



Menu november 2008

Makreel Bacardi lemon granité

*

Tompouce van snoekbaars met Noilly-Prat saus

*

Heldere bouillon van gerookte duif

*

Reebout met groene kool en stoofpeer

*

Gebakken Camembert met honingsaus

*

Semifreddo espresso



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Makreel salade

Ingrediënten:

3 st makrelen
½ l bitter lemon
ijsbergsla
12½ dl Bacardi
75 gr suiker
1 dl citroensap
2 uien
zout en peper
sap van een citroen
olijfolie extra virgine

Bereiding:

1. Doe de bitter lemon met de Bacardi, de suiker en het citroensap in een steelpan en breng aan de kook. Laat afkoelen en zet in de diepvriezer. Roer af en toe met een garde tot er schilfers ontstaan.
2. Verwijder het vel van de rauwe makreelfilet. Snij de graat in de lengte uit de vis.
3. Snij de uien in dunne ringen. Schik ze in een schotel en leg er de lange plakken makreel bovenop. Voeg zout peper en citroensap toe en overgiet met olijfolie tot de uien en de makreel onderstaan. Laat zolang mogelijk marinieren.
4. Snij de ijsbergsla in fijne julienne.

Presentatie:

1. Schep wat ijsbergsla in een champagneglas. Leg er de gemarineerde makreel op (in fijne reepjes gesneden) en werk af met de gratiné.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

Tompouce van snoekbaars in Noilly Prat saus

Ingrediënten:

850 g Snoekbaars

1 el Mosterd

Vulling

1 st Paprika rood

200 g Oesterzwammen

½ tn Knoflook

½ dl Witte wijn

1.5 dl Room

1 el Olijfolie

15 st Kappertjes

1 el Peterselie

4 snee Witbrood

Saus

2 dl Noilly Prat

2 dl Witte wijn

3 dl Visbouillon

75 g Sjalotten

10 cc Witte wijnazijn

1 dl Room

1 dl Crème fraîche

60 g Boter

5 bl Zuring

bereiding:

1. **Saus.** Sjalotten in een weinig olie aanzetten, afblussen met azijn, witte wijn en visbouillon en wat reduceren.
2. Room en Noilly Prat toevoegen en opnieuw inkoken en licht binden met allesbinder.
3. Monteer de saus met crème fraîche en boter en smaak af met peper en zout.
4. Snijd de zuring in dunne reepjes en voeg die aan de saus toe vlak voor het uitserveren.
1. **Vulling.** Paprika en oesterzwammen fijn hakken en aanfruiten in olie met knoflook teentje.
2. Afblussen met witte wijn en iets laten verdampen, room toevoegen en verder laten inkoken.
3. kappertjes en peterselie toevoegen.
4. Wit brood ontdoen van korsten en fijnmalen, en zoveel toevoegen totdat de massa steviger wordt.
5. Snijd de vis in dunne tranches 3x 14.
6. Leg de tranches op een beboterde bakplaat, smeer er een beetje vulling op en bouw zo twee lagen op.
7. Besmeer de bovenkant met een beetje mosterd en strooi er wat broodkruim op.
8. laat de vistompouce gedurende 15 minuten garen in een oven van 180 g.

Presentatie:

1. Leg de tompouce op het midden van een warmbord.
2. Verdeel de saus er omheen.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

Heldere bouillon van gerookte duif

Ingrediënten:

5 l gevogelte bouillon
500 gr afval van duif
100 gr fijngesneden groenten
(mirepoix)
3 dl rode wijn
200 gr duivenborst
1 el tuinkruiden (peterselie,
bieslook)
200 gr gemengde paddenstoelen

Bereiding:

1. Karkassen fijn hakken en bruin laten kleuren in de oven op 250°C.
2. De laatste 10 minuten de mirepoix ook toevoegen en deze ook licht laten kleuren.
3. Het geheel in een bouillonpan doen en hieraan de rode wijn en de basisbouillon toevoegen.
4. Aan de kook brengen, afschuimen en tegen de kook laten trekken totdat de helft is verdampt.
5. Passeren door een doek.
6. De duivenborst in de rookoven 10 minuten op niet te hoge temperatuur roken.
7. Daarna kort afbakken, zodat hij mooi rosé blijft.
8. De paddenstoelen schoonmaken en in partjes snijden.
9. Daarna kort bakken.

Presentatie:

1. Leg in een warm kopje reepjes gerookte duif en partjes paddenstoel.
2. Overgiet dit met de warme bouillon en garneer af met wat peterselie en bieslook.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Reebout met groene kool en stoofpeer

Ingrediënten

1600 gr Reebout
Peper, zout, boter
Saus
5 dl Wildfond
2 dl Rode port
1 dl Rode wijn
1 st Laurierblad
2 tk Tijm
6 st Jeneverbessen
75 gr Gesnipperde sjalot
20 cc Truffelolie
Allesbinder
Kool
2 kg Groene kool
100 g Ui in halve ringen
Boter, peper, zout
Puree
1 kg Aardappelen
250 g Shiitake
150 gr Ontbijtspek
1 tn Knoflook
3 st Eidooiers
1 dl Crème fraîche
Boter, peper, zout, nootmuskaat
Stoofpeer
14 st Giezer Wildemanperen
1 fles Rode wijn
2 st Kruidnagel
8 st Jeneverbes
1 st Vanillestokje
200 gr Kristalsuiker
2 el Sinaasappelzestes

Bereiding.

1. **Reebout.** Braad de reebout aan, kruid het vlees en laat het vlees in een oven van 55 graden garen.
2. **Saus.** sjalotten aanfruiten. Voeg wijn, port, fond en kruiden toe.
3. Een kwart inkoken en dan zeven. Eventueel wat binden met allesbinder.
4. Truffelolie toevoegen en afsmaken.
5. **Kool.** Snijd de kool in dunne repen (gebruik evt. de snijmachine).
6. Smelt de boter en fruit de ui, voeg de kool toe en laat gaar worden. Op smaak brengen.
7. **Puree.** de geschilde aardappels gaar koken en pureren met een pureeknijper.
8. De spekjes bakken, knoflook toevoegen en de in reepjes gesneden shiitake toevoegen. Laat gaar worden.

9. Klop de dooiers los en meng door de puree, boter en spekjesmengsel toevoegen.
10. Zoveel crème frisjes toevoegen als nodig is om de puree luchtig te maken. Afsmaken met peper, zout en nootmuskaat.
11. **Peertjes.** Schil de peertjes snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis.
12. Laat de rode wijn met kruidnagel, jeneverbessen, suiker, opengesneden vanillestokje en sinaasappelzestes een halfuur trekken op een laag vuur.
13. Zeef dit over de peertjes en laat ze drie kwartier garen.
14. Bind het vocht met allesbinder en laat afkoelen. Bewaar de peertjes in het ingedikte vocht.

Presentatie:

1. Snijd de reebout in dunne plakjes.
2. Leg metalen ringen op de verwarmde borden.
3. Vul de ring met een laagje aardappelpuree en leg daar wat groene kool op.
4. Leg wat reebout op de kool en napeer de saus op/rondom dit geheel.
5. Plaats het peertje op het bord.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Kaasgerecht

Salade met gefrituurde Camembert en honingsaus

Ingrediënten:

14 st Camembert 30 gram
Enkele lepels tempurameel
150 g Paneermeel
½ st Knolselderij

Dressing

½ dl Olijfolie
½ dl Balsamico azijn
200 g Gemengde sla frissée, lolo rosso, eikenblad.

1 bos Bieslook
1 bak Cresson

Saus

3 dl Acaciahoning
4 tak Tijm, peper en zout

Rode uiencompote

500 g Rode uien
1 dl Bouillon
50 cc Rode wijn azijn
75 g Suiker

Bereiding:

1. Maak van de azijn en de olie een dressing en breng op smaak met peper en zout.
2. Snijd de knolselderij op de snijmachine, of mandoline in dunne plakjes. Frituur deze kort goudbruin en laat uitlekken op keukenpapier, bestrooi ze met zout.
3. Uiencompote: De gesnipperde uien fruiten in boter afblussen met azijn en laten inkoken.
4. Bouillon en suiker toevoegen en de uien laten garen.
5. Eventueel extra suiker toevoegen als de compote niet zoet genoeg is. Het geheel binden met wat allesbinder.
6. Verwarm de honing licht met de takjes tijm.
7. Maak de geplukte sla aan met een weinig dressing.
8. Maak een tempurabeslag met koud water (dikte van een bier beslag).
9. Haal de stukjes camembert door het beslag en vervolgens door het paneermeel.
10. Frituur de Camembert in olie (niet in frituurvet) en laat ze uitlekken op keuken papier.

Presentatie:

1. Leg de knolselderijchips midden op een bordje en verdeel de sla hier over.
2. leg er een stukje camembert op.
3. schep wat warme honingsaus over het gerecht en garneer met cresson.
4. Leg er een schepje uiencompôte bij.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Semifreddo espresso

Ingrediënten:

2 st Vanillestokjes
2 zak Espresso oploskoffie
200 g Melkchocolade
1 dl Melk
6 st Eidooiers gepasteuriseerd
6 st Eiwit gepasteuriseerd
200 g Fijne kristalsuiker
4 el Cognac
5 dl Slagroom
1 reep Chocolade (puur) voor
chocoladesnippers
14 st Espresso (uit koffie machine)
Filodeeg

Bereiding:

1. **Op tijd beginnen anders heb je te weinig tijd om de semifreddo's op te laten stijven.**

2. Verwarm de melk met de gespleten vanille stokjes. Roer de oploskoffie erdoor en laat het mengsel op een laag vuur 10 minuten trekken. Niet koken.

3. Haal de vanillestokjes uit de melk en schraap ze leeg in de melk. Voeg de gesnipperde chocolade toe aan de melk en laat deze al roerende smelten. Laat het mengsel tot lauw afkoelen.

4. Klop intussen met een mixer de eidooiers met de helft van de suiker licht en schuimig. Klop met een garde door de melk en roer er de cognac door.

5. Klop de slagroom stijf

6. Klop met in de KitchenAid de eiwitten stijf en voeg er al kloppend beetje bij beetje de overige suiker bij.

7. Schep de slagroom, met de opgeklopte eiwitten voorzichtig met een spatel door het melkmengsel.

8. Spoel de vormpjes om met water en schenk de massa in de vormpjes. Zet de vormpjes in de vriezer.

9. Maak de espressokoffie en bewaar in thermosflessen.

10. Filodeegsterretje: Steek met een stekertje sterretjes uit het filodeeg. Smeer op een plakje filodeeg een beetje boter en leg er een nieuw plakje bovenop. Bak af in de oven tot ze mooi bruin zijn en als ze afgekoeld zijn bestrooien met poedersuiker.

Presentatie:

1. Los de semifreddo's door de vormpjes 1 sec. in warm water te dompelen.
2. Stort de semifreddo op diepe borden en steek er het filodeegsterretje in.

- Bestoos met chocoladesnippers (rasp). Serveer uit.
- Schenk de espresso pas aan tafel rond de semifreddo.

