



## Menu september 2007

Gegrilde Vijgen met mascarponeschuim

\*

Gestooft escargots op duxelles van paddenstoelen

\*

Heldere bouillon van gember met carpaccio van langoustines

\*

Snoekworstjes in mosterdsaus

\*

Kwarteltjes met vijgen en groene kool en rösti

\*

IJssoufflé met frambozen en hazelnoten kletskep



Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu september 2007

## Gegrilde vijgen met mascarponeschuim

14 personen

### Ingrediënten:

7 st Verse vijgen  
150 g Ongezouten gesmolten boter  
75 g Poedersuiker  
Zout  
Versgemalen zwarte peper  
7 plak Parmaham  
50 g Mascarpone schuim  
½ Bosje bladselderij  
Mascarponeschuim:  
250 g Mascarpone  
3 dl Room  
Zout  
Versgemalen zwarte peper

### Bereiding:

1. Snij de vijgen doormidden.
2. Verwarm een grillpan voor en vet even in.
3. Haal de halve vijgen aan de snijkant eerst door de gesmolten boter en vervolgens door de poedersuiker.
4. Gril de vijgen gedurende een 2 à 3 minuten aan de gesuikerde kant. Bestrooi ze met zout en peper en laat ze in de koeling afkoelen tot gebruik.
5. **Mascarponeschuim.** Maak de mascarpone zacht door hem om te spatelen in een schaal. Roer er voorzichtig de room door en breng op smaak met zout en peper.
6. Schuim even op met een staafmixer

### Presentatie:

1. Leg op een bordje een half plakje ham en daarop een vijg. Garneer deze met het mascarponeschuim. Vouw de parmaham om de vijg en schuim en versier met een blaadje selderij.



Gegrilde vijgen met mascarponeschuim



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht september 2007

## **Gestooft escargots op duxelles van paddenstoelen**

14 personen

### **Ingrediënten:**

42 st Escargots (petit gris)  
7 snee Casinobrood  
350 g Bospaddenstoelen  
2 st Sjalotten  
3 tn Knoflook  
6 tak Tijm  
2 plak Gandaham (gedroogd)  
scheutje Noilly Prat

### *Voor de saus:*

100 g Witte champignons (fijngehakt)  
2 plak Gandaham fijn gesneden  
2 el Tomatenpuree  
1 st Sjalotje  
2 tn Knoflook  
2 dl Room  
Noilly Prat naar smaak

### **Bereiding:**

1. Droog 2 plakken Gandaham in de oven of de magnetron.
2. Steek 14 rondjes uit het brood, besmeer ze met gesmolten boter en kleur ze aan beide kanten goudbruin.
3. Snijd de bospaddenstoelen zeer fijn en stoof ze aan met de, eveneens zeer fijn gehakte, teentjes knoflook en sjalotjes en de takjes tijm.
4. Dit mengsel, als het bijna droog is, afblussen met Noilly Prat en verder laten verdampen.
5. Zweet voor de saus de sjalot, de knoflook, de champignons en de overige 2 plakken fijngesneden Gandaham aan in een beetje roomboter.
6. Voeg de escargots toe en stoof even mee.
7. Voeg de tomatenpuree toe en verwarm even
8. Blus af met de Noilly Prat en de room.
9. Laat nog iets inkoken en breng op smaak met peper en zout.

### **Presentatie:**

1. Verwarm de bospaddenstoelen en smaak ze af met peper en zout.
2. Verdeel de duxelles over de broodrondjes.
3. Verwarm de saus met de escargots en leg 2 escargots op elk rondje.
4. Pureer de saus – bind eventueel bij – en schep ze over de broodrondjes.
5. Versier met een stukje gedroogde Gandaham.



**Gestooft escargots op duxelles van paddestoelen**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep september 2007

## Heldere bouillon van gember met carpaccio van langoustines

14 personen

### Ingrediënten:

28 st Langoustines  
350 g Boekweitnoedels  
2 st Bosui  
¼ st Rode peper  
Verse koriander  
14 st Grote venusschelpen  
1 st Sjalot  
1 tn Knoflook  
Gemberpoeder  
*bouillon*  
3 st Citroengras  
50 g Gemberwortel  
2 st Sjalotten  
3 tn Knoflook  
1½ l Gevogeltebouillon  
1 st Limoen  
Enkele druppels vissaus  
½ tl Verse rode peper  
2 tl Venkelzaad  
Olijfolie

### Bereiding:

1. Snij het citroengras, de gemberwortel, de sjalotten en de knoflook fijn en stook alles aan in wat olijfolie.
2. Voeg de gevogeltebouillon toe en breng aan de kook.
3. Laat op een laag vuur nog 20 min. trekken.
4. Zeef de bouillon en breng op smaak met limoensap, peper en zout.
5. Maak de langoustines schoon en plet ze voorzichtig tussen plastic folie.
6. Kook de boekweitnoedels gaar en giet ze af.
7. Stook de venusschelpen in boter met sjalot, knoflook en gemberpoeder met wat water in een pan met deksel.

### Presentatie:

1. Stook de gekookte boekweitnoedels op in wat boter en voeg de fijngesneden rode peper, koriander en bosui toe.
2. Dresseer de noedels in een diep, warm bord en leg hierop 2 platgedrukte langoustines. Zet de borden onder de warmtelampen zodat de langoustines een kleurtje krijgen.
3. Plaats daarop een venusschelp en garneer met wat verse koriander.

4. Dien de borden uit en serveer de hete bouillon erover aan tafel (1 dl per pers.)

N.B. giet voor het uitserveren de hete bouillon in een voorverwarmde metalen kan.



**Heldere bouillon van gember met carpaccio van langoustines**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht september 2007

## Snoekworstjes in mosterdsaus

14 personen

### Ingrediënten:

1 kg Filet van riviersnoek (zonder huid)

100 g Boter

7 dl Room

400 g Champignons

1 st Sjalotje

Worstdarm (schaapssnaren)

250 g Spinazie

*saus*

2 st Sjalotjes

1½ dl Witte wijn

350 g Boter

Grove mosterd (naar smaak)

### Bereiding:

1. Spoel het zout van de worstdarm en leg hem in lauw water
2. Pureer de visfilets samen met de boter
3. Voeg de room toe en meng goed
4. Hak de champignons fijn en meng met het gesnipperde sjalotje
5. Zet de champignonmassa even aan in wat boter en laat afkoelen
6. Doe de champignonmassa bij de vispuree, goed mengen en goed afsmaken, eventueel wat visbouillon poeder en een mespuntje cayennepeper toevoegen
7. De vismassa met behulp van een spuitzak (zonder mondje) in de worstdarm spuiten, maak er worstjes van en leg koel
8. Laat voor de saus de fijngehakte sjalot smoren in de witte wijn tot deze bijna verdampt is
9. Roer er de boter door en breng op smaak met peper en zout en grove mosterd
10. Blancheer de spinazieblaadjes door er in een vergiet kokend water over te gieten of wok ze
11. Bak de snoekworstjes in boter ong. 3 min. aan elke kant in een anti-aanbakpan

### Presentatie:

1. Giet de saus op een warm bord
  2. Leg er de worstjes op
  3. Versier met spinazieblaadjes
- N.B. het maken van de worstjes is bewerkelijk en vraagt wel wat handigheid. In plaats daarvan kan men van de vispuree ook quenelles maken en die even pochieren in visbouillon. **Let wel:** gebruik dan slechts 5dl. room. Bak de quenelles á la minute in boter.



Snoekworstjes in mosterdsaus



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht september 2007

## **Kwarteltjes met gedroogde vijgen en groene kool en rösti**

14 personen

### **Ingrediënten:**

1 st Kwartel per persoon  
Kipkruiden  
1 l Gevogeltefond  
10 st Gedroogde vijgen  
2 kg Groene kool  
100 g Uien gesnipperd  
150 g Boter  
Rösti  
2 kg Aardappelen  
2 st Uien  
100 g Geraspte Kaas  
Boter  
Peper en zout

### **Bereiding:**

1. Maak de kwartels goed schoon.
2. Smeer ze aan de binnen- en de buitenkant goed in met kipkruiden.
3. Braad ze aan tot ze mooi bruin zijn.
4. Doe ze in een grote pan, giet de gevogeltefond erbij en laat ong. 1 uur stoven.
5. Laat de uien met de boter en 2,5 dl water koken in een pan met deksel.
6. Als het mengsel tot de helft is ingekookt de in fijne reepjes gesneden vijgen toevoegen en laten smelten.
7. De in stukken gesneden groene kool bladeren (zonder nerf) toevoegen en gaar stoven. Afsmaken.
8. **Rösti.** was de ongeschilde aardappelen en kook ze met een weinig zout net niet gaar (ong. 10 min.). Laat ze afkoelen en pel ze. Rasp ze op een grove rasp.
9. Snij de uien ragfijn.
10. Smelt wat olijfolie en boter in een grote koekenpan en bak de uien glazig zonder te bruinen
11. Voeg de geraspte aardappelen toe met wat zout en druk ze plat met een paletmes tot een grote koek.
12. Bak het geheel even fel aan en temper dan het vuur. Laat alles zachtjes bakken tot het geheel een mooie kleur heeft
13. Draai met behulp van een deksel de koek om en bak de andere kant
14. Voeg de kaas toe en bak het geheel zachtjes af
15. Laat de koek uit de pan op een bakblik glijden en steek er mooie koekjes uit

### **Presentatie:**

1. Leg in de grote steker in het midden van en warm bord de groene kool.
2. Schik daarop de rösti en de kwartel en giet de saus er omheen.



**Kwarteltjes met gedroogde vijgen en groene kool en rösti**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht september 2007

## IJssoufflé met frambozen en hazelnoten kletskep

14 personen

### Ingrediënten:

240 g Eiwit  
400 g Witte basterdsuiker  
½ l Frambozencoulis  
½ l Slagroom

### sous

½ l Frambozencoulis  
Suiker naar smaak  
2 ds Frambozen  
1 ds Mint

### Kletskep

100 g Witte basterdsuiker  
20 g Water  
25 g Zachte roomboter  
50 g Bloem  
25 g Gemalen hazelnoten  
1 mp Kaneel  
Zout

### Bereiding:

1. De eiwitten zeer stijf slaan en geleidelijk de basterdsuiker toevoegen
2. De coulis er voorzichtig bijvoegen en omscheppen
3. De slagroom stijf kloppen en erdoor scheppen
4. In ringen (met cellofaan) scheppen en invriezen
5. Alle ingrediënten voor de kletskep, behalve de hazelnoten, in de magimix fijn draaien. De noten toevoegen en nog even kort laten draaien
6. Het deeg dun uitrollen op een bakmat en afbakken op 160 graden ong. 12 min.
7. Voor de sous de coulis met suiker iets laten inkoken en afkoelen

### Presentatie:

1. Een spiegel van sous maken op een koud bord
2. In het midden de ijssoufflé plaatsen
3. Daarop 3 framboosjes, een kletskep en een blaadje mint



**IJssoufflé met frambozen en hazelnoten kletskep**