



Business

Cuisine

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub
februari 2007

Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu februari 2007

Rauwe Tonijn in een Hoorntje van Filodeeg

*

Salade met Rollade van Gerookte Tilapiafilet en Zalm en Knolselderijvinaigrette

*

Lichtgebonden Witte Preisoep met Crème Fraîche en Groene Kruiden

*

Rondelles van Konijn, Mousse van Konijn met Creamsherry en Truffel

*

Mascarpone saffraanmousse met bloemenhoning en sinaasappelsorbet



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht februari 2007

Rauwe Tonijn met een Hoorntje van Filodeeg

14 personen

Ingrediënten:

5 pl. Filodeeg
600 g Verse tonijn
100 g Rucola
½ krop Lollo Rosso/ Eikenblad
2 st Sjalotten
5 g Kervel

saus a

1½ dl Oestersaus
40 g Basterdsuiker (wit)
½ st Sjalot

saus b

8 g Gemberwortel
½ st Sjalot
½ tn Knoflook
1½ dl Sojasaus
0.6 dl Droge sherry
14 st Hoorntjesvormen

Bereiding:

- Hoorntjes.** Maak 14 repen filodeeg van 5 cm. Zorg, dat je het deeg vochtig houdt onder een vochtige theedoek. Besmeer de hoorntjesvormen licht in met olie, draai er vervolgens het filodeeg omheen tot ½ cm van de rand en strijk het filodeeg in met eiwit. Bak het filodeeg in de oven op 180°C in ongeveer 5 min. goudgeel.
- Als het filodeeg afgekoeld is voorzichtig de hoorntjes eruit trekken door het stalen vormpje even in elkaar te drukken.
- Tonijntartaar.** Snijd de tonijn heel fijn met een scherp mes en breng die op smaak met zout en peper en de zeer fijn gesneden sjalot. Bewaar de tartaar in de koeling tot het doorgeven.
- Was de sla en rucola goed en bewaar op ijswater tot gebruik. Snijd de Lollo Rosso/ Eikenblad fijn.
- Saus a.** Olie verwarmen en sjalot aanzweten (niet laten kleuren). Oestersaus en suiker toevoegen. De saus verwarmen tot de suiker is opgelost. Laat de saus afkoelen.
- Saus b.** Olie verwarmen en daarin de fijngesneden sjalot fijngewreven knoflook en fijngesneden gember aanzetten (niet laten kleuren). De soja en de sherry toevoegen en aan de kook laten komen. Laat de saus afkoelen.

Presentatie:

- Droog de rucola en steek een mooi blaadje sla in het hoorntje (de sla mag eruit steken). Vul de hoorntjes met de tonijn tartaar. Leg een plukje sla op het bord en leg daar het hoorntje schuin tegen aan. Leg hier links en rechts de sausen bij.



Rauwe Tonijn met een Hoorntje



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht 2 februari 2007

Salade met Rollade van Gerookte Tilapiafilet en Zalm en een Knolselderijvinaigrette

14 personen

Ingrediënten:

6 st Tilapiafilets
10 pl Dunne plakjes rauwe zalm
200 g Belgische bladspinazie
Lollo rosso
Frisee
Eikenbladsla
2 dl olijfolie
4 el wijnazijn
1 dl bouillon
Dille
500 gr knolselderij
Peper en zout

Rookmengsel:

1 kop Chinese theeblaadjes
1 kop Surinaamse rijst
2 tl Bruine suiker

Bereiding:

1. Stoom de bladen spinazie kort of blancheer ze heel even in kokend water. Laat afkoelen.
2. Plet de goed ontdooide tilapiafilets licht en leg ze op een vel folie. Als de Tilapiafilets erg dik zijn, snijd ze dan op de snijmachine in de lengte doormidden. Leg de zalm op de tilapia en dek af met de spinaziebladeren. Rol met behulp van de folie de filets op tot een strakke rol en leg hem in de koeling om op te stijven.
3. Meng de ingrediënten voor het roken. Leg op de bodem van de rookpan aluminium folie. Leg hierop het rookmengsel. Spreid goed uit over het folie. Plaats daarop de binnenschaal met het rooster.
4. Leg de visrol met de naad naar beneden op het rooster van het rookoventje. Rook de rol ongeveer 3 à 4 minuten in het oventje en gaar max. 15 minuten na in een voorverwarmde oven op 160 graden. Laat afkoelen.
5. Schil de knolselderij en snijd in brunoise (piepkleine blokjes). Kook die in gezouten water beetgaar en schep de helft met een schuimspaan uit de pan. Kook de rest tot hij zacht is.
6. Klop van de olie, azijn, bouillon en zout en peper een vinaigrette. Pureer er de zachte brunoise van knolselderij door met de staafmixer.
7. Vlak voor het uitserveren. Verdeel de sla in kleine plukjes en meng met de helft van de vinaigrette.
8. Snijd de tilapiarol in plakken.

Presentatie:

1. Verdeel de sla in het midden van de borden.
2. Leg de plakjes van de visrol op de sla. Druppel de rest van de vinaigrette om de salade heen en garneer met de beetgare knolselderij en wat dille.



Salade met Rollade van Gerookte Tilapiafilet en zalm



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep februari 2007

Kopje Lichtgebonden Witte Preisoep met Crème Fraîche en Groene Kruiden

14 personen

Ingrediënten:

850 gr Wit van prei
3½ dl Crème fraîche
50 gr Verschillende groene kruiden
1,8 l Kippenbouillon
2 tn Knoflook
1 bos Bieslook
Peper en zout

Bereiding:

1. Het wit van de preien fijn snijden en zeer goed wassen. Samen met de geperste knoflook in een klontje boter zachtjes aanzweten, maar niet laten kleuren.
2. De bouillon toevoegen en met het deksel op de pan koken tot de prei gaar is. Pureer de soep met behulp van de staafmixer.
3. Wat warme soep toevoegen aan anderhalve deciliter crème fraîche. Vervolgens dit mengsel toevoegen aan de rest van de soep; deze mag nu niet meer koken. Op smaak brengen met peper en zout.
4. Een paar takjes bieslook apart houden. De rest van de groene kruiden fijnsnipperen en mengen met 2 dl crème fraîche.

Presentatie:

1. Serveer de soep in amusekopjes.
2. Van het crème fraîche mengsel quenelles draaien en in de borden leggen.
3. Garneren met de apart gehouden versnipperde bieslook



Lichtgebonden Witte Preisoep



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht februari 2007

Rondelles van Konijn, Mousse van Konijn met Creamsherry en Truffel

14 personen

Ingrediënten:

Konijn

4 st Konijnenruggen

6 st Achterbouten

Varkensnet

Lever van de konijnen

3 st Eieren

2 dl Slagroom

1 pot Truffeltapenade

sous

4 dl Wildfond

2½ dl Cream sherry

½ blik Truffeljus

8 el Sultana rozijnen

Groentegarnituur

2 st Winterwortel

600 g Broccoli

aardappelgarnituur

400 g Aardappels

Bereiding:

1. **Farce.** De achterbouten ontbenen, de zenen verwijderen en het vlees zeer fijnmalen in de keukenmachine met wat peper en zout. De eieren er doorheen slaan. Er drie eetlepels farce uitnemen en de rest met de halfgeslagen room mengen. De farce verder op smaak brengen en koel wegzetten. Stevig afsmaken.

2. **Konijn.** De levers licht sauteren en deze in kleine blokjes snijden. De rugfilets ontvliezen.

3. De apart gehouden drie eetlepels farce met de lever vermengen en er ook 1 eetlepel Truffeltapenade doorheen mengen. Met dit mengsel de rugfilets twee aan twee op elkaar "plakken", en stevig in een varkensnet verpakken.

4. 1 eetlepel truffeltapenade aan de farce met room toevoegen en er drie rollen van vormen die in een dubbel vel beboterde aluminiumfolie worden gedraaid. De rollen met mousse gedurende 35 minuten in een stoompan gaar stomen.

5. De rollen met de filets op een matig vuur lichtbruin bakken totdat het varkensnet nagenoeg is gesmolten en deze daarna in een oven van 180 graden gedurende 10 minuten verder laten garen.

6. **Aardappelgarnituur.** Schil de aardappelen. Snij hiervan op de mandoline ruitjes (3 p.p.) chips door de aardappel telkens een kwart slag te draaien op het gegolfde mes. Vlak voor de uitgifte de chips in de frituur bakken.

7. **Groente garnituur.** De winterwortel schillen en in brunoise (kleine blokjes) snijden. De broccoli in kleine roosjes snijden. Kook de groenten beetgaar.

8. **Saus:** De rozijnen met water zodat ze net onder staan opkoken en ze in dat vocht laten afkoelen.

9. De wildfond, de truffeljus en creamsherry aan de kook brengen en 1 eetlepel truffeltapenade toevoegen, het geheel wat in laten koken en dan de rozijnen toevoegen. De saus kan desgewenst met wat koude boter worden gemonteerd. De saus op smaak brengen met zout en peper.



Rondelles van Konijn



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht maand 2007

Mascarpone saffraanmousse met bloemenhoning en sinaasappelsorbet

14 personen

Ingrediënten:

Mousse:

100 g Eidooier (gepateuriseerd)
75 g Miel de fleur (bloemenhoning)
125 g Poedersuiker
350 g Mascarpone
15 g Gelatine
10 st Saffraan
½ dl Cointreau
5 dl Room

Sinaasappelsorbet:

150 g Suiker
1½ dl Water
2½ dl Vers sinaasappelsap
1 st Limoen (sap)
1½ dl Witte wijn
10 cc Cointreau

Sinaasappeltuiles:

100 g Poedersuiker
40 g Boter
50 g Sinaasappelsap
35 g Bloem
½ bos Munt

Saus:

3 dl Sinaasappelsap
75 g Honing
10 cc Cointreau

Garnering:

6 st Sinaasappels
2½ dl Slagroom
½ bos Munt

Bereiding:

1. **Mousse.** Week de draadjes saffraan in de Cointreau en laat ze circa 30 minuten staan. Daarna uitzeven.
2. Eidooiers samen met de honing en de poedersuiker schuimig kloppen.
3. Spatel de mascarpone door.
4. 1 dl room iets verwarmen en daarin de geweekte gelatine oplossen. Dit door de mascarponemassa spatelen.
5. Op smaak brengen met de saffraangekleurde Cointreau.
6. Giet de massa in ringen van 4 à 5 cm doorsnee. Op laten stijven in de koeling.
7. **Saus.** Het sinaasappelsap met de honing voor een deel laten inkoken.

8. Opsmaak brengen met de Cointreau. Indien de saus te dun is, deze licht binden met aardappelzetmeel.

9. **Tuiles.** Ingrediënten met elkaar vermengen en op een koele plaats laten rusten.

10. Maak op een bakmatje kleine rondjes van ca. 2 cm doorsnede en leg daarin een klein blaadje munt. (3 rondjes per persoon).

11. Bak de tuiles krokant.

12. Sinaasappels uitvliezen.

13. **Sinaasappelsorbet.** Suiker met water aan de kook brengen en iets laten inkoken.

14. De limoen goed uitpersen.

15. Sap van de limoen, sinaasappelsap, witte wijn en de cointreau aan het suikerwater toevoegen.

16. Draai de massa in de ijsmachine tot een stevige sorbet.

Presentatie:

1. Zet de mousse rechtsboven op het bord. Plak tegen de zijkant een 3-tal rondjes tuiles.
2. In het midden een beetje saus. Daaromheen een bolletje sorbet, een rozet slagroom en enkele partjes sinaasappel.
3. Garneer af met een blaadje munt.



Mascarpone saffraanmousse