



Menu januari 2009

Bintje met scampi en oesterzwammen

*

Bladerdeegbakje met geitenkaas en gerookte eendenborst

*

Zeebaars met gremolata en tagliatelle

*

Duif met kalfszwezerik en groene groenten

*

Vanille ijs, gebakken appel, cranberrymuffin en kaneelsabayon

*



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Bintje met scampi en oesterzwammen

Ingrediënten:

7 st Kleine bloemig afkokende aardappels
2 st Trostomaten
2 el Fijngesneden bieslook, peterselie, dille
3 st Sjalotten
300 gr Oesterzwammen
28 st Scampi
25 cl Truffelolie
1 dl Crème fraîche
Balsamicostroop
Sesamolie
Zeezout

Bereiding:

1. Was de aardappelen, wikkel ze in met boter ingevette aluminiumfolie en maak ze gaar in de oven op 180/200°C. Om het gaarproces te versnellen kun je de aardappels (ingeprikt) ook eerst 7 minuten in de magnetron op vol vermogen doen.
2. Pel de tomaten, verwijder de zaadjes en snijd de tomaten in kleine blokjes.
3. Hak de groene kruiden fijn en versnipper de sjalot.
4. Snijd de oesterzwammen in fijne reepjes.
5. Doe een beetje sesamolie in de wok en laat deze zeer warm worden. Bak de sjalotjes met de oesterzwammen en voeg op het einde de groene kruiden toe. Zet weg.
6. Bak de scampi in wat sesamolie.
7. Haal de aardappelen uit de folie en halveer ze.

Presentatie:

1. Maak het bord op met een streepje balsamicostroop, een streepje crème fraîche en de blokjes tomaat.
2. Doe in het midden van het bord een eetlepel gebakken oesterzwammen.
3. Zet daarop de met grof zout en truffelolie besprenkelde aardappel.
4. Lepel er een beetje crème fraîche op en schik daarop de scampi.
5. Garneer met een toefje dille en een draai uit de pepermolen.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Warm voorgerecht

Bladerdeegbakje met geitenkaas en gerookte eendenborst

Ingrediënten:

- 14 pl Bladerdeeg
- 14 pl Ronde geitenkaas Chèvre du Poitou diameter 4cm.
- 1 st Tamme eendenborst
- 2 st Eierdooiers
- 100 gr Gemengde salade (eikenblad, lollo bionda, veldsla)
- 1 dl Walnotenolie
- 1 el Frambozenazijn
- 14 tl Acacia'honing

bereiding:

1. Rook de eendenborst 10 min. in het rookoventje. Daarna rosé afbakken en laten afkoelen. Voor uitserveren in plakjes snijden.
2. Steek rondjes van ca. 10 cm uit de bladerdeeg. Plakkant naar boven.
3. Snijd de rolletjes geitenkaas in plakjes. Snijd met een puntmesje een putje in de bovenkant van de kaasjes en zet ze op de rondjes bladerdeeg
4. Lepel over elk geitenkaasje 1 theelepeltje acacia'honing.
5. Sluit de rondjes door er een plakje bladerdeeg op te leggen (plakkant naar beneden). Druk goed aan.
6. Bestrijk het bovenste rondje met eierdooier.
7. Bak ze in 18 à 20 minuten gaar in een warme oven van 200°C. (Rational 175 °C)
8. Maak een dressing van de walnotenolie en de frambozenazijn. Smaak af met peper en zout.
9. Haal de sla door de dressing.

Presentatie:

1. Leg een plukje salade op ieder bord.
2. Plaats het bladerdeegbakje op het bord en leg er een plakje eendenborst bij.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

Zeebaars met gremolata en tagliatelle

Ingrediënten:

14 st Zeebaarsfilet
1 lt Gevogeltefond (75gram geconcentreerde fond)
4 dl Koksroom
500 gr Italiaanse (harde) bloem 00
3 st Sinaasappels
3 st Citroenen
1 bos Peterselie
3 tn Knoflook
7 st Tasty Tom tomaatjes
2 st Beschuit
1 tn Knoflook
1 tl Majoraan
Olijfolie, peper/zout
Fond om de saus op smaak te brengen

Bereiding:

1. Maak tagliatelle volgens het basisrecept* met de kitchen-Aid.
2. Schil de sinaasappels en citroenen zeer dun (zonder het wit van de vruchten), snijd de schillen in zeer dunne reepjes en vervolgens de reepjes in kleine blokjes. (je kunt ook een zesteur gebruiken en daarna nog verder fijn hakken).
3. Hak de peterselieblaadjes fijn en voeg dit bij het sinaasappel/citroen mengsel.
4. Hak de tenen knoflook zeer fijn en voeg dit ook toe aan het mengsel. (dit is de gremolata).
5. Kook de gevogeltefond tot de helft in en voeg de koksroom toe. Kook verder in tot ca. 2/3 deel, voeg driekwart van de gremolata toe en laat nog even 5 minuten meekoken. (niet te lang want dan wordt de citrus bitter)
6. Snijd de tomaatjes doormidden en leg in een ovenschaal.
7. Verkrummel de beschuiten en meng dit met de majoraan, peper/zout en geperste knoflook en olijfolie.
8. Maak op ieder tomaatje een korstje van dit mengsel en zet de schaal 15 min in de oven op 200 graden.
9. Kruid de zeebaarsfilets met peper en zout en bak ze in een mengsel van olie en roomboter, begin met de huidzijde.
10. Kook de tagliatelle beetgaar en giet af. Meng de gremolatasaus door de tagliatelle.

Presentatie:

1. Leg op ieder bord een hoopje tagliatelle, plaats daarop de zeebaarsfilet en strooi er een beetje van de resterende gremolata over.
2. Plaats er een tomaatje naast.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Duif met kalfszwezerik en groene groenten

Ingrediënten

28 st Groene asperges
300 gr Tuinbonen (diepvries)
300 gr Peultjes
1 bos Bieslook
7 st Kleine Roseval aardappels

800 gr Kalfszwezerik
3 tk Selderij
2 st Prei
½ st Winterwortel
3 st Ui
Tijm, laurier, peterseliestengels
7 st Duiven
5 dl Kalfsfond
Peperkorrels
Bloem, peper/zout, honing, sojasaus
Ganzenvet (zoveel als nodig is om de pootjes onder te laten staan)

Karkassen van duiven
½ st Winterwortel
1 st Ui
Tijm, laurier
100 gr Boter
2,5 dl Madeira
2,5 dl kalfsfond
100 gr Ganzenlever
1 st Citroen

Bereiding.

1. De groene groenten beetgaar koken of stomen in de Rational.
2. Kook of stoom de Roseval aardappels gaar. (houd warm)
3. Laat de zwezerik even in water en zout trekken.
4. Maak een bouillon met selderij, prei, wortel, ui, tijm, laurier en peterseliestengels.
5. Kook de zwezerik kort in deze bouillon, laat ze even schrikken onder koud stromend water en verwijder het vlies. Plaats afgedekt in de koelkast.
6. **Duif:** Verwijder de boutjes en de borstjes van de duifjes, kruid de borstjes met peper en zout, bak kort in geklaarde boter en gaar verder in de oven op 50 à 55 graden.
7. **Saus:** Bak de karkassen samen met de grof gesneden wortel, ui en kruidenbos in boter. Blus af met de madeirawijn, voeg de kalfsfond toe en laat verder inkoken tot de gewenste dikte. Daarna zeven.

8. Konfijt de boutjes als volgt: boutjes inwrijven met een weinig zout en even laten liggen.
9. Stop de boutjes dicht op elkaar in een pan met dikke bodem voeg wat tijm, laurier en geplette peperkorrels bij. Giet er dan zoveel ganzenvet over dat de pootjes onderstaan, laat het ganzenvet warm worden en laat het vlees zo ongeveer anderhalf uur garen op 70°C (**zonder te koken**)
10. Haal de pootjes uit het vet en bestrijk ze met een mengsel van sojasaus en honing en leg ze zeer kort onder de hete grill zodat ze een knapperig korstje krijgen.
11. Snijd de zwezeriken in kleine plakjes en haal die door de bloem en bak ze mooi goudgeel in boter.
12. Verwarm de groenten in een beetje boter en breng ze op smaak met peper en zout.
13. Kook de saus zonodig verder in. Als de saus dik genoeg is smelt dan kleine stukjes ganzenlever met iets boter en citroensap naar smaak, in de saus. Wanneer de lever niet goed smelt kun je de saus opnieuw door de zeef wrijven.

Presentatie:

1. Schik de groenten op het bord en leg daarop het duivenfiletje en de stukjes krokante zwezerik. Strooi er wat fijngesnipperde bieslook over.
2. Plaats het boutje en de Roseval aardappel op het bord.
3. Napeer de saus rondom dit geheel.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Vanille ijs, gebakken appel, cranberrymuffin en kaneelsabayon

Ingrediënten:

7 st Elstar appels
4 dl Suikerwater
50 gr Poedersuiker
2 st Vanillestokjes
1 dl Witte wijn
1 dl Rum
2 st Sinaasappels (alleen rasp)
50 gr Blanke rozijnen
½ bosje Munt
Allesbinder

180 gr Eierdooier
50 gr Poedersuiker
1 tl Kaneel
2½ dl Witte wijn

150 gr Eierdooier
125 gr Suiker
5 dl Melk
1½ dl Room
1 st Vanillestokje
1 st Citroen

150 gr Bloem
16 gr Bakpoeder
½ tl Zout
1 tl Koekkruiden
50 gr Suiker
1 st Losgeklopt ei
¾ dl Melk
¾ dl Zonnebloemolie
100 gr Gekonfijte cranberry's
25 gr Blanke, ongebrande hazelnoten

Langwerpige bordjes in de koeling zetten.

Bereiding:

1. Snijd van 1 appel flinterdunne ronde plakjes, haal ze door het suiker water, leg ze op een bakmatje en laat ze in een oven van 100 graden drogen. Doe een lepel tussen de deur zodat het vocht weg kan.
2. Wel de rozijnen.
3. Snijd de rest van de appels in partjes (8 partjes per appel)
4. Bak de appels goudbruin en voeg de vanillemerg en poedersuiker toe.
5. Blus af met de witte wijn en de rum, voeg de gewelde rozijnen en sinaasappelrasp toe. Vlak voor

uitserveren de saus eventueel wat binden met allesbinder.

6. **IJs:** Verwarm de melk met het opengesneden vanillestokje.
7. Klop de dooiers met de suiker schuimig en voeg het sap van ¼ citroen toe.
8. Voeg al kloppend de hete melk toe en verwarm het mengsel tot 85 graden.
9. Laat de pan schrikken in koud water en blijf regelmatig roeren.
10. Zeef het mengsel en draai er in de ijsmachine ijs van. Halverwege de draaitijd de room langzaam toevoegen.
11. Als het ijs klaar is even in de diepvries zetten. Wat later 14 bollen ijs scheppen en die op een plaat in de vriezer bewaren. (afdekken met plasticfolie).
12. **Cranberrymuffins:** zeef de bloem, het bakpoeder, de koekkruiden en het zout in een kom en meng er de suiker door.
13. Meng in een ander schaalje de olie, de melk en het losgeklopte ei. Meng dit door het bloemmengsel. Doe dit snel en roer er **geen** glad beslag van.
14. Hak de hazelnoten in de keukenmachine of met de vijzel. Meng de gehakte noten en de cranberry's door het beslag. Het wordt een vast en beetje grof beslag.
15. Vul 14 siliconen vormpjes met dit mengsel en bak in de hete lucht oven op 200 graden. Ongeveer 15 minuten. Prik met een satéprikker om te kijken of ze gaar zijn en laat dan afkoelen.
16. Sabayon: Klop de eiermassa samen met de suiker, kaneel en wijn au bain marie tot een gebonden, luchtige saus. Dit wordt zeer schuimig als je de mixer gebruikt.



Presentatie:

1. Neem de langgerekte bordjes. Leg ongeveer 4 partjes appel links op het bordje en schep er wat rozijnen over.
2. Leg in het midden de bol ijs en steek daar een gedroogd appelplakje in.
3. Leg naast de bol wat sabayon en plaats rechts op het bord een cranberrymuffin.