



Menu juni 2009

Variatie op aardappel en haring

*

Kabeljauwhaasje met een korst van
parmezaanse kaas en parmaham in
een tomatencoulis met een puree met lente-uitjes

*

Coquilles met paddenstoelen, mousse van gepofte knoflook en oude
Beemsterkaas

*

Runderlende gesmoord in rode wijn

*

Koude druivensoep met cognac parfait



Receptuur bestemd voor 14 personen

amuse

Variatie op aardappel en haring

Ingrediënten:

Gevulde aardappel

7 st Vastkokende kleine aardappelen
30 gr Avruga eitjes (lompviseitjes)
1 dl Zure room
1 st Citroen
5 Sprietjes bieslook

Blinis

700 gr Puree aardappelen
85 gr Bloem
170 gr Eiwit
3 Eieren
7 st Maatjesharing
2 st Rode paprika
2 t Rozemarijn
1 teen Knoflook
Olijfolie
Suiker

Haringtartaar

2 st Granny Smith
14 st Groene olijven
½ st Citroen (sap van)
¼ bos Dille
400 gr Puree aardappelen
200 gr Crème fraîche
1 bl Gelatine
1½ dl Kookvocht van de aardappelen
30 gr Olijfolie
Maatjesharing (zie blinis)

Bereiding:

1. **Gevulde aardappel.** Snijd de aardappelen dwars in twee en snijd een stukje van de onderkant zodat ze blijven staan.
2. Maak met de parissienneboor een holletje in de aardappelhelften.
3. Kook de uitgeholde aardappelen in gezouten water. Ze moeten gaar zijn maar nog stevig. Laat afkoelen.
4. Klop de zure room op en voeg de zeste en het sap van de citroen en ook de fijngesneden bieslook toe. Breng op smaak met peper en zout.
5. Vul de aardappeltjes met de room en daarop een laagje avruga eitjes. Bewaar de overgebleven room voor de versiering.

6. **Blinis.** kook de geschilde aardappelen, giet af en stoom droog.
7. Pureer ze met de bloem, eieren en eiwit en breng op smaak met peper en zout.
8. Bak van dit beslag kleine blinis (5cm doorsnee) in een pan met antiaanbaklaag.
9. Schil de paprika's en snijd ze in brunoise.
10. Stoof de paprika met de rozemarijn, de geperste knoflookteentjes, de suiker en peper en zout in wat olijfolie gaar. Verwijder de rozemarijn.
11. Vul een glaasje tot ongeveer de helft met haringtartaar en spuit er de aardappel espuma op. Zet het glaasje rechts op het bord.
12. **Tartaar.** Kook de aardappelen en mix ze met het kookvocht.
13. Passeer door een zeef en voeg crème fraîche en olijfolie toe. Breng op smaak met peper en zout.
14. Giet de massa in een sifon en draai er 1 gaspatroon op.
15. Schil de appels en snijd ze in kleine blokjes.
16. Snijd de rest van de haring in kleine blokjes.
17. Snijd de olijven in ringetjes.
18. Meng de haring, de appel en de olijven en voeg citroensap toe (proeven!) en gehakte dille.
19. Voeg olijfolie toe en breng op smaak.

LET OP KIDDESPUIT

Lees de gebruiksaanwijzing. Zorg dat de massa absoluut klontvrij is
Draai nooit het deksel van de Kidde spuit, maar spuit deze volledig leeg in een gootsteen





Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

Kabeljauwhaasje met korst van parmezaanse kaas en parmaham in een tomatencoulis met een puree van

lente-uitjes

Ingrediënten:

1,2 kg Kabeljauwhaasjes

Saus

12 st Tomaten

2 st Sjalotten

10 bl Basilicum

1 GL Witte wijn

1 st Blokje kippenbouillon

Zout en peper

Scheutje olijfolie

Korstje

100 gr Parmezaanse kaas

6 st Sneetjes wit droog brood

6 pl Parmaham

Puree

8 st Grote aardappelen

Melk

Nootmuskaat, peper en zout

1 bos Lente-uitjes

Scheutje olijfolie

14 st Semi zongedroogde tomaatjes

14 st Basilicum blaadjes

Bereiding:

1. **Saus.** Verwijder het vel en de zaadlijsten van de tomaten en snijd ze in kleine blokjes.

2. Stoof ze in de olijfolie samen met de fijngesneden sjalotten, basilicumblaadjes en peper en zout.

3. Voeg nadien de witte wijn en kippenbouillon toe en laat 30 minuten pruttelen op een laag vuurtje.

4. Maak er met de staafmixer een mooie coulis van.

5. **Korstje.** Laat de parmaham drogen in een voorverwarmde pan op een laag vuurtje en maal nadien fijn.

6. Maal het brood tot broodkruim.

7. Maak een mengsel van gedroogde ham, parmezaanse kaas en broodkruim.

8. Smeer dit mengsel op de kabeljauw die vooraf licht ingesmeerd is met olijfolie. Verhit boter met een scheutje olijfolie en bak even aan tot er een mooi bruin korstje ontstaat.

Gaar verder af in een voorverwarmde oven op 175°C.

9. **Aardappelpuree.** Maak van de aardappelen een mooie puree en meng met de fijngehakte lente-uitjes.

Presentatie:

1. Schik de puree in een vorm (in een ring) op een groot warm bord.

2. Breng de coulis rondom de puree aan en schik de vis op de puree.

3. Garneer af met halve partjes van een semi zongedroogd tomaatje en een blaadje basilicum.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

Coquilles met paddenstoelen, mousse van gepofte knoflook en oude Beemsterkaas

Ingrediënten:

14 st Coquilles
7 st Portobello's
7 st Sjalotten
3 pl Witbrood zonder korst
2 st Bollen knoflook
1 dl Kippenbouillon
5 dl Room
14 pl Bladerdeeg
150 gr Cantharellen
120 gr Rucola
100 gr oude Beemsterkaas geraspt
Boter, zeezout, olijfolie, peper

Bereiding:

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Bak de fijngesneden portobello stelen met de gesnipperde sjalotten in de boter. Maal dit met het witbrood in de keukenmachine tot een fijne massa en breng op smaak.
3. Snijd de hoeden van de Portobello's in blokjes en bak ze gaar. Meng dit door het broodmengsel.
4. Leg een laag zeezout op een bakmatje en leg daar de 2 bollen knoflook op. Dek af met aluminiumfolie. Pof de knoflook 30 min. in de oven.
5. Verwarm de knoflook, de kippenbouillon en de room een half uur. Het mag net niet koken. Zeef de vloeistof. Giet de vloeistof (niet meer dan 5 dl) in de Kidde met 2 patronen. Zet weg. (niet in de koeling)
6. Druk 14 rondjes (diameter 7 tot 7,5 cm) uit het bladerdeeg. Prik de rondjes met een vork in zodat ze niet te veel rijzen. Besmeer de rondjes met het portobellomengsel en bak 20 min. in de oven. Oven op 200°C.
7. Bak de cantharellen en breng de rucola op smaak met olijfolie, peper en zout.
8. Snijd iedere coquille in 4 ronde plakjes. Haal de bladerdeegbodems uit de oven en bedek ze met 4 ronde plakjes coquille. Bestrooi licht met wat zeezout.

Presentatie:

1. Plaats de bladerdeegbodems op platte borden en garneer met de cantharellen.
2. Smit de knoflookroommousse over het geheel en strooi er wat geraspte oude Beemsterkaas over. Laat de kaas onder de lampen even smelten
3. Garneer af met Rucola





Receptuur bestemd voor 14 personen

Hoofdgerecht

Runderlende gesmoord in rode wijn

Ingrediënten:

1500 gr Runderlende
4 tn Knoflook
2 st Uien
3 dl Stevige Italiaanse wijn
40 gr Gedroogd eekhoorntjesbrood
800 gr Tomaten in blik
4 dl Kokend water
4 el Rozemarijnnaaldjes
Peper, zout, olijfolie, boter
1 kg Puree aardappelen
100 gr Geraspte parmezaanse kaas.
1 bos Basilicum

Bereiding:

1. Snijd 2 knoflooktenen in de lengte in plakjes.
2. Maak met een mesje kleine inkepingen in het vlees en stop daar een plakje knoflook in.
3. Bestrooi het vlees met peper, zout en fijngehakte rozemarijn. (bewaar de helft van de rozemarijn voor de saus)
4. Bak het vlees in olijfolie en een klont boter rondom bruin en plaats het in de oven op kerntemperatuur 55°C. Het vlees moet rosé zijn.
5. Week het eekhoorntjesbrood door het te overgieten met 4 dl kokend water. Laat 30 min. trekken.
6. Snipper de uien en bak ze zachtjes in wat olijfolie en voeg knoflook en rozemarijn toe. Laat nog even zachtjes bakken.
7. Haal het eekhoorntjesbrood uit het weekwater, snijd in stukjes en voeg bij de uien. Voeg het door een neteldoek gefilterde weekwater bij dit mengsel en laat bijna volledig inkoken.
8. Voeg de wijn toe en breng aan de kook.
9. Haal de tomaten uit het blik en snijd in stukjes. Houd het vocht apart.
10. Voeg de tomatenstukjes bij de saus en laat zachtjes inkoken op de doorkooktafel.
11. Wrijf de saus door een bolzeef en breng op smaak.
12. Gebruik het tomatenvocht om de saus te verdunnen als dat nodig is.
13. Maak een puree van de aardappelen en voeg daar de parmezaanse kaas aan toe. Snijd de basilicumblaadjes fijn en voeg op het laatst bij de puree. Breng op smaak.
14. Snijd 14 mooie plakken van de runderlende.

Presentatie:

1. Gebruik verwarmde borden.
2. Maak met een ijslepel een bolletje aardappelpuree en plaats dat op het bord.
3. Leg op ieder bord een plakje vlees.
4. Doe de saus in een doseerfles en maak een streep op het bord.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Koude druivensoep met cognac Parfait

14 personen

Ingrediënten:

Druivensoep

- 6 bl Gelatine
- 4½ dl Witte druivensap
- 4½ dl Riesling
- 115 gr Suiker
- 2 dl Mousserende wijn
- 20 cc Cognac

Parfait

- 4 dl Witte druivensap
- 160 gr Suiker
- 5 st Eierdooiers
- 7 el Cognac
- 5 dl Slagroom

Gefrituurde Aardbeien

- 2 dl Witte wijn
- 2 st Eierdooier
- 1 st Vanillestokje
- 1 st Citroen
- 200 gr Bloem
- 2 st Eiwit
- 60 gr Suiker
- 28 st Middelgrote aardbeien
- 2 el Poedersuiker
- 2 el Vanillesuiker
- 1 bos Munt

Bereiding:

1. **Parfait.** Eierdooiers met een kwart van de suiker schuimig kloppen.
2. Druivensap met de rest van de suiker tot de helft inkoken.
3. Het ei schuim beetje bij beetje door de ingekookte vloeistof kloppen.
4. Blijven kloppen toe het mengsel bijna koud is en afsmaken met cognac.
5. Slagroom stijfkloppen en voorzichtig door het ei mengsel scheppen.
6. Timbaaltjes of ringen vullen en in de vriezer laten opstijven.
7. **Soep.** Gelatine weken.
8. Druivensap en Rieslingwijn met suiker verwarmen niet koken.
9. Gelatine uitknijpen en toevoegen.
10. Vloeistof in koeling zetten. Af en toe doorroeren.
11. Mousserende wijn na behoefte toevoegen zodat de soep net voldoende geleerd.

12. **Aardbeien.** De citroen raspen en merg uit het vanillestokje schrapen.
13. Wijn, merg, eidooier, en citroen rasp met een weinig zout door elkaar roeren.
14. Bloem er door roeren en beslag door een zeef drukken.
15. Eiwit met suiker stijfkloppen en door het beslag mengen.
16. Beslag een half uur laten rusten in de koeling.
17. Aardbeien wassen en afdrogen.
18. Door het beslag halen en goudbruin frituren 180°C.
19. Op keukenpapier laten uitlekken.
20. Aardbeien door een mengsel van vanille en poedersuiker wentelen.

Presentatie:

1. Soep afsmaken met cognac en in ijskoude diepe borden gieten.
2. Parfait in de soep plaatsen.
3. Garneren met steeds een hele en een gehalveerde aardbei.
4. Afwerken met poeder suiker en munt.

