



Business

Cuisine

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub
mei 2007

Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu mei 2007

Romige cappuccino van witlof met bacon

*

Forelquenelles met truffel

*

Gebakken asperges met langoustines en kip

*

Lamsrack en lamsfilet met een sjalottenpepersaus en asperges

*

Yoghurtbavarois



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse mei 2007

Romige cappuccino van witlof met bacon.

14 personen

Ingrediënten

600 g Witlof
1 el Olijfolie
2 st Sjalotjes gesnipperd
1 l Runderbouillon
5 pl Bacon
2 st Eierdooier
1 ½ dl Room
2 dl Volle melk
Peper en zout

Bereiding

1. Halveer het witlof en verwijder de harde kern. Snijd de rest in reepjes. Verhit de olijfolie en fruit het sjalotje met de witlof gedurende 3 minuten. Schenk de bouillon erbij en breng aan de kook. Laat het geheel 10 minuten zachtjes koken.
2. Bak de plakjes bacon uit. Laat ze afkoelen en uitlekken op keukenpapier. Verkruiemel de bacon.
3. Pureer de soep in de keukenmachine, druk hem door een zeef en breng hem opnieuw aan de kook. Breng op smaak met peper en zout.
4. Roer de eidooiers met de slagroom los en schenk er een soeplepel van de hete soep bij. Roer nog eens goed door en schenk het slagroommengsel dan in één keer door de soep. Roer goed.
5. Haal de pan van het vuur en roer er een deel van de verkruiemelde bacon door. Klop de melk in het pannetje schuimig met de staafmixer.

Presentatie:

1. Verdeel de soep over 14 kleine amusekopjes en scherp er de opgeklopte melk op.
2. Garneer met de bacon



Romige cappuccino van witlof met bacon



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht mei 2007

Forelquenelles met truffel

14 personen

Ingrediënten:

7 st Regenboogforel
3 st Eiwitten
2 ½ dl Geklopte room
3 kg Kokkels
2,5 dl Witte wijn
1 ½ dl Slagroom
3 el Truffelolie
Truffeltappenade
Allesbinder
Cayennepeper, Peper en zout
1 bos Bieslook

Bereiding:

1. Zet de kokkels in koud water.
2. Fileer de forellen. Verwijder de huid en snij de filets in smalle repen. Leg de vis 15 min in de vriezer.
3. Pureer de vis in een keukenmachine met zout en peper. (stevig op smaak brengen.) Draai de eiwitten erdoor.
4. Voeg de geklopte room erbij. Blijf roeren tot de farce glad is en alle klontjes verdwenen zijn. Breng stevig op smaak met Cayennepeper, peper en zout.
5. Spoel de kokkels schoon en zet ze 10 minuten in water met zout. Al het zand moet zijn verdwenen. Verwijder eventueel kokkels, die zijn opengegaan.
6. Stoom de kokkels in een grote pan met de wijn en de fijngehakte sjalotten. Ze zijn gaar als ze open zijn. Laat de kokkels uitlekken. Zeef het kookvocht en kook het in tot de helft. Het zeven moet goed gebeuren. Er mag absoluut geen gruis achterblijven in het vocht. Kook het vocht tot de helft in.
7. Haal de kokkels uit de schelpen.
8. Roer de room en de truffelolie door de ingekookte wijn. Dik de saus langzaam in, zeef hem, breng op smaak en roer er truffeltappenade naar smaak door. De saus binden met allesbinder.
9. Maak van de farce lange, smalle quenelles. Pocheer ze in een pan zacht koken water met een snufje zout. Laat gare quenelles uitlekken en houd ze warm.
10. Bieslook fijnsnijden.

Presentatie:

1. Doe op een warm diep bord 2 quenelles per persoon en leg er wat kokkels bij.
2. Overgiet het met saus en garneer met bieslook.



Forelquenelles met truffel



Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht mei 2007

Gebakken asperges met langoustines en kip

14 personen

Ingrediënten:

28 st Langoustines
28 st Asperges
3 st Sjalot, fijn gesneden
300 g Lamsoren
700 g Kipfilet
1 dl Gevogeltefond
50 g Boter
100 g Rucola
1 bos Bieslook
Peper en zout
Olijfolie om te bakken
Boter om te bakken

Saus:

4 el Luikse siroop
8 el Lichte sojasaus
1 el Fijn gesneden gember

Bereiding:

1. Pel de langoustines, verwijder het darmkanaal en kruid met peper en zout. Bak de staartjes in een scheut olijfolie.
2. Snij de kipfilet in 42 gelijke blokjes
3. Maak de asperges schoon. Bewaar de afsnijdsels. Kook de asperges gaar in gezouten water en koel af in ijswater. Bak ze, vlak voor de uitgifte, kort in een klontje boter. Breng op smaak.
4. Laat een klontje boter in de pan smelten en stoof de sjalot. Voeg de lamsoren eraan toe en bak kort. Breng op smaak.
5. Lakeersaus: meng de Luikse siroop met de sojasaus. Meng daarna met de gember.
6. Kruid de kipfiletblokjes met peper en zout. Bak kort in een klontje boter. Giet het vet af en voeg de lakeersaus toe. Schud op totdat de saus rond het vlees kleeft.
7. De afsnijdsels in de gevogeltefond koken. Met de staafmixer pureren. Indien nodig binden met wat allesbinder. Goed op smaak brengen met peper en zout.

Presentatie:

1. Leg de asperges op een bord en de 2 langoustines erop. Schik de lamsoren in hoopjes ernaast met daarop een blokje kip. Werk af met gesnipperde bieslook en rucola. Lepel er wat saus tussen.



Gebakken asperges met langoustines en kip



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht mei 2007

Lamsrack en lamsfilet met een sjalottenpepersaus en asperges

14 personen

Ingrediënten.

5 st Lamsfilet
5 st Lamsracks
Peper en zout
1 st Courgette
42 st Asperges

Saus:

5 st Sjalotten
Knoflook
1 el Grof gemalen peper
2 dl Rode port
2 dl Rode wijn
1 l Lamsfond
1 takje Rozemarijn
Allesbinder
700 g Aardappelen
Room
Boter
Nootmuskaat
Peper, Zout

Bereiding:

1. Leg de lamfilets om beter te kunnen snijden een half uurtje in de diepvries.
2. Snij de lamfilet in de lengte dwars doormidden en bestrooi met peper en zout.
3. Was de courgette en snijd hem in dunne plakken. Leg een plakje courgette in de filet, rol op en steek vast met een prikker.
4. Bak de racks en de rolletjes in boter met olie bruin.
5. Plaats de racks voor het uitserveren een 20 – 25 minuten in een oven van 175°C tot een kerntemperatuur van 58°C. Zet de laatste 10 minuten de rolletjes erbij.
6. Snij de lamsracks in koteletjes en laat losjes in folie gewikkeld rusten.
7. **Saus.** Bak de sjalotten en de knoflook in een weinig boter glazig en voeg de peper toe.
8. Voeg de wijn en de port toe en laat inkoken tot er bijna niets over is.
9. Voeg de fond en de rozemarijn toe en laat indampen tot 1/3 van de hoeveelheid. Zeef de saus.
10. Bind de saus met de allesbinder en monteer vlak voor het uitserveren met de koude boter.
11. **Asperges.** Schil de asperges en kook ze conform het standaard recept.*
12. Schil de aardappelen, kook ze en maak er een puree van.

Presentatie:

1. Verdeel de koteletjes en rolletjes over de borden en napeer met saus. Leg er 3 asperges en wat puree bij.



Lamsrack en lamsfilet



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht mei 2007

Yoghurtbavarois

14 personen

Ingrediënten:

1½ l Volle yoghurt
4 st Grote sinaasappels
150 gr Honing
10 bl Gelatine
4 dl Room
50 gr Suiker
100 gr Eiwit
4 st Rode grapefruits
4 st Gele grapefruits
Kapsel *

Mandarijnengelei:

2 bl Mandarijnen (Del Monte)
5 bl Gelatine (per halve liter vocht)
½ dl Mandarine Napoleon
50 gr Suiker

Bereiding:

1. Voorbereidingen. DIRECT BIJ BINNENKOMST BEGINNEN MET HET ONTWATEREN VAN DE YOGHURT.

Bekleed een zeef met een stuk kaasdoek. Hang de zeef boven een kom en schenk de yoghurt erin. Laat de yoghurt uitlekken. Schraap af en toe met een spatel de yoghurt van de doek en roer om.

2. Week de gelatineblaadjes in koud water.

3. Schil de grapefruits en sinaasappels, zodat al het wit van de schil eraf is. Snij de partjes tussen de vliesjes uit en vang het sap op in een schaal.

4. Verhit het sap samen met het opgevangen grapefruitsap en laat de goed uitgeknepen blaadjes gelatine van het vuur af hierin oplossen. Laat afkoelen en lobbige worden.

5. Klop de room met de 150 gr honing op.

6. Klop eiwitten stijf en voeg aan het eind al kloppend de 50 gr suiker toe.

7. Schep de yoghurt uit de kaasdoek in een kom.

Meng er de lobbige fruitsapgelei door. Spatel er dan de geslagen room door en ten slotte het eiwitschuim.

8. **mandarijnengelei.** Week de gelatine in koud water. Stort de mandarijnpartjes in een zeef en vang het sap op. Zet de partjes apart. Verwarm het sap en los de suiker hierin op. Voeg de uitgeknepen blaadjes gelatine toe en laat iets afkoelen. Voeg de Mandarine Napoleon toe, roer door elkaar en laat lobbige worden.

9. **Opmaak.** Snij m.b.v. de twee ringen de kapselplakken bij tot twee taartbodems. Giet de

lobbige bavarois in de vorm en laat in de koeling iets opstijven.

10. Verdeel de grapefruit- en mandarijnpartjes in een mooi patroon over de bavarois. Giet de lobbige mandarijnengelei eroverheen en laat verder in de koeling opstijven.

Presentatie:

1. Verwijder de ringen met een draaiende beweging. Snij de bavaroise in punten en plaats deze op voorgekoelde bordjes.



Yoghurtbavarois