



Receptuur bestemd voor 14 personen

DECEMBER MENU

Tartaar van tonijn met ansjovis tapenade en eierdooier mousseline

*

Ballotine en "carpaccio" van langoustines met Basmatirijst

*

Gebraden roodpoot patrijs met kippenlever en spitskool, gesouffleerde aardappelen en cantharellen

*

Nogaparfait en passievruchtensorbet met sinaasappelsalade



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

Tartaar van tonijn met ansjovis tapenade en eierdooier mousseline

Ingrediënten:

14 st Lange flinterdunne plakjes stokbrood of ciabatta
1 dl Goede olijfolie
700 g Verse tonijn
2 el Gehakte sjalot
50 g Kleine gele hartblaadjes van kropsla (zakje)
14 st Flinterdunne plakjes uitgebakken ontbijtspek
50 g Red shark (zakje)
2 el Fijngesneden venkel

Tapenade

100 g Zwarte olijven
50 g Ansjovispuree
1 à 1,5 tn Knoflook
1 el Olijfolie
2 tl Dijon mosterd
Citroensap
2 à 3 tl Pernod
2 tl Gehakte tijm
2 tl Gemalen steranijs

Eierdooier mousseline

200 g Eierdooier
1 dl Olijfolie
0,4 dl Witte wijnazijn
50 g Dijon mosterd

Bereiding:

1. snijd van het brood zeer dunne plakjes. leg de plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel ze met olijfolie. Bak ze goudbruin en knapperig in de oven op 180 graden ong. 20 min.
2. Meng alle ingrediënten voor de tapenade in de keukenmachine zodat een gladde massa ontstaat. Breng op smaak met peper en zout.
3. Bak de plakjes spek in de oven op 160 graden.
4. Snijd de tonijn in repen. Draai de tonijnrepen samen met de gehakte sjalotjes en olijfolie tweemaal door de gehaktmolen met een fijne plaat tot tartaar. Gebruik daar toe de kitchenaid. Voeg zout en peper toe. Doe dit vlak voor het opdienen.
5. Meng voor de eierdooier mousseline de eierdooiers met de azijn en klop dit au bain marie op tot een luchtige mousseline. Roer er daarna de olijfolie door. Doe dit niet te lang voor het uitserveren.

Presentatie:

Voorgerecht december 2005

1. Schep een beetje ansjovis tapenade tegen de zijkant van elk glas. Leg in elk glas 2 blaadjes kropsla. Verdeel hierover de tonijn. Steek de plakjes stokbrood en de speklakjes in de tartaar. Zet de blaadjes red shark tussen het stokbrood en het spek. Schep de mousseline over de tartaar en strooi er de fijngesneden blokjes venkel over.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

Ballotine en "carpaccio" van langoustines

Ingrediënten:

Carpaccio

14 st Langoustines (middelgroot)

Ballotines

42 st Langoustines (middelgroot) 3 p.p.

3 st Eieren

ongeveer 3 dl Koude room

2 dl Opgeslagen room

Risotto

400 g Basmatirijst

2 tn Knoflook

4 st Sjalotjes

1 st Citroen

2 l Kippenbouillon goed op smaak

80 g Parmezaanse kaas

0,8 dl Opgeslagen room

50 g Boter

Groenten

300 g Kleine shi-itake

7 st Lente-uitjes

Olie van eekhoortjesbrood

2 l Schaaldierenbouillon *

Bereiding:

1. **Schaaldierenbouillon.** Ontdoe alle langoustines van koppen en scharen. Haal de staartjes leeg en ontdoe ze van het darmkanaal. Hak de scharen door midden. Maak van een flink aantal scharen, koppen en staart pellen de schaaldierenbouillon volgens het basisrecept. Kook deze zover in tot voldoende jus over is voor een spiegeltje in een soepbord,

2. **Ballotine.** Pureer op 14 na alle gepelde en van het darmkanaal ontdane langoustinestaarten met de eieren in de keukenmachine. Voeg op zicht zoveel room toe dat een niet te dunne farce ontstaat en laat de machine nog even draaien. Spatel er de opgeslagen room in 2 delen door. Op smaak brengen. Zet de farce koud in de koelkast in een niet te diepe bak i.v.m. opstijven.

3. **Carpaccio:** Pel de 14 overgebleven langoustines en verwijder het darmkanaal. Plet ze tussen plasticfolie zo plat mogelijk met een breed mes en leg ze tussen het plastic in de vriezer.

4. **Risotto.** Schil met de dunschiller een stuk schil van de citroen. Snijd de sjalotjes zeer fijn. Zet ze met de citroenschil en de knoflook in 80 gr. boter aan zonder te kleuren. Voeg de rijst toe en laat die ong. 2 minuten glazig worden. Voeg een scheut kippenbouillon toe en laat die door de rijst absorberen. Herhaal dit proces tot de rijst geen bouillon meer opneemt en voeg er dan zoveel bouillon aan toe tot de rijst net onder staat. Laat de rijst zachtjes koken tot hij gaar is Tussengerecht december 2005 (ongeveer 20 min). Verwijder de citroenschil. Voeg de resterende boter toe, spatel de opgeslagen room erdoor en als laatste de Parmezaanse kaas.

5. **Groenten.** Borstel de shii-take schoon en snijd ze in tweeën of vieren. Bak die even in een weinig boter. Blancheer zeer kort de lente-uitjes zodat ze stevig blijven. Snijd ze overlangs.

Presentatie:

1. Vorm met een lepel 14 flinke ballotines van de langoustinefarce en pocheer ze in ong. 5 minuten gaar in ruim water. Schep ze uit het water op een doek.
2. Dresseer de rijst met behulp van een steekring in een diep bord, en vul de ring met een bodem van 1,5 cm rijst, druk deze aan en leg hierop de ballotine. Leg op iedere ballotine een geplette bevroren langoustine. Laat ze op de ballotine onder de warmhoudlampen na garen.
3. Verdeel er de gebakken shii-take rondom en leg er een half lente-uitje op. Giet de tot een bodem ingekookte schaaldierenbouillon rond de rijst en druppel er de olie van eekhoortjesbrood in





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Gebraden roodpoot patrijs met kippenlever en spitskool, gesouffleerde aardappelen en cantharellen

Ingrediënten:

Ganzenvet
7 st Roodpoot patrijzen
2 st Spitskolen
Boter
8 dl Kippenfond
800 g Cantharellen
4 st Gehakte sjalotjes
12 st Aardappelen Bildstar
Arachideolie

Bereiding:

1. Verwijder de poten van de patrijzen bak ze kort aan in geklaarde boter*en konfijt*(zie basis recept) in ganzenvet op 80 graden*
2. Maak de spitskool schoon en snijd in dunne reepjes. Stoof ze gaar in 80 gr boter en 2 dl kippenfond. Smaak af met peper en zout.
3. Spoel op een zeef de cantharellen schoon en slinger ze droog in de slacentrifuge. Snijd grote cantharellen in plakjes. Bak ze op hoog vuur in een beetje ganzenvet en voeg op het laatste moment de gehakte sjalotjes toe.
4. Knip de ruggen uit het karkas en braad de patrijzen op de karkas in arachideolie rondom goudbruin. Smaak af met peper en zout. Leg de aangebraden patrijzenborsten op een bakplaat en plaats dit in een voorverwarmde oven van 180 graden gedurende 7 à 8 min. Daarna uit de oven halen en af laten koelen.
5. Laat de rest van de kippenfond met de patrijsruggen tot de helft inkoken.
6. Voeg de ingekookte kippenfond bij de braadjus, laat even doorkoken en zeef de saus.
7. Schil de aardappels en steek ze uit met een steker van 3,5cm. Snijd schijfjes van 3mm dikte. Spoel de aardappelschijfjes en droog ze met een doek.
8. Verwarm de friteuse tot 140 graden en bak de schijfjes gaar (niet bruin). Verwarm de friteuse voor het uitserveren tot 180 graden en bak de schijfjes bruin.
9. Snijd de borsten van het karkas en leg ze op een bakplaat. Omwikkel dit geheel goed met huishoudfolie (alles moet goed afgesloten zijn) en zet in een voorverwarmde oven op 90 graden gedurende 15 min.

Presentatie:

1. Leg in het midden van het bord een schepje spitskool. Leg daar het patrijzenborstje op en zet het pootje hier tegenaan. Leg enkele aardappelschijfjes naast het borstje. Schep de cantharellen er omheen.
2. Giet de saus rondom de patrijs.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Nogaparfait en passievruchtensorbet met sinaasappelsalade

Ingrediënten:

Nogagalettes

55 g Geschaafde amandelen 100 g Suiker
80 g Glucosestroop Arachideolie

Passiesorbet

250 g Passievruchtencoulis
250 g Suikerstroop 1/1* (zie basisrecept)
1 bl Gelatine

Hazelnootnoga

100 g Hazelnoten 100 g Suiker

Nogaparfait

Kapsel* 3 dl Slagroom
40 g suiker 0,1 dl water
60 g Honing 80 g Eiwit

40 g Gehakte noga (zie hoger)

40 g Gehakte bigareauxkersen

40 g Pistachepitten

40 g Gehakte macadamianoten

Italiaans schuim

200 g Suiker 1 dl Water
115 g Eiwit 30 g Poedersuiker

Sinaasappelsalade

7 st Handsinaasappels 3 dl Suikerstroop*
4 st Passievruchten 4 g Aardappelzetmeel

Nagerecht december 2005

Bereiding:

1. Bak het kapseldeeg volgens basisrecept. * Gebruik 3 eieren. Steek 14 rondjes uit met de ringen die voor de nogaparfait gebruikt worden.
2. **Nogagalettes:** leg de amandelen op een bakplaat en bak ze lichtbruin in de oven op 180 graden.
3. Kook de suiker en de glucosestroop op matig vuur lichtbruin. Roer er van het vuur af de nog warme amandelen door. Bestrijk 2 vellen vetvrij papier met arachideolie. Leg 1 vel op een bakplaat, giet er de warme noga op en bedek met het andere vel. Rol met een deegroller de noga dun uit. Houdt het geheel soepel onder de warmhoudlampen en steek direct 14 galettes uit de nog warme noga met de ringen die ook gebruikt worden voor de nogaparfait.
4. **Passiesorbet:** week de gelatine in koud water. Los de gelatine op in een beetje verwarmde coulis. Meng alle ingrediënten en draai er een sorbet van.
5. **Hazelnootnoga:** bruineer de hazelnoten goudbruin in een oven van 140 graden. Smelt de suiker tot een lichte karamel en roer er de hazelnoten door. Giet de noga op een vetvrij papier en laat hem afkoelen.
6. **Nogaparfait:** Klop de slagroom lobbij en houd die koud in de koelkast.
7. Kook de suiker, het water en de honing tot een lichtbruine siroop.

8. Klop het eiwit luchtig stijf, giet de suikerstroop er al roerend bij en klop de massa koud.
9. Schep er dan de gehakte noga, bigareauxkersen, pistachepitten en macadamia noten door.
10. Spatel daarna de lobbige slagroom door het mengsel.
11. Leg een rondje kapsel in een ring en verdeel daar de parfait over. Maak in het midden van de parfait een kuiltje en zet de ringen in de vriezer.
12. Schep daarna de sorbet in de kuiltjes van de bevroren parfait en strijk de ring strak.
13. Zet alles weer in de vriezer.
14. **Italiaans schuim:** kook de suiker en het water tot 126 graden C.
15. Klop het eiwit met de poedersuiker stijf.
16. Giet de hete suikerstroop al roerend bij het eiwit en klop het eiwit daarna koud.
17. **Sinaasappelsalade:** Schil de sinaasappels zo dat er geen wit meer aanzit. Snijd de partjes tussen de vliezen uit. Knijp het sap uit de overgebleven vliezen. Snijd de partjes in kleine stukjes. Laat ze uitlekken, zeef ze en marineer ze in suikerstroop.
18. Halveer de passievruchten, schep het vruchtvlies eruit en zeef het sap. Houd de pitjes apart.
19. Voeg 0,5 dl suikerstroop bij het passievruchtensap en 3 dl sinaasappelsap. Breng deze saus aan de kook. Los het aardappelzetmeel op in wat water en bind al roerend de saus hiermee. Zeef de saus en laat afkoelen.
20. Spoel de achtergehouden pitjes van de passievruchten af en vermeng ze met de saus.

Presentatie:

Neem de parfait ringen uit de vriezer en zet ze in een diep bord. leg er rondom de sinaasappelsalade. Verwijder de ringen, spuit een toef Italiaans schuim op de parfait en brand deze licht met een brander, steek er een nogagalette in.

