



Business

Cuisine

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub
mei 2009

Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu mei 2009

Pittig snoepje van geep

*

Curry cappuccino

*

Wilde zeeforel met garnaltjes en beurre noisette

*

Piccata al limone met aardappeltaart en groene asperges

*

Proeverij van Vanille, crème brûlée en roomijs met dragonschuim



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Pittig snoepje van geep

Ingrediënten:

14 st Geepfilet á 30gr
1 st Rode peper (klein)
100 gr Spinazie
1 st Sjalot
1 bos Verse koriander
1 dl Kokosmelk
½ Citroen (sap van)
3 st Grote winterwortels
14 st Kokoschilfers (vers
of gedroogd)

Bereiding:

1. Maak een marinade van olijfolie, gesneden koriander, fijngesneden pepertje en gesnipperde sjalot. Giet het citroensap en de kokosmelk erbij en meng alles.
2. Kruid de stukjes geep met zeezout en versgemalen peper en leg ze in de marinade. Laat ze een halfuur marineren.
3. Maak ondertussen de wortels schoon en snijd ze in de lengte in dunne repen, 28 in totaal.
4. Blancheer de wortelrepen kort in water met zout en spoel ze daarna koud.
5. Stoof de spinazie en laat uitlekken. Vang het vocht op.
6. Mix de spinazie met wat kookvocht, een beetje kokosmelk en een klein scheutje olijfolie en breng stevig op smaak.
7. Leg telkens 2 wortelrepen rakelings op elkaar zodat een breed lint ontstaat.
8. Haal de stukjes vis uit de marinade en dep ze droog. De marinade niet weggooien.
9. Bak de stukjes vis op een zacht vuur aan beide zijden gaar.
10. Leg op elke wortelband een stukje vis met een lepeltje marinade en rol op.

Presentatie:

1. Leg een visrolletje op een klein bordje.
2. Leg op elk rolletje een flinke druppel spinazie en werk af met een kokoschilfer en een blaadje koriander.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

Curry cappuccino

Ingrediënten:

1½ dl Witte port
1½ dl Noilly prat
1½ dl Witte wijn
5 st Sjalotten
1 st Prei, witte gedeelte
1 st Elstar
2½ el Kerrie
10 dl Gevogeltebouillon
5 dl Room
4 el Kokosrasp
1½ st Banaan
1/3 st Ananas
6 st Citroengras
Tabasco
1½ dl Room
½ bos Koriander

Bereiding:

1. Reduceer port, Noilly prat en witte wijn voor de helft.
2. Zet de sjalotten, prei en de appel (alles fijn gesneden) aan in boter en voeg de kerrie toe.
3. Blus dit af met de reductie, zie punt 1.
4. Vul dit aan met de room en gevogeltebouillon.
5. Pureer met de staafmixer de kokosrasp, banaan en ananas en voeg dit toe aan de bouillon. Voeg ook het citroengras toe en laat dit zolang mogelijk op de zijkant van de kooktafel zachtjes trekken.
6. Zeef de soep.
7. Breng de soep op smaak met peper, zout en tabasco.

Presentatie:

1. Serveer de soep in een amusekopje.
2. Afmaken met half geslagen room en gehakte koriander.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

Wilde zeeforel met garnaltjes en beurre noisette

Ingrediënten:

7 st Wilde zeeforel á 100gr.
met vel
250 gr Hollandse Garnalen
300 gr Doperwten
300 gr Peultjes
21 st Witte asperges
150 gr Kleine shiitake
2 st Uien
250 gr Roomboter
½ l Gevogeltebouillon

Bereiding:

1. Schil de asperges en verdeel ze in kleien stukjes.
2. Schil de bospeentjes en snijd ze overlangs in dunne slierten.
3. Snijd de peultjes in schuine reepjes.
4. Maak beurre noisette. Dat is bij gematigde temperatuur verwarmde boter tot ze hazelnoot bruin wordt. Voeg er de grof gesneden uien aan toe en laat lichtjes bruinen. Zeef de boter.
5. Bak de aspergestukjes goudbruin in verse boter.
6. Verwarm de doperwten.
7. Roerbak de peultjes samen met de shiitake.
8. Verwarm de garnaltjes in een beetje beurre noisette.
9. Verwarm de slierten bospeentjes in de gevogelte bouillon.
10. Bak de vis op de velkant.
11. Verwarm de beurre noisette.

Presentatie:

1. Leg in het midden van een warm bord wat blokjes asperges.
2. Verdeel er alle groenten langs.
3. Leg de vis op de asperges en schep daarop de garnaltjes.
4. Giet wat beurre noisette op de groenten en de vis.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Piccata al limone met aardappeltaart en groene asperges

Ingrediënten:

1,2 kg Kalfsstaartstuk/muis
2 el Olijfolie
2 dl Witte wijn
5 dl Kalfsfond
4 el Kappertjes(spoelen in melk)
2 el Peterselie
1 st Citroen
14 st Kapperappeltjes
Boter, bloem, peper, zout
28 st Groene asperges
1½ kg Aardappelen (bloemig)
3 tn Knoflook
150 gr Mozzarella
75 gr Parmezaanse kaas
½ dl Melk
100 gr Boter
2 st Kleine uien
Allesbinder

Bereiding:

1. Snijd 14 plakken van het stuk kalfsvlees. Leg ieder stukje vlees tussen twee stukjes huishoudfolie en sla plat.
2. Bestrooi lichtjes met bloem en peper zout.
3. Doe de wijn in een pan en kook tot de helft in.
4. Voeg de gevogeltesfond toe en kook weer in tot de helft.
5. Voeg citroensap naar smaak toe.
6. Voeg de gehakte kappertjes toe en breng op smaak met zout en peper.
7. Kook de saus nog even door en voeg de gehakte peterselie vlak voor het uitserveren toe. Eventueel iets binden.
8. Bak het vlees vlak voor uitserveren.
9. Aardappeltaart: Gebruik een grote springvorm en bekleed die met ingevette aluminiumfolie zodat het vocht niet kan weglekken.
10. Snijd ringen van de uien en leg die een half uur in koud water. Daarna afgieten en droogdeppen.
11. Snijd dunne plakjes aardappel met de mandoline.
12. Smelt de boter met de fijn gesneden knoflook.
13. Leeg eerst een dunne laag aardappel in een muffin vorm, dan een laagje ui een beetje gesmolten boter, mozzarella, Parmezaanse kaas en zout en peper. Maak zo enkele lagen

en sluit af met een laagje aardappels. Giet dan een eetlepel melk over elk vormpje.

14. Bak 1 uur in de oven op 175°C à 200°C. Eventueel afdekken als de bovenkant te bruin wordt.

15. Maak de groene asperges schoon en stoom ze 8 minuten in de Rational. Gebruik de gaatjesbak.

Presentatie:

1. Neem verwarmde borden.
2. Plaats het vlees op het bord en leg daar een appelpappertje op.
3. Leg een puntje aardappeltaart en 2 asperges op ieder bord.
4. napeer de saus op het vlees.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Proeverij van Vanille, crème brûlée en roomijs met dragonschuim

Ingrediënten:

Crème brûlée

2 st Vanillestokjes

2,5 dl Melk

7 dl Room

250 gr Eierdooier

160 gr Suiker

30 gr Rietsuiker

roomijs

2 st Vanillestokjes

2 dl Melk

300 gr Suiker

300 gr Eierdooier

7 dl Room

1 st Citroen

sinaasappelsaus

160 gr Suiker

4 dl Sinaasappelsap

dragonschuim

1 dl Room

50 gr Dragon

1 dl Dragonsiroop(half suiker half water)

IJswater

Bereiding:

1. **Crème brûlée.** Schraap het merg uit de vanille stokjes.
2. Breng ze samen met de stokjes aan de kook en laat een halfuur trekken.
3. Klop de eierdooiers en de suiker wit en giet de melk bij dit mengsel.
4. Verwarm tot 82 gr zeef de substantie en laat afkoelen.
5. Giet in kleine vierkante bakjes dek de bakjes af met een plastic folie.
6. Maak de crème gaar au bain Marie in de oven 120°C.
7. Laat afkoelen, bestrooi met rietsuiker en karameliseer met een gasbrander.
8. **Sinaasappelsaus.** Verhit de suiker langzaam tot ze licht karameliseert .
9. Voeg er het sap aan toe en blijf roeren tot alles is opgelost.
10. Kook de saus nog even door bind zonodig en laat afkoelen.
11. **Dragonschuim.** Blancheer de dragon zeer kort in kokend water.
12. Stop het gaarproces in ijskoud water .
13. Kook de suikerstroop.

14. Pureer de dragon met de suikerstroop en haal door een fijne zeef.

15. Doe de room en de dragonsiroop in een kiddespuut.

16. **Roomijs.** Splijt de vanillestokjes en breng de melk aan de kook laat 20 minuten trekken.

17. Klop de eierdooiers en suiker tot een wit lint.

18. Voeg er het sap van een halve citroen aan toe.

19. Voeg er de melk aan toe en bindt de massa bij 82°C.

20. Klop de room lobbig voeg deze toe en draai er ijs van.

Presentatie:

Hoofdgerecht mei 2008

7 van 7

1. Karameliseer de crème

2. Vul een glaasje met een kleine bodem sinaasappelsaus

3. Leg daarop voorzichtig een bolletje ijs

4. Spuit het dragonschuim daarboven op

LET OP KIDDESPUIT.

Lees de gebruiksaanwijzing. Doe de spuit niet te vol en draai nooit het deksel er af om de spuit te ontlichten, maar spuit hem leeg in de gootsteen tot alle druk verdwenen is.

