



Receptuur bestemd voor 12 personen

MENU

GEVOGELTEGALANTINE OP TOAST

\*

OESTERSPINAZIE BISQUE

\*

RODE MUL, GEVULD MET BOSPADDESTOELEN MET EEN  
RODE WIJN- EN HOLLANDAISESAUS

\*

PARELHOENFILET GEVULD MET DUXELLES VAN  
PADDENSTOELEN IN COGNACTRUFFELSAUS

\*

KANEELROOMIJS, CHOCOLADETAARTJE EN PERENMOUSSE

Voor uw aantekeningen



Receptuur bestemd voor 12 personen

## Amuse Gevogeltegaltine op Toast.

### Ingrediënten:

250 gr	Stuk	spek (vers)
150 gr		Kipfilet
70 gr		Varkensvlees (mager poulet)
55 gr		Gekookte ham
55 gr		Pistachenoten
0,4 dl		Cognac
0,4 dl		Madeira
0.7 dl		Room

### Toast:

12	sneetjes	Wit brood
1 ½	stuks	Boter
5	blaadjes	Ei
5	gr	Basilicum (fijngesneden)
1	dl	Kervel
		Room
		Zout en peper

### gelei:

2 ½	dl	Gevogelte bouillon
2	blaadjes	Gelatine

### Galantine:

Kipfilet, varkensvlees en 125 gr vet spek in repen snijden en licht aanvriezen. De rest van het spek ook aanvriezen, dan kun je het beter snijden op de machine. Ondertussen de ham in kleine blokjes snijden en de noten pellen (eventueel gepelde noten gebruiken maar wel het vlies verwijderen). Ham en noten marinieren in de madeira en cognac. Het aangevroren vlees in de foodprocessor fijnmalen met de eieren. Het gemalen vlees door een zeef wrijven en in een kom op ijs zetten en het vlees koud roeren om schiften tegen te gaan. Als het vlees koud is de room erdoor spatelen. Het garnituur van ham en noten samen met de marinade door de farce roeren. Op smaak brengen met zout en peper en de fijngesneden basilicum.

Garen van galantine: Snijd de rest van het spek op de machine in heel dunne plakjes. De plakjes spek op plasticfolie van ca. 30 cm breed leggen. Breng de farce met een spuitzak met grote spuitmond aan op het spek ter grootte van de doorsnede van de galantine (ongeveer 3 à 3,5 cm, beslist niet dikker). Het geheel in het spek rollen en tot een vaste rol aandraaien. De galantine ca. 30 min. pocheren in water van ongeveer 80 à 90 graden. Leg iets op de galantine zodat deze onder staat of draai hem regelmatig om. Laat de gare galantine in de koeling afkoelen.

Toast: Steek met een ronde steker, waarvan de diameter iets groter dan de rol is, in totaal 36 toastjes uit. Smeer de toastjes met boter en laat ze onder de salamander langzaam bros worden. Het restant brood is voor de croûtons in de soep.

Gelei: Week voor de gelei de gelatine in koud water. Maak de bouillon warm. Los de gelatine op in de warme bouillon,

even goed doorroeren en de bouillon niet meer laten koken. Laat de bouillon iets afkoelen tot hij net begint te geleren.

### Presentatie

Snijd de galantine in plakjes van 0,5 cm en leg ze op een plaat. Bestrijk de plakjes met de gelei en zet ze even in de koeling. Herhaal dit nogmaals zodat er een mooie geleilaag opzit. Leg de plakjes op de toast en garneer met een takje kervel. Serveer per persoon 3 toastjes op een bordje en garneer naar keuze.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Soepen

### Oester Spinazie Bisque.

#### Ingrediënten:

2 stengels	Bleekselderij
1	Ui (klein)
1 teen	Knoflook
4 eetlepels	Boter
2 eetlepels	Bloem
1,5 l	Visbouillon
12 stuks	Verse oesters
1 eetlepel	Citroentijm
300 gr	Verse spinazie
	Cayennepeper
	Zout en peper
2.5 dl	Slagroom
12 theelepels	Droge sherry
	Brood van de amuse



Open de oesters en vang het oesternat op en zeef het. Houd de oesters apart en controleer ze op eventuele aanwezigheid van schelpschilfers.

Hak de bleekselderij, de ui, de knoflook en de bacon zeer fijn. Laat deze groente in de boter garen op een laag vuur. Voeg de bloem toe en roer tot een roux. Laat de roux 5 minuten garen en voeg daarna de bouillon toe. Was de spinazie, blancheer ze kort en pureer ze met een dl soep.

Maak van het brood kleine blokjes en bak deze in een pan krokant en laat afkoelen.

Afmaken van de bisque: Voeg dan het gezeefde oestervocht, de citroentijm en de gepureerde spinazie toe. Laat garen. Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout. Verwarm opnieuw en voeg de room toe en laat de bisque goed warm worden.

#### Presentatie

Doe, alvorens op te scheppen in elk heet soepbord een theelepel droge sherry. Doe vervolgens in elk bord een oester en laat de hete soep erover vloeien. Serveer direct uit.



Receptuur bestemd voor 12 personen

## Tussengerecht

### Rode Mul gevuld met Bospaddestoelen met een Rode wijn- en een Hollandaisesaus.

#### Ingrediënten:

24 stuks	Rode mulfilets
600 gr	Bospaddestoelen (cantharellen en eekhoortjesbrood)
3 dl	Room
2	Sjalotten
	Boter
1½ eetlepel	Bloem
750 gr	Spinazie
Hollandaisesaus:	
4	Sjalotjes
2 eetlepels	Citroensap
6	Eidooiers
250 gr	gesmolten boter
Rode wijnsaus:	
1 stuk	Bouquet garni (preigroen,tijm,peterselie)
3 teentjes	Knoflook
150 gr	Paddenstoelen
6 dl	Visfumet
½ fles	Rode wijn
1 mp?	Cayennepeper
1 mp?	Suiker
3 dl	Gevogeltefond
50 gr	Koude boter

Gevulde mul: Hak de goed schoongemaakte bospaddestoelen en 1 sjalotje fijn. Verhit een beetje boter en fruit hierin de paddestoelen en het sjalotje tot al het vocht verdwenen is. Strooi de bloem over het mengsel en roer het geheel enkele minuten door. Schenk de room al roerend in de pan en laat het geheel op een klein vuur binden. Laat de farce afkoelen. Leg een filet met de velkant boven, schep daar de farce op, leg hierop vervolgens een tweede filet en leg het geheel in een beboterde ovenvaste schaal. Zet de schaal met de mulfilets in de op 200°C voorverwarmde oven en laat de vissen in ca. 8 minuten gaar worden.

Rode wijnsaus: Zet het fijngesneden bouquet garni (mirepoix), knoflook en paddenstoelenafval aan in een pan en blus af met de visfumet en rode wijn. Laat het vocht inkoken tot een derde. Zeef het vocht, voeg cayennepeper, suiker en gevogeltefond toe en laat het geheel inkoken tot sausdikte. Breng de saus op smaak met peper en zout en klop er vlak voor het serveren de in klontjes verdeelde koude boter door.

Hollandaisesaus: Zet de gehakte sjalotjes op met het citroensap en enkele lepels water. Laat het vocht zachtjes indampen tot er nog een lepel over is. Zeef het

vocht. Voeg de eidooiers toe en klop het geheel au bain marie los. Voeg nu eerst druppelsgewijs en vervolgens in een dun straaltje en al kloppend de gesmolten boter door. Blijf kloppen tot er een mooie gebonden saus ontstaat. Breng de saus op smaak met peper en zout en houd hem (nog steeds au bain marie) warm.

Spinazie: Snipper het laatste sjalotje en roerbak de sjalot samen met spinazie in een klontje hete boter.

#### Presentatie

Verdeel de spinazie over de warme borden en leg hier de mul midden op. Schep de rode wijnsaus over de mul en de hollandaisesaus er omheen.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Hoofdgerecht

### Parelhoenfilet gevuld met Duxelles van Paddenstoelen in Cognac-Truffelsaus.

#### Ingrediënten:

6 stuks	Parelhoenfilets
	Geklaarde boter
100 gr	Oesterzwammen
100 gr	Champignons
100 gr	Shii-take
1 teen	knoflook
3	Sjalotjes
	Scheutje room
	Peper en zout
	Varkensnet

Duxelles: De paddenstoelen schoonmaken en in fijne brunoise snijden. De sjalotjes fijn snipperen en het knoflookteentje uitpersen. Het geheel in een beetje olijfolie aanzweten en op smaak brengen met peper en zout. Aflussen met een scheutje room tot het geheel een beetje bindt. Af laten koelen en als vulling gebruiken.

Parelhoenfilet: Het parelhoen tussen folie plat slaan, de duxelles van paddenstoelen en sjalotjes op het midden leggen. Het varkensnet uitleggen, op de juiste maat snijden en droog deppen met keukenpapier. De filet er om en om op leggen. Het varkensnet met de filet voorzichtig oprollen. De parelhoenfilet, net voor het uitserveren, in de geklaarde boter op een matig vuur op kleur bakken en daarna 8 à 9 min. In de steamer op 160°C verder braden.

#### Cognactruffelsaus:

7 dl	Kalfsfond
	Scheutje cognac
1 eetlepel	Truffeltappenade
	Koude boter
	Peper en zout

De kalfsfond inkoken tot 2,5 dl. Breng de saus op smaak met peper en zout. Afmonteren met koude boter toe. Saus warm houden. Vlak voor het uitserveren de cognac en truffeltappenade toevoegen.

#### Garnituur:

1 stuk	Courgette
2	Sjalotten
1	Rode paprika
1	Groene paprika
100 gr	Haricots verts
1 teen	Knoflook
	Filodeeg
	Tomatenketchup

1 Prei  
Peper en zout

Groentebuideltje: Het filodeeg ruim afgedekt laten ontdooien. De paprika's wassen. Blaker de paprika's met de gasbrander en schraap met een scherp mesje het vel eraf. De paprika's opensnijden en de pitten en zaadlijsten verwijderen. Courgettes, sjalotten en de ontvelde paprika's in fijne brunoise snijden. De boontjes in stukjes van ca. 2 cm snijden. Het geheel in weinig olijfolie beetgaar bakken (courgettes als laatste toevoegen). Breng op smaak met wat peper, zout en 1 eetlepel tomatenketchup. De groenten met twee velletjes filodeeg tot buideltjes verpakken. Bind de buideltjes met een geblancheerd preilintje dicht. Plaats de buideltjes op een met bakpapier beklede ovenplaat. Bestrijk de buideltjes ruim met gesmolten boter. Tip: plaats de buideltjes op een propje aluminiumfolie zodat het vocht weg kan lopen. Gaar de buideltjes ong. 8 min. In de oven op 160°C.

#### Gratin:

1 kg	Nicola
3 dl	Room
3 dl	Crème fraîche
2 takjes	Tijm
1 teen	knoflook
2 theelepels	Zout
4	Eieren
	Peper
	Grof geraspte kaas (Old Amsterdam)

Breng de room de crème fraîche, de tijm, de uitgeperste knoflook, het zout en peper roerend aan de kook. Laat zeker 5 min. Zachtjes koken. Laat het roommengsel afkoelen. Na het afkoelen de takjes tijm eruit vissen en ontdoen van de blaadjes. De blaadjes weer door het mengsel roeren en de eieren door het afgekoelde roommengsel kloppen. Aardappelen schillen, afdrogen en in dunne plakjes snijden. De aardappels voorkoken tot ze bijna gaar zijn. Vet een ovenschaal of een cakeblik in en stort een bodempje roommengsel. Leg daarin dakpansgewijs een laagje aardappelschijfjes. Dat herhalen tot alles verwerkt is. De aardappelen moeten goed bedekt zijn met het roommengsel en de schaal mag tot maximaal een centimeter onder de rand van de schaal gevuld worden. De bovenzijde bestrooien met grof geraspte kaas. Het geheel ca. 20 min. In een voorverwarmde oven van 160 graden laten garen. (controleren, d.w.z. geregeld met een satéstokje prikken). Bovenop komt een mooi bruin korstje. Als het bruin wordt voordat het gaar is dan voortijdig met aluminiumfolie afdekken. Uit de oven de schaal af laten koelen tot het geheel koud is. De koude aardappelgratin uit de schaal halen en met een scherp mes tot blokken



Receptuur bestemd voor 12 personen

snijden. De blokken op een platte schaal plaatsen en in de oven voor het uitserveren weer opwarmen.

Garnering:

200 gr	fijne veldsla
5	sherrytomaatjes

### Presentatie

Was de veldsla. Maak van de sherrytomaatjes mooie roosjes. De saus op een derde van het bord scheppen. De gevulde parelhoenfilet diagonaal doorsnijden en een helft op het bord plaatsen. Groentebuideltjes en aardappelgratin creatief plaatsen. Garneren met veldsla en tomatenroosjes.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Nagerecht

### Karamelroomijs, Chocoladetaartje en Perenmousse

#### Ingrediënten:

IJs:

1½ dl Slagroom  
½ l Volle melk  
125 gr Fijne suiker  
100 gr Eigeel  
1 st Vanillestokje

Sla het eigeel met suiker in een kom tot het wit en schuimig is. Laat de room met de melk en het vanillestokje tegen de kook aan komen. Laat 5 min. trekken en haal het vanillestokje eruit. Giet enige lepels hete room bij het eimengsel en roer dit goed door. Voeg dit mengsel bij de hete room en breng het al roerende tegen de kook aan. Giet het mengsel hierna in een kom en laat afkoelen. Draai van het mengsel ijs. Voeg, zodra de stolling begint, het karamelgruis toe en laat verder draaien tot de gewenste dikte.

#### Ingrediënten:

Karamel:

75 gr Fijne suiker  
20 gr Geschaafde amandelen

Doe de suiker voor de karamel met een klein beetje water in een droge koekenpan en laat op het vuur geelbruin worden. Doe de geschaafde amandelen er doorheen. Neem de pan van het vuur en stort het verkregen mengsel op bakpapier. Strijk dit uit, laat harden en hak de karamel vervolgens fijn.

#### Ingrediënten:

Taartjes:

225 gr Boter  
225 gr Pure chocolade  
6 st Eieren 50 gr  
Bruine suiker  
30 gr Bloem

Smelt de chocolade au bain marie en voeg de boter toe. Laat afkoelen. Klop de eieren los met de bruine suiker en vermeng met de bloem. Vermeng de beide mengsels en laat 20 minuten rusten. Beboter en bebloem 12 potjes en vul ze met het mengsel 7. Verwarm de combi-steamer voor op 195 °C met droge hitte en bak de taartjes in ongeveer 9 minuten gaar. Haal ze uit de oven en laat afkoelen

#### Ingrediënten:

Perenmousse:

500 gr Doyenne de Comice peren

70 gr Suiker  
6 bl Gelatine  
70 gr Eigeel  
1,75 dl Slagroom  
Eau de vie Poire William

Schil de peren en zet ze op met suikerwater tot ze zacht zijn. Pureer tot een coulis. Week de gelatine in koud water. Klop het eigeel met suiker tot dikke schuimige crème. Breng de perencoulis weer aan de kook en voeg, van het vuur af, de uitgeknepen gelatineblaadjes toe en roer tot gelatine geheel is opgelost. Voeg de perenmassa voorzichtig en al roerend bij het eigeelmengsel. Laat de massa, onder regelmatig kloppen, afkoelen tot deze hangt. Voeg de Eau de Vie naar smaak toe. Sla de slagroom luchtig. Spatel hierna deze slagroom door massa en laat verder afkoelen.

#### Ingrediënten:

Vanillesaus:

2 Eidooiers  
50 gr Suiker  
Vanillestokje  
2 dl Melk

Snij het vanillestokje open en krab het merg eruit. Breng melk, merg en de helft van de suiker aan de kook, draai het vuur laag en laat 5 min. trekken. Klop de eidooiers met de rest van de suiker tot een ruban en voeg, al roerende, de melk hieraan toe. Zet de pan op het vuur en laat al roerende binden. (De saus mag niet koken i.v.m. schiften). Zodra de juiste dikte bereikt is, overgieten in een andere pan en al roerende laten afkoelen.

#### Presentatie:

Haal de taartjes uit de vormpjes en plaats aan rand van groot bord een taartje. Leg twee kleine ijsbolletjes voor het taartje. Leg drie kleine quenelles van perenmousse voor het ijs zodat een driehoek wordt gevormd. Giet wat van de vanillesaus rond het gerecht.