



Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu november 2006

Geglaceerde soesjes met eendenlevermousse

*

Salade met à la minute gerookte springbokfilet

*

Cappuccino van selderij

*

Slibtongetjes op een bedje van gemengde groenten en remouladesaus

*

Hertenmedaillons met een saus van jeneverbessen en cassis,
gebraiseerde witlof en cantharellen

*

Kaashapje

*

Crème glacée aux canneberges à la sibérienne



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Geglaceerde soesjes met eendenlevermousse.

Ingrediënten:

300 g Eendenlever
75 g Boter
125 g Slagroom

Soesjes

3 dl Koud water
100 g Boter
200 g Bloem
5 á 6 st Eieren

15 g Suiker

Garnering

200 g Suiker

Bereiding:

1. Breng het water met de suiker en de boter aan de kook in een steelpan. Neem de pan van het vuur, voeg de gezeefde bloem toe en roer tot een gladde massa. Zet het deeg terug op een kleine vlam en roer zolang tot het niet meer aan de pan kleeft (ong. 1 minuut).
2. Doe het deeg over in een kom en laat het wat afkoelen.
3. Roer één voor één de eieren goed door het deeg. Als het deeg in lange punten van de lepel valt dan is verdere toevoeging van eieren niet meer nodig.
4. Doe het deeg in een spuitzak. Spuit op een bakmatje kleine soesjes, niet te dicht bij elkaar. Zet ze in een voorverwarmde oven op 200 graden. LET OP: 20 MINUTEN BAKKEN ZONDER DE OVEN TE OPENEN, anders storten ze in. Daarna mag de oven voorzichtig geopend worden om de gaarheid te controleren.
5. Meng in de mixer de eendenlever, de boter en de half opgeklopte slagroom. Proef op peper en zout. Vul de afgekoelde soesjes hiermee.
6. Kook voor de garnering de suiker met 1 dl. water in tot een lichte karamel. Glaceer de soesjes ermee.

Presentatie:

1. Leg 2 of 3 soesjes op een klein bord.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

Salade met à la minute gerookte springbokfilet

Ingrediënten:

700 gr Springbokfilet
½ krop Eikenbladsla
½ krop Lollo bianco
1 bak Alfalfa
28 st Half gedroogde tomaatjes
75 gr Pijnboompitten
75 gr Walnoten

Dressing

0,5 dl Walnootolie
1 dl Olijfolie extra vierge
0,5 dl Frambozenazijn
Zout
Peper

Poedersuiker of gembersiroop

Bereiding:

1. Slasoorten wassen en plukken
2. De ingrediënten voor de dressing samen tot een homogene massa roeren
3. De springbokfilet goed aanbraden en kruiden, daarna gedurende 5 minuten roken
4. De pijnboompitten in een anti aanbakpan roosteren en op het laatste moment de grof gehakte walnoten toevoegen

Presentatie:

1. Sla midden op de borden dresser
2. De springbokfilet dun trancheren en lauwwarm rond de sla leggen
3. De walnoten en de pijnboompitten over de sla strooien
4. De lauwwarm gemaakte dressing over de borden verdelen
5. Garneren met de half gedroogde tomaatjes en de alfalfa





Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

Cappuccino van Selderij.

Ingrediënten:

250 g Bleekselderij
250 g Knolselderij
1 st Ui
1 st Prei (alleen wit)
100 g Kruimige aardappel
50 g Boter
1 l Gevogeltebouillon
2 dl Slagroom
Garnering:
100 g Ontbijtspek
Bieslook
Milde paprikapoeder

Bereiding:

1. Maak geconcentreerde gevogeltebouillon door 85 g fondpoeder aan te maken met 7 dl water
2. Laat de knolselderij, bleekselderij, ui en het wit van prei in de boter glazig worden. **Niet** laten verkleuren. Bestrooi met peper en zout. Voeg de bouillon toe en de (geschilde) aardappel in plakje toe en laat in 20 – 25 minuten gaarkoken.
3. Pureer met de staafmixer en wrijf door een grove zeef.
4. Snij het spek in kleine reepjes, bak ze knapperig en laat ze uitlekken op keukenpapier.
5. Laat vlak voor het uitserveren de soep warm worden en voeg vervolgens de lobbige geklopte room toe.
6. Snij de bieslook in kleine ringetjes.

Presentatie:

1. Schep voorzichtig een beetje soep in een klein kopje. Het schuim bovenop.
2. Strooi er wat spek, bieslook en milde paprikapoeder op.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

Slibtongetjes op een bedje van gemengde groenten en remouladesaus

Ingrediënten:

Voor de Visfumet:

½ st Winterwortel

½ st Prei

¼ st Bleekselderij

Graten van slibtongen voor visfumet.

14 st Slibtongetjes, dubbel gefileerd

700 gr Doperwten (diepvries)

1 tn Knoflook

Roomboter

½ st Winterwortel

½ st Prei

¼ st Bleekselderij

Visfumet

5 dl Slagroom

2 st Sjalotjes

2 el Kappertjes

10 st Augurkjes

Bieslook

Bereiding:

1. Visfumet maken volgens standaard recept.

2. De doperwten koken in wat water met zout en knoflook.

Afgieten en door de passé-vite, gebruik de fijnste schijf, draaien. Oproeren met wat roomboter en afsmaken met peper en zout.

3. De wortel, prei en selderij in fijne julienne snijden.

Aanfruiten in boter en afblussen met wat visfumet.

4. Sjalotjes aanfruiten. Room toevoegen en reduceren tot de helft.

5. De augurkjes, kappertjes en bieslook zeer fijn snijden.

6. 14 Tongfilets, met de huidkant naar boven in een ovenschaal leggen. De doperwtenspuree erop spuiten. De rest van de tongfilets met de huidkant naar beneden erop leggen.

7. Visfumet erbij gieten en in de oven pocheren op 180°C gedurende 7 à 8 minuten.

8. De groenten verwarmen.

9. De saus verwarmen en de augurkjes, kappertjes en bieslook toevoegen.

Presentatie:

In het midden van een voorverwarmd bord de groeten leggen. Daarop de tongfilet leggen. De saus erover gieten. Serveer erbij wat stokbrood. (eventueel zelfgemaakt.)





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Hertenmedaillons met een saus van jeneverbessen en cassis, gebraiseerde witlof en cantharellen.

Ingrediënten:

1500 g Hertenbiefstuk

100 g Boter

6 el Olie

Peper en zout

Saus:

2 st Gesnipperde ui

10 st Jeneverbessen platgedrukt

2 bl Laurier

6 st Zwarte peperkorrels platgedrukt

2 dl Rode wijn

1 tak Tijm

1 dl Crème de cassis

2 el Rode wijnazijn

1 l Wildfond

allesbinder

50 g Boter

Peper en zout

Gebraiseerde witlof:

14 st Kleine witlof

100 g Boter

1 dl Gevogeltesfond

Peper en zout

Gebakken cantharellen:

250 g Cantharellen

Boter

Peper en zout

Gepocheerde appelpartjes:

4 st Appels Elstar

100 g Boter

2 el Honing

Aardappelpuree:

750 g Aardappels

Boter

Melk

Peper/Zout

Bereiding:

1. **Vlees.** Bak het vlees aan alle kanten goed bruin in de hete boter en olie en bestrooi het met peper en zout.

2. Plaats, zonder het vlees af te dekken, in de combi oven van 175 °C en zorg dat de kerntemperatuur 50-55 graden niet overschreden wordt. Koel de oven af tot de Hoofdgerecht november 2005 kerntemperatuur en laat het rustig nagaren. (Gebruik de regeneeroven). Vlak voor serveren in kleine plakjes snijden.

3. **Saus.** Verhit de olie en bak hierin de sjalotten en de kruiden. Voeg de cassis, wijnazijn en rode wijn toe en deglaceer de aanzetsels. Laten inkoken totdat er bijna niets meer over is.

4. Voeg de wildfond toe en laat het indampen tot de helft van de hoeveelheid. Binden met allesbinder. Maak op smaak met peper en zout.

5. **Aardappelpuree.** Schil en kook aardappelen gaar. Knijp ze door de pureeknijper. Maak er met de overige ingrediënten een mooie puree van.

6. **Gebraiseerde witlof.** Snij de witlofstruikjes in de lengte doormidden en verwijder de bittere kern. Laat de boter in de koekenpan bruin worden en bak hierin de struikjes aan alle kanten lichtbruin. Bestrooi met peper en zout.

7. Doe de witlof in een ovenvaste schaal, voeg de gevogeltesfond toe en zet afgedekt met folie gedurende 30 minuten in een oven van 175°C.

8. **Cantharellen.** Cantharellen kort, onder stromend water, wassen. Droog slingeren in de slacentrifuge of in een theedoek. Kort bakken in iets hete boter en bestrooien met peper en zout

9. **Gepocheerde appeltjes.** Schil de appels en snijd iedere appel in 12 partjes.

10. Verwarm de boter met de honing zonder het te laten kleuren en pocheer hierin de partjes gedurende 2-3 minuten. Kan voor het uitserveren in 5 minuten in een oven van 175°C opgewarmd worden.

Presentatie:

1. Leg in het midden van het bord een schepje aardappelpuree. Plaats daarop twee stukjes witlof. Leg hieromheen 3 appelpartjes en wat cantharellen.

2. Leg enkele plakjes hertefilet op de witlof.

3. Napeer de saus hier omheen.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Kaasgerecht

Kaashapje

Ingrediënten:

200 gr Reblochon

200 gr Stilton

1/8 l Slagroom

3 el Luikse stroop (of rinse appelstroop)

7 st Rozijnen boterhammen

Bereiding:

1. De slagroom aan de kook brengen van het vuur de stroop erin oplossen

2. Beide kaassoorten in 14 partjes verdelen

3. Rozijnen boterhammen roosteren en overhoeks in 4 verdelen

Presentatie:

1. Leg de twee kaassoorten in het midden van een bord.

2. De stroopdressing eromheen lepelen

3. Twee stukjes brood erbij leggen

Nagerecht

Crème glacée aux canneberges à la sibérienne Cranberry - Alaska.

Ingrediënten:

3 st Vanillestokjes

9 dl Melk

250 g Eierdooier

225 g Basterdsuiker

3 tl Custard

9 dl Slagroom

500 g Cranberry's

200 g Suiker

Eiwitsneeuw:

150 g Eiwit

300 g Poedersuiker

Garnering:

2 granaatappels

Bereiding:

1. **IJs 1.** Doe de melk in een pan, snij de vanillestokjes open en voeg toe aan de melk. Breng aan de kook. Haal de pan van het vuur en laat 15 minuten trekken.

2. Klop in een kom de eierdooiers met de suiker en de custard dik en schuimig. Klop geleidelijk de hete melk erdoor. Doe het mengsel terug in een schone pan en laat al roerend op zacht vuur tegen de kook aan komen, maar niet echt koken. Laat afkoelen.

3. Roer de room door de vla en draai er ijs van. Laat dit ijs tot halfzacht bevriezen.

4. **Cranberrycompote.** Was de cranberry's, verwijder donkere exemplaren. Kook op hoog vuur tot ze openbarsten. Roer de suiker erdoor en laat afkoelen.

5. **IJs 2.** Roer de cranberrycompote door het zachte ijs. Schep in twee kleine springvormen en zet in de vriezer.

6. De garnering. Halveer de granaatappels schep het vruchtvlies eruit.

Presentatie:

1. Klop de eiwitten met de bolgarde in de KitchenAid tot ze gaan pieken, voeg de suiker toe en klop stijf. Verwarm de grill voor. Verwijder de ringen van de springvormen. Plaats de taarten ondersteboven op een ovenvaste schaal en verwijder de springvormbodems. Bedek het ijs helemaal met pieken eiwit. Laat 5 minuten kleuren onder de grill.

2. Verdeel de granaatappelbesjes over de Alaska.

3. Doof de lichten. Verwarm een soeplepel cognac boven een gasvlam. Zet de brand erin en giet de brandende cognac over de Alaska's.

