



Business

Cuisine

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub
oktober 2007

Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu oktober 2007

Amandelkletskep met zalmpaté en kappertjes

*

Waterkerssoep met kalfszwezerik

*

Pompoencrème met papardelle en gamba's

*

Kalfsribstuk met mosterdkruim

*

Pannacotta met citrusfruit



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse oktober 2007

Amandelklets kop met zalmpaté en kappertjes.

14 personen

Ingrediënten:

Zalmpaté

1 liter Visbouillon
350 gr Zalmfilet (zonder vel)
200 gr Roomkaas met tuinkruiden
4 el Kappertjes
2 el Fijngesneden dille
100 gr Verse spinazieblaadjes
Peper en zout naar smaak

Klets koppen

250 gr Suiker
70 gr Gemalen amandelen
70 gr Bloem
50 gr Sinaasappelsap
70 gr Gesmolten boter

Bereiding:

1. **Zalmpaté.** Breng de bouillon aan de kook en pocheer de zalm in 6 min. halfgaar.
2. Haal de vis uit de bouillon en laat afkoelen.
3. Vermeng de zalm met de roomkaas, kappertjes, dille, peper, zout tot een paté en zet tot gebruik in de koelkast.
4. **Klets koppen.** Meng de suiker, amandelen, bloem, sinaasappelsap en boter.
5. Leg hoopjes beslag op een bakmatje en bak dit 8 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. De klets kop moet ongeveer een diameter van 8 cm hebben.
6. Vouw ze om een pollepel of een glas tot een krul. Als het deeg teveel afgekoeld is om te vouwen warm het dan even op in de oven. Gebruik een staafrol om de klets koppen te vouwen. (koude keuken)

Presentatie:

1. Verdeel de spinazie over de bordjes, leg daar een hoopje zalmpaté op met daar bovenop een amandelklets kop die weer gevuld is met een beetje zalmpaté. Garneer met een takje dille.



Amandelklets kop met zalmpaté en kappertjes



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht oktober 2007

Pompoencrème met papardelle en gamba's.

14 personen

Ingrediënten:

1 st Pompoen (1200 a 1500 gr)

42 st Gamba's

1 st Winterwortel

1 st Prei

1 st Bleekselderijstengel

1 tn Knoflook

1 st Vleestomaat

1,5 liter Visbouillon

Peper uit de molen

1 dl Room

Enkele takjes dille voor de garnering

Pasta

700 gr Durum tarwe

7 st Eieren

Semolina bloem om de zaak te bestrooien

Bereiding:

1. **Pompoencrème.** Snijd de pompoen door midden verwijder het zaad met een lepel. Snijd de pompoen in parten en schil deze. Snijd de parten in blokken.

2. Pel de gamba's en bewaar de schalen.

3. De winterwortel, prei, bleekselderij, knoflook en tomaat schoonmaken en in stukken snijden. Zet de schalen aan in een scheutje olie en voeg de groenten, de peper en de visbouillon toe. Het geheel aan de kook brengen en 1 uur zachtjes laten trekken. Zeef de schaaldierenbouillon en kook hem in tot de helft.

4. Neem driekwart van de schaaldierenbouillon en voeg de pompoenstukken toe en laat ze 20 à 30 minuten garen. Pureren met de staafmixer. Gebruik de rest van de schaaldierenfond om de pompoensaus te verdunnen als dat nodig is.

5. De pompoensaus afsmaken met peper en zout en vlak voor uitserveren de room toevoegen.

6. **Pasta.** Doe de bloem en de eieren in de kitchen-Aid en gebruik de deeghaken om er een deeg van te kneden.

7. Gebruik verder de handmatige pastamachine om het deeg verder te bewerken. Maak lappen van 30 cm lang door het deeg steeds weer van de grote naar de kleine stand door de machine te draaien. Bestrooi de lappen deeg tussen door met de semolina bloem.

8. Snijd repen van 2 cm breed en 30 cm lang. Je hebt 3 repen p.p. nodig.

9. (Je kunt ook de elektrische pastamachine gebruiken maar dan moet het recept dat daarbij hoort, gebruikt worden)

10. **Gamba's.** bak de gamba's vlak voor uitserveren in wat olie.

Presentatie:

1. Pak 14 verwarmde diepe borden en maak daar een spiegel van de pompoencrème in.

2. Leg in het midden 3 repen papardelle

3. Leg op de papardelle 3 gebakken gamba's.



Pompoencrème met papardelle en gamba's.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep oktober 2007

Waterkerssoep met kalfszwezerik.

14 personen

Ingrediënten:

3 l Kippenbouillon

Groenten voor in de bouillon

2 bos Waterkers

Roux

100 g Sjalotten (fijn gesneden)

50 g Ontbijtspek (reepjes)

90 g Bloem

75 g Boter

2 dl Witte wijn

1 el Mosterd

3 dl Room

3 st Eidooiers

Garnituur

300 g Kalfszwezerik

1 bos Waterkers (stelen in de soep)



Waterkerssoep met kalfszwezerik.

Bereiding:

1. Zwezerik gaar maken gedurende ongeveer 30 min, in een bouillon verrijkt met wat groenten.
2. De gare zwezerik vervolgens koud spoelen en schoon pellen. Daarna in kleine reepjes snijden.
3. Boter laten smelten en daarin de sjalotten en het spek aanzetten.
4. Bloem toevoegen en de roux goed gaar laten worden.
5. Afblussen met de witte wijn en verder opvullen met de kippenbouillon. Mosterd toevoegen.
6. Het geheel al roerende aan de kook brengen en daarna de bos gewassen waterkers toevoegen.(plus stelen van de andere bos).
7. Deze gaar laten worden en het totaal in de food processor pureren.
8. Door een bolzeef het geheel zeven.
9. Met behulp van een plasticzak de reepjes zwezerik door de bloem halen, dan schudden en in warme boter krokant bakken.
10. Blaadjes waterkers plukken en deze in grove reepjes snijden.
11. De room met de eidooiers vermengen (liaison).
12. Voor het doorgeven de soep aan de kook brengen, van het vuur halen en dan pas de liaison toevoegen.

Presentatie:

1. Soep in de borden doen en daarin het garnituur van zwezerik en reepjes waterkers verdelen.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht oktober 2007

Kalfsribstuk met mosterdkruim gekonfijte knoflook, fondantaardappel en geglaceerde winterwortel.

14 personen

Ingrediënten:

2800 gr Kalfsribstuk

1 bos Tijm

1 bol Knoflook

28 tn Knoflook

1½ l Kalfsfond

Boter

Arachideolie

4 st Grote winterwortels

28 st Kleine aardappelen

3 a 4 dl Ganzenvet

Peper en zout

Mosterdkruim

Kruim van 10 sneetjes geroosterd brood

90 gr Boter

35 gr Mosterd

Peper en zout

Knoflookcrème

300 gr Boter

60 gr Gehakte peterselie

1 mp Sinaasappelrasp

1 tn Knoflook geperst

20 gr Gehakte dragon

4 el Zure room

½ el Gehakte sjalot

Bereiding:

1. Snijd de winterwortels in 28 cilindervormige tonnetjes. De tonnetjes zijn ongeveer 3 cm hoog en 2cm breed. Kook ze in 100 gr boter en wat water op laag vuur gaar tot bijna al het vocht verdampt is.

2. Maak ook 28 tonnetjes van de aardappels en kook ze gaar in de kalfsfond. (houd een beetje kalfsfond apart)

3. Blancheer de 28 tenen knoflook 2 x in kokend water. Snijd de knoflook daarna overlans doormidden en haal de kern eruit. Konfijt de knoflook op 80 graden in ganzenvet. Neem de teentjes uit het vet en bak ze goudbruin in het aanhangend ganzenvet.

4. **Knoflookcrème.** Roer de boter luchtig, voeg alle ingrediënten toe, behalve de zure room. Mengen tot een gladde massa. Verwarm de zure room tot 40 graden en meng door de massa.

5. **Kalfsribstuk.** Kruid de kalfsribstuk en braad in de arachideolie goudbruin. Voeg 200 gr boter toe en de losgehaalde tenen van de knoflookbol en de tijm en braad het vlees rosé in de oven tot het vlees een kerntemperatuur van 70-75 graden heeft. Snijd het

vlees van het bot en verwijder de vetlaag. Plaats het vlees afgedekt in de warmhoudkast.

6. **Mosterdkruim.** Meng broodkruim, boter en mosterd dooreen en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de mosterdkruim over het vlees. (een laagje op de bovenkant) en gratineer onder de salamander.

Presentatie:

1. Snijd het vlees in 14 plakken en verdeel over de verwarmde borden. Plaats op ieder bord 2 wortel- en 2 aardappel tonnetjes om en om. Leg op de aardappels de gekonfijte tenen. Schep wat braadjus rondom het vlees en wat knoflookcrème rond het garnituur.



Kalfsribstuk met mosterdkruim



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht oktober 2007

Pannacotta met citrusfruit. 14 personen

Ingrediënten:

Pannacotta
1,2 l Room
9 bl Gelatine
95 gr Suiker
20 gr Vanillesuiker
Balsamicosirop
225 gr Balsamico azijn
1½ el Glucose stroop
Citrusmarmelade
3 st Sinaasappels
3 st Rode grapefruit
3 st Kumquats
100 gr Suiker
Iets campari
Garneerkoekjes
120 gr Witte bloem
120 gr Poedersuiker
105 gr Eiwit

Bereiding:

1. **Pannacotta.** Gelatine in koud water weken. De slagroom met suiker en vanillesuiker aan de kook brengen en 2-3 minuten zachtjes laten koken. Gelatine uitknijpen en oplossen in het warme roommengsel. Dit mengsel over 14 ramequins verdelen en eerst in de vriezer en daarna in de koeling laten opstijven.
2. **Balsamicostroop en het citrusfruit.** De azijn rustig laten inkoken tot 1/3e. De stroop moet zoet en dik zijn. Een flinke lepel (1,5) glucose stroop toevoegen en koud zetten.
3. De sinaasappels en grapefruits verwerken tot partjes. De kumquats in rondjes snijden en in water met suiker blancheren. Het sap opvangen.
4. De suiker karameliseren en afblussen met het citrusvocht.
5. Binden met allesbinder en de campari toevoegen.
6. De citruspartjes erdoor scheppen.
7. De garneer koekjes
8. Meng de bloem met de poedersuiker. Roer het eiwit er met een garde door. Vouw van vetvrij of bakpapier een klein puntzakje en vul dit met beslag. Spuit fantasievormen op een bakmatje. Bijvoorbeeld maak een ruitjesvorm door 4 horizontale strepen en 4 verticale strepen over elkaar te maken. Bak je fantasiekoekjes 10 minuten of tot ze goudgeel van kleur zijn, in de voorverwarmde oven van 180 graden. Laten afkoelen

Presentatie:

1. Houd de ramequins even in heet water en stort de pannacotta op de borden. Verdeel het citrusfruit rond de pannacotta en nappeer de balsamicosirop. Steek het koekje in de pannacotta.



Pannacotta met citrusfruit.