



Menu december 2008

Bonbon van tonijn met komkommersalsa

*

Scampi in kervelttempura en mosterddressing
met een sesamkletsop

*

Lauwwarme salade van gerookte parelhoenfilet

*

Schaaldierensoep met room en kervel

*

Kalfshaas met rode wijn-portsaus, witlofbitterballetje met
Knolselderijpuree

*

Omelette siberienne



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Bonbon van tonijn met komkommersalsa

Ingrediënten:

6 el olijfolie
3 el balsamicoazijn
½ vanillestokje, opengesneden
1 tl mierikswortel
¼ komkommer, zeer fijn gesneden
1 tomaat ,ontveld en vruchtvlees
zeer fijn gesneden
200 g verse tonijnfilet
peper en zout

Bereiding:

1. Breng de olijfolie, balsamicoazijn en het vanillestokje aan de kook en laat het vanillestokje 10 min. trekken.
2. Haal de pan van het vuur en haal het vanillestokje eruit.
3. Roer de mierikswortel erdoor en breng op smaak met peper en zout.
4. Schep de fijngesneden komkommer en tomaat erdoor en laat afkoelen.
5. Laat het groentemengsel uitlekken en vang het vocht op.
6. Leg de tonijn een uurtje in de vriezer en snijd deze in 14 dunne plakken.
7. Leg op elke plak een lepel groentemengsel en vouw de tonijn er als een bonbon omheen.

Presentatie:

1. Serveer de bonbons op een amuse lepel met een paar druppels vinaigrette.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

Scampi in kerveltempura en mosterddressing met een sesamkletskep

Ingrediënten:

42 st rauwe ongepelde scampi
150 g tempurameel
2,5 dl koud water
2 el fijngehakte kervel
peper en zout
dressing:
3 el mosterd
6 el mayonaise, zelf gemaakt
2 el sojasaus
kletskep:
60 g poedersuiker
25 g boter
50 g Thaise chilisaus
40 g sesamzaad
30 g bloem
20 ml water

Bereiding:

1. **Sesamkletskep.** Alles mengen en als laatste de gesmolten boter toevoegen.
2. Dun uitsmeren op een siliconenmatje en afbakken op 180°C.
3. **Dressing.** Klop een dressing van mayonaise, sojasaus en mosterd.
4. **Scampi.** Pel de scampi maar laat het staartstuk eraan zitten. Het darmkanaal verwijderen.
5. Klop het tempurameel met water tot een glad beslag en breng op smaak met kervel, peper en zout. Bewaar de schalen voor de soep.
6. Verhit de frituurolie op 180°C.
7. Haal de scampi door het beslag en frituur ze in een paar minuten goudbruin.

Presentatie:

1. Leg drie gefrituurde garnalen op een bordje en steek er een sesamkletskep tussen.
2. Garneer af met een lepeltje dressing en een takje kervel.





Receptuur bestemd voor 14 personen

tussengerecht

Lauwwarme salade van gerookte parelhoenfilet

Ingrediënten:

9 st parelhoenfilets
250 g spinazie
40 g geklaarde boter
gembersiroop
ketjap manis
Vinaigrette
2 el frambozenazijn
2 el witte wijnazijn
0,5 dl notenolie
2 dl olijfolie
15 g poedersuiker
2 el ketjap manis
gembersiroop, scheutje (voorzichtig)
peper en zout
Salade
28 st groene asperges
42 st peultjes
100 g taugé
1 bakje shiso purper

Bereiding:

1. **Filetrolletjes.** Verwijder de stelen van de spinaziebladeren en spoel de bladeren schoon met kokend water.
2. Sla de filets onder plastic folie zo plat mogelijk en wrijf de binnenzijde in met een beetje ketjap, gembersiroop en kruid met peper en zout.
3. Leg de spinaziebladeren op de filets, rol deze op en steek vast met cocktailprikkers.
4. De rolletjes in een pan mooi bruin dichtschroeien in boter. Bekleed de bodem van de rookoven met aluminiumfolie. Leg hierop 2 eetlepels beukenmot en plaats de bodemplaat en sluit het oventje.
5. Zet op een klein vuur en wacht tot het begint te roken.
6. Plaats vervolgens het ingevette rooster met de filets erop in het rookoventje.
7. Rook de rolletjes ongeveer 15 minuten.
8. Daarna de rolletjes afgaren in de oven op 70 graden kerntemperatuur.
9. Houd ze lauwwarm in de warmhoudkast.
10. **Vinaigrette.** Meng alle ingrediënten, behalve de ketjap, met de staafmixer. Roer als laatste de ketjap erdoor.
11. **Salade.** Snij de asperges in drieën en blancheer ze zodat ze beet houden.
12. Maak de peultjes schoon en blancheer ze eveneens beetgaar.

13. Ontdoe de taugé van groene en bruine staartjes en giet er kokend water over.
14. Laat alles even uitlekken en maak aan met een gedeelte van de vinaigrette.

Presentatie:

1. Leg de salade in het midden van het bord. Daar bovenop 3 tot 4 plakjes filets en giet er een streepje vinaigrette langs.





Receptuur bestemd voor 14 personen

soep

Schaaldierensoep met room en kervel

Ingrediënten:

Schalen van de scampi (zie voorgerecht)
500 g grof gesneden groenten (wortel, ui, prei, bleekselderij)
50 g boter
2 tn knoflook
2 st tomaten, in vieren gesneden
2 el tomatenpuree
2 tk tijm
2 bl salie
1 el pernod
½ dl cognac
7 dl visfond
7 dl gevogeltesfond
4 dl witte wijn (sancerre)
10 st gekneusde peperkorrels
Garnering
2 el kervelblaadjes fijngehakt
1 dl room, half stijf geklopt

Bereiding:

1. Maak de schalen schoon en zet ze aan in de boter.
2. Voeg de groenten toe en laat zachtjes zweten.
3. Voeg de tomaten toe en de puree en ontzuur.
4. Voeg de kruiden toe en blus af met cognac en pernod.
5. Voeg de fonds en wijn toe en laat alles minstens 1 uur trekken.
6. Passeer door een zeef.
7. Laat inkoken tot ongeveer 1 ½ liter en breng op smaak met zout en peper.

Presentatie:

1. Serveer de soep in een amusekopje.
2. Laat er een beetje geslagen room over lopen en garneer af met fijngehakte kervel.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Kalfshaas met rode wijn-portsaus, witlofbitterballetje met knolselderijpuree

Ingrediënten:

1400 g kalfshaas
peper en zout
geklaarde boter
Saus
2 dl rode port
2 dl rode wijn
5 dl kalfsfond
1 st vanillestokje
gembersiroop(scheutje)
witlofbitterballetjes
600 g witlof
2 st ui
80 g bloem
80 g boter
2 st gelatine blaadjes
200 g gekookte ham
500 ml witlofvocht
20 ml kalfsfond
losgeklopt eiwit
paneermeel
peper en zout
knolselderijpuree
1 kg aardappelen, bloemig
500 g knolselderij
room, scheutje
roomboter, klontje
peper en zout
nootmuskaat, mespuntje
melk, scheutje

Bereiding:

1. Braad de kalfshaas aan in de geklaarde boter en kruid met peper en zout.
2. Daarna de oven gebruiken met een kerntemperatuur van 55°C zodat de kalfshaas mooi rosé blijft.
3. **Saus** Voeg alles bij elkaar en laat tot de 1/3 inkoken. Snij het vanillestokje open. Breng op smaak en monteer eventueel met koude boter of gebruik wat allesbinder.
4. **Witlofbitterballetjes** Week de gelatine in koud water. Witlof schoonmaken en kook de witlof en snijd fijn. Goed uitlekken. Fruit de ui in de boter men maakt met de bloem en het nat van de gekookte witlof een roux. Fijngesneden ham toevoegen en witlof . De uitgeknepen gelatine oplossen in de roux en op smaak brengen met kalfsfond en peper en zout en beetje nootmuskaat.

5. De massa snel laten afkoelen en afgedekt in een platte schaal in de koelkast zetten.

6. Maak mooie ronde balletjes en haal ze door de bloem.

Hoofdgerecht december 2007

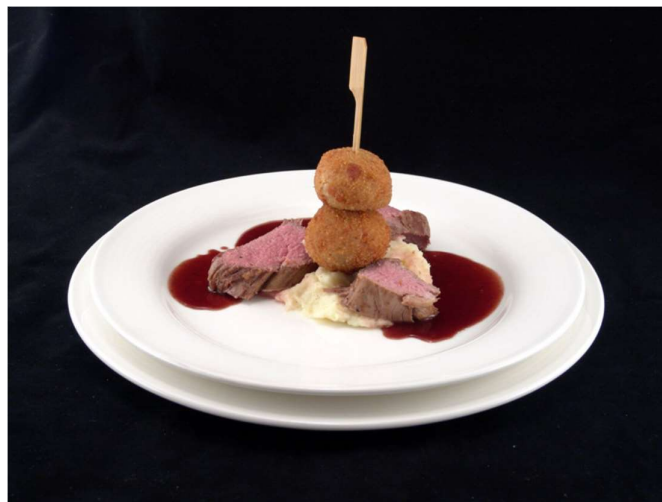
7. Haal ze daarna door losgeklopt eiwit en daarna door het paneermeel. Haal ze vervolgens nog een keertje door het losgeklopt eiwit en paneermeel.

8. Frituur ze op 180°C vlak voor het uitserveren. Prik ze als ze klaar zijn per 2 stuks op een houten satéprikker.

9. **Knolselderijpuree**. Kook de aardappelen en knolselderij in kleine blokjes gaar en maak er met de overige ingrediënten een mooie puree van.

Presentatie:

1. Maak een bedje van puree midden op het bord.
2. Snijd het vlees in mooie plakken en zet die tegen de puree aan.
3. Steek de prikker met de witlofballetjes rechtop in de puree.
4. Nappeer de saus rondom.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Omelette siberienne

Ingrediënten:

Butterscotch ijs
150 G bruine suiker
45 g boter
¾ dl water
3 st eierdooiers
2 ¼ dl melk
3 ¾ dl slagroom
Vanille ijs
3 st eieren
150 g suiker
15 g vanillesuiker
5 dl volle melk
2 dl slagroom
¼ sap van citroen
Biscuitdeeg
150 g eidooier
170 g suiker
210 g gezeefde bloem
225 g eiwit
15 g maïzena
200 g rozijnen
2 dl bruine rum
Italiaans schuim
150 g suiker
1 dl water
4 st eiwitten
50 g poedersuiker
50 g suiker
Presentatie
½ dl water
100 g suiker
1 ½ dl slagroom

Bereiding:

1. **Butterscotch ijs.** Zet 2 platte rvs schalen in de vriezer. Zet 10 borden koud weg.
2. Doe voor het ijs de bruine suiker met boter in een pan met dikke bodem.
3. Roer de massa en laat 1 minuut doorkoken. Voeg het water toe en laat het geheel nog eens 5 minuten doorkoken tot het stroperig wordt.
4. Laat de massa afkoelen.
5. Klop de eidooiers los en voeg de melk toe. Verwarm au bain marie en klop lobbij.
6. Voeg de suikersiroop toe en laat afkoelen.
7. Sla de slagroom lobbij en meng door de massa en draai er mooi ijs van.
8. **Vanille ijs.** Klop de eieren met de suiker, citroensap en de vanillesuiker in een kom los.
9. Verwarm de melk en giet die bij het eimengsel. Verwarm au bain marie en klop lobbij en laat afkoelen.

10. Klop de slagroom lobbij en meng door de massa en draai er mooi ijs van.
11. Laat beide ijssoorten opstijven in de vriezer. Maak van elk ijssoort met de kleinste ijsknijper bolletjes.
12. Druk de bolletjes een beetje plat tot een doorsnee van 6 cm en leg ze op een koude rvs schaal terug in de vriezer.
13. **Biscuitdeeg.** Suiker met eiwit samen luchtig opkloppen en de luchtig geklopte eidooier toevoegen. Maïzena en gezeefde bloem er luchtig doorheen spatelen.
14. Bekleed een bakplaat met bakvast papier en strijk het deeg hierop uit.
15. Bak af op 190°C gedurende ongeveer 7 minuten in een voorverwarmde oven.
16. Laat afkoelen en steek er 28 rondjes uit van 6 cm doorsnede.
17. Laat de rozijnen weken in de lauwwarme rum.
18. **Italiaans schuim.** Kook de suiker met het water tot een siroop tot 120 graden. Klop de eiwitten met de poedersuiker zeer stijf op. Voeg nu al kloppend 50g suiker toe tot het eiwit luchtig is.
19. Voeg dan de suikersiroop in een dun straaltje toe onder voortdurend kloppen.
20. **Afwerking.** Plaats een biscuitrondje op de koude rvs plaat en leg er geweekte rozijnen op.
21. Leg daarop een vanille ijsschijf. Dek dit af met een tweede biscuitrondje en leg daarboven op een butterscotch ijsschijf.
22. Bestrijk elk torentje met een palletmes met schuim en spuit met een spuitzak een mooie rozet op elk torentje.
23. Zet ze tot gebruik in de vriezer.

Presentatie:

1. Breng het water met de suiker aan de kook tot het karameliseert.
2. Voeg de slagroom toe en roer de massa glad.
3. Maak een kornetje en spuit daarmee karamelruitjes op de koude borden.
4. Plaats in het midden het torentje die je kleurt met de gasbrander.

