** en monteer deze met wat blokjes ijskoude **boter**.

#### Ingrediënten:

0,7 dl	rode wijnazijn
1,4 dl	rode wijn
1 ½ eetlepel	poedersuiker
1 ½ eetlepel	honing
3	sjalotjes, fijngesneden
3	kruidnagels
2 blaadjes	laurier
1	flinke rode kool
45 gr	boter
650 gr	spruitjes
	1 theelepel zout

Breng voor de rode kool de **rode wijn azijn** en de **rode wijn** aan de kook, voeg **poedersuiker**, **honing**, **sjalotjes**, **kruidnagel** en **laurier** toe en laat het tot de helft inkoken. Snijd de **rode kool** in flinterdunne reepjes en roer deze, samen met de **boter** door het ingekookte wijnmengsel. Laat het geheel, onder geregeld omzetten, trekken tot de koolreepjes net gaar zijn.

Maak de **spruitjes** schoon. Doe 10 cm water in een pan en voeg het **zout** toe. Breng het aan de kook. Doe de spruitjes erbij en breng het weer aan de kook. Draai het vuur laag en laat de spruitjes, zonder deksel op de pan, gedurende 10 minuten garen.

#### Ingrediënten:

500 gr	aardappelen
400 gr	bleekselderij boter, room zout, peper, nootmuskaat

Snijd voor de selderijpuree de schoongemaakte **aardappelen** en de **selderij** in blokjes. Plaats ze in een stoompan en stoom ze gaar. Pureer de massa met **boter** en **room**. Breng het op smaak met **zout**, **peper** en **nootmuskaat**.

#### Ingrediënten:

1,4 kilo	hertenkalf rugfilet peper bindtouw geklearde boter
----------	---

Snijd 28 biefstukjes van 50 gram van de **hertenkalf rugfilet**. Kruid ze met **peper**, bind ze mooi op en schroei ze in de **geklearde boter** kort dicht. Zet ze op kamertemperatuur weg. Verwarm een oven voor tot 125° C.

#### Presentatie

Kruid de biefstukjes licht met wat **zout** en plaats ze gedurende 5 - 8 minuten in de voorverwarmde oven. Verdeel met de selderijpuree de spiegel van het voorverwarmd bord in tweeën. Leg aan de ene kant een lepeltje pepersaus en aan de andere kant vlierbessensaus. Leg in elke saus e en biefstukje en garneer het bord met rode kool, spruitjes.



Receptuur bestemd voor 12 personen

## Nagerecht

### Gembermousse uit de Caraïben

#### Ingrediënten:

10 blaadjes	gelatine
5 dl	melk
7	eierdooiers
125 gr	suiker
200 gr	ingelegde gember, uitgelekt
2 ½ eetlepels	gembernat
1 ½ dl	rum, Captain Morgan Original spiced rum
7	eiwitten
3 ½ dl	room
150 gr	suiker
100 gr	chocolade couverture ( <b>bijlage</b> )
	scheutje melk



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

Breng de **melk** aan de kook. Roer de **eierdooiers** met de **suiker** rustig met een garde romig. Doe dit niet met een elektrische omdat er dan te veel lucht in de crème komt. De suiker moet langzaam oplossen. Doe de crème nu bij de hete melk. Verwarm de crème al roerend met een garde tot ze voldoende gebonden is en op een dikke vla lijkt. Los er dan de goed uitgeknepen gelatine in op en passeer de crème door een fijne zeef. Hak de **gembernootjes** (op 4 na) in kleine stukjes en spatel deze door de crème. Laat ze nu afkoelen. Roer het **gembernat** en de **rum** door elkaar, verwarm het, LET OP! Steek het aan en laat het uitbranden. NIET ONDER DE AFZUIGKAP! Roer dit door de crème. Klop de **eiwitten** met de helft van de **suiker** zéér stijf en meng dit met de bolle kant van een lepel door de crème. Sla de **room** met de rest van de **suiker** net niet stijf en spatel dit ook door de crème.

Laat de **chocolade couverture** met een scheutje **melk** in een bain marie van 40° C tot 32° C smelten. Giet het dan op een marmeren plaat en strijk ze met een stalen spatel dun uit. Dit moet snel gebeuren zodat de couverture niet hard wordt voordat ze gelijkmatig dun uitgestreken is. Steek met een (plamuur)mes rolletjes en laat ze volledig hard worden. (42 stuks) Doe het desnoods in 2 à 3 keer.

#### Ingrediënten:

1,7 dl	room
50 gr	suiker
4	gembernootjes (zie boven)

#### Presentatie

Spuut de crème in brede glazen op een hoge voet. Klop de **room** met de **suiker** en spuit een toef room op elk glas. Hak de **gembernootjes** heel fijn en strooi die over de glazen uit. Garneer elke toef room met chocoladerolletjes.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Bijlage

### Klaren

= het helder maken (doormiddel van eiwitten, vlees en/of groenten), zuiveren van troebelheid (Frans: clarifier, Duits: klären, Engels: clarify)

De eenvoudigste manier om een heldere bouillon te maken, is om aan de ontvette basisbouillon een bepaald garnituur, bijvoorbeeld in brunoise gesneden soepgroenten en smaakstoffen, toe te voegen. Een veel betere manier is om de basisbouillon te clarifiëren. Clarifiëren betekent klaren of helder maken. U maakt een ontvette bouillon helder met behulp van een clarifique. Hierdoor krijgt u een kraakheldere en smaakvolle bouillon. Het eiwit maakt de bouillon helder. De extra smaak krijgt u als u opnieuw groenten en vlees aan de basisbouillon toevoegt.

De bereidingswijze is als volgt:

1. Neem een grote pan met daarin de koude clarifique. Meng de koude én ontvette bouillon. Het geheel moet koud zijn omdat anders het eiwit uit de clarifique meteen stolt waardoor het eiwit onvoldoende zijn werk kan doen en de bouillon niet meer kraakhelder wordt.
2. Verwarm dit mengsel langzaam en roer rustig met een spatel over de bodem van de pan. (U moet rustig roeren omdat het eiwit naar de bodem van de pan zakt en daar zal aanbranden als u niet roert. U krijgt dan een onbruikbare bouillon met een aangebrande smaak en geur). De eiwitten uit de clarifique stollen door de warmte en komen langzaam boven drijven. Ze zorgen ervoor dat de zwevende deeltjes, die de bouillon troebel maken, worden gebonden. Het eiwit fungeert hierdoor als een soort filter. Als de bouillon net kookt vormen de eiwitten een koek aan het oppervlak van de bouillon.
3. Stop met roeren en laat de bouillon ca 20 minuten zachtjes trekken. Deze mag NIET meer koken! Zo komen de smaakstoffen uit de groenten en het vlees vrij en daardoor wordt de bouillon nog krachtiger van smaak.
4. Neem de pan van het vuur. Schep met een schuimspaan de gestolde clarifique van de bouillon en passeer die dan door een neteldoekse lap. De geklaarde bouillon noemen we nu consommé. Door een extra hoeveelheid groenten en vlees in de clarifique te gebruiken wordt een consommé doublé nog krachtiger van smaak.
5. Bij een driegangen menu gebruikt u 2 deciliter soep per persoon. Bij een meer dan driegangen diner gebruikt u 1 ½ deciliter per persoon.

De werkwijze van het klaren is voor gevogelte-, groenten-, runder-, vis- of wildbouillon hetzelfde. De toe te voegen smaakstoffen en tijden verschillen. Hieronder geven wij u de basis-clarifique voor de diverse bouillons.

### Gevogeltebouillon (voor 2 liter)

460 gr mager rundvlees en/of gevogelte vlees  
80 gr wortel, in kleine blokjes gesneden  
80 gr wit van prei, in kleine blokjes gesneden  
80 gr knolselderij, in kleine blokjes gesneden  
4 eiwitten  
2 teentjes knoflook, geplet  
2 takjes tijm  
15 peterselie stelen  
15 witte peperkorrels, geplet  
1 stapel-bierglas gestampte ijsblokjes 3 blaadjes laurier

november 2005

2 ½ liter ontvette, koude gevogeltebouillon

### Runderbouillon (voor 2 liter)

500 gr mager rundvlees  
100 gr wortel, in kleine blokjes gesneden  
100 gr wit van prei, in kleine blokjes gesneden  
100 gr knolselderij, in kleine blokjes gesneden  
4 eiwitten  
2 teentjes knoflook, geplet  
3 takjes tijm  
15 peterselie stelen  
15 witte peperkorrels, geplet  
1 stapelbierglas gestampte ijsblokjes  
2 ½ liter ontvette, koude runderbouillon  
2 stukjes foelie

### Wildbouillon (voor 2 liter)

500 gr mager vlees van wild liefst van het beest waarvoor bouillon of saus bedoeld is  
150 gr wortel, in kleine blokjes gesneden  
100 gr wit van prei, in kleine blokjes gesneden  
100 gr peterseliewortel, in kleine blokjes gesneden  
4 eiwitten  
2 teentjes knoflook, geplet  
3 takjes tijm  
5 jeneverbessen  
2 blaadjes laurier  
2 kruidnagels  
15 (zwarte) peperkorrels, geplet  
scheutje aceto balsamico  
2 halve, gebruide uien  
1 stapelbierglas gestampte ijsblokjes  
2 ½ liter ontvette, koude runderbouillon

### Visbouillon (voor 2 liter)

400 gr magere visfilet  
100 gr wortel, in kleine blokjes gesneden  
100 gr wit van prei, in kleine blokjes gesneden  
100 gr sjalot, in kleine blokjes gesneden  
2 stengels bleekselderij, in kleine blokjes gesneden  
4 eiwitten  
3 teentjes knoflook, geplet  
3 takjes tijm  
2 takjes peterselie  
1 blaadje laurier  
15 witte peperkorrels, geplet  
3 jeneverbessen  
1 stapelbierglas gestampte ijsblokjes  
2 ½ liter ontvette, koude visbouillon

### Groentebouillon (voor 2 liter)

400 gr mager rundvlees  
100 gr wortel, in kleine blokjes gesneden  
200 gr peterseliewortel, in kleine blokjes gesneden  
½ gebruide ui met schil  
4 eiwitten  
1 blaadje laurier  
2 takjes tijm  
1 kruidnagel  
½ teentje knoflook  
2 bolletjes piment



Receptuur bestemd voor 12 personen

1 stapelbiërglas  
2 ½ liter ontvette, koude runderbouillon

**Werkwijze:**

Haal vlees of vis door een vleesmolen. (foto 1)  
Snijd de groenten in kleine blokjes of maal ze, kort gesneden, mét het vlees of de vis, door de vleesmolen.

Voeg de kruiden (foto 2) en het eiwit (foto 3) toe.  
Doe het ijs erbij en roer alles goed door elkaar tot het eiwit iets gaat schuimen.

Voeg dan de (ijs)koude, ontvette bouillon toe. (foto 4)  
Breng de massa langzaam en al roerend tot het kookpunt (foto 5), en laat deze, als er aan de rand van de pan wit schuim verschijnt, op een klein vuur, trekken (foto 6).

De tijden van trekken zijn als volgt:

- Gevogeltebouillon: 20 minuten
- Runderbouillon: 30 minuten
- Wildbouillon: 30 minuten
- Visbouillon: 15 minuten
- Groentebouillon: 10 minuten

Zeef de consommé dan door een neteldoekse lap. (foto 7)

U kunt nu de consommé afmaken op smaak of verder inkoken voor een fond of een glace.



Foto 3



Foto 4



Foto 1

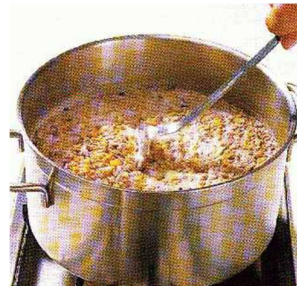


Foto 5



Foto 2

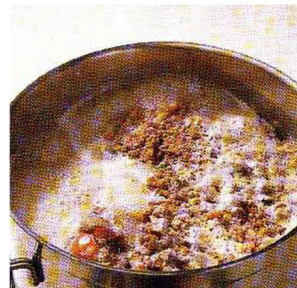


Foto 6



Foto 7





Receptuur bestemd voor 12 personen

## **Chocolade rolletjes.**

Een garnering, die voor elk mogelijk dessert geschikt is, omdat ze ook qua smaak bijna overal bij passen.

De chocolade rolletjes zijn bovendien nog gemakkelijk te maken, omdat de couverture niet persé op temperatuur gebracht moet worden. Dat gebeurt vanzelf door het dunne uitstrijken op een marmeren of absoluut gladde kunststof plaat. De massa moet net zo lang worden uitgestreken, tot die zéér dun en hard wordt. U moet bijna door de chocolade de ondergrond zien. Maar dan moet de couverture ook zeer snel met een mes, beter nog met een metalen spatel, "opgerold" worden, omdat ze daarvoor nog wel soepel moet zijn. Plaats de spatel schuin op de plaat, en schuif deze 2 à 3 cm naar voren en de chocolade rolt "helemaal vanzelf" op.

De rolletjes zijn eerst nog zacht en moeten volledig hard worden, (bv in de koeling) voordat ze voor garnering gebruikt of in een goed sluitende trommel bewaard kunnen worden.