



Business

Cuisine

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub
april 2008

Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu april 2008

Amuse: COC èn Pimento

*

Gegratineerde oester

*

Salade van opgerolde gerookte eendenborst

*

Kreeft Newburg

*

Normandische Crêpes met vanille-ijs



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

COC EN PIMENTO

Ingrediënten:

Voor het deeg

375 g Patentbloem

7,5 gr Droge gist

225 ml Water

1 tle tijm

3 el Olijfolie

Zout

voor de vulling

1 st Aubergines

2 st Rode paprika

9 st Tasty Tom Tomaten

16 st Ansjovisfilets

3 el Olijfolie

1,5 tl Paprikapoeder

3 tl Gedroogde tijm

14 st Kwarteleitjes

150 g Rucola

Grof zeezout en zwarte
peper

1 teen knoflook

1 eetl kappertjes(gespoeld)

Bereiding:

1 meng bloem, gist en zout en voeg al roerend het water toe en ten slotte de olijfolie. Kneed dit goed door tot een soepel en elastisch deeg ontstaat. Laat het deeg in een afgedekte kom op een warme plek (warmhoudkast 35gr) een uur rijzen tot het volume verdubbeld is.

2 Verwarm de oven voor op 225 graden. Leg de aubergines en de paprika's op een bakplaat in de oven 15-20 minuten tot het vel zwaar geblakerd is. Leg ze daarna 5 minuten in een afgesloten kom en ontvel ze. Snijd de paprika en de aubergine in dunne reepjes. Ontvel de tomaten, verwijder de zaadlijsten en snijdt in kleine blokjes. Snijd de ansjovis in kleine reepjes. Meng alles in een kom met de olijfolie, paprikapoeder en tijm, en knoflook en breng op smaak met peper en zout.

3 Verdeel het deeg in 14 porties en rol die uit tot een flinterdun dun lapje. Vet de muffinvormpjes in en druk er de lapjes deeg in. Maak aan de bovenkant met duim en wijsvinger een schulprandje. Prik in de bodem met een vork gaatjes zodat deze niet rijst. Bak ze 5 minuten in de hete oven. Schep dan de vulling in de bakjes, breek er een kwartel eitje boven op. Zout en peper erover en dan goudbruin afbakken circa 10 minuten

Presentatie:

1 Wip de taartjes uit de vormpjes, plaats ze op een klein bordje en garneer er de in olijfolie bevochtigde rucola rond.



Coc en pimento



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

Gegratineerde oester

Ingrediënten:

Voor de castric

2 dl Nouilly prat

2 dl Droge witte wijn

1,5 el Witte wijn azijn

4 st Sjalotten

2 tak Dragon of wat gedroogde dragon

1 tak Tijm of gedroogde tijm

10 st Peperkorrels

1 st Laurierblad

28 st Oesters

2,5 dl Crème fraîche

200 g Franse spinazie

2 dl Koksroom

100 g Geraspte pardano kaas

Allesbinder

1 st stokbrood

Bereiding:

1. Boen de oester schoon met een staalborstel;

open de oesters en vang het vocht zorgvuldig op

2. Zeef het opgevangen vocht door een zeer fijne zeef en zet apart

3. Snipper de sjalotten, plet de peperkorrels en doe alle castric ingrediënten in een kleine saucière laat inkoken tot er nog 1,5 dl van over is. Zeef het ingekookte vocht en bewaar de castric.

4. Doe het oestervocht, de castric, de crème fraîche en de koksroom in een saucière en kook in.

Bindt de ingekookte saus met allesbinder tot een stevig dikke saus. Laat deze afkoelen.

5. Blancheer de spinazie kort en snijd ze fijn

6. Leg de schelpen op twee bakblikken van de steamer druk ze stevig recht op in banen opgefroren aluminium folie Leg in ieder schelp wat spinazie. Leg daar op een oester en overgiet de schelp met de dikke saus.

7. Plaats de bakblikken in de steamer op 175 gr.

Verwarm ze tot de saus in de schelp borrelt.

8. neem ze uit de over bestrooi ze met kaas en gratineer ze onder de salamander enigszins bruin

Presentatie:

1. Leg op een bordje twee dotjes aluminiumfolie en druk daarin de oester zodat deze stevig vast ligt. Geef er een stukje stokbrood bij
2. Serveer direct uit



Gegratineerde oester



Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

Salade van opgerolde gerookte eendenborst

Ingrediënten:

4 st Eendenborst
5 st Rijpe mango's
500 g Verse Belgisch bladspinazie
1 krop Frisee sla
1 krop Lolo Rosso
1 krop Groene blad sla
200 g Rucola
4 el Frambozen azijn
10 el Notenolie
20 st Walnoten
Zout en peper
Rookmot

Bereiding:

1. Ontdoe de eenden borst van het vel. Snijdt het vel in kleine blokjes en bak het uit Leg de eenden borsten in de rookoven . Rook ze gedurende 8 minuten aan en bak in het uitgebakken eendenvet zachtjes af tot ze nog net iets rozé zijn
2. Laat ze afkoelen en vries ze licht aan
3. Ontdoe de spinazie bladeren van de harde nerven. Spoel ze zand vrij en blancheer ze zeer kort en koel onmiddellijk af in ijswater. Droog de bladeren en spreid ze uit
4. Snijd op de snij machine zo dun mogelijke plakken (stand 9) van de eendenborst,in de lengte.
5. Doe het zelfde met de mango's
6. Leg tranches eendenborst overlappend op plastic folie. Leg daarop tranches mango en vervolgens de spinazie.
7. Rol het geheel strak op wikkel en draai de uiteinden stevig aan. Vries de rol aan
8. Maak de sla schoon en vermeng deze, schik de gemengde sla op bordjes
9. Maak de dressing en haal daar de rucola door, schik deze boven op de sla
10. Snijd de rol in een halve centimeter dikke plakken en leg die op het bordje

Presentatie:

1. garneer met enkele walnoten en serveer uit



Salade van gerookte eendenborst



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Kreeft Newburg

Ingrediënten:

7 st Kreeften
450 g Zeekraal
1 bos Peterselie
1 st Stokbrood
Court bouillon en visfond
2 st Winterwortel
6 stengel Bleekselderij
2 st Grote ui
1 tn Knoflook
3 tak Tijm
1 st Laurierblad
10 st Geplette peper korrels
½ l Witte kookwijn

Saus:

Olijfolie
1 dl Cognac
1½ dl Sherry
5 dl Sterk gereduceerde visfond
7½ dl Koksroom
allesbinder
Corail en merg van de kreeften

Bereiding:

1. Court-bouillon aan de kook brengen en even laten trekken.
2. De kreeften een voor een doden door ze drie minuten in de court-bouillon te koken. De bouillon telkens goed laten doorkoken.
3. het achterlijf van de kreeften met een scherp mes in stukken van 4 cm delen pantser er aan laten, corail en merg bewaren en de darmen verwijderen.
4. De scharen en scharpotten slijten en het vlees er uithalen.
5. de dunne pootjes van de kreeft breken en deze in kleinere stukken knippen
6. van de graten met een ui, twee stengels bleekselderij, halve ½ ltr. wijn en een klontje boter een visfond maken deze sterk reduceren en de gekipte pootjes mee laten trekken.
7. Aan de gereduceerde fond de room, een beetje merg en corail toevoegen en inkoken, en stevig binden met allesbinder.
8. twee hapjes pannen met een weinig saus klaar zetten. In een pan de stukjes vlees en scharen zachtjes op warmen.
9. Wok met een weinig olie verhitten stand 12, Kreeften staarten kort bakken, cognac er over en aansteken afblussen met sherry en in tweede hapjes pan. Warm houden Stukken kreeft

niet uit het pantser halen

10. In wok met een weinig olie de zeekraal beetgaar wokken.

11. het vocht uit de twee hapjespannen in de sauspan gieten en de saus op smaak en dikte brengen.

Presentatie:

1 in voorverwarmde diepe borden wat zeekraal schikken.

2 daarop een aantal stukken kreeft in het pantser leggen en daarom heen wat schaarvlees met saus overgieten.

3 garneren met fijn gesnipperde peterselie

4 serveer uit, geef er een stukje stokbrood bij



Kreeft Newburg



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Normandische Crêpes met vanille-ijs

Ingrediënten:

Basis recept voor 15 crêpes:

100 g Bloem
2 dl Melk
1 dl Water
1 el Suiker
3 st Eieren
1 st Eierdooier
25 g Boter
½ tl Zout

Crêpes à la Normande:

4 st Citroenen
120 g Boter
1 kg Stevige appels
4 el Rozijnen
4 el Geroosterd amandelschaafsel
6 el Calvados

Saus:

1 fles Appelsap
100 g Suiker
50 g Boter
5 el Marsala

IJs:

7 st Eierdooiers
200 g Suiker
2½ dl Melk
5 dl Slagroom
1 st Vanillestokje

Bereiding:

1. Van de ingrediënten een glad beslag roeren, wat goed vloeibaar is.
2. Minstens een uur laten rusten zodat de bloem kan uitzetten, af en toe doorroeren, zodat de bloem goed mengt.
3. Appelen schillen, klokhuizen verwijderen en in stukjes snijden. Met het sap van een citroen besprenkelen zodat ze niet verkleuren.
4. Sap van de overigen citroenen verwarmen met de boter, appels met de rozijnen de en het licht gebruikte amandelschaafsel zachtjes laten stoven en op smaak brengen met de calvados en suiker. Niet te gaar stoven, laten afkoelen.
5. Boter en suiker smelten en licht laten karamelliseren met wat appelsap en marsala afblussen,



Normandische Crêpes met vanille-ijs

zono

dig saus iets binden.

6. IJs maken door eierdooier en suiker met een mixer tot een wit lint te kloppen. Vanillestokje spijten en in de melk trekken. Room toevoegen. Even koken en een deel bij de eimassa gieten. Dan het geheel op een zacht vuur binden, mag niet meer koken en vervolgens laten afkoelen. In de ijsmachine ijs draaien.
7. Crêpes bakken, dakpansgewijze opstapelen en warm houden.

Presentatie:

1. Crêpes op een bordje leggen voor de helft vullen met het appelmengsel en dicht vouwen.
2. Saus er over gieten en een ijsbolletje toevoegen.



Normandische Crêpes met vanille-ijs