



Menu september 2008

Gegrilde coquille op auberginecompote met een ganzenleverkrul

*

Rolmops van tonijn met Noordzeekrab,
crème van geitenkaas en dragon

*

Zalm met een korstje van miso op een venkelsalade

*

Kerriesoep met kokosmelk

*

Coq au vin

*

Bavarois van passievruchten op amandelbiscuit



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Gegrilde coquille op auberginecompote met een ganzenleverkrul

Ingrediënten

1 st Aubergine (280 gram)
280 gr Geleisuiker
1 dl Rode port
14 bl Rucola
14 bl Frisee
14 st Coquilles
150 gr Ganzenlever
1 dl Zonnebloemolie
1 el Yoghurt
1 tl Zaanse grove mosterd
Scheutje room
Peper zout

Bereiding:

1. Vries de ganzenlever licht aan zodat er 14 plakjes van geschaafd kunnen worden.
2. Schil de aubergine met de dunschiller en snijd het vruchtvlees in blokjes van 0,5 cm.
3. Vermeng de aubergineblokjes met de geleisuiker en de port en breng aan de kook.
4. Wanneer de compote blijft koken ook tijdens het roeren dan nog 4 minuten laten doorkoken.
5. Doe de auberginecompote in een schaal en laat afkoelen.
6. Was de sla en maak een dressing van de olie, yoghurt, mosterd, room. Smaak af met peper en zout.
7. Grill de coquilles op een zeer hete grillplaat of bak ze in een tefalpan.

Presentatie:

1. Gebruik een klein bordje. Leg een schepje van de auberginecompote op het bordje.
2. Plaats de gegrilde coquille op de auberginecompote.
3. Maak met een kaasschaaf 14 krullen van de ganzenlever en leg een ganzenleverkrul bovenop de coquille.
4. Vermeng de rucola en de frisee met wat dressing en leg op ieder bordje 1 blaadje rucola en 1 blaadje frisee.



Gegrilde coquille op auberginecompote



Receptuur bestemd voor 14 personen

voorgerecht

Rolmops van tonijn met Noordzeekrab, crème van geitenkaas en dragon

Ingrediënten:

600 gr Tonijnfilet aan een stuk

500 gr Krabvlees

1.5 dl Room

150 gr Zachte geitenkaas

5 tak Dragon

2 st Vanillestokje

25 gr Fleur de sel

Garnering

4 el Mayonaise maken volgens
basisrecept

Tuinkers

Shiso purper

Bereiding:

1. Laat het krabvlees goed uitlekken
2. Vries het stuk tonijn licht aan zodat je er 14 mooie plakken op de snijmachine uit kunt snijden.
3. Maak het krabvlees aan met de mayonaise.
4. Schep wat krabvlees op een plakje tonijn en rol dit heel strak op met behulp van folie. Laat opstijven in de koeling. Snijd vlak voor uitserveren diagonaal doormidden.
5. Breng de room aan de kook, voeg de geitenkaas toe en roer tot het een gladde saus is.
6. Hak de dragon en roer die door het afgekoelde kaasroommengsel. Breng op smaak met zout en peper.
7. Schrap de merg uit de vanillestokjes en meng dit met de fleur de sel.

Presentatie:

1. Plaats de doorgesneden rolmops op de bordjes. Één liggend één staand.
2. Leg een beetje fleur de sel met vanille op de liggende mops.
3. Strooi de shiso purper en de tuinkers om de rolmopsen.
4. Smit een streepje geitenkaascrème op het bord.



Rolmops van tonijn met Noordzeekrab



Receptuur bestemd voor 14 personen

Zalm met een korstje van miso op een venkelsalade 14 personen

Ingrediënten:

1000 gr Zalmfilet in 14 stukjes
(75 gr p st)
0,5 dl Witte miso pasta
0,3 dl Tahin
0,3 dl Suiker
70 ml Water

Salade

3 st Venkel
1,5 st Komkommer
60 ml Limoensap (3 stuks)
25 ml Vissaus
1 bos Koriander
2 el Suiker

Bereiding:

1. Miso, tahin, suiker en water voorzichtig aan de kook brengen onder voortdurend roeren. Laat indikken.
2. Bak de zalm 3 min. op de huid in een tefalpan. Smeer het miso mengsel op de bovenkant en draai de zalm in de pan. Bak 1 min.
3. Salade. Snijd de venkel in hele dunne plakjes met behulp van de mandoline of de keukenmachine (magimix).
4. Schil de komkommer, snijd in de lengte door en verwijder het zaad. Snijd in dunne plakjes.
5. Vissaus, limoensap en suiker mengen tot de suiker opgelost is.
6. Meng de venkel, komkommer, vissaus/limoensap/suiker en korianderblaadjes.

Presentatie:

1. Doe wat venkelsalade op het midden van het bord en plaats daar de zalm op.
2. Nappeer met een beetje misosaus.



Zalm met een korstje van miso



Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

Kerriesoep met kokosmelk

Ingrediënten:

Soep

2 st Sjalotten
2 st Bleekselderij (2 stengels)
2 st Appel (Elstar)
2 bl Laurier
2 tk Tijm
14 gr Kerrie
5 dl Kokosmelk
8 dl Gevogeltesfond goed op smaak
2,5 dl Room
2 st Rijpe banaan
Gevogeltesfond naar smaak
Boter
Vulling
2 st Kipfilet
100 gr Peultjes
100 gr Taugé

Bereiding:

1. Snipper de sjalotten, snijd de stengels bleekselderij in plakjes en de appels in stukjes. Zet aan in een klont boter.
2. Voeg de kerrie toe en bak even mee. Voeg de rest van de kruiden toe.
3. Voeg kokosmelk en fond toe en laat 10 min. zachtjes koken.
4. Voeg room en de in stukken gesneden banaan toe. Laat 10 min zachtjes koken.
5. Verwijder de laurierblaadjes en zeef het geheel met behulp van de passe-vite.
6. Breng op smaak met peper, zout en eventueel wat extra fond.
7. Snijd de kipfilet overdwers in plakjes en snijd de plakjes weer doormidden zodat je plakjes van ongeveer 2 bij 2 cm krijgt. Bak de plakjes kip in wat boter bruin. Breng op smaak met peper en zout.
8. Maak de peultjes schoon en blancheer kort. Spoel de taugé en maak droog.

Presentatie:

1. Neem verwarmde soepborden. Vul de bordes met een laagje soep. (vooral niet teveel soep want dan wordt de vulling onzichtbaar)
2. Leg in het midden van de soep enkele plakjes kip, strooi daar wat taugé omheen en plaats daar bovenop drie peultjes.



Kerriesoep met kokosmelk



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Coq au vin

Ingrediënten:

300 gr Ontbijtspek in blokjes
2 st Kip per stuk 1500 gram
4 st Ui
2 st Winterwortel
4 stgl Bleekselderij
3 tn Knoflook
50 gr Bloem
0,5 dl Cognac
2 fles Rode wijn
10 tk Tijm
6 bl Laurier
2 lt Gevogeltefond
24 st Kleine sjalotjes
400 gr Champignons
150 gr Boter
Peper, zout
1000 gr Aardappelen voor puree
Boter, melk

Bereiding:

Verdeel het gerecht over de twee stoofpannen i.v.m. de garing.

1. Hak iedere kip in 8 stukken. (De borsten overdwars en de billen bij de knie scheiden)
2. Bak het ontbijtspek in een klont boter in een grote braadpan. Haal het spek uit de pan en zet weg.
3. Wrijf de stukken kip in met peper en zout en braad aan in de boter van de spekblokjes. Neem uit de pan.
4. Snipper de ui, snijd de wortel en de bleekselderij in plakjes en bak 5 min in het zelfde vet.
5. Voeg de knoflook toe en bak 2 min.
6. Voeg de kip en het spek weer toe en roer de bloem door de pan met inhoud.
7. Schenk de cognac en de wijn in de pan
8. Voeg de tijm en de laurier toe en schenk zoveel gevogeltefond in de pan tot alles onder staat.
9. Zet de deksel een beetje open en laat het geheel zachtjes stoven. Ongeveer 1 uur
10. Pel de sjalotjes en borstel de champignons schoon. Zet aan in de rest van de boter en bak tot het geheel lichtbruin ziet. Houd warm.
11. Neem de kip uit de pan en zeef de groenten er uit. Laat de saus flink inkoken. Eventueel iets binden als de saus te dun is.
12. Doe alles terug in de ingekookte saus en houd warm.
13. Maak puree van de aardappelen.

Presentatie:

1. Neem warme borden. Leg op ieder bord één stukje kip en spuit een toef aardappelpuree op het bord.
2. Schep wat champignons en sjalotjes op het bord.
3. Schep wat groenten uit de saus op de kip en nappeer wat saus over de kip.



Coq au vin



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Bavarois van passievruchten op amandelbiscuit

Ingrediënten:

Amandelbiscuit

200 gr Eiwit

50 gr Suiker

200 gr Amandelpoeder (1 deel
suiker 1 deel amandel)

40 gr Bloem

Suikerstroop

50 gr Water

150 gr Suiker

Bavarois

84 gr Eiwit

17 gr Suiker

4 bl Gelatine

135 gr Passievruchtencoulis

300 gr Slagroom

Garnering

1 bak Rode bessen

1 bak Blauwe bessen/ bosbessen

1 bak Frambozen

2 dl Passievruchtencoulis

Suiker

Allesbinder

Bereiding:

1. Het eiwit in de Kitchen-Aid met de garde opkloppen. Suiker toevoegen als het eiwit een beetje stijf wordt. Doorkloppen tot het eiwit goed stijf is.
2. De amandelpoeder en de bloem door het eiwit spatelen.
3. De massa op een bakmat uitsmeren zodat je er later 14 rondjes uit kunt steken. Misschien moet je het in 2 beurten doen. Het biscuitdeeg met een spatel gladstrijken zodat het overal even dik is.
4. 20 min bakken op 170 graden. Het biscuit moet lichtbruin zijn.
5. Steek er 14 rondjes uit.
6. Zet de gelatine in de week.
7. Water en suiker voor de suikerstroop koken tot 120 graden. Gebruik de digitale temperatuurmeter. Tot 100 graden gaat snel daarna gaat het angzaam. Goed opletten dus. De stroop moet helder blijven en mag niet boven de 120 graden uitkomen.
8. Eiwit en suiker het zelfde opkloppen zoals boven beschreven. Hier het 120 graden warme suikerstroopje al kloppend aan toevoegen in een dun straaltje. Laat de machine doorkloppen tot de massa afgekoeld is.

9. Los de uitgeknepen gelatine in een beetje kokend water op en dit toevoegen aan het koud geklopte eiwitmengsel. Goed mengen.

10. Voeg de coulis toe.

11. Klop de room halfstijf en voeg toe. Mengen.

12. Bekleed de ringen met een plastic randje en leg de amandelbiscuit op de bodem, schep de passievruchtenbavarois daar boven op en strijk glad. Zet in de koeling.

Nagerecht september 2007

13. Breng de passievruchtencoulis voor de garnering aan de kook, voeg suiker naar smaak toe en breng op dikte met allesbinder.

Presentatie:

1. Verwijder de metalen ring en plaats de bavarois op een koud bordje.
2. Druppel wat coulis met behulp van een spuitzak op het midden van het taartje zodat een spiegel ontstaat.
3. Garneer met een rode bessen trosje en enkele blauwe bessen en frambozen.



Bavarois van passievruchten