



Business

Cuisine

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub
maart 2008

Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu maart 2008

Amuse van kwarteleitje met uienconfiture

*

Salade van lamsham en aardappelkroketjes

*

Tarbot met gepofte aardappel en beurre Blanc

*

Gelakte eendenborst en bulgur met gedroogd fruit

*

Koffieparfait met syllabub



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Amuse van kwarteleitje met uienconfiture

Ingrediënten:

14 st Kwarteleitjes
2 st Uien
1 krop Botersla
7 sn Casinobrood
Suiker
Rode wijn
Gesmolten boter

Bereiding:

1. Steek 2 rondjes uit elke snee casinobrood, smeer ze in met gesmolten boter en rooster ze goudbruin onder de salamander.
2. Snipper de uien fijn en doe ze in een koekenpan met suiker naar smaak en rode wijn (de uien moeten onder staan). Laat op een zacht vuur stoven tot de uien gaar zijn en al het vocht verdwenen is. Laat afkoelen op kamertemperatuur.
3. Was de sla en centrifugeer goed droog.
4. Bak de kwarteleitjes in de poffertjespan en kruid ze met peper en zout.

Presentatie:

1. Leg een plukje sla op elk toastje.
2. Leg daarop een lepeltje uienconfiture.
3. Leg daarop het kwarteleitje.
4. Dien op een klein bordje op.



Amuse van kwarteleitje



Receptuur bestemd voor 14 personen

Salade

Salade van lamsham en aardappelkroketjes

Ingrediënten:

Aardappelkroketjes

½ kg Aardappelen (Bintje)

60 g Eierdooier

150 g Slagroom

100 g Crème fraîche

20 g Gevogeltebouillon

4 g Gelatine (2 blaadjes)

Bloem

Losgeklopt eiwit

Fijn paneermeel

Vinaigrette

30 g Oude balsamico azijn

15 g Citroensap

150 g Extra virgine olijfolie

120 g Lamsbouillon

100 g Rode wijn

Garnituur

350 g Gemengde sla

2 Shiso purper

10 bl Mint

28 st Groene olijven zonder pit

28 st Zwarte olijven zonder pit

30 g Sjalot

3 pl Lamsham per persoon

Bereiding:

1. **Kroketten.** Was de aardappelen en kook ze in de schil gaar in gezouten water.
2. Laat de aardappelen iets afkoelen, pel ze en wrijf ze warm door een zeef.
3. Weeg 300g aardappelpuree af.
4. Week de gelatine blaadjes in koud water.
5. Verwarm de gevogeltebouillon en los de uitgeknepen gelatine erin op.
6. Meng alle ingrediënten voor de croquetten met mekaar en smaak af met peper en zout.
7. Leg de puree in een dikke laag op een schaal en laat afkoelen, afgedekt met huishoudfolie.
8. Verdeel de koude puree in porties van 15g en maak er bolletjes van.
9. Haal de croquetten eerst door de bloem, dan door het losgeklopt eiwit en vervolgens door het paneermeel. Zorg dat het paneermeel een gesloten laagje vormt en druk dit wat aan.
10. Frituur de croquetten á la minute op 180 graden.

11. **Vinaigrette.** Laat de rode wijn inkoken tot de helft.
12. Meng alle ingrediënten met mekaar.
13. **Garnituur.** Was de sla en centrifugeer droog
14. Snipper de sjalot zeer fijn
15. Snij de mintblaadjes in fijne reepjes (chiffonade)
16. Snij de olijven in ringetjes
17. Meng alles behalve de shiso purper

Presentatie:

1. Halveer de plakken lamsham en leg ze in een ring op het bord.
2. Leg in het midden de salade, aangemaakt met een beetje vinaigrette.
3. Garneer de salade met shiso purper.
4. Leg er 3 gefrituurde kroketten omheen.
5. Verwarm de vinaigrette even zodat de smaken goed vrijkomen.
6. Garneer het bord met druppels vinaigrette.



Salade van lamsham en aardappelkroketjes



Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

Tarbot met gepofte aardappel en beurre blanc

Ingrediënten:

14 st Tarbot á 80gr.
10 st Grote bintjes
3 el Fijngesneden platte
peterselie
Olijfolie
14 tak Dille

Saus:

250 g Koude boter in blokjes
8 dl Visfumet
2 st Grote sjalotten
gesnipperd
4 dl Droge witte wijn
6 el Slagroom
10 st Peperbolletjes (geplet)

Bereiding:

1. Was de aardappelen en prik ze op enkele plaatsen in met een vork.
2. Laat ze op keukenpapier in de magnetron op 700watt in ca. 12 minuten bijna gaar worden. Wikkel ze in een keukendoek en laat ze nog ca. 10 minuten nagaren.
3. Haal de schil van de aardappelen en prak ze met een vork, kruid met peper en zout en meng de olijfolie en de peterselie eronder.
4. Meng voor de saus de visfumet, de sjalot, de peper en de wijn en laat tot ½ inkoken. Giet de slagroom erbij en laat weer inkoken. Giet door een puntzeef en zet apart.
5. Bak de met peper en zout gekruide tarbotmoten in een beetje boter in een anti aanbakpan aan één kant. Leg ze op een plateau.
6. Verwarm de saus en klop en beetje bij beetje de koude boter onder.
7. Verwarm de aardappelen in de magnetron.
8. Verwarm de tarbot onder salamander.

Presentatie:

1. Verdeel met behulp van een steker de aardappelen in een diep warm bord.
2. Leg daarop een mootje tarbot en versier met een takje dille.
3. Giet de saus eromheen.



Tarbot met gepofte aardappel



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Gelakte eendenborst en bulgur met gedroogd fruit

Ingrediënten:

14 st. Eendenborst (canette)
50 gr. Ras el Hanout
70 gr. Acacia honing
400 gr. Grove bulgur
7½ dl. Gevogeltefond
2 st Gehakte sjalotten
2 tn Knoflook
200 gr. Boter
350 gr. Gedroogd fruit
Saus:
4 dl. Rode port
4 dl. Rode wijn
1,5 l. Bruine fond
4 tak Tijm
4 st Laurierblaadjes
8 st Kruidnagels
100 g Boter
Vijf pepermengsel

Bereiding:

1. Verwijder de helft van het vet van de eendenborsten en snijd het overgebleven vetrandje voorzichtig in met een scherp mes (**niet** in het vlees snijden).
2. Kruid de eendenborsten met peper en zout en bak ze aan de vetkant goed aan. Draai ze om en bak ze nog even, Leg ze in een braadslede.
3. Ontvet de pan en deglaceer ze met de port. Voeg bruine fond, rode wijn, kruidnagels, tijm, laurier en vijf pepermengsel toe. Laat tot ong. 2/3 inkoken en giet door een zeef.
4. Was de bulgur en kook deze in de gevogeltefond samen met de gehakte sjalot en knoflook gedurende ong. 10 minuten op een zacht vuur. De gevogeltefond moet helemaal opgenomen zijn door de bulgur.
5. Haal de pan van het vuur en meng er het fijngesneden gedroogd fruit onder. Breng op smaak met peper en zout en houd warm.
6. Verwarm de oven op 180gr.
7. Bestrijk de eendenborsten met de honing en verdeel de ras el hanout erover. Zet ze vlak vóór het opdienen gedurende 5 minuten in de warme oven.
8. Verwarm de saus en bind ze met de boter.
9. Snijd de eendenborsten in plakjes.

Presentatie:

1. Verdeel de bulgur in een steek op warme borden.
2. Leg de eendenplakjes ervoor en verdeel de saus erover.



Gelakte eendenborst en bulgur



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Koffieparfait met syllabub

Ingrediënten:

Kapsel:

225 g Eiwit
170 g Suiker
150 g Eierdooier
15 g Maïzena
210 g Bloem

Syllabub:

2 st Citroen
2 el Cognac
4 el Sherry
150 g Witte basterdsuiker
½ l Slagroom
Nootmuskaat naar smaak

Koffieparfait:

250 g Suiker
1,2 dl Heel sterke koffie (liefst Nescafe)
10 st Eierdooier (300 gr.)
6 dl slagroom
150 g Chocolate koffieboontjes ter versiering

Bereiding:

1. **Syllabub.** De zeste van de citroen halen.
2. Citroen uitpersen en het sap zeven.
3. Alle ingrediënten, **behalve** de slagroom, mengen en afgedekt zo lang mogelijk laten trekken.
4. De slagroom lobbig kloppen.
5. Vlak vóór het uitserveren het vocht, naar keuze gezeefd of niet, onder de slagroom roeren.
6. **Kapsel.** de eiwitten met de suiker rustig opkloppen in de keukenmachine.
7. Als de eiwitten stijf zijn de eierdooiers toevoegen.
8. De gezeefde maïzena en bloem erdoor spatelen.
9. Het mengsel dun uitsmeren op een bakmatje.
10. Afbakken op 230 graden ged. ongeveer 7 minuten.
11. **Parfait.** Kook de koffie met de suiker in tot ongeveer 1/3.
12. Doe de eierdooiers in de keukenmachine en giet er al kloppend langzaam het koffie extract bij.
13. Blijven kloppen tot het mengsel volledig afgekoeld is.
14. Klop de slagroom stijf en meng met het koffiemengsel.
15. Leg een plakje kapsel onder in een metalen ring en giet er de parfait op.
16. Zet in de vriezer.

Presentatie:

1. schik de parfait in een diep koel bord en garneer met wat boontjes
2. lepel de syllabub er omheen.



Koffieparfait met syllabub