



Receptuur bestemd voor 12 personen

Menu januari 2006

RAVIOLI GEVULD MET EEND EN SAUS VAN EEND

*

KABELJAUWFILET IN EEN AARDAPPELJASJE

*

PALINGSOEP MET BOKBIER

*

**KWARTEL MET AARDAPPELGARNITUUR EN
SPINAZIETAARTJE**

*

SYMPHONY A L'ORANGE

*

Voor uw aantekeningen



Foto bestek



Receptuur bestemd voor 12 personen

Voorgerecht

Ravioli van Eend

Ingrediënten

Pasta:

400 gr	bloem
5	eieren
8 gr	zout
3 eetlepels	olijfolie

Saus:

3 dl	gevogelbouillon
300 gr	eendenlever peper, zout

Vulling:

4	boutjes confit de canard
40 gr	pistachenootjes
10 blaadjes	salie
	peper, zout

Garnering:

10 eetlepels	tempurameel
36 blaadjes	salie

Maak de pasta volgens algemeen recept. Verdeel de massa over 3 delen en draai er in de pastamachine plakken van, beginnend op de dikste stand en eindigend op de dunste stand. Meng alle ingrediënten voor de vulling in een keukenmachine tot een spuitbare massa. Leg pastastroken op de met bloem bestoven werkbank. Doe de vulling in een spuitzak met een ruime opening en spuit met een tussenruimte van 5 cm kleine quenellen vulling. Bevochtig de ruimte tussen de quenellen en de randen van de pastastrook met water. Leg hierover een wat langer gemaakte pastastrook. Leg deze strook op de onderliggende pasta. Druk tussen de hoopjes pasta en de randen de bovenste strook op de onderste, zodanig, dat er geen lucht in de ravioli achterblijft. Maak een tempurabeslag volgens instructies op het pak, doop hierin de salieblaadjes en frituur ze kort. Leg ze weg op keukenpapier. Kook de ravioli in porties van 12 in ruim water met een flinke scheut olijfolie in ongeveer 4 minuten beetgaar. Hou ze warm in een schaal die op een pan warm water is geplaatst. Maak de saus à la minute. Verwarm de bouillon, snij de lever in kleine stukjes en los ze op in de bouillon met behulp van een staafmixer. Breng de saus op smaak met peper en zout.

Presentatie

Doe de ravioli tenslotte in een voorverwarmd diep bord, schenk hierbij de saus en garneer met de gefrituurde blaadjes salie.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Tussengerecht

Kabeljauwfilet in een Aardappeljasje met Mosterdsaus

Ingrediënten

12 st	Kabeljauwfilet à 50 gram
8 eetlepels	Kruidenmosterd
8 eetlepels	Verse groene tuinkruiden
6 st	Grote aardappels
4 st	Eidooiers
	Olie, peper en zout
3 st	Preien
400 gr	Cantharellen
Saus:	
6 dl	Vis fumet
3 dl	Nouilly Prat
4	Sjalotjes
1 dl	Crème fraîche
2 eetlepels	Kruidenmosterd
50 gr	Koude boter
3 theelepels	Citroensap

Smeer de kabeljauwfilet in met de mosterd en bestrooi de vis met de kruiden. Kook de geborstelde aardappelen beetgaar in de schil. Pureer de gepelde aardappels en roer hier de eidooiers, peper en zout door. Rol steeds een kwart van het aardappelmengsel tussen 2 vellen plasticfolie uit en vouw hier een stuk kabeljauwfilet in. Kook voor de saus de fumet samen met Nouilly Prat en de gehakte sjalotjes in tot de helft. Voeg de crème fraîche toe en kook het vocht weer in tot de helft. Zeef de saus en breng hem op smaak met de mosterd, peper en zout. Verwarm vlak voor het serveren de saus weer en klop er met de staafmixer klontjes koude boter door. Maak de saus verder af met het citroensap. Maak de prei schoon en snij in grove julienne. Pocheer even, droog daarna goed en sauteer ze beetgaar in een beetje boter. Houd warm. Maak de cantharellen schoon met een borsteltje en bak ze even snel aan in een beetje olijfolie op de wokbrander. Bak de ingepakte kabeljauwfilets in hete boter aan beide kanten goudbruin en net gaar. Neem ze uit de pan.

Presentatie

Leg de kabeljauwfilets op een preibedje op de warme borden. Schep de saus rond het gerecht en strooi er wat cantharellen omheen.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Soepen

Palingsoep met Bokbier

Ingrediënten

1	Winterpeen
2	Uien
2	Preien
4 eetlepels	Olijfolie
2 flesjes	Bokbier
1½ liter	Visbouillon
1	Aubergine
1	Courgette
1	Rode paprika
250 gr	Palingfilet
5 dl	Room
	peper en zout

Bereiding

Snijd de winterpeen, ui en prei fijn en fruit de groente enkele minuten in de hete olie. Blus af met het bokbier en breng het vocht aan de kook. Voeg de visbouillon toe en laat het geheel 10 minuten zachtjes doorkoken. Snij intussen de aubergine, courgette en de **geschilde** paprika in kleine blokjes (brunoise) en de palingfilet in stukjes van 1 cm. Blancheer de brunoise van paprika. Pureer de soep met de staafmixer en passeer de soep door een zeef. Voeg de room toe en breng de soep weer aan de kook. Laat de brunoise van aubergine en courgette 2 minuten mee koken en breng de soep op smaak met peper en zout. Voeg op het laatst de geblancheerde paprika toe (anders wordt de soep te zoet).

Presentatie

Verdeel de stukjes paling over de warme soepkoppen, schep hier de soep over en serveer uit.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Hoofdgerecht

Kwartel met Aardappelgarnituur en spinazietaartje.

Ingrediënten

12	Kwartels (ontbeend)
3 dl	Witte wijn
7 dl	Groentebouillon
4 dl	Room
9 blaadjes	Munt, gehakt
9 blaadjes	Basilicum, gehakt
6 eetlepels	Boter
900 gr	Aardappels
	Nootmuskaat
	Kervelblaadjes
	Bieslook
	Peper en zout
1	Frietaardappel
Spinazietaartje:	
300 gr	Bloem
150 gr	Boter
6 eetlepels	Melk
	Nootmuskaat
	Boter
75 gr	Geraspte jonge kaas
Vulling:	
3	Sjalotjes
30 gr	Boter
400 gr	Bladspinazie (geblancheerd)
6 eetlepels	Melk
100 ml	Room
2	Eieren
	Zout, peper en Nootmuskaat

Bereiding

Kwarteltjes en puree

Scheid de vleugeltjes van de borstfilets. Snij de vleugeltjes in stukken en zet deze even aan met wat boter in een soeppan en blus af met de wijn. Schenk de bouillon en room hierbij en voeg munt en basilicum toe. Laat de saus tot de gewenste dikte inkoken. Zeef de saus en maak hem op smaak met peper en zout. Let op met zout, omdat de groentebouillon reeds voldoende zout kan bevatten. Maak een aardappelpuree. Smaak af met ruim boter, peper, zout, nootmuskaat een eierdooier en een scheut notenolie. Maak met de mandoline van de frietaardappel grote geruite chips en frituur deze. Laat ze op keukenpapier uitlekken. Bak de kwartelborstjes en boutjes in de hete boter. Begin met de boutjes, deze hebben n.l. iets langere gaartijd nodig dan de borstjes. Bestrooi het vlees met peper en zout. Verwarm de aardappelpuree. Verwarm de druiven in een klein pannetje.

Taartje

De bloem op een plank zeven en met de boter, geraspte kaas, melk, zout en nootmuskaat tot een glad deeg kneden. Dit 30 minuten laten rusten. Kleine ronde taartvormpjes

invetten en met bloem bestrooien. Het deeg goed dun uitrollen en de vormpjes ermee bekleden. Te dik deeg dient 5 minuten te worden voorgebakken bij 180°C. De boter in een pan verwarmen en de fijngehakte sjalotten erin fruiten. De spinazie schoonmaken, goed drogen, fijnhakken en toevoegen. Even laten mee fruiten, de melk toevoegen, even opkoken, dan af laten koelen. De room en het ei door elkaar roeren en door de spinazie mengen. De spinazie met zout, peper en nootmuskaat kruiden. Het mengsel in de deegbakjes scheppen. Deze dan in de oven bij 180°C afbakken. Uit de vormpjes nemen en warm serveren.

Presentatie

Garneer de borden met een rozet aardappelpuree, kervelblaadjes en gehakte bieslook. Leg het kwartelboutje en -borstje tegen de aardappelpuree en steek een aardappelchip recht op tussen het kwartelvlees. Leg er een spinazietaartje bij.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht

Symphonie à l'Orange

Ingrediënten

Bavarois:

1/2 l	Sinaasappelsap (pak)
1/2 l	Room
6 blaadjes	Gelatine
300 gr	Suiker
	Cointreau (scheutje)

Tuilles:

80 gr	Poedersuiker
60 gr	Bloem
80 gr	Eiwitten
80 gr	Boter

Flensjes:

150 gr	Bloem
3 dl	Melk
75 gr	Boter
3	Eieren
30 gr	Poedersuiker
	Vanillesuiker

Gelei:

200 gr	Suiker
1 dl	Water
5 dl	Sinaasappelsap (pak)
4 blaadjes	Gelatine

Sorbet:

1/2 l	Water
500 gr	Suiker
1/2 l	Sinaasappelsap (pak)
1	Eiwit

Presentatie:

3	Sinaasappelen
	Room
	Munt

Bereiding

Bavarois: De gelatine in koud water weken. De gelatine uitknijpen en in het opgewarmde sinaasappelsap oplossen. Het sap laten afkoelen. De room met de suiker half opkloppen en door het sinaasappelsap roeren. Het mengsel in ingevette vormpjes gieten en in de vriezer laten opstijven.

Gelei: De gelatine in koud water weken. Water en suiker 5 minuten laten inkoken en laten afkoelen. Het sap bij de suikeroplossing doen. Het geheel tot een siroop laten indampen. Vervolgens de uitgeknepen gelatine erin oplossen. De gelei laten afkoelen tot lauw en als een spiegel op koude borden gieten. Laten opstijven.

Tuilles: Het eiwit met de suiker loskloppen. De gezeefde bloem toevoegen. De boter smelten en toevoegen. Verwarm een bakplaat voor. Hierop het mengsel uitstrijken in dunne rondjes van 12 cm, 4 per plaat. Het beslag tot lichtbruine koekjes bakken in de steamer op 180 graden. Lat het

bakblik in de open oven liggen en vorm de warme koekjes op een glas tot bakjes en laat afkoelen.

Sorbet: Water met suiker 5 minuten laten koken Sinaasappelsap toevoegen en laten afkoelen. Alles in de sorbetière tot een luchtige sorbet draaien.

Flensjes: (Vlak voor het uitserveren bakken zodat ze in ieder geval nog tiède zijn) De gezeefde bloem bij de melk voegen en oproeren. Het beslag minstens 1 uur in de koelkast laten rusten. Het beslag tot flensjes bakken. De flensjes niet te groot maken (ongeveer 13 cm). De flensjes tot driehoekjes vormen. Eventueel in de bordenwarmkast warm houden. Met een zesteur reepjes van de sinaasappelen trekken en deze in suikerwater laten karameliseren.

Presentatie

Schep in iedere tuile een bol ijs en plaats deze in het midden van het bord. De bavarois (ruim van te voren uit de vriezer halen zodat bijna kamertemperatuur wordt bereikt) uit de vormen halen en met de flensjes op de borden schikken. Enkele reepjes sinaasappelschil op de bavarois leggen. Het geheel versieren met partjes sinaasappel, toefjes slagroom en munt. Voor het opdienen bestrooien met poedersuiker.

