



Menu oktober 2008

Semifreddo van olijfolie met gelei van Cabernet-sauvignon azijn

*

Witlofappel salade met geitenkaas

*

Gerookte sliptong met truffelaardappel en gerookte sprotcrème

*

Kalfslende met wortelpuree, koolrabi en krokante
Aardappelspaghetti

*

Ijs van witte chocolademousse met gestoofde vijgen,
sinaasappel zestes en chocoladewafeltje



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Semifreddo van olijfolie met gelei van Cabernet-sauvignon azijn

Ingrediënten:

Semifreddo

400 g Koksroom
150 g Olijfolie extra virgine
75 g Gepasteuriseerd eiwit
150 g Suiker
50 g Water

Gelei

2 dl Groentenbouillon
1 dl Cabernet-sauvignon azijn
3 g Agar agar
2 el Honing
½ st Stokbrood

Bereiding:

1. Klop de koksroom op.
2. Kook de suiker met het water tot 121 graden.
3. Klop het eiwit op een rustige snelheid op en voeg de kooksuiker al kloppend toe. Blijf kloppen tot het eiwit afgekoeld is.
4. Spatel de opgeklopte room en de olijfolie erdoor.
5. Verdeel in glaasjes en zet in de vriezer.
6. Meng voor de gelei de groentenbouillon met de honing en de azijn en verwarm dit tot tegen het kookpunt.
7. Los de agar agar op in dit mengsel.
8. Giet de gelei op de ijskoude semifreddo en laat verder opstijven.
9. Halveer het halve stokbrood en snijd verder in flinterdunne plakken. Snijd elke plak in reepjes en toast die onder de salamander.

Presentatie:

1. Zet de glaasjes op een klein bord en garneer met 2 reepjes stokbrood



Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

Witlofappel salade met geitenkaas

Ingrediënten:

14 st Zachte geitenkaasjes
10 st Witlof
2 st Appel Granny Smith
4 st Appel Elstar
200 g Groene Puy linzen
250 g Gerookt spek in fijne blokjes
14 pl Ontbijtspek
4 dl Kippenbouillon
20 g Kervel
½ st Citroen
Aceto balsamico
Olijfolie extra virgine

Bereiding:

1. Kook de linzen in de kippenbouillon en laat erin afkoelen.
2. Droog de plakken ontbijtspek in de magnetron.
3. Bak de spekblokjes net niet helemaal uit en laat ze uitlekken op keukenpapier.
4. Maak de dressing:haal de linzen uit de bouillon en maak ze aan met aceto balsamico, olijfolie en de spekjes. Smaak af met peper en zout.
5. Haal 28 mooie blaadjes van het witlof voor de garnering.
6. Snijd de rest van het witlof in fijne reepjes en maak aan met wat dressing.
7. Snijd de Elstar appels ongeschild in fijne reepjes en vermeng met het witlof.
8. Maak van de ongeschilde Granny Smith appels pareltjes met een fijne parissienneboor en besprenkel met citroensap.
9. Snijd de kaasjes overlans in tweeën en gratineer ze aan de snijkant onder de salamander.

Presentatie:

1. Leg de witlofappel salade in 2 toefjes op een bord.
2. Leg daarop de gegratineerde halve kaasjes.
3. Zet tussen de toefjes de witlofblaadjes rechtop en daartussen liggend de gedroogde plak ontbijtspek.
4. Garneer met de appelpareltjes en een plukje kervel.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

Gerookte sliptong met truffelaardappel en gerookte sprotcrème

Ingrediënten:

14 st Sliptongetjes
10 st Kleine gerookte sprotjes
10 el Crème fraîche
14 st Truffelaardappels
2 st Venkelknol
4 st Sinaasappels
Olijfolie

Bereiding:

1. Maak de sprotjes schoon en hak het visvlees fijn. Meng dit met de crème fraîche en schep in een spuitzak met een fijne spuitmond.
2. Kook de aardappeltjes in de schil, pel ze en snijd ze in ronde plakjes.
3. Snijd het venkelgroen ragfijn voor de garnering.
4. Snijd de venkelknollen in ragfijne reepjes en strooi er wat peper en zout op.
5. Schil de sinaasappels diep en maak de partjes los uit de vliesjes.
6. Rook de sliptongen op laag vuur gaar in ongeveer 20 minuten.

Presentatie:

1. Leg de venkel in een hoopje op een bord en leg er enkele sinaasappelpartjes bovenop.
2. Besprenkel met olijfolie en strooi er wat venkelgroen op.
3. Spuit een toefje sprotcrème op het bord, leg er een plakje truffelaardappel tegenaan en maak zo een lijntje van 5 plakjes aardappel en toefjes crème.
4. Leg de tong ernaast en strooi er wat zout en peper op



Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Kalfslende met wortelpuree, koolrabi en krokante aardappelspaghetti

Ingrediënten:

14 st Medaillon van blanke kalfslende
800 g Winterwortel
800 g Koolrabi
250 g Haricots verts
1 l Krachtige gevogelteboullion
2 dl Koksroom
2 dl Rode port
8 dl Kalfsfond
7 st Grote vastkokende aardappelen

Bereiding:

1. Laat voor de saus de kalfsfond en de rode port inkoken tot sausdikte en breng op smaak met peper en zout.
2. Schil de koolrabi en snijd in kleine blokjes, blancheer in de gevogelteboullion en laat uitlekken.
3. Schil de winterwortel en snijd in blokjes. Kook ze gaar.
4. Pureer de wortel tot een gladde massa, smaak af met peper en zout.
5. Kook de haricots verts beetgaar.
6. Maak spaghetti van de geschilde aardappels en dep ze droog.
7. Breng de koksroom met de geblancheerde koolrabi aan de kook en laat inkoken tot de room bijna verdampt is. Breng op smaak met peper en zout en houd warm.
8. Bak de kalfsmedaillons mooi bruin en rosé van binnen.
9. Frituur de aardappelspaghetti op 180 graden goudbruin en krokant.

Presentatie:

1. Leg in het midden van het bord een hoopje aardappelspaghetti.
2. Snijd de medaillons overdwers in 2 of 3 plakken en leg dakpansgewijs aan een kant op het bord.
3. Leg aan de andere een quenelle wortelpuree en daaronder een lepel koolrabiblokjes en middenin wat schuin gesneden haricots verts.
4. Maak af met de saus.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

IJs van witte chocolademousse met gestoofde vijgen, sinaasappel zestes en chocoladewafeltje

Ingrediënten:

240 g Witte chocolade galets
200 g Eierdooier
100 g Suiker
4 el Cointreau
1 st Sinaasappel
6 dl Slagroom
9 dl Ruby port
150 gr Suiker
1 st Sinaasappel
14 st Verse vijgen
1 pak Bladerdeeg
1 st Eierdooier
100 g Pure chocolade galets
5 el Poedersuiker

Bereiding:

1. Haal de zestes van 1 sinaasappel.
2. Klop voor de chocolademousse de eierdooiers met de suiker, de cointreau en de zeste tot een sabayon. Haal van het vuur en klop verder de sabayon afgekoeld is.
3. Smelt ondertussen de witte chocolade au bain marie en laat even afkoelen.
4. Roer de gesmolten chocolade voorzichtig door de sabayon.
5. Klop de room en roer die door het mengsel.
6. Giet de mousse in met folie beklede ringen en zet in de vriezer.
7. Snijd voor de wafeltjes de plakken bladerdeeg in repen van 1cm.
8. Schik op een bakmatje telkens 6 repen in wafelvorm en druk de kruispunten goed aan (eventueel plakken met een druppel water).
9. Bestrijk de wafeltjes met losgeklopte eierdooier, bestrooi ze met at suiker en bak af op 200 graden.
10. Smelt de pure chocolade au bain marie en bestrijk hiermee de kruispunten van de afgekoelde wafeltjes. Laat opstijven.
11. Breng de port aan de kook met de zestes van de 2e sinaasappel.
12. Snijd de vijgen overlans in de helft en doe ze in de kokende port.
13. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen op kamertemperatuur.

Presentatie:

1. Leg de ijsmousse in het midden van het bord.
2. Bestrooi een wafeltje met poedersuiker en leg erop.
3. 2 halve vijgen per bord en afwerken met de saus.