



Business

*Cuisine*

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub  
januari 2008

Receptuur bestemd voor 14 personen

## Menu januari 2008

Amuse van Forelmousse met mierikswortel

\*

Klets koppen van geitenkaas met rivierkreeftjes

\*

Tomatensoep

\*

Ravioli van kalfsvlees met roomsaus

\*

Parelhoenfilet met Calvadossaus

\*

Witte wijnsorbet met Peren in Karamel



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

## **Amuse van Forelmousse met mierikswortelroom**

### ***Ingrediënten:***

300 gr gerookte forel  
100 ml room  
100 gr verse roomkaas  
Peper en zout  
Sap van halve citroen of minder  
Veldsla  
Bieslook  
100 ml room  
4 tl mierikswortel

### ***Bereiding:***

Forelmousse

1. Bewaar 14 kleine blokjes gerookte forel apart voor de garnering.
2. Doe de forel met de roomkaas in de keukenmachine en draai tot een gladde massa.
3. Klop de room half stijf en spatel de room erdoor. Breng op smaak met peper en zout en citroensap.
4. Doe dit in een spuitzak met een gekarteld mondje en bewaar in de koelkast.

Mierikswortelroom

5. Slagroom met mierikswortel stijfkloppen en bewaren in een spuitzak met een glad mondje in de koelkast.

### ***Presentatie:***

1. Leg op de amuse lepel en blaadje veldsla.
2. Spuit daarop de forelmousse en daar bovenop een toefje mierikswortelroom.
3. Garneer af met een klein stukje forel en daar bovenop kruislings 2 kleine takjes bieslook.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

## **Kletsoppen van geitenkaas met rivierkreeftjes** 14 personen

### **Ingrediënten:**

500 g Harde Hollandse geitenkaas  
5 el Olijfolie  
2 el Witte wijnazijn  
1 tl Honing  
¼ bos Bieslook  
Zout, peper  
150 g Gemengde sla  
5 el Mayonaise  
5 el Slagroom (lobbig geklopt)  
5 tl Tomatenketchup  
5 tl Droge sherry  
14 st Rivierkreeftjes  
42 st Grote garnalen

### **Bereiding:**

1. Verwarm een oven voor op 180°C. Snijd de korsten van de kaas en rasp de kaas grof.
2. Verdeel de kaas gelijkmatig over de met bakpapier beklede bakplaat en bak in ongeveer 20 minuten krokant.
3. Snij met een spatel de kaaskoek in 28 ongeveer gelijke stukken. Haal voorzichtig van de bakplaat en laat op keukenpapier afkoelen.
4. Klop olie, azijn en honing tot een dressing. Knip de bieslook erover. Breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de sla door de dressing. Meng in een andere kom mayonaise, slagroom, ketchup en sherry tot een sausje.
6. Laat de rivierkreeftjes 3 minuten warm worden in kokend heet water(van het vuur af). Bak de gepelde garnalen in wat olijfolie in de wadjang.

### **Presentatie:**

1. Leg op de borden in het midden wat sla en daarop een kaaskletsop. Maak met de kreeftjes en de garnalen en de saus een mooie compositie!





Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

## Tomatensoep

### **Ingrediënten:**

5 st Rijpe, vleestomaten  
2 el olijfolie  
1 tl suiker  
2 tn Knoflook, uitgeperst  
2 blik pomodori tomaten a 800gr  
7 dl Runderbouillon  
3 dl Room  
1 bl laurier  
Zout en vers gemalen peper  
garnering:  
Dragon

### **Bereiding:**

1. Snijd de tomaten doormidden en verwijder sap en pitjes (bewaar het sap).
2. Doe de tomatenblokjes met de olijfolie, laurier, suiker en knoflook in een pan en laat tot 2/3 inkoken.
3. Voeg pomodori-tomaten, sap, room en runderbouillon toe en laat inkoken.
4. Draai het mengsel door een passe-vite.
5. Proef af en voeg zonodig suiker, peper en zout toe.

### **Presentatie:**

Dien de soep, bestrooid met dragonblaadjes, heet of koud op.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

## Ravioli van kalfsvlees en roomsaus

### **Ingrediënten:**

200 gr kalfsvlees  
200 gr room  
3 st eieren  
150 gr parmezaanse kaas  
Peper zout

### **Raviolipasta:**

200 gr Harde (quattro) bloem/semolina  
200 gr patentbloem  
4 st Grote eieren  
Zout  
Olijfolie  
Eierdooier

### **Saus**

200 gr mascarpone  
2 dl room  
2 dl vleesbouillon  
0.5 dl cognac  
0.5 dl madera  
Peterselie 14 plukjes voor de garnering bewaren

### **Bereiding:**

1. **Raviolipasta.** Maak de ravioli volgens het algemene recept. (zie kitchen-aid)
2. Snijd het kalfsvlees in kleine stukjes en laat licht aanvriezen.
3. Maal het vlees met de eieren in de keukenmachine. Hoe kouder het vlees des te beter de kleur en minder kans op schiften.
4. Giet al draaiende de room bij de farce.
5. Breng op smaak met zout en peper.
6. Voeg de parmezaanse kaas toe en zet in de koeling.
7. Steek rondjes uit de lappen deeg met een metalen steker.
8. Doe de kalfsvleesfarce in een plastic spuitzak en spuit een hoopje op een deeggrondje. Smeer de randen van het deeg in met eierdooier en vouw het rondje dicht. Je krijgt dan een halve maan. Je kunt ook 2 rondjes op elkaar plakken en je hebt ravioli in de vorm van rondjes. Afhankelijk van de grootte maak je 3 of 5 ravioli's per persoon.
9. Leg de ravioli's op een met bloem bestoven theedoek.
10. **Saus:** Verwarm de bouillon en voeg de mascarpone en de room toe, laat inkoken tot

sausdikte en breng op smaak met cognac en madera.

11. Roer er op het laatste moment gehakte peterselie door.

12. (Vlak voor de uitgifte) Breng een grote pan lichtgezouten water met een flinke scheut olijfolie aan de kook. Kook hierin de ravioli beetgaar. Zorg ervoor, dat water zachtjes pruttelt, zodat de ravioli niet stuk kookt.

### **Presentatie:**

1. Verdeel de saus over de verwarmde diepe borden en leg er 3 of 5 ravioli's op.
2. Strooi er wat peterselie op.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

## Parelhoensuprème met Calvadossaus

### **Ingrediënten:**

14 st Parelhoensuprème

### **Saus**

3 st Sjalotten

3 dl Droge appelcider

3 dl Gevogeltesfond

3 dl Slagroom

1 el Mosterd

3 el Calvados

Peper en zout

40 g Boter

100 g Koude boter in blokjes

750 gr aardappelen (puree)

Melk, boter

700 gr Zuurkool

75 gr gerookt spek in blokjes

1 st ui, gesnipperd

1,5 dl witte wijn

6 st jeneverbessen

2 st laurierblad

1 mp gemalen kruidnagel

Enkele peperkorrels

Boter

4 st appels

### **Bereiding:**

1. **Calvadossaus.** Fruit de sjalotten in 40 g boter. Voeg de appelcider en de gevogeltesfond toe. Laat tot de helft inkoken. Voeg de room toe en laat langzaam inkoken tot de saus begint te binden. Voeg mosterd, peper, zout en calvados naar smaak toe. Monteer de saus, op het laatste moment voor uitserveren, met de koude boter.

2. **Parelhoensupreme.** Smelt 100 g boter in een pan en bak de parelhoensupreme goudbruin.

3. Breng op smaak met peper en zout en laat 15 minuten afgedekt gaar bakken op een zacht vuur. (voorzichtig want het vlees wordt snel droog)

4. Snijd vlak voor het serveren de parelhoenfilets in plakjes.

5. **Aardappelen.** Kook de aardappelen gaar en maak een mooie puree met behulp van de pureeknijper. Smaak af met peper/zout/nootmuskaat.

6. **Zuurkool.** Spoel de zuurkool grondig, laat goed uitlekken en haal hem uit elkaar.

7. Fruit de ui en de blokjes spek in een klontje boter.

8. Leg hier de zuurkool op met de wijn en de kruiden en laat 35 min. rustig koken.

9. Boor de klokhuizen uit de appels nadat je ze goed gewassen hebt.

10. Snijd 14 plakken uit de appels en bak deze licht in de boter.

### **Presentatie:**

1. Leg op alle borden een metalen steker en vul die op met een laagje aardappelpuree, daarop zuurkool en leg de appelplak er bovenop.

2. Leg er de plakjes parelhoen bij en nappeer de calvadossaus.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

## **Punchperen op amandelcakeje met wijnsorbet**

### **Ingrediënten:**

#### **Sorbet:**

250 g Suiker  
5 dl Water  
1 fles Droge Vouvray wijn  
4 el Cognac  
1 st Citroen, uitgeperst.  
1 st Sinaasappel, uitgeperst  
1 el Verse gember

#### **Peren:**

14 st Kleine peren  
3 st Citroen, uitgeperst  
2 st sinaasappels (schil)  
5 dl sinaasappelsap  
5 dl droge rode wijn  
5 dl sterke thee  
2 st kaneelstokjes  
5 st kruidnagels  
geraspte schil van een citroen en sinaasappel  
5 el Suiker  
2 el honing

#### **Cakejes**

330 g amandelspijs  
3 eieren  
75 g gesmolten boter  
22,5 g bloem (let op het gewicht klopt)  
Garnering  
Munt

### **Bereiding:**

1. **Sorbet.** Breng de suiker en het water op een laag vuur aan de kook en roer tot de suiker is opgelost. Voeg de overige ingrediënten toe en laat het geheel afkoelen.
2. Draai er in de ijsmachine een mooie sorbet van.
3. **Peren.** Schil de peren en steek met een appelboor het klokhuis er uit. Laat het steeltje er aan. Snijd een plakje van de onderkant van de peren, opdat ze blijven staan. Bestrijk ze met citroensap om verkleuring tegen te gaan.
4. Sinaasappelsap, wijn, thee, suiker, honing, kaneelstokje, kruidnagels, sinaasappelschil en citroenschil in een hapjespan doen.
5. Peren er in zetten en zachtjes laten pochieren, tegen de kook aan.
6. Haal de peren voorzichtig uit de pan en laat ze uitlekken.

7. Zeef het kookvocht in een pan en kook de vloeistof in tot een stevige saus. Eventueel wat binden met allesbinder.
8. Haal mooie blaadjes van de munt en leg die in ijswater.

### **Cakejes**

1. de oven voorverwarmen op 170 graden
2. de eerste 3 ingrediënten goed mengen
3. de gezeefde bloem erdoor spatelen
4. het deeg verdelen over de beboterde savarinvormpjes tot net boven de uitsparing in het midden
5. afbakken gedurende ongeveer 20 minuten

### **Presentatie:**

1. Zet de peer op een amandelcakeje op het bord en schep er een beetje saus overheen. Voeg een bolletje sorbet toe en garneer met een blaadje munt.

