



Business

Cuisine

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub
februari 2008

Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu februari 2008

Amuse van kalfslende met
Serranoham, salie en pecorino

*

Tongfilet met gestoofde bleekselderij

*

Soep met gedroogd eekhoorntjesbrood

*

Poussin op een bedje van risotto Milanese

*

Passievruchttaart à la crème brûlée met vanille ijs



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Amuse van kalfslende met Serranoham, salie en pecorino

Ingrediënten:

600 gr Kalfslende
6 pl Serranoham
100 gr Pecorino aan een stuk
20 bl Salie
150 gr Rucola
2 dl Olijfolie
5 tak Peterselie

Bereiding:

1. Snijd 3 a 4 grote plakken van het stuk kalfslende zodat je zo groot mogelijke plakken krijgt. Dek een plak af met keukenfolie en sla hem plat met de zijkant van het hakmes. Je kunt ook een deegroller gebruiken. Maak 4 mooie platte plakken van ongeveer 25x 8 cm
2. Bedel ieder plak kalfslende met 2 plakken Serranoham.
3. Blancheer de salieblaadjes even in kokend water en dep ze droog en leg ze dan in de lengte op de Serranoham. 5 salieblaadjes per plak kalfslende.
4. Leg op de salie, ook in de lengte enkele plakjes pecorino.
5. Rol de plak kalfslende strak op met behulp van huishoudfolie en knoop de uiteinden dicht.
6. Maak 3 a 4 rollen.
7. Plaats de rollen 15 minuten in het elektrische stoomapparaat.
8. Meng de olijfolie met de fijngesneden peterselie en pureer in de keukenmachine.
9. Was de rucola en maak droog in de slacentrifuge. Meng met wat dressing vlak voor uitserveren.
10. Smaak af met peper en zout.

Presentatie:

1. Leg wat rucola op een bordje.
2. Snijd de rollen in plakjes en leg drie plakjes op ieder bord.
3. Bedruppel met wat peterselieolie.



Amuse van kalfslende met Serranoham



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

Tongfilet met gestoofde bleekselderij

Ingrediënten:

14 st Tongfilet
7 st Bleekselderij
1 st Rode paprika
Boter
Olie
Peterselie

Saus:

2 dl Noilly Prat
2 dl Visbouillon
2 st Sjalotten
15 st Witte peperkorrels
2 dl Room
6 draadjes Saffraan
1 el Citroensap naar smaak
200 g Boter naar smaak
150 g Hollandse garnalen

Bereiding:

1. Snijd de bleekselderij in smalle reepjes en de rode paprika in zeer kleine blokjes.
2. Stoof de bleekselderij en de paprika, apart, in boter en iets water gaar.
3. **Saus:** De Noilly Prat, visbouillon, sjalot, en de gekneusde peperkorrels tot 1/3 inkoken.
4. Crème fraîche, saffraan en citroensap (pas op) toevoegen en aan de kook brengen.
5. Monteer met de koude boter en breng op smaak.
6. Verwarm de garnalen voorzichtig in de saus vlak voor uitserveren.
7. Bak de tongfilets aan een kant en leg ze met de ongebakken kant in een ingevette ovenschaal. Bestrooi met peper en zout. Vlak voor uitserveren 5 minuten in een voorverwarmde oven van 125 graden plaatsen. Verder ;laten afgaren onder de warmhoudlampen.

Presentatie:

1. Maak een spiegel van de saus met garnalen op het bord.
2. Leg in het midden wat gestoofde bleekselderij.
3. Leg bovenop de tongfilet. Daarna met fijngesneden peterselie bestrooien.



Tongfilet met gestoofde bleekselderij



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

Soep met gedroogd eekhoorntjesbrood

Ingrediënten:

1 st sjalot
25 gr boter
25 gr bloem
1 L geconcentreerde
gevogeltesfond 100gr fond op
1 liter
30 gr gedroogd eekhoorntjesbrood
½ tot 1 tn knoflook
1 st maïskipfilet
1 dl room
Bieslook

Bereiding:

1. Maal het gedroogde eekhoorntjesbrood zeer fijn.
2. Fruit de gesnipperde sjalot.
3. Voeg de fond en het gemalen eekhoorntjesbrood toe en laat een kwartier trekken.
4. Zeef de fond (je hebt 1 L nodig) en maak een roux van boter, bloem en fond.
5. Bak de kipfilet net gaar en snijd in hele kleine stukjes.
6. Klop de room bijna stijf met peper,zout, fijngesneden bieslook en een beetje knoflook.

Presentatie:

1. Leg de kipplokjes in de voorverwarmde amusesoepkopjes en schep er de soep bij.
2. Plaats onder de salamander en laat even gratineren.



Soep met gedroogd eekhoorntjesbrood



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Poussin op een bedje van risotto Milanese

Ingrediënten:

7 st poussins
1 tl tijm
1 tl rozemarijn
500 gr boter
Saus
50 gr fijngesneden sjalot
50 gr gedroogde morieljes
4 dl gevogeltefond
4 dl room
1 tn knoflook
600 gr peultjes
Rozemarijn en tijm
Risotto
1,5 L gevogeltefond
80 gr boter
1 st kleine uit gesnipperd
400 gr arboriorijst
½ tl saffraandraadjes
80 gr geraspte parmezaanse kaas
fijngesneden peterselie

Bereiding:

1. Week de morieljes.
2. **Poussins.** Verwijder de pootjes van de poussins. Verwijder met behulp van een scherpmesje het dijbeenbotje en vouw het vlees naar binnen waardoor een 'hammetjes' ontstaat. Bestrooi met peper en zout.
3. Braad de pootjes in de olie met boter en blus af met gevogeltefond. Stoof ze gaar.
4. Vul de poussin-buikholte met tijm, rozemarijn en peper en zout. Braad ze 7 minuten rondom bruin.
5. Haal ze uit de pan en laat ze afgedekt met wat folie een kwartier rusten.
6. Snijd de filets van de botten.
7. Leg de filets op een bakplaat en gaar af in de oven.
8. Blancheer de peultjes 3 minuten in kokend water en spoel af met koud water. Snijd ze diagonaal door en zet weg.
9. Saus: Zweet de sjalot, de knoflook en de morieljes zachtjes aan. Laat in een ander pannetje de gevogeltefond met de room en wat weekvocht van de morieljes inkoken tot de gewenste dikte. Voeg de morieljes toe en breng op smaak.
10. Risotto: Maak de risotto vlak voor uitserveren maar zorg wel dat je alles hebt klaar staan.

Verwarm de gevogeltefond. Fruit de ui zachtjes in de boter. Voeg de arboriorijst toe en schep om tot de rijst wat glazig ziet. Voeg de saffraandraadjes en peper uit de molen toe. Giet een scheut gevogeltefond bij de rijst en giet er iedere keer als het vocht opgenomen is door de rijst, weer fond bij. Dit duurt **20 minuten** in totaal. Vlak voor uitserveren de parmezaanse kaas en de peterselie door de risotto roeren.

11. Verwarm de peultjes met een beetje boter.
12. Snijd de filets in plakjes.

Presentatie:

1. Schep wat risotto met behulp van een ring midden op het bord
2. Leg daar de plakjes filet op
3. Leg daar bovenop wat peultjes
4. Zoek een mooi plekje voor het pootje.
5. Nappeer wat saus rondom dit torentje.



Poussin op een bedje van risotto Milanese



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Passievruchttaart à la crème brûlée met vanille ijs

Ingrediënten:

250 gr bloem
150 gr koude boter
4 tl poedersuiker
Koud water
12 st eierdooiers
150 gr fijne suiker
1 L slagroom
8 st passievruchten
15 gr maïzena
8 el rietsuiker
Steunvulling
Vanille-ijs
7,5 dl Melk
2,5 dl Room
1 st Vanillestokje gespleten
7 st Eidooiers
200 gr Suiker
10 gr Vanillesuiker
Citroensap
Muntblaadjes ter decoratie

Bereiding:

1. Gebruik 2 vormen met geribbelde rand van 22 cm doorsnee.
2. Zeef de bloem met het zout, voeg de boter toe en meng in de kitchen-aid (deeghaak) tot het kruimelig is.
3. Roer de suiker en een beetje koud water er door tot het een samenhangend deeg is.
4. Rol uit tot het een plak is die 8 cm groter is dan de taartvorm.
5. Leg het deeg in de beboterde en met bloem bestoven bakvorm en duw aan.
6. Verwijder het overtollig deeg bij de randen. Leg er een taartbodem van bakpapier op en leg daar de steunvulling op. Zet 30 min. in de koelkast.
7. Bak de bodem in een oven van 190 graden gedurende 20 minuten. Verwijder dan de steunvulling en het bakpapier en bak de bodem nog 10 min. Laat afkoelen.
8. Klop de dooiers met de suiker au-bain-marie tot het wat indikt.
9. Maak een papje van de maïzena met wat room.
10. Breng in een andere pan de rest van de room aan de kook en voeg het maïzenapapje toe en laat even koken. Klop de hete room door het eiersuikermengsel. Blijf 5 minuten in deze vla kloppen.

11. Schep het sap en de pitten uit de passievruchten en roer dit door de koude vla.
12. Schep dit op de taartbodem en zet een 1/2 uur in de vriezer en daarna in de koeling.
13. Strooi 30 min. voor opdienen de helft van de rietsuiker over de vla en brand de suiker met de brander tot de suiker gesmolten is. Strooi nu de rest van de suiker erop.
14. Richt de brander zo lang op de suiker tot deze borrelt en zet de taarten dan 20 min in de koelkast zodat de karamel krokant wordt.
15. **Vanille ijs.** Laat het vanillestokje 20 min. trekken in de melk en room. Haal het stokje eruit en krab het merg eruit. Doe het merg bij de melk en de room. De dooiers loskloppen met de suiker en vanillesuiker en wat citroensap. De hete room/melk toevoegen aan de dooiers en laten binden. Niet koken. Laten afkoelen en in de ijsmachine draaien.

Presentatie:

1. Snijd 14 puntjes uit de taarten en leg op ieder bord een punt met daarnaast een bolletje vanille ijs.
2. Leg er een muntblaadje bij.



Passievruchttaart à la crème brûlée