



Receptuur bestemd voor 12 personen

Menu

SALADE VAN GEROOKTE PALING EN WORTEL

*

GEMARINEERDE ZALM, MOUSSE VAN GEITENKAAS

*

KREEFTENCONSOMMÉ

*

VARKENSOESTER MET CARAMELSAUS

*

CHAMPAGNECHARLOTTE



Receptuur bestemd voor 12 personen

1^e Voorgerecht

Salade van Gerookte Paling en Wortel.

Ingrediënten

3	Grote (hele) wortels
	Zout en peper
1 theelepel	lichtbruine basterdsuiker
500 g	Gerookte palingfilet
1 dl	Arachideolie
2 takjes	Verse koriander
	Citroensap
1 blaadje	Gelatine
	Witte wijn

Mierikswortelcrème:

1 dl	Slagroom
3 klp	Mierikswortel
2	Lente-uitjes

Schil de wortels en snijd ze in dunne repen (tagliatelle) op de snijmachine. Blancheer de repen in water met zout maximaal 1 minuut, en spoel direct koud. Breng op smaak met zout en peper, schep er de suiker door, dek af met plastic folie en zet zo lang mogelijk (minimaal 1 uur) in de koelkast. Neem er daarna wat wortelsap af. Doe er een beetje witte wijn bij en een half blaadje geweekte gelatine en laat in de koeling iets opstijven. Ontvet de paling en snijd de paling in mooie ruit van 2 x 2 cm breed en leg tot gebruik in de koeling. Pluk de verse korianderblaadjes en draai in de blender met de olie en wat citroensap een vinaigrette en maak deze op smaak met peper en zout.

Mierikswortelcrème:

Klop de slagroom $\frac{3}{4}$ stijf en doe er naar smaak de mierikswortel uit het potje en het zeer fijn gesnipperde lente-uitje door. Eventueel peper en zout naar smaak toevoegen. Bewaar in de koelkast tot het uitserveren.

Presentatie

Trek met de vinaigrette dunne strepen op de borden. Neem de wortel uit de koelkast, en giet de wortels af. Schik de worteltagliatelle luchtig in een open ringvormpje van 5 cm doorsnee, en schik de paling op de wortel; ongeveer 5-6 stuks p.p. 4. Met een warme lepel een quenelle mierikswortelcrème maken en erop leggen. Wat van het wortelsap op het bord er rond druppelen.





Receptuur bestemd voor 12 personen

2^e Voorgerecht

Gemarineerde Zalm, Mousse van Geitenkaas en Langoustines met Sinaasappeldressing.

Ingrediënten

750 g	Rauwe zalm
36	Langoustines
3	Komkommers
75 g	Rucola
2	Rode appels
1	Citroen
300 g	Geitenkaas
2 dl	Kippenfond
3 dl	Room
5	Gelatineblaadjes

Dressing:

4 cl	Wijnazijn
4	Sinaasappelen (sap)
3 dl	Witte wijn
2	Sjalotten
1 eetlepel	Honing
	Peper, zout
2 eetlepels	Roze peper

Verwarm de kippenfond voor de mousse en los er de in koud water geweekte gelatine op. Laat afkoelen. Maal de geitenkaas met de afgekoelde kippenfond fijn in de keukenmachine. Kruid met zout en peper en wrijf door een zeef. Klop de room half op en spatel ze door de geitenkaas. Snij van twee komkommers met een kaasschaaf lange dunne plakken met een lengte van 21 cm (de binnenomtrek van een stalen ring van Ø 6½ cm). Wrijf de binnenkant van de ring in met wat olijfolie en bekleed 12 ringen van 5 tot 6 cm doorsnee met de plakken komkommer, vul daarna met de mousse van geitenkaas en laat opstijven in de koelkast. Trek in de andere komkommer in de lengte 8 gleuven met behulp van de citroentrekker en snij hem op de snijmachine op stand 6.5 in ca 76 dunne plakjes. Marineer de schijfjes in een mengsel van olijfolie en wijnazijn, gekruid met zout en peper. Vries de zalm even aan en snij de rauwe zalm met een trancheermes in dunne plakjes en marineer ze in een mengsel van citroensap en olijfolie. Bewaar de afsnijdseks voor het extra hapje. Kook de witte wijn, een eetlepel wijnazijn, de versnipperde sjalot, de honing en het sinaasappelsap voor de sinaasappeldressing in tot één derde. Breng op smaak met zout en peper van de molen. Bind lichtjes met maïszetmeel. Doe de saus door een fijne zeef en laat afkoelen. Maak de langoustines schoon; trek de kop er voorzichtig af en bewaar de twaalf mooiste met de scharen eraan. Pel de langoustinestaarten en verwijder het darmkanaal en spoel

de groene substantie goed af. **Geef de karkassen van de langoustines aan de collega's die de soep moeten maken!**

Was en droog de rucola. Schil de appel en verwijder het klokhuis met een appelboor. Snijd de appel in fijne julienne en houd wit met wat citroensap. Bak ondertussen de langoustines max. twee minuten in een beetje olijfolie en voeg peper en zout toe.

Presentatie

Maak op een grot plat bord een cirkel met 6 komkommerschijfjes. Leg hierop een plakje gemarineerde zalm. De komkommer moet zichtbaar blijven. Schik hierop wat rucola en de uitgestorte mousse van geitenkaas. Leg op de geitenkaas wat julienne van appel en werk het torentje verder af met 3 gebakken langoustinestaarten. Garneer met een langoustinekopje. Nappeer rondom een beetje sinaasappeldressing en strooi er wat roze peperbolletjes om heen.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Extra hapje

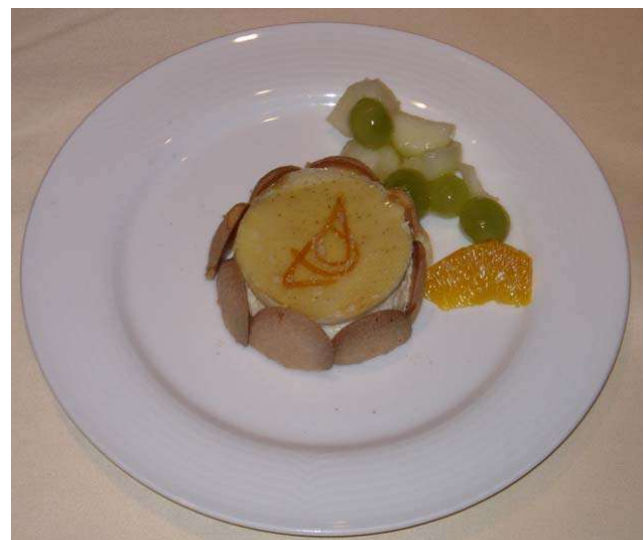
Zalmparce

Van de afsnijdsele van de zalm bij het voorgerecht kan een hapje worden gemaakt en gepresenteerd in de keuken.

Ingrediënten

200 gr	Verse zalm (afsnijsele van het voorgerecht)
1 eetlepel	Kappertjes
	Peper en zout
	Scheutje crème fraîche
½ eetlepel	Dille (gehakt)
1	Stokbrood

Maak stokbrood volgens standaard recept.
Maak in de keukenmachine van alle ingrediënten een smeerbare farce. Rooster de, afgebakken, sneetjele stokbrood met olijfolie en bak ze aan beide kanten goud bruin. Rasp hierover verse knoflook en besmeer ze met de zalmparce. Garneer af met een stukje dille.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Soep

Kreeftenconsommé

Ingrediënten

Court bouillon:

2 stengels	bleekselderij
1	Grote winterwortel
1	Prei
2	Uien
1 teen	Knoflook
20	Peperkorrels gekneusd
2 blaadjes	Laurier
1 tak	Tijm
1 tak	Rozemarijn
5	Jeneverbessen gekneusd

Snij alle groenten grof en breng deze met vier liter water aan de kook voeg er de kruiden bij en laat alles een kwartier zachtjes trekken. Laat de pan even goed door koken en doe er dan de kreeft in. Per 100 gram gewicht +2 is kooktijd (dus 650 gram =6,5+2 minuten kooktijd). Haal de kreeft met een schuimspaan uit de pan en laat deze even onder de koude kraan schrikken. Bewaar de groentebouillon. Breek de scharen van de kreeft, kraak ze en haal het vlees er uit. De kleine delen met een kreeftenvork. Halveer de kreeft in de lengte door deze met een stevig mes eerst van achter de kop naar de staart door te spijten en dan van achter de kop naar voren. Neem de kreeftenhelften bij de staart en sop ze schoon in de groente bouillon. Haal de staarten uit de pantsers en snijdt evenals het vlees uit de scharen in kleine stukjes. Leg de stukjes op een bord en dek ze af met folie zodat ze niet uitdrogen.

Kreeftenbouillon:

2 stengels	bleekselderij
1	Grote winterwortel
1	Prei
1	Ui
1 teen	Knoflook
1 tak	Tijm
4	Tomaten
½ blikje	Tomatensap 35 cc
	Cognac om te flamberen
35 cc	Kreeftenfond
35 cc	Cognac voor in de soep
2 dl	Witte wijn
1	Citroen
1½	dl Room
1	Stokbrood

Snij alle groenten grof. Hak de langoustine scharen (van het voorgerecht) fijn. Knip het pantser van de kreeft in kleine stukken en de klein pootjes eveneens, kneus de scharen

stevig in de vijzel. Kneuzing van pantser en scharen bevordert de smaak onttrekking.

Neem een flinke pan en zet de pantsers en fijn gehakte scharen met een heel klein beetje olijfolie aan. Als ze enigszins warm zijn, voeg er dan de grof gesneden groente bij, zet de massa voortdurend om en warm deze goed door. Voeg er op het laatst de tomaten puree en de in vieren gedeelte tomaten bij en laat dit nog kort meegaren. Haal de pan van het vuur en van onder de afzuigkap. Giet er de maatbeker (aangestoken) cognac over en laat deze uitbranden. Zet de pan op het vuur, blus af met witte wijn en voeg er vervolgens evenveel soepkoppen groentebouillon aan toe als er persoon zijn + 4 koppen voor het inkoken. Voeg alle kruiden bij en laat het geheel zolang mogelijk zachtjes koken in een niet helemaal gesloten pan.

Presentatie

Sla 1,5 dl slagroom stijf. Zeef de soep in een saucière, voeg er het maatbekertje kreeften fond bij voor de smaak wat op te voeren (niet nodig indien soep 3,5 uur kan trekken). Kook iets in en breng op smaak met peper en zout, voeg er het sap van een halve citroen aan toe en schenk de soep in een grote met warm water gespoelde plastic kan. Leg in de hete soepkommen een paar stukjes kreeft, druppel er een beetje cognac over, en schenk de soep in. Doe voorzichtig een dessert lepeltje room op de soep, serveer uit met een kleinstukje stokbrood en een boterballetje.





Receptuur bestemd voor 12 personen

Hoofdgerecht

Varkensoester met Karamelsaus

Ingrediënten

Vlees:

600 g	Varkenshaas (staartstuk)
	Knoflookolie
1 eetlepel	Rozemarijn
1 eetlepel	Tijm
1 eetlepel	Basilicum
12 g	Zeezout
2 theelepels	Zwarte peper gekneusd

Snij van het varkenshaasje 12 oesters van 50 gram elk. Modelleer ze zodat ze even groot zijn. Snij de verse kruiden grof. Maak van deze en de overige kruiden in een vijzel een papje samen met wat knoflookolie. Smeer het kruidenmengsel op het vlees en laat tenminste 2 uur intrekken.

Ingrediënten

Saus:

1 eetlepel	Suiker
3 eetlepels	Sherryazijn
1½ dl	rode wijn
2 dl	kalfsfond

Verhit een pan en doe daar de suiker in en laat lichtbruin karameliseren. Blus af met de sherryazijn en de rode wijn. Voeg kalfsfond toe en kook in tot 1/3.

Ingrediënten

Biscuit van groenten:

3	Grote witte koolbladeren
15 plakken	Katenspek
100 g	Haricot verts
100 g	Koolraapreepjes
100 g	Wortelreepjes
2 stuks	Losgeklopt eiwit
200 ml	Room
2	Eieren

Gebruik een halfronde patévorm: De afmetingen van het bakpapier en de koolbladeren moet zodanig zijn dat zij deze vorm bedekken en dat tevens de bovenzijde ermee gesloten kan worden. Eventueel later bijknippen.

Schil de wortel en het koolraapje. Snij deze groentes in smalle reepjes ter grootte van de haricots verts. Maak de haricots verts schoon. Kook elke groente apart in wat water met zout beetgaar. Laat goed uitlekken en droog ze met keukenpapier. Blancheer 2 koolbladen totdat ze soepel zijn en droog deze. Bestrijk de koolbladeren aan de binnenzijde met losgeklopt eiwit. Leg een stuk bakpapier van voldoende

grootte in de halfronde patévorm en leg hierop de koolbladeren. Leg hier vervolgens de in de breedte reepjes katenspek op. Bestrijk met eiwit. Doe hierop een laagje met grove groenterreepjes. Giet hierop voorzichtig een beetje van het mengsel van geklopte eieren en room. Herhaal dit twee keer. Breng op smaak met zout en peper. Dek af met katenspek en bestrijk dit wederom met eiwit. Schik ten slotte hierop de droge groenterreepjes. Kruid de groente licht met peper en zout en bestrijk ook de reepjes met losgeklopt eiwit. Sluit de bovenzijde. Druk dit stevig aan en bedek dit met een stukje aluminiumfolie. Plaats hierop een gewicht. Braad de rolletjes circa 1 uur in een voorverwarmde oven van 80°C en laat warm rusten. Als het ei volledig gestold is, de terrine tot het uitserveren in de warmhoudkast plaatsen. (60°C)

Ingrediënten

Fantasie van aardappel:

60 g	Amandelschaafsel
1 kg	Aardappelen
	Melk
	Boter
	Peper en zout
	Nootmuskaat

Rooster in een droge pan voorzichtig het amandelschaafsel lichtbruin. Kook 3 aardappelen en laat iets afkoelen. Snij hier 12 plakjes van ½ cm van en steek er dan een ronde plak uit van ca. 4 cm. Schil 1 grote rauwe aardappel en maak chips door de aardappel om en om over de gekartelde mandoline te halen. Bewaar de chips onder water totdat ze gefrituurd worden. Maak van de overige aardappelen een luchtige, stevige puree. Spuit een toefje aardappelpuree op een rondje en bedek de zijkanten met amandelschaafsel. Houd warm.

Presentatie

Frituur de afgedroogde chips en leg op ieder toefje aardappelfantasie een schijfje. Krab de kruiden van de varkensoeseter en braad ze mooi rosé. 2. Monter de karamelsaus op met koude boter en breng op smaak met zout en peper. 3. Snij de biscuit van groente voorzichtig in tranches. 4. Leg de varkensoeseters op een voorverwarmd bord, daarnaast de aardappelfantasie en twee tranches van de biscuit van groente. Nappeer het vlees met wat saus.



Receptuur bestemd voor 12 personen

Nagerecht

Champagne Charlotte

Ingrediënten

Kapsel:

6	Eieren
150 gr	Bloem
150 gr	Suiker

Verwarm de eieren en suiker al roerend met een temperatuur van 37°C en klop het mengsel daarna koud en luchtig. Spatel de gezeefde bloem voorzichtig door het eimengsel. Stort het beslag in een rechthoekige vorm en bak het af in een oven van 200°C. Laat de biscuit afkoelen. Snijd er dunne plakken van en steek daar 24 rondjes uit met een ring van 7 cm doorsnee.

Ingrediënten

Lange vingers:

4	Eieren
90 g	Eidooiers gepasteuriseerd
250 gr	Suiker
250 gr	Patentbloem
	Citroenrasp

Verwarm de eieren, eidooiers, citroenrasp en suiker al roerend tot 37°C. Klop het mengsel daarna koud en luchtig. Spatel de gezeefde bloem voorzichtig door het eimengsel. Doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond (opening ½ cm) en spuit streepjes van 3 cm op een vetvrij papier. Bak deze lange vingers af op 175°C.

Ingrediënten

Bavarois:

0,6 dl	Witte wijn
100 gr	Suiker
1	Citroen (sap)
7 blaadjes	Gelatine
180 g	Eidooiers gepasteuriseerd
75 gr	Suiker
3 dl	Blanquette de Limoux
4½ dl	Room

Week de gelatine in koud water. Breng de witte wijn, de 85 gram suiker en het citroensap aan de kook. Los de uitgeknepen gelatine hierin op. Laat de vloeistof afkoelen tot deze lauw is. Klop de eidooiers, de 60 gram suiker en 2 dl Blanquette de Limoux zeer luchtig op. Vermeng het gelatinemengsel met het eimengsel. Meng er voorzichtig de lobbige geslagen room door en daarna als laatste de resterende Blanquette de Limoux. Bekleed 12 kunststof ringen van 7 cm doorsnee met cellofaanpapier, zorg dat het papier ca. 2 cm hoger is dan

de rand van de ring. Leg onder in de ringen een plakje biscuit. Schep hierop bavarois tot iets onder de helft van de hoogte. Dek de bavarois af met een plakje biscuit met de onderzijde van het kapseldeeg naar boven. Besprenkel het met enkele druppels champagne. Vul op met de bavarois tot aan de rand. Laat de bavarois in de ringen opstijven in de koelkast.

Ingrediënten

Witte wijngelei:

30 gr	Suiker
2 dl	Witte wijn
3 blaadjes	Gelatine
½	Vanillestokje
½	Sinaasappelzestes van ½ sinaasappel
1½ dl	Suikerstroop

Week de gelatine in koud water. Breng de witte wijn en de suiker aan de kook en los de gelatine hierin op. Blancheer de sinaasappelzestes in water en schep ze in koud water. Kook de zestes vervolgens gaar in de suikerstroop. Schraap het merg uit het vanillestokje en meng dit samen met de sinaasappelzestes door de gelei, die tot 'hangend' moet afkoelen. Schep dan de gelei op de al koele bavarois en laat dit opstijven.

Ingrediënten

Salade:

1	Gallia meloenen
1 tros	Muskaat druiven
3 dl	Zoete witte wijn
1 eetlepel	Aardappelmeel
½	Citroen (sap)
150 gr	Suiker

Boor zo klein mogelijke mooie ronde bolletjes van de meloen. Schil en ontpit de druiven. Breng suiker, witte wijn en citroenrasp aan de kook. Los het aardappelmeel op in een beetje koud water en voeg dit al roerend bij het wijnmengsel. Laat alles heel even doorkoken. Voeg de meloen en de druiven aan de saus toe en laat de salade afkoelen.

Presentatie

Neem de bavarois voorzichtig uit de ringen. Zet de lange vingers rond de bavarois die zo een charlotte wordt. Verdeel de fruitsalade en de saus daarvan rondom de charlotte.