



Business

*Cuisine*

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub  
maart 2007

Receptuur bestemd voor 14 personen

## Menu maart 2007

**St Jacobsmossel met een sabayon van West Malle dubbel**

\*

**Doperwtensoep met gerookte paling en La Trappe Blond**

\*

**Forelfilets met verschillende soorten paddenstoelen en Karmeliet tripel**

\*

**Eendenboutjes met tijm en Verboden Vrucht en rodekool ramequin**

\*

**Appel met stroop, kaneelijs en Westmalle Trappist Dubbel**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht maart 2007

## St. Jacobsmosselen met een sabayon van West Malle dubbel

14 personen

### Ingrediënten:

7 st St. Jacobsmosselen

4 st Eidoier

1½ dl Westmalle Dubbel

30 g Boter

Citroensap

Peper en zout

Bieslook

2 st Tomaten

1 tak Dille

### Bereiding:

1. De eidooiers au bain marie los kloppen.
2. Het bier beetje bij beetje toevoegen en goed kloppen tot er een lobbige geheel ontstaat.
3. Vervolgens de boter erdoor kloppen.
4. Op smaak brengen met citroensap, zout en peper en gehakte bieslook.
5. De St. Jacobsmosselen om en om grillen. Halveer de mossel horizontaal.
6. Plisseer de tomaat, ontpit hem en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.

### Presentatie:

Dien het geheel op een klein warm bordje op. Maak een spiegelkje van de lauwwarme sabayon, leg hierop een halve St Jacobsmossel en garneer af met een paar kleine blokjes tomaat en een klein toefje dille.



St. Jacobsmosselen



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep maart 2007

## **Doperwtensoep met gerookte paling en La Trappe Blond**

14 personen

### **Ingrediënten:**

750 g Diepvries doperwten  
2 st Sjalotjes  
225 g Winterwortel  
3 stgls Bleekselderij  
1,2 l Gevogeltefond  
250 g Gerookte palingfilet  
Zonnebloemolie  
6 el Fijngesneden bladselderij  
1 fles La Trappe Blond (flesje van 30 cl)  
6 el Crème fraîche, losgeslagen  
peper en zout  
1 st Stokbrood

### **Bereiding:**

1. Verhit de olie en bak de fijngehakte sjalot, bleekselderij en winterwortel hierin.
2. Voeg de doperwten en de gevogeltefond toe en laat het geheel 20 minuten zacht stoven met de deksel op de pan.
3. Pureer de groenten met de passé-vite.
4. Voeg 10 minuten voor het uitserverende fijngehakte bladpeterselie, het bier en de losgeslagen crème fraîche toe. Zachtjes laten koken.
5. Breng op smaak met peper en zout.
6. Snij de paling in stukjes.

### **Presentatie:**

1. Verwarm 14 amusekopjes in de warmhoudkast.
2. Verdeel de stukjes paling over de kopjes en schenk de soep uit.
3. Serveer er een stukje geroosterd stokbrood bij.



**Doperwtensoep met gerookte paling**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht maart 2007

## Forefilets met verschillende soorten paddenstoelen en Karmeliet tripel

14 personen

### Ingrediënten:

14 st Verse forelfilets  
150 g Shii-take paddestoelen  
150 g Oesterzwammen  
150 g Champignons  
5 el Fijngehakte dille  
500 g Wit van de prei  
Roomboter  
6 el Crème fraîche  
2 fles Karmeliet tripel van 33 cl  
Peper en zout  
1 st Stokbrood

### Bereiding:

1. Alle paddenstoelen schoonmaken en fijnhakken. Met zachte boter vermengen tot een stevige, gladde massa. De fijngehakte dille eronder roeren. Met peper en zout goed op smaak brengen.
2. Het wit van de prei fijnsnijden.
3. Een hoeveelheid van het paddenstoelen mengsel op de brede kant van de forelfilet leggen en de andere helft erover vouwen. Vastzetten met een prikker.
4. Een vuurvast schaal goed invetten met roomboter, het wit van prei hierover verdelen. De dubbel gevouwen filets erop leggen en  $\frac{3}{4}$  van het bier erover gieten.
5. De schaal in een op 170 graden voorverwarmde oven plaatsen gedurende ruim 20 minuten.
6. De gare filets eruit halen en warm houden.
7. In een apart pannetje de rest van het bier met de crème fraîche en het kookvocht van de forel laten inkoken. Op smaak brengen met peper en zout en eventueel binden.
8. Bak het stokbrood af.

### Presentatie:

1. Verdeel de filets en de saus over voorverwarmde borden. Geef er een stukje stokbrood bij.



Forefilets met soorten paddestoelen



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht maart 2007

## Eendenboutjes met tijm en Verboden Vruucht en rodekool ramequin

14 personen

### Ingrediënten:

14 st Eendenboutjes (tamme eend)  
6 st Ui  
8 tak Tijm  
5 dl Gevogeltebouillon  
3 fles Verboden Vruucht van 33 cl  
2 el Bosbessenconfiture  
Worcestershire saus  
Peper en zout  
2 st Rode kool  
10 st Appels Goudrenet  
4 st uien  
500 g Bruine rozijnen  
3 dl Frambozenazijn  
1 st Sjalot  
5 st Kruidnagelen  
2 st Kaneelpijpje  
2 blad Laurier  
2 sn Ontbijtkoek  
1 bos Snijselderij  
20 cc Gembersiroop  
Diepvries aardappelkroketjes

### Bereiding:

OP TIJD BEGINNEN i.v.m. lange bereidingstijd.

1. Ontvel de eendenboutjes, zout en peper erover en bak het vet langzaam uit. Gebruik het vet om de eendenboutjes aan alle kanten aan te braden tot ze lichtbruin van kleur zijn. Neem ze uit de braadpan en gooi het vet weg.
2. Neem een hapjespan en zet de fijn gesneden ui aan met een klont boter. Leg de eendenboutjes in de pan, voeg gevogeltefond en de helft van het bier toe. Doe er de takjes tijm bij en stoof ze in anderhalf uur zacht gaar met het deksel op de pan.
3. Neem de eendenboutjes uit de pan en houd ze warm.
4. Het stoofvocht zeven en in een sauspan met half flesje van het bier en de Bosbessenconfiture stevig inkoken. De saus zeven. Vervolgens de saus binden en op smaak brengen met worcestersaus, peper uit de molen en zout.
5. **Rodekool ramequins.** Snij de uien fijn en stoof ze aan in wat boter.
6. Hou enkele koolbladen apart, haal de nerf eruit en stoom in 50 minuten in de stoompan gaar.
7. Snij de rest van de kool fijn en snij de geschildte appels in stukjes.

8. Voeg de kool en appels bij de uien en roer alles stevig door elkaar, voeg de frambozenazijn en naar smaak wat gembersiroop toe.
9. Steek de kruidnagelen op de sjalot, voeg de kaneel en het laurier toe en kruimel er de ontbijtkoek bij. Laat alles anderhalf uur op een zacht vuurtje gaarstoven. Voeg op het einde de in heet water gewelde rozijnen toe. Zorg dat de pan niet droog kookt en voeg zonodig wat water toe.

Hoofdgerecht maart 2007

10. Bekleed vuurvaste ramequins met de gekookte bladeren en vul deze met het koolmengsel. Druk het stevig aan.
11. Verwarm de bakjes vlak voor het uitserveren in een oven van 150 °C
12. Frituur de aardappelkroketjes

### Presentatie:

1. Stort het ramequin op het bord. Houd de onderkant tijdens het storten tegen met een platte schep, zodat ze mooi gestort worden. Garneer de top een takje selderij.
2. Leg een eendenboutje op het bord en overgiet het met saus.
3. Leg er aardappelkroketjes bij.



Eendenboutjes met tijm



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht maart 2007

## Appel met stroop, kaneelijs en Westmalle Trappist Dubbel

14 personen

### Ingrediënten:

7 st Appels (Cox Orange, Granny Smith)  
7 el Luikse stroop  
Roomboter  
5 dl Westmalle Trappist Dubbel

### Kaneelijs:

4 dl Room  
2 st Kaneelstokje  
150 g Eigeel  
150 g Suiker  
4 dl Slagroom  
3 tl Kaneelpoeder

### Kletskopjes:

75 g Boter  
200 g Witte basterdsuiker  
100 g Bloem  
1 el Maïzena  
1 tl Kaneelpoeder  
75 g Grof gehakte amandelen  
3 el Lauw water

### Bereiding:

1. Zet bordjes voor het nagerecht in de koeling.
2. Appelen schillen, klokhuizen verwijderen en in plakken van ongeveer 1 tot 1,5 cm dikte snijden.
3. In een mengkom de stroop met een garde door het bier (op kamertemperatuur) kloppen tot een egaal geheel is ontstaan.
4. Roomboter in een koekenpan met antiaanbaklaag verwarmen en de plakken appel zo kort mogelijk om en om bakken. Het mengsel van bier en stroop aan de appelen toevoegen. De koekenpan schudden, hittebron verhogen, 2 tot 3 minuten goed verwarmen en in de koekenpan laten afkoelen.
5. **Kaneelroomijs.** Breng de room tegen de kook aan. Doe de kaneelstokjes erin en laat van het vuur af met de deksel op de pan gedurende een 20-tal minuten trekken. Neem de kaneelstokjes uit de room.
6. Klop de dooiers met de suiker tot een dik en lichtgeel (niet schuimend) mengsel.
7. Breng de room terug aan de kook, verwijder de kaneelstokjes en voeg de room voorzichtig van het vuur af bij het eidooiermengsel.
8. Giet alles over in een schone pan en laat onder voortdurend roeren op een matig vuur

warmen tot de vla voldoende gebonden is. (De vla blijft dan aan de onderkant van de lepel hangen. Als je met een vinger over die lepel gaat blijft een streep achter.)

9. Laat de vla volledig afkoelen. Plaats de afgekoelde vla minstens 1 uur de koeling.
10. Klop de slagroom lobbijg en doe hem bij de vla.
11. Draai de vla in de sorbetièr tot ijs. Voeg halverwege het kaneelpoeder toe.
12. **Kletskopjes.** Verwarm een oven voor op 250°C.
13. Roer de boter zacht en voeg er tegelijk alle overige ingrediënten aan toe. Werk alles snel door elkaar.
14. Vorm kleine bolletjes van het deeg en leg die op een bakmatje. Hou rekening met het uitvloeien van het deeg. Onderlinge afstand minimaal zo'n 6 à 7 cm.
15. Bak de koekjes ongeveer 5 minuten in de oven. Leg ze op een rooster om af te koelen.

### Presentatie:

1. Appel en de (lauwwarme) saus over koude dessertborden verdelen, vergezeld van een bolletje kaneelijs en een kletskopje. Naar smaak een proefglaasje (15 cl) Westmalle Trappist Dubbel bij dit nagerecht serveren.



Appel met stroop, kaneelijs