



Business

*Cuisine*

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub  
maart 2009

Receptuur bestemd voor 14 personen

## Menu maart 2009

Gerookte mosselen met ravigotte saus

\*

Loempia van lamszwezerik en wakame met lichte mosterdsaus

\*

St. Jacobsmosselen met dragonsaus

\*

Homard à L'Armoriciane

\*

Perengratin met pistachenoten



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

### Gerookte mosselen met ravigotte saus

#### Ingrediënten:

2 kg Mosselen  
5 snee Casino brood  
*Velouté*  
20 g Geklaarde boter  
25 g Bloem  
4 dl Visbouillon  
*Saus*  
1 el Witte wijn azijn  
2 dl Velouté saus  
½ dl Droge witte wijn  
2 st Sjalotten  
1 tak Tijm  
1 el Dragon  
1 el Bieslook  
1 el Kervel  
20 g Boter  
Peper en zout

#### Bereiding:

1. **Mosselen.** Leg de mosselen met een flinke schep zout in een spoelbak met ruim koud water, zodat ze zich nog eens goed spoelen. Ontdoe ze van ongerechtigheden
2. Leg de mosselen op het rooster in de rookdoos
3. Kort voor her uitserveren de mosselen 8 minuten roken op een hoog vuur
4. **Saus.** Bereid de saus. gaar de boter met bloem, roer tot een bal en voeg er dan het vocht bij, kook tot een stevige roux
5. Laat de witte wijn, azijn en met de tak tijm tot de helft inkoken
6. Voeg al roerend de roux toe en breng aan de kook zorg dat saus goed gebonden is
7. Stoof de zeer fijn gesnipperde sjalotjes kort in en beetje boter
8. Voeg sjalotjes en fijn gesnipperde kruiden aan de saus toe. Voeg de kruiden pas vlak voor het uitserveren toe.

#### Presentatie:

1. Rooster de met een beetje boter ingesmeerde casino sneetjes en steek er kleine rondjes uit
2. Leg op een bordje drie rondjes en daarop een gerookte mossel
3. Giet er een weinig saus over, garneer af met een beetje dragon





Receptuur bestemd voor 14 personen

## Loempia van lamszwezerik en wakame met lichte mosterdsaus

### Ingrediënten:

#### *Loempia*

- 28 st Loempiavellen
- 14 st Wakame vellen (zeewier)
- 600 g Lamszwezerik
- 2 st Winterwortel
- 2 st Uien
- 2 st Prei
- 1 l Kruidenbouillon
- 1 bos Peterselie

#### *Saus*

- 150 g Boter
- 1,5 dl Room
- 2 tl Grove mosterd (met pitjes)
- 2 tl Dijon mosterd
- 3 dl Kruidenbouillon
- Bloem

### Bereiding:

1. **Loempia.** Was de zwezerik en verwijder bloed en pezen.
2. Blancheer de zwezerik in kruidenbouillon.
3. Laat ze afkoelen en verwijder de vliezen.
4. Kruid de zwezerik met peper en zout, verdeel ze in kleine stukken, bloem ze en bak ze in geklaarde boter goud bruin.
5. Wok de gesnipperde groeten kort.
6. Leg de loempiavellen op een snijplank en bestrijk ze met gesmolten boter.
7. Houd de Wakame vellen even boven een warmte bron zodat ze soepel worden
8. Bekleed de vellen met een wakame vel en leg daar weer een loempia vel over.
9. Meng de zwezerik en de gewokte groenten in gelijke porties.
10. Leg op een hoek van ieder vel een portie van dit mengsel. Rol de vellen tot de helft op, sla de zijanten naar binnen, zodat een rolletje van ca. 10 cm ontstaat en rol verder strak op.
11. Bestrijk het puntje met wat eiwit en plak dicht. Frituur de loempia in olie van 180 °C.
12. **Saus.** Verhit de room met de bouillon en de room en de mosterd.
13. Kook de saus in en bindt met beurre manié (boterklontje door bloem gerold).
14. Breng de saus op smaak met peper en zout.

### Presentatie:

1. Serveer de loempia op een klein bordje met wat saus en een takje peterselie.





Receptuur bestemd voor 14 personen

## St. Jacobsmosselen met dragonsaus

### Ingrediënten:

#### *St Jacobsmosselen*

42 st St. Jacobsmosselen

126 st Haricots verts

12 st Tros tomaten

4 st Meiknol

225 gr Boter

#### *Saus*

1,25 lt Visfond

4 dl Nouilly Prat

4 el Dragonblaadjes

800 gr Crème fraîche

Boter

#### *Visfond*

1 kg Visgraten

125 gr Bleekselderij

500 gr Prei

200 gr ui

3 st laurierbladen

3 gr gekneusde zwarte peperkorrels

Enkele foelieblaadjes

### Bereiding:

1. **Visfond.** Spoel de visgraten schoon.
2. Doe de visgraten in een pan met een weinig boter zweet ze los.
3. Doe er de groenten bij en laat even meegaren voeg 2 liter water en de kruiden toe en laat niet langer dan 20 minuten zachtjes koken.
4. Zeef en laat het geheel tot 1,25 liter inkoken.
5. **St. Jacobsmosselen.** Ontvel de tomaten en deel ze in vieren.
6. Haal met een parisienneboor per persoon 3 bolletjes uit de meiknol.
7. Maak de Haricots verts schoon en snijd ze op gelijke lengte.
8. Kook de haricots verts en de meiknolletjes beetgaar in zout water.
9. Bestrooi de jacobsmosselen met zout en peper en bloem ze licht.
10. Bak ze kort en fel in geklaarde boter. 1 à 2 minuten.
11. **Saus.** Doe de vermouthe in een saus pan en kook tot een derde deel in.
12. Doe de visfond er bij en kook weer tot een derde in.
13. Voeg de crème fraîche toe en kook weer in tot een mooi gebonden saus ontstaat. Bind zo nodig nog iets met allesbinder.

### Presentatie:

1. Verwarm de tomaten nog heel even in de magnetron.
2. Maak op een warm bord een spiegel van de saus.
3. Leg drie st jacobsmosselen in het midden van een bord.
4. Schik er drie halve tomaten omheen en leg op het eind van iedere tomaat een meiknolletje.
5. Leg tussen de tomaten telkens drie haricots verts.





Receptuur bestemd voor 14 personen

## Homard à L'Armoricaïne

### Ingrediënten:

7 st Kreeft (600-700 gr)  
150 gr Sjalotten  
1 st Knolselderij(zeer fijn gesneden)  
2 dl Olijfolie  
120 gr Boter  
250 gr Worteltjes(in kleine blokjes)  
3 teen Knoflook  
500 gr Tomaten(alleen het vlees)  
1,5 dl Cognac  
4 dl Witte wijn  
5 dl Visfond  
6 el Vleesfond  
3 tl Gedroogde dragon  
1 bos Peterselie  
3 dl Koksroom  
700 gr Zeekraal  
3 kg Kruimige aardappelen  
Cayenne peper

### Bereiding:

1. Aardappelen koken en tot een mooie puree verwerken.
2. Zeekraal beetgaar blancheren.
3. De kreeften **een** voor **een** doden door ze kort, 1 minuut in kokend heet water onder te dompelen.
4. Kreeft in stukken delen als op foto bladzijde, Corail, merg en vocht dat vrij komt opvangen.
5. Olijfolie verhitten in hoge stoofpannen met glazen deksel. Kreeften met zout en peper bestrooien en onder voortdurend omscheppen bakken tot de pantsers hel rood zijn.
6. Olijfolie weggieten en 60 gram boter(is de helft) toevoegen.
7. Sjalotten, selderij en wortel en knoflook fijn snijden en meebakken tot de groenten glazig worden.
8. Met de cognac begieten aansteken en laten uitbranden.
9. Wijn en visfond er bijgieten, verhitten, vleesfond en blokjes tomaat en dragon over de kreeft verdelen.
10. Deksel sluiten en 8-10 minuten laten stoven.
11. Stukken kreeft uit de pan nemen en warm houden saus inkoken tot gewenste dikte.
12. Opgevangen merg e.d. met de resterende boter mengen en door een zeef drukken en met een garde goed luchtig kloppen twee eetlepels cognac toevoegen.
13. De ingekookte saus zeven en vermengen met het opgeklopte mengsel en de room. De saus zondig iets binden.

### Presentatie:

1. Smit in het midden van een warm diepbord een torentje aardappelpuree.
2. Leg daarom heen de beetgare zeekraal.
3. Schik de stukken kreeft rondom en overgiet deze met saus.





Receptuur bestemd voor 14 personen

## Perengratin met pistache noten

### Ingrediënten:

*Gepocheerde peren*

14 st Peren (conférence)

2 st Citroen

400 g Suiker

2 st Vanille stokjes

5 st Kruidnagel

*Banketbakkersroom*

5 dl Melk

1 st Vanille stokje

40 g Bloem

6 st Eierdooiers

140 g Suiker

2 el Eau de vie de poire

2 dl Slagroom

*Pistache crème*

2 st Eierdooier

60 g Suiker

2 dl Slagroom

2 el Pistache noten(fijngehakt)

*IJs*

65 g Suiker

75 g Eierdooier

2,5 dl Melk

1 dl Room

1 st Vanille stokje

1 st Citroen

50 g Poedersuiker

200 g Pistache noten (fijngehakt)

### Bereiding:

1. **Peren.** Breng in een grote pan 2 ltr. Water met de suiker een gespleten vanillestokje en de kruidnagelen zachtjes aan de kook, voeg het sap van 2 citroenen toe.

2. Steek met een appelboor de klokhuizen uit de peren en schil ze laat het steeltje er aan zitten, zet ze gelijk in het vocht zodat ze niet verkleuren.

3. Pocheer de peren op een zacht vuurtje in de suikerstroop.

4. Laat ze uitlekken en snijdt ze in tot het steeltje zodat ze in een waaier kunnen worden gedraaid. Zet ze bestrooid met poedersuiker gedraaid op een bakblik dat onder de salamander kan.

5. **Banketbakkersroom.** Laat de melk met een vanillestokje trekken.

6. Klop de eierdooiers met de suiker tot een wit lint meng er de bloem door.

7. Voeg de warme melk op en bind al kloppend op een vuur. Zodra de crème gebonden is in een spoel bak al kloppend afkoelen tot ze koud is.

8. Doe de crème in een kom en roer 2 el. Eau de vie door en voeg 6 eetlepels stijfgeklopte slagroom toe. zet in de koeling.

9. **Pistacheroom.** Klop twee eierdooiers met 60 gr. Suiker tot een schuimige massa.

10. Roer er twee eetlepels fijn gehakte pistachenoten en 4 el. Stijfgeklopte slagroom door, zet koud weg.

11. IJs. Verwarm de melk met het opengesneden vanillestokje.

12. Klop de dooiers met de suiker schuimig en voeg het sap van ¼ citroen toe.

13. Voeg al kloppend de hete melk toe en verwarm het mengsel tot het bindt.

14. Klop het mengsel koud in een bak koud water.

15. Draai er in de ijsmachine ijs van. Halverwege de draaitijd de room langzaam toevoegen.

### Presentatie:

1. Zet de peren in het midden van een lauwwarm bord.

2. Giet er de banketbakkersroom rond kleur dit kort met een brander.

3. Spuit met een platte mond de pistacheroom rond de peer en marmeer deze met de punt van een tafelmes.

4. Zet een klein bolletje ijs tegen de peer aan.

5. Garneer af met strooisel van fijngehakte pistache noten.

