



## Menu juli/augustus 2009

Proeverij van kleine gerechtjes

1. Crème brûlée van ganzenlever
2. Koude komkommersoep
3. Tonijncarpaccio met kappertjesdressing
4. Paling met coquille in koude erwtensoep
5. Tartaar van lam met gelee van kappertjes
6. Aberdeen Angus wraps met waterkers en radijsraita
7. Maiskip gevuld met pruimen en pistachenootjes
8. Rozemarijnsorbet
9. Crème Brûlée van mont Briac en geitenkaas
10. Aardbeien Romanoff
11. Luikse Passie



Receptuur bestemd voor 14 personen

## Crème Brûlée van

### Ingrediënten:

350 gr Ganzenlever  
2 dl Rode port  
100 gr Rietsuiker  
½ dl Balsamico azijn  
14 st Frambozen  
Peper en zout

### Bereiding:

1. Snijdt de ganzenlever in kleine blokjes en marineer die gedurende minstens een uur in de port.
2. Zeef de blokjes uit de port en doe ze in een diep bord.
3. Prak de blokjes met twee vorken fijn en voeg zonedig een beetje portvocht toe, tot dat een smeulge massa ontstaat.
4. Breng de massa op smaak met peper en zout.
5. Vul de stenen pannetjes met de massa tot iets onder de rand. Strijk de oppervlakte glad met de punt van een tafelmee. Veeg de rand schoon met een stukje keukenpapier.
6. Vries de pannetjes aan in de snelvroezer zodat de massa hard is.
7. Strooi een laagje suiker op de massa zodat deze volledig bedekt is.
8. Druppel enkele druppels balsamico azijn in de suiker. Gebruik daartoe de gele plastic flesjes. Let op niet te veel vloeistof.
9. Smelt met een gasbrander de suiker zodanig dat de zijn druppels uitvloeien en er een mooi zoet zuur suikerlaagje ontstaat.
10. Laat de pannetjes op kamertemperatuur, niet te warm, komen.

### Presentatie:

1. Leg een framboos midden op het pannetje en serveer uit



## Gaspacho van komkommer met een espuma van geitenkaas en croutons

### Ingrediënten:

2 st Komkommer  
1 st Limoen  
250 ml Yoghurt  
3 sn Witbrood  
1 el Boter  
250 ml Slagroom  
125 gr President Chèvre frais, geitenkaas  
2 bl Gelatine  
Zout en Peper

### Bereiding:

1. Schil de komkommers.
2. Pers de limoen uit.
3. Draai de komkommers, het limoensap en wat zout fijn in de keukenmachine.
4. Voeg een flinke scheut yoghurt toe, zodat een dikke soep ontstaat.
5. Wrijf de "soep" door een zeef en zet koud weg.
6. Oven voorverwarmen op 150°C.
7. Ontdoe de sneetjes brood van de korst.
8. Klaar de boter.
9. Besprenkel brood met wat geklaarde boter en zout.
10. Bak in ongeveer 6 minuten goudbruin in de oven.
11. Snijd het brood in zeer kleine croûtons
12. Week de gelatine 20 minuten in ruim koud water.
13. Maak voor de espuma de slagroom warm met 125 gram Président Chèvre Frais.
14. Knijp de gelatine uit en los op in de warme room.
15. Doe het mengsel in de kidde en draai er twee gaspatronen op.

### Presentatie:

1. Vul een hoog glaasje voor ¾ met de komkommer gaspacho.
2. spuit hierop de warme espuma.
3. garneer met de croutons.



Receptuur bestemd voor 14 personen

## Tonijncarpaccio met kappertjesdressing

### Ingrediënten:

150 gr Rucola  
300 gr Sperziebonen  
300 gr Tonijn (een stukje waar 14 plakken uitgesneden kunnen worden)  
2 tl Citroenrasp  
1 dl Olijfolie  
20 gr Kappertjes  
1 el Citroenrasp  
2 el Dille  
Peper uit de molen

### Bereiding:

1. Bak het stuk tonijn rondom heel kort aan en smeer in met peper uit de molen, zeezout en een theelepel citroen rasp. Inpakken met vershoudfolie.
2. Vries het stukje tonijn stevig aan in de Blastchiller.
3. Blancheer de sperziebonen 10 minuten in de Rational. Gebruik de gaatjesbak.
4. Was en droog de rucola. Verwijder lange stelen.
5. **Dressing.** verwarm de olijfolie in een pan totdat de olie lauwwarm is. Voeg de goed gespoelde kappertjes en de citroenrasp toe. Laat een minuutje trekken maar zorg dat de olie niet te heet wordt. (De citroenrasp wordt bitter wanneer de olie te heet wordt)
6. Doe de olie in een schaalje en laat verder afkoelen.
7. Voeg de dille toe en smaak af met peper uit de molen en zeezout.
8. Snijd met het zalmfileermes 14 plakken van de aangevoren tonijn. (De uiteinden vallen af)

### Presentatie:

1. Leg 3 à 4 sperziebonen op een klein bordje en leg daar bovenop een toefje rucola.
2. Plaats daar bovenop een plakje tonijn.
3. Lepel wat dressing over dit geheel.



## Paling met coquille in koude erwtensoep

### Ingrediënten:

4 st Paling filet  
14 st Coquilles  
500 gr Diepvries erwten  
0,5 l Sterke kippenbouillon  
4 sn Casinobrood  
Cayennepeper, olijfolie, fleur de sel  
1 bak Cress

### Bereiding:

1. Kook voor de soep de erwten in de bouillon tot ze beetgaar zijn.
2. Giet het vocht af, vang het op
3. Pureer de massa in een blender en passeer ze door een fijne zeef.
4. Voeg een weinig olijfolie en zoveel als nodig vocht, toe en breng op smaak met cayennepeper en zout.
5. Laat afkoelen in de koeling.
6. Kruid de coquilles met fleur de sel en grill ze kort in een grillpan.
7. Smeer op de casino sneetjes wat boter, rooster ze en snijdt ze diagonaal in vieren.
8. Snijdt de paling in stukjes van 2 à 3 cm.

### Presentatie:

1. Leg in het midden van een klein diep bordje een coquille.
2. Schenk er wat erwtensoep omheen.
3. Leg een palingstukje op de coquille.
4. Garneer met een plukje cress, serveer uit met een stukje casino.





Receptuur bestemd voor 14 personen

## Tartaar van lam met gelee van kappertjes

### Ingrediënten:

500 gr Lamsfilet  
2 dl Mineraalwater  
3 gr Agar-Agar  
6 cl Witte wijnazijn  
1 st Witte uien, fijngesnipperd  
2 el Kappertjes, gespoeld  
3 el Gehakte platte peterselie  
2 el Gehakte augurkjes  
2 st Frietaardappelen  
2 tl Honing  
2 tl Mosterd  
1 dl Koolzaadolie  
4 el Balsamico azijn  
1 st citroen  
Peper van de molen en zeezout

### Bereiding:

1. Snijd de lamsfilet in zeer kleine blokjes en vermeng met de balsamico azijn en 2 eetlepels olijfolie. Kruid stevig met peper en zout, en druppel citroensap naar smaak toe
2. Doe de Agar-Agar met de vloeistof in een pannetje en breng dit al roerend zachtjes aan de kook.
3. Laat dit afkoelen tot kamertemperatuur en roer er de witte wijnazijn, de gesnipperde uien, de gehakte augurkjes, de kappertjes en de peterselie onder. Kruid met peper en zout.
4. Giet dit mengsel op een niet te grote met huishoudfolie beklede plaat uit (2 tot 3mm dik). Laat in de koeling verder geleren.
5. Schil de aardappelen en snijd ze in haarfijne reepjes. Spoel ze goed en laat uitlekken.
6. Meng voor de vinaigrette de honing en de mosterd en roer er druppelsgewijs de koolzaadolie door tot een mooie emulsie. Breng op smaak met peper en zout en vul hiermee een druppelflacon.
7. Frituur de aardappelreepjes krokant op 180 graden en laat uitlekken op keukenpapier.

### Presentatie:

1. Vul een klein glaasje een hoopje lamstartaar.
2. Snijd met een scherp mes kleine blokjes uit de gelee en leg die op de tartaar
3. Werk af met wat gefrituurde aardappeltjes reepjes en druppel er wat vinaigrette rondom.

## Aberdeen Angus wraps met waterkers en radijsraita

### Ingrediënten:

600 gr Aberdeen Angus steak  
5 st Wraps  
1 bosje Waterkers  
2 el Honing  
2 el Mosterd  
Bieslook  
Olie  
*Radijsraita* (raita = soort yoghurtsaus met kruiden)  
250 ml dikke Griekse yoghurt  
1 bosje Radijsjes  
2 st Sjalotjes  
1 stuks Limoenen  
Peper  
Zout

### Bereiding:

1. Snijd de Aberdeen Angus steak in reepjes.
2. Marineer de reepjes rundvlees in een mengsel van honing en mosterd.
3. **Radijsraita.** Snijd de radijsjes fijn.
4. Snipper de sjalotjes.
5. Meng de fijngesneden radijsjes en de fijngehakte sjalotjes door de yoghurt.
6. Voeg limoensap naar smaak toe.
7. Breng op smaak met peper en zout.
8. Bewaar in de koeling.
9. **Aberdeen Angus.** Verhit de olie in de wokpan.
10. Roerbak de rundreepjes gedurende 1 à 2 min.
11. Smeer de raita egaal uit over de wraps.
12. Voeg het rundvlees toe en de waterkers (hou wat waterkers achter voor decoratie).
13. Kruiden naar smaak.
14. Rol de wrap op en verdeel in drie diagonale stukken. Snijd de uiteinden recht af.
15. **Bieslook.** Kook water.
16. Blancheer enkelen bieslooksprietjes.
17. Spoel direct af met koud water.
18. Wind de bieslooksprietjes de gevulde wrap en "knoop" vast.

### Presentatie:

1. Vlak voor uitserveren de stukjes wrap even onder de salamander leggen zodat ze krokant worden.
2. Steek een plukje waterkers in de wrap als decoratie.
3. Serveer op een klein bordje met wat radijsraita.



Receptuur bestemd voor 14 personen

## Maiskip gevuld met pruimen en pistachenootjes op bedje van prei, vergezeld van sinaasappelsaus

### Ingrediënten:

3 st Maiskipfilets  
4 st Kippenbouten

#### Vulling

15 st Pruimen geweekt  
20 g Pistachenootjes  
100 ml Room  
Peper en zout

#### Saus

400 g Sinaasappelsap  
200 g Room  
60 ml Drambuie  
16 st Peperkorrels, roze

#### Groenten

500 g Prei  
3 dl Water  
1 dl Sherry azijn  
50 g Suiker  
2 g Kerriepoeder  
40 g Ui  
1 bl Laurier  
Zout

### Bereiding:

1. **Kiprolletjes.** Snijdt de kipfilets door midden en sla de filets onder plastic folie plat. Haal het vel, zenen en de botjes uit de boutjes en snijd het vlees in kleine stukjes en pureer ze in de keukenmachine tot een gladde massa. Voeg op het laatst de room toe en breng op smaak met peper en zout.
2. Strijk met een paletmes de kipvulling op de filets.
3. Leg de pruimen en de pistachenootjes op de filets en rol ze op.
4. Wikkel ze in huishoudfolie draai ze strak op zoals een toffee en verpak ze in aluminiumfolie
5. Gaar ze in een voorverwarmde oven op 175 graden in ca 20 minuten gaar.
6. Houd ze lauwwarm in de warmhoudkast.
7. **Saus.** Breng de sinaasappelsap aan de kook, voeg room en Drambuie toe en kook het geheel ca.2/3 in. Giet de saus door een zeef en laat ze afkoelen. Indien nodig verdun eventueel met een scheutje witte wijn.
8. **Groenten.** Was het vaste gedeelte van de prei en snijd ze in fijne reepjes. Snijd de ui zeer fijn.
9. Meng de ui met water, sherry azijn, suiker, kerriepoeder, laurier en zout en breng aan de kook.
10. Giet de kokende massa door een zeef over de stukken prei en laat het afkoelen.

### Presentatie:

1. Haal de prei uit de marinade en leg een schepje op een bordje.
2. Leg hierop een plakje van de gevulde kip en omring het geheel met saus en de roze peperkorrels.



Receptuur bestemd voor 14 personen

## Rozemarijnsorbet

### Ingrediënten:

4 dl Moezelwijn  
250 gr Suiker  
1 st Citroen  
1 st Eiwit  
2 dl Moezelwijn  
3 tak Rozemarijn

### Bereiding:

1. Kook van de wijn en de suiker met daarin de rozemarijn een suikerstroop.
2. Laat de suikerstroop met de rozemarijn takken afkoelen.
3. Zeef de rozemarijn takjes er uit en voeg het sap van 1 citroen toe.
4. Draai de suikerstroop in de ijsmachine en voeg halverwege de draaitijd een losgeklopt eiwit toe.

### Presentatie:

1. Zet de sorbet glazen met een klein bodempje wijn in de gewone vrieskast.
2. Vul de glazen met 1 bolletje sorbet ijs.
3. Druppel er een beetje wijn over en serveer uit.

## Crème Brûlée van Mont Briac en geitenkaas 14 personen

### Ingrediënten:

1½ dl Melk  
1½ dl Room  
2 st Eierdooiers  
2 tl Maïzena  
150 gr Geitenkaas naturel  
150 gr Mont Briac  
200 gr Rietsuiker  
Zout en peper

### Bereiding:

1. Melk, room, en eierdooiers met de maïzena al roerend licht verwarmen tot ze enigszins bindt.
2. In een keukenmachine met een weinig vocht de kazen mengen.
3. Kazen met het overige vocht mengen
4. In vierkante bakjes gieten en deze in de snelvriezer laten opstijven

### Presentatie:

1. Bakjes bestrooien met rietsuiker en met een gasbrander caramelliseren
2. Serveer uit

## Aardbeien Romanoff

### Ingrediënten:

600 g Aardbeien  
1 dl Crème de cassis likeur  
2 dl Slagroom  
Poedersuiker  
Muntblaadjes

### Bereiding:

1. Was de aardbeitjes en snijd ze in kleine stukjes.
2. Verdeel ze in 2 porties.
3. Sprenkel over een portie 4 eetlepels likeur en laat ze op een koele plaats marinieren.
4. Maak van de andere portie een fijne puree met behulp van de blender.
5. Klop de slagroom stijf met wat poedersuiker zodat hij zoet op smaak is.
6. Voeg nog 2 eetlepels likeur toe.
7. Schep vlak voor het opdienen de aardbeienpuree en de geslagen slagroom luchtig door elkaar. Laat een klein beetje room achter voor de garnering.
8. Verdeel de gemarineerde aardbeien over 14 amuseglasjes. Laat 14 kleine stukjes achter voor garnering.
9. Schep daarop een laagje van het aardbeien-roommengsel.
10. Garneer af met een toefje room.
11. Leg daarboven een klein stukje aardbei en een muntblaadje.

### Presentatie:

1. Vul het amuse glasje zoals hierboven is beschreven.



Receptuur bestemd voor 14 personen

## Luikse passie

### Ingrediënten:

#### *Koffie-ijs*

85 ml Koffie  
160 gr Eierdooiers  
100 gr Witte basterdsuiker  
1,5 tl Maïzena  
2 dl Melk  
4 dl Room  
4 st espressokoffie  
5 dl Slagroom  
40 gr Vanillesuiker  
250 gr Passievruchtencoulis  
7 st Passievruchten

### Bereiding:

1. Maak een aantal kopjes espressokoffie met de espressomachine tot dat je 85 ml koffie hebt.
2. Klop de eierdooiers, maïzena, en suiker dik en schuimig met de Kitchen-aid.
3. Breng de melk aan de kook en giet de melk geleidelijk bij het dooiermengsel.
4. Doe het mengsel weer in de pan en roer zachtjes tot het mengsel weer kookt en dik wordt.
5. Giet in een kom en laat afkoelen. (af en toe roeren i.v.m. velvorming)
6. Klop de room halfstijf en roer daar het afgekoelde dooiermengsel en de koude koffie doorheen.
7. Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er ijs van.
8. Zet 14 glaasjes in de koeling.
9. Verwarm de passievruchtencoulis en voeg suiker naar smaak toe. Bind met wat allesbinder tot een dik stroopje.
10. Vlak voor uitserveren. Maak 4 kopjes espresso koffie en laat dit lauw warm worden.
11. Sla de slagroom met de suiker stijf en doe in een spuitzak. (of doe de slagroom in de Kidde)
12. Snijd de passievruchten door midden.

### Presentatie:

1. Neem 4 amuse kopjes
2. Doe in ieder glaasje een bolletje koffie-ijs.
3. Schenk daar een beetje koffie over en spuit er meteen slagroom op.
4. Doe wat passievruchtensiroop op de slagroom.
5. Leg een halve passievrucht met een lepeltje op het schoteltje waar je het kopje mee uitserveert.

