



Receptuur bestemd voor 12 personen

## Menu

### **FORELPATÉ MET BIESLOOKSAUS**

\*

### **UIENSOEP MET CIDER EN CALVADOS**

\*

### **OPEN RAVIOLI VAN GRIET**

\*

### **KALFS- EN RUNDERHAAS IN EEN KRUIDENMANTELJE MET COGNACSAUS, AARDAPPELGRATIN EN WITLOF**

\*

### **LUXE CHOCOLADETRUFFEL MET TWEE SAUSEN**

Voor uw aantekeningen



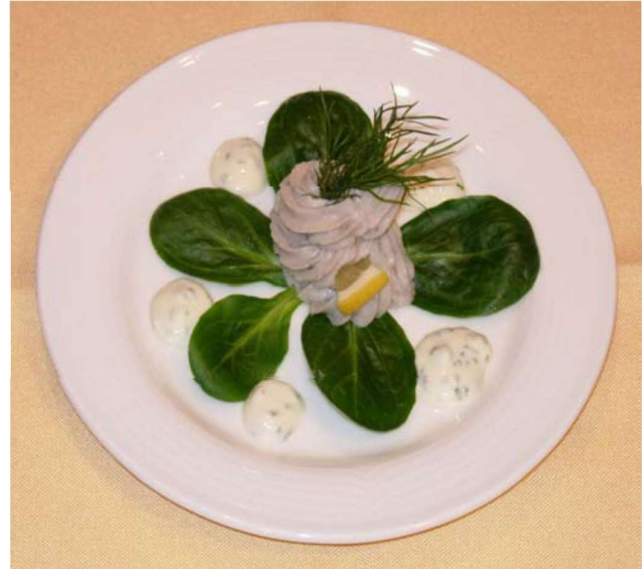
Receptuur bestemd voor 12 personen

## Amuse

### Forelpaté met Bieslooksaus

#### Ingrediënten

200 gr	Gerookte forelfilet
125 gr	Forelfilet
2 eetlepels	Koude boter
½ theelepel	Zout
½ theelepel	Peper
1 dl	Slagroom
2 dl	Crème fraîche
6 eetlepels	Mayonaise
3 eetlepels	Bieslook
200 gr	Veldsla
1 bosje	Dille
1	Citroen
1	Vleestomaat
	Zout en peper



Maak 1 dl mayonaise volgens basisrecept.

Verwijder het vel van de forellen. Doe de gerookte forel met de verse forel, boter, zout en peper in een keukenmachine en maal tot een dikke pasta.

Sla de slagroom stijf en meng deze voorzichtig met de vispasta. Doe het mengsel in een spuitzak met een brede spuitmond en bewaar tot gebruik in de koeling.

Meng voor de saus de crème fraîche met de mayonaise en bieslook en breng op smaak met een beetje peper en zout en wat citroensap.

Plisseer de tomaat en snij daar een 12-tal dunne reepjes van.

#### Presentatie

Leg op elk bord een ster van veldsla en spuit in het midden een rozetje van de paté. Garneer met dille en een klein puntje citroen en een reepje tomaat. Serveer met de bieslooksaus.

Suggestie: Presenteer de amuse op een lepel i.p.v. een bordje.



Receptuur bestemd voor 12 personen

## Soep

### Uiensoep met Cider en Calvados

#### Ingrediënten:

1,2 kg	Uien
1 eetlepel	Olie
40 gr	Boter
35 gr	Bloem
6 dl	Droge cider
1	Bouquet garni
1,5 l	Runderbouillon (krachtig)
6	Eidooiers
	Zout en peper
6 eetlepels	Crème fraîche
8 eetlepels	Calvados Sherryazijn
1 st	Stokbrood (of zelf bakken)
120 gr	Gruyère

Halveer de uien, snijd ze in dunne plakken en doe in een zware pan met de olie en een derde van de boter. Fruit op een hoog vuur onder af en toe omscheppen tot de uien beginnen te karameliseren. Draai het vuur laag en laat nog 20 tot 30 minuten fruiten tot de uien gaar zijn.

Snijd het stokbrood in dunne sneetjes en rooster deze.

Maak intussen een bruine roux door de overgebleven boter in een grote, zware pan te laten smelten. Voeg de bloem toe en gaar op een matig vuur tot de roux lichtbruin is en nootachtig ruikt. Giet er al kloppend tweederde van de cider bij tot een glad mengsel ontstaat. Voeg het bouquet garni toe en breng aan de kook. Giet er de bouillon bij en laat 30 minuten sudderen, waarbij u drijvend schuim afschept. Giet er wanneer de uien volledig gaar zijn de overgebleven cider bij en breng aan de kook. Passeer de gebonden soep door een zeef boven de pan met de uien, schep om en breng op smaak met zout en peper. Laat minstens 15 minuten sudderen.

U kunt voor een licht zoetzure smaak een paar druppels sherryazijn in de soep doen.

#### Presentatie

Klop de eidooiers samen met de crème fraîche en de Calvados los en verdeel over de soepkommen.

Doe in elke kom een kleine hoeveelheid ui en schep er al roerend de dampende soep over.

Schik een sneetje stokbrood op de soep en strooi er een handvol geraspte Gruyère over. Zet onder een hete salamander tot de kaas begint te borrelen en dien direct op.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Tussengerecht

### Open Ravioli van Griet.

#### Ingrediënten:

12 st	Grietfilets (80 g)
20 st	Oesters
1 bak	Zeer kleine champignons
100 gr	Pastadeeg
1½ st	Citroen (sap van)
5 dl	Room
100 gr	Boter
60 gr	Kaviaar
2 st	Prei
2 st	Sjalotjes
3 eetlepels	Gehakte peterselie
	Dragon en kervel
1 st	Bleekselderij

Maak de pasta volgens het algemeen recept maar voeg tijdens het mengen de gehakte kruiden door het pastadeeg. Rol de pasta dun uit en snijd er 12 cirkels uit van elk 8 cm doorsnede. Steek er vervolgens in het midden een gat uit van 2 cm doorsnede. Kook de grote pastacirkels in ruim kokend water met zout.

Snijdt het wit van de prei in julienne en blancheer ze knapperig. Schil de bleekselderij en snijd hiervan stukjes van 5 mm breed en blancheer ze eveneens knapperig.

Neem de oesters uit de schelp, vang het oestervocht op en meng (maximaal 1/3 deel) het vocht met de room. Zet het gehakte sjalotje aan in 40 gr boter in een vuurvaste schotel.

Leg de griet op de aangezette sjalot. Bestrooi de vis met peper en zout en giet er het oestervocht roommengsel op.

Dek de vis af met vetvrij papier, warm de schaal voor op het gas en pocheer de filets in een matig hete oven (180°C) ongeveer 10 minuten. Neem de vis uit de schotel, hou ze warm en giet het vocht in een sauspan.

Besprenkel de champignons met citroensap (als de champignons groot zijn, snijdt ze dan in vieren) en kook ze 2 minuten in het pocheervocht van de vis. Haal de pan van het vuur en neem de champignons uit het vocht. Leg er de oesters in tot ze lauwwarm zijn. Haal er 12 oesters uit en pureer de overige oesters in de saus met een staafmixer. Zeef deze saus, voeg een paar druppels citroensap en de resterende 60 gr koude boter toe en draai de saus schuimig met de staafmixer. Breng de saus eventueel wat op dikte met beurre manié.

#### Presentatie

Schep de prei op de borden. Leg hierop de griet en daarop een plak pasta. Verdeel de champignons rond de vis en leg er de selderijreepjes op. Leg de lauwe oesters in het gat van de pasta en schep hierop de kaviaar. Verdeel de saus over de borden.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Hoofdgerecht

### **Kalf- en Runderhaas in een kruidenmanteltje met Cognacsaus, Aardappelgratin en Witlof.**

#### Ingrediënten:

700 gr Kalfshaas (midden stuk)  
250 gr Ossenhaas (reep van 10 cm lang, 2,5 cm doorsnee)  
Peper en zout  
Geklaarde boter

#### Kruidenmanteltje:

80 g Sjalotjes  
55 g Groene kruiden (bieslook, peterselie en kervel)  
1 tn Knoflook  
1 st Eidooier  
10 g Bloem  
2 g Mosterdpoeder  
20 g Mosterd  
Paneermeel

Ossenhaas licht kruiden met peper en zout en boter rondom snel bruin braden (moet rosé blijven) en af laten koelen. Steek met een lang steekmes in de lengterichting van de kalfshaas een inkeping en vul deze met de ossenhaas. Kruid de kalfshaas licht met peper en zout en bak hem rondom mooi bruin. Verwarm de steamer voor op 185°C. Bereid in de tussentijd de ingrediënten van het kruidenmanteltje. Hak hiervoor de sjalot, groene kruiden en knoflookteentje zeer fijn en voeg dit alles toe aan de eidooier, bloem, mosterdpoeder en paneermeel. Bestrijk het vlees licht met mosterd. Druk het kruidenmengsel nu rondom vast op het vlees en plaats het vlees in de steamer. Braad het vlees verder af tot een kerntemperatuur van 60°C is bereikt. Snij het, kort voor het uitserveren, in mooie plakjes.

#### Cognacsaus:

2 st Uien  
Scheutje cognac  
6 dl Kalfsfond  
1 dl Koksroom  
1 el Roze pepers  
Peper en zout  
Boter

Zet de kleingesneden ui aan in een beetje boter, blus af met een scheutje cognac en kalfsfond en laat de massa sterk inkoken. Voeg Koksroom toe en kook in tot gewenste dikte en zeef de saus. Spoel roze pepers af en laat ze de laatste 2 minuten zachtjes meetrokken. Breng, indien nodig, op smaak met peper en zout.

#### Aardappelterrine:

2 dl Room  
75 g Eigeel  
75 g Eiwit  
2 tn Knoflook  
Peper en zout  
Tijm  
25 pl Katenspek  
250 g Geraspte jong belegen kaas  
Boter 750 g  
Geschilde aardappelen  
Bakpapier

Maak een liaison van de room, losgeklopt ei en eidooier, doe er de uitgeperste teentjes knoflook bij en breng op smaak met peper zout en tijm. Beboter een terrine en bedek deze met vetvrij papier. Beleg de terrine dakpansgewijs met plakjes katenspek. Blancheer de aardappelen een 10 minuten. Snij van de aardappelen met de mandoline dunne plakjes ter dikte van 1 à 1,5 mm en bedek daarmee de bodem van de terrine dakpansgewijs. Voeg vervolgens liaison toe en als laatste een laagje geraspte kaas, daarna weer laagje aardappel en ga zo door tot vorm gevuld is, maar druk elk laagje aardappel goed aan. Het laatste laagje is dus geraspte kaas. Dek ten slotte af met katenspek. Dek de vorm af met de ingeboterd aluminiumfolie en plaats ze 60 tot 90 minuten in hete lucht oven van 160°C. Controleer met priknaald of gerecht gaar is. Haal uit de oven en zet onder lichte druk weg en laat afkoelen. Snij hiervan plakjes en verwarm deze kort voor het uitserveren in een oven van 200°C. (Dit kan eventueel in de steamer gebeuren)



Receptuur bestemd voor 12 personen

Witlof Tournedos:

2 st Paksoi  
12 st Witlof (klein)  
150 g Camembert  
1 tl Crème fraîche  
2 st Eidooiers  
4 pl Ontbijtspek

Witlofstronkjes schoonmaken en garen in water met zout. Paksoi enkele minuutjes in kokend water blancheren en daarna koud spoelen. 10. Spreid de bladeren Paksoi op het werkblad uit. Maak rechthoeken van 15 bij 25 cm. Leg op iedere rechthoek een zestal witlofstronkjes in de lengterichting strak tegen elkaar. Rol het geheel zo strak mogelijk op. Snij van deze 25 cm lange worsten tournedos af van ongeveer 2,5 cm. Het rollen gaat makkelijker, als de bladen paksoi eerst op folie wordt gelegd. Rol vervolgens met behulp van de folie de 'worsten'. 11. Wrijf de camembert door een zeef, vermeng met de eidooiers, crème fraîche en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de massa over de tournedos. 12. Gratineer de tournedos in een voorverwarmde oven (200°C) of onder de salamander.

Presentatie:

Bieslook

Presentatie

Leg een of twee plakjes vlees een plakje aardappelterrine en een witloftournedos op een groot bord. Nappeer wat saus over en naast het vlees. Bestrooi de rest van het bord met fijngehakte bieslook.





Receptuur bestemd voor 12 personen

## Nagerecht

### Luxe Chocoladetaart met Twee Sauzen.

#### Ingrediënten:

##### Chocolade biscuitgebak:

60 gr	Bloem
5 gr	Cacao poeder
100 gr	Suiker
20 gr	Maïzena
3	Eieren(gesplitst)
	Zout

Verwarm de oven voor op 160°C. Vet 2 bakblikken van 22 x 30 cm in met boter en bestuif met bloem. Klop de eidooiers dik met de suiker en een snufje zout in een voorverwarmde kom. Klop de eiwitten stijf en vouw ze door het dooiermengsel. Zeef de bloem met de cacao en de maïzena en vermeng dit met het eimengsel. Strijk het deeg uit over de geprepareerde bakblikken en bak het biscuitdeeg af in circa 35 minuten op 160 graden. Doe over op een rooster en laat afkoelen.

##### Chocolade glazuur:

500 gr	Bittere chocolade
5 dl	Slagroom

Smelt de chocolade in een ruime kom au bain marie. Klop de room half stijf en voeg ze met kleine porties tegelijk al roerende toe aan de gesmolten chocolade. Laat het mengsel daarna afkoelen tot circa 25 graden.

##### Suikerstroop:

100 gr	Suiker
1 dl	Water

Doe de suiker en het water in een steelpan op een laag vuur en roer om de suiker op te lossen. Breng het mengsel daarna aan de kook en laat enkele minuten doorkoken. Daarna laten afkoelen. Het mengsel moet nu licht stroperig zijn.

##### Opbouw van taart:

Neem een roestvrijstalen vorm van 22x30x4 cm en bedek de bodem met bakpapier. Snij het afgekoelde biscuitdeeg in de maat 22 x 30 x 2 cm en leg dit op het bakpapier. Bevochtig de bovenkant van het deeg met wat suikerstroop en strijk daarna met een paletmes de chocolade glazuur in een dikke laag uit over het gebak. Leg hierop een tweede laag biscuitdeeg, bestrijk ook deze met wat suikerstroop en een dunne laag chocolade glazuur. Plaats de vorm eerst in de vriezer en vervolgens in de koelkast.

##### Chocoladegarnituur:

175 gr	Bittere chocolade
--------	-------------------

Smelt 175 gram chocolade au bain marie. Druppel in attractieve krullen op een met vetvrij papier bekleed bakblik. Laat in de koelkast stevig worden. Alternatief: Spuit met behulp van een eigengemaakt puntzakje van bakpapier een sierlijk motief op het bord en vul de openingen met de twee sauzen.

##### Muntsaus:

2½ dl	Melk
3	Eidooiers
60 gr	Suiker
30 gr	Verse muntblaadjes
1 eetlepel	Crème de Menthe

Breng de melk aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker dik en romig. Giet de hete melk al kloppend over het dooiermengsel. Giet het mengsel terug in de steelpan en laat al kloppend met een spatel op een laag vuur opwarmen( tot circa 80 graden) tot de custard iets dikker wordt. **Laat hem niet aan de kook komen!** Voeg er terwijl hij nog heet is de gehakte munt aan toe. Dek af en laat afkoelen. Klop er tot slot 2 el pepermintkleur door.

##### Gembersaus:

2½ dl	Melk
3	Eidooiers
50 gr	Suiker
2 eetlepels	Gekonfijte gember
2 eetlepels	Gembersiroop

Breng de melk aan de kook. Klop de eidooiers met de suiker dik en romig. Giet de hete melk al kloppend over het dooiermengsel. Giet het mengsel terug in de steelpan en laat al kloppend met een spatel op een laag vuur opwarmen( tot circa 80 graden) tot de custard iets dikker wordt. **Laat hem niet aan de kook komen!** Dek af en laat afkoelen. Roer er voor een subtiel gembersmaak de gekonfijte gember en 2 eetlepels gembersiroop door.

##### Presentatie

Snijd de truffelcake in kleine rechthoeken (3 x 7 cm = 15 stuks). Bestrooi met poedersuiker . Garneer met de chocoladekrullen en schep er een flinke lepel van elk van de twee sauzen omheen.