



## Menu november 2007

Gamba's met luchtige pernodsaus

\*

Taartje van paling

\*

Paddenstoelen soep

\*

Op de huid gebakken rode mulfilet  
met milanese risotto en dragonsaus

\*

Haasfilet 'Leonora' met cranberry's,  
aardappelrozetje en spruitjes

\*

Bouquet de Moines en salade

\*

Kahlua mousse met koffiesaus



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse november 2007

## Gamba's met luchtige pernodsaus

14 personen

### Ingrediënten:

42 st Gamba's  
1 tn Knoflook  
Cayennepeper  
0,4 dl Cognac  
Saus:  
2 st Eiwitten  
1 dl Room  
200 gr Mayonaise (zelf maken)  
1 mp Cayennepeper  
1 tl Anijspoeder  
½ dl Gembervocht  
½ dl Pernod  
1 bos Waterkers

### Bereiding:

1. Pel de gamba's en verwijder het darmkanaal.
2. Schalen aanzetten in olijfolie, cayennepeper en knoflook toevoegen, afblussen met cognac.
3. Zeef de olijfolie en bak daarin de gamba's kort vlak voor doorgifte.
4. Indien geen anijspoeder voor handen anijszaad in de vijzel fijnmaken.
5. Mayonaise mengen met anijspoeder, gembersiroop, pernod en cayennepeper. Let op alles naar smaak toevoegen. Wees voorzichtig met de pernod i.v.m. de sterke smaak.
6. Klop de room lobbij. Sla de eiwitten stijf. Spatel de room door de mayonaise en vervolgens de eiwitten.

### Presentatie:

1. Maak een spiegelkje van de saus op een klein bordje.
2. Leg hierop 3 gamba's.
3. Garneer af met een toefje waterkers in het midden.



Gamba's met luchtige pernodsaus



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht november 2007

## Taartje van paling

14 personen

### Ingrediënten:

700 g Gerookte paling  
2 st Sjalotjes  
5 el Mayonaise  
5 el Crème fraîche  
14 plak Ouden wijven koek  
2 st Venkelknolletjes  
2 dl Olijfolie  
4 el Citroensap  
4 st Grote groene appels (Granny Smith)  
5 el Riet of poedersuiker  
14 st Kleine basilicumblaadjes  
Ijsklonten

### Bereiding:

1. Paling in lengte halveren en de repen in dobbelsteentjes snijden.
2. Snipper de sjalotjes.
3. Mayonaise en crème fraîche mengen met sjalotjes en palingblokjes. Zet in de koeling.
4. Korst van ouden wijven koek afsnijden en met kleine ringvorm uit elke dunne plak een rondje snijden.
5. Venkel schoonmaken. Snijdt het venkelgroen eraf.
6. Met koksmes venkelknol flinterdun julienne snijden.
7. Leg de venkelrepen in een kom met de ijsklontjes en ijskoud water.
8. Klop een dressing van olie en citroensap.
9. Zet een gasbrander klaar.
10. Let op appels niet schillen!. Appels goed wassen en zet ze rechtop op een snijplank en aan 2 kanten tot het klokhuis verticaal in dunne plakken snijden.
11. Dakpansgewijs 4 dunne appelplakjes (rond) op elkaar leggen.
12. Bestrooi de appel met suiker en karameliseer met de gasbrander.

### Presentatie:

1. Ringvorm op bord zetten en de oude wijven koek als bodem erin leggen.
2. Schep een laagje palingmassa in de ring en strijk het glad en druk aan met een lepel en haal de ring eraf.
3. Dek het af met de gekarameliseerde appel.
4. De uitgelekte venkel als bergje naast het taartje leggen en verdeel de dressing erover en garneer met basilicum.



Taartje van paling



Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht november 2007

## Op de huid gebakken rode mulfilet met milanese risotto en dragonsaus

14 personen

### Ingrediënten:

1½ dl Noilly prat.

1 pluk Saffraan draadjes

70 g Boter

50 g Parmaham

1 tn Knoflook

3 stengels Bleekselderij

250 g Risottorijst

1 l Visbouillon\*

50 g Parmezaanse kaas

Saus:

1 el Boter

1 st Sjalotje

1½ dl Witte wijn

3 dl Visbouillon

2 dl Room

Peper en zout

5 tak Dragon

14 st Rode mulfilet (klein)

2 tak Dille

### Bereiding:

*Opmerking:* Maak de risotto zo laat mogelijk.

1. Voeg de saffraan bij de noilly prat.

2. Smelt de boter in een wijde pan, voeg de fijngesneden ham, sjalot, bleekselderij en knoflook toe, fruit zachtjes.

3. Voeg dan de rijst toe en bak deze glazig. Voeg hierbij de noilly prat en op een matig vuur de visbouillon toe. Steeds per soeplepel door de rijst laten absorberen totdat deze gaar is. Na ± 20 min. is de rijst gaar.

4. Parmezaanse kaas toevoegen

5. **Saus:** De sjalot fruiten in boter

6. Wijn, bouillon en dragon toevoegen en tot 1/3 inkoken.

7. Zeven en dan room toevoegen en dit inkoken tot 1/3 saus.

8. Deze inkloppen met de staafmixer en enkele blokjes roomboter toevoegen.

9. Mul instrijken met olie. De filets eerst op de huid 1 a 2 min. grillen in de grilpan en daarna aan de andere zijde. Bestrooi met een beetje zout.

### Presentatie:

1. Plaats in het midden van het bord een ring van 6 cm. doorsnede en vul deze met de risotto. Goed aandrukken

2. Leg de krokante filet erop en napeer de saus eromheen. Evt. een takje dille op de mul leggen.



Op de huid gebakken rode mulfilet



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep november 2007

## **Paddenstoelen soep**

14 personen

### **Ingrediënten:**

30 g Eekhoorntjesbrood  
80 g Champignons de Paris  
120 g Oesterzwammen  
80 g Cantharellen  
2 l Kippenbouillon (poeder)

### **Bereiding:**

1. Week het eekhoorntjesbrood.
2. Breng 2 lt. kippenbouillon aan de kook en doe hierin het geweekte eekhoorntjesbrood zonder vocht.
3. Laat ca. 1 uur trekken.
4. Zeef de bouillon
5. Snijd de champignons in plakken en de oesterzwammen en cantharellen in stukjes.
6. Doe de paddestoelen in de hete bouillon en laat het 1 min. meetrokken. Breng het geheel op smaak.

### **Presentatie:**

1. Serveer het in warme amusekopjes met een warm stukje stokbrood.



**Paddenstoelen soep**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht november 2007

## Haasfilet 'Leonora' met cranberry's, aardappelrozetje en spruitjes

14 personen

### Ingrediënten:

25 g Boter  
½ st Ui (klein gesneden)  
100 g Prei (klein gesneden)  
2 el Tomatenpuree  
½ dl Armagnac  
2½ dl Rode wijn  
1 tn Knoflook  
3 dl Wildfond  
2 el Aalbessengelei  
1400 g Haasfilet  
Geklaarde boter  
70 st Kleine spruitjes  
Boter  
Peper en zout  
300 g Cranberry's  
¾ dl Sinaasappelsap  
Suiker  
1 mp Kaneel  
600 g Aardappelpuree  
75 g Eigeel  
Paneermeel

### Bereiding:

1. Bak in de boter de ui en prei aan en voeg de tomatenpuree toe.
2. Flambeer met armagnac en blus verder af met rode wijn.
3. Voeg 3 dl. wildfond toe en pers de knoflook uit boven de pan.
4. Laat alles trekken op een laag vuur.
5. Kook de saus tot ± 3 dl. in, daarna zeven en op smaak brengen met bessengelei, zout en peper.
6. Maak de filet schoon en bind het dunne deel op en braad het in de geklaarde boter.
7. Kruid de filets met peper en zout. Inpakken in aluminiumfolie en in de warmhoudkast plaatsen.
8. Trancheer in dunne plakken.
9. Maak de spruitjes schoon en kook ze beetgaar. Verwarm en glaceer de spruitjes voor het uitserveren in boter en kruid met peper en zout
10. Maak de cranberry's schoon
11. Kook ze in sinaasappelsap met 1 el. suiker gaar in 15 min. zodat het vocht verdampt is.
12. Breng ze op smaak met suiker en kaneel.
13. Maak een dikke puree waaraan 50 gr. eigeel is toegevoegd.

14. Spuit hiervan rozetjes en bestrooi ze met paneermeel en verwarm in een over van 180° tot de rozetjes lichtbruin kleuren.

### Presentatie:

1. Maak van de saus een spiegel op het bord en leg er dakpansgewijs plakjes vlees op.
2. Garneer af met spruitjes, lepeltje cranberry en aardappelrozetje.



Haasfilet 'Leonora' met cranberry's



Receptuur bestemd voor 14 personen

Kaasgerecht november 2007

## **Bouquet de Moines en salade**

14 personen

### **Ingrediënten:**

- 4 st Bouquet de moines
- 400 g Appel (Elstar)
- 400 g Bleekselderij
- 150 g Walnoten
- 4 tl Ciderazijn
- 4 tl Water
- 4 tl Suiker
- 8 tl Maïsolie
- 14 tak Kervel
- 100 g Uitgebakken ontbijtspek (dobbelsteentjes)

### **Bereiding:**

1. Meng ciderazijn, water, suiker en maïsolie.
2. Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel en julienne.
3. Schil de bleekselderij met een dunschiller en verwijder de draden eveneens en julienne snijden.
4. Appel en bleekselderij mengen met walnoten.
5. De dressing toevoegen.
6. Snijd dunne plakjes van de bouquet de moines.
7. Bak de spekjes uit.

### **Presentatie:**

1. Leg in het midden van het bord een bergje salade.
2. Leg op de salade 3 ronde plakjes bouquet de moines
3. Strooi er uitgebakken spekjes over en garneer het geheel met een takje kervel.



**Bouquet de Moines en salade**



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht november 2007

## Kahlua mousse met koffiesaus

14 personen

### Ingrediënten:

8 bl Gelatine  
8 st Eieren  
2 dl Melk  
2 dl Kahlua  
6 el Oploskoffie  
240 g Suiker  
4 dl Slagroom  
4 tl Kaneel

### Koffiesaus:

6 dl Sterke koffie (6 kopjes espresso uit het koffieapparaat)  
150 g Suiker  
60 ml Slagroom  
Kapsel\*

### Bereiding:

1. Week de gelatineblaadjes in koud water.
2. Splits de eieren. Meng de dooiers met 8 el. melk
3. Kook de resterende melk met 2 dl. kahlua en 4 el. oploskoffie (let op dat je niet alle oploskoffie gebruikt)
4. Neem de pan van het vuur af en voeg de gelatineblaadjes toe.
5. De hete oplossing onder goed roeren bij de eierdooiers voegen en daarna weer terug in een pannetje au bain marie en dik en schuimig kloppen.
6. Laat de massa afkoelen.
7. Meng de kaneel en 2 el. oploskoffie en zeef het mengsel.
8. Klop de eiwitten samen met de suiker stijf.
9. Klop de slagroom lobber.
10. De slagroom door de koffie spatelen en vervolgens deze massa door het luchtige eiwit spatelen.
11. Bekleed de binnenrand van ringetjes met doorsnede van 6 cm met foliereepjes.
12. Leg een plakje kapsel als bodem in de ring.
13. Stort een laagje koffiemassa in de ring en daarop een laagje van het mengsel kaneel met oploskoffie en herhaal dit een paar keer. Zodat er een mooi taartje ontstaat. Laat het opstijven in de koeling.
14. **Saus:** Voeg de ingrediënten van de koffiesaus bij elkaar en laat het inkoken totdat je een mooie en smaakvolle saus hebt. Eventueel binden met aardappelzetmeel.

### Presentatie:

1. Leg het taartje in het midden van het bord en bestrooi het bord eventueel met kaneel en poedersuiker.
2. Napeer de saus rondom het taartje



Kahlua mousse met koffiesaus