



Business

Cuisine

Eindhoven

De lekkerste zakelijke netwerkclub
september 2009

Receptuur bestemd voor 14 personen

Menu september 2009

Eiercrème met gerookte paling en schuim van zoetzure
komkommer

Brandade van kabeljauw met scampi en lente-uitje

Witlofsoepje

Ossobuco met Milanese risotto

Oosterse vruchten in filodeeg met rozenwaterijs



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

Eiercrème met gerookte paling en schuim van zoetzure komkommer

Ingrediënten:

Komkommerschuim

- 1 st Komkommer
- 2 el Sushiazijn
- 1 dl Witte wijnazijn
- 25 g Suiker
- 2 el Olijfolie
- 2 bl Gelatine
- Peper en zout

Eiercrème

- 4 st Eieren, hard gekookt
- 2 el Mayonaise, zelf gemaakt
- 1 el Crème fraîche
- Limoensap, naar smaak
- Peper en zout

3 st Gerookte palingfilet

Bereiding:

- Komkommerschuim:** Komkommer schillen, doormidden snijden en zaad verwijderen.
- Snijd de komkommer in brunoise en marineer minimaal 1 uur in de marinade.
- Giet de gemarineerde komkommer af en pureer. Passeer door een zeef.
- Week de gelatine in koud water.
- Verwarm een beetje puree en los hierin de gelatine op.
- Roer het door de rest van de puree.
- Vul een kiddespuut met de puree en stop er 2 gaspatronen in. LEES GOED DE GEBRUIKSAANWIJZING.
- Zet koel weg. Schud regelmatig om te voorkomen dat de gelatine naar de bodem zakt.
- Eiercrème:** Pureer met een staafmixer de hardgekookte eieren, mayonaise, crème fraîche, limoensap en peper en zout.
- Snijd de gerookte paling in stukjes.

Presentatie:

- Serveer in ovale glaasjes.
- Doe de eiercrème in een spuitzak en spuit op de bodem van ieder glaasje een laagje.
- Verdeel de stukjes gerookte paling hierover.
- Spuit de komkommerschuim over de paling en dien DIRECT op





Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

Brandade van kabeljauw met scampi en lente-uitje

Ingrediënten:

1400 gr Kabeljauw
42 st Middelgrote scampi's
42 st Lente-uitjes
750 gr Vastkokende aardappelen
1 l Melk
6 tak Tijm
5 tn Knoflook
1 bos Basilicum
1 dl Olijfolie
½ st Citroen (sap van)
Peper en zout
Maanzaad
Paneermeel
Losgeklopt eiwit

Bereiding:

1. Pluk de basilicumblaadjes en mix deze met de olijfolie en wat zout en peper tot een homogene massa. Zet apart.
2. Pel de scampi's en verwijder het darmkanaal. Bewaar in de koeling.
3. Dompel de gepelde scampi's aan één kant in het losgeklopte eiwit en vervolgens in het maanzaad. Leg op een schaalte en zet in de koeling.
4. Maak de lente-uitjes schoon, knip het donkere gedeelte wat bij en blancheer ze kort in gezouten water. Verfris en dep droog.
5. Dompel het witte gedeelte van de lente-uitjes in losgeklopt eiwit en vervolgens in paneermeel. Leg ze op een schaalte in de koeling.
6. Schil de aardappelen en kook ze gaar.
7. Verwarm de melk met wat zout, de takjes tijm en de gepelde knoflookteentjes tot de knoflook gaar is. Pocheer de kabeljauw in de kruidenmelk tot die gaar is.
8. Schep de vis en de knoflookteentjes uit de melk. Giet de melk weg.
9. Prak de gekookte aardappelen, de kabeljauw en de knoflookteentjes niet al te fijn met een vork, terwijl je wat olijfolie in een straaltje toevoegt. Op smaak brengen met peper en zout.
10. Verhit ondertussen de friteuse op 180 graden. Fruit de lente-uitjes kort in de hete olie en laat uitlekken op keukenpapier.
11. Bak de scampi's in wat olie op een middelhoog vuur.

Presentatie:

1. Verdeel de brandade in 3 kleine hoopjes op de borden.
2. Leg op elk bergje een gebakken scampi en schik er telkens een lente-uitje bij.
3. Meng de basilicumolie met het citroensap en druppel dit rond de brandade.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Soep

Witlofsoepje 14 personen

Ingrediënten:

- 1 kg Witlof
- 2 st Sjalotjes
- 1 l Gevogeltesfond
- Boter
- Peper en zout
- 2 st Eidooiers
- 2 dl Room
- 5 plak Ontbijtspek, gerookt
- ½ bos Peterselie

Bereiding:

1. De bittere kroontjes van de witlof verwijderen. De witlof en sjalotjes fijn snijden en fruiten in wat boter.
2. De gevogeltesfond toevoegen en 15 minuten gaar koken.
3. Daarna pureren.
4. Het ontbijtspek uitbakken en op keukenpapier af laten koelen.
5. De eidooiers en de room goed mengen en deze aan de hete soep toevoegen vlak voor het uitserveren.
6. De soep mag NIET meer koken.
7. Eventueel op smaak brengen met peper en zout en wat fond/bouillon.

Presentatie:

1. De soep in kleine amuse kopjes presenteren en afmaken met knapperige stukjes ontbijtspek en garneren met peterselie.
2. Eventueel een stukje stokbrood erbij serveren.





Receptuur bestemd voor 14 personen

hoofdgerecht

Ossobuco met Milanese risotto

Ingrediënten:

14 st Kalfsschenkel
1 bl Gepelde tomaten (400 g)
3 dl Olijfolie
2 l Kalfsbouillon
3 tn Knoflook
3 st Wortelen
1 bs Peterselie
2 st Uien
Peper en zout
150 gr Bleekselderij

Gremolata

1 bs Peterselie
1 st Citroen
2 tn Knoflook

Risotto

1½ l Kalfsfond
1 dl witte wijn
60 g Boter
1 st Kleine ui gesnipperd
400 g Arboriorijst
1 tl Saffraandraadjes
80 g Parmezaanse kaas

Bereiding:

1. De schenkels goed droogdeppen en in de zijkant enkele inkepingen maken tegen kromtrekken.
2. De groenten goed fijnhakken.
3. De kalfsschenkels met peper en zout bestrooien en in twee grote stoofpannen de olijfolie verhitten en hierin de schenkels mooi dichtschroeien tot ze bruin zijn. De schenkels uit de pannen nemen.
4. De fijn gesneden groenten in de pannen doen en kort fruiten. De tomaten met de bouillon erbij gieten en wat zout en peper. Dit op 20 minuten zachtjes laten inkoken .
5. Daarna de schenkels toevoegen. Bij voorkeur netjes naast elkaar leggen en er de saus over lepelen. (de schenkels moeten onder staan)
6. De deksel op de pan leggen en het geheel zachtjes laten stoven tot het gaar is. Ongeveer 90 minuten.
7. **Risotto.** Maak de risotto vlak voor het uitserveren. Zorg dat je alles klaar hebt staan.
8. Verwarm de fond en fruit de ui zachtjes in de boter. Voeg de rijst toe en schep om tot de rijst wat glazig ziet. Blus af met de witte wijn en laat dit even inkoken.
9. Voeg de saffraandraadjes toe en giet wat fond bij

de rijst. Giet er iedere keer als de fond weer is opgenomen nieuwe bij . Dit duurt ongeveer 20 minuten.

10. Vlak voor het uitserveren de parmezaanse kaas toevoegen

11. **Gremolata.** Hak hiervoor de peterselie, knoflook ragfijn. Rasp de citroen en meng het geheel.

Presentatie:

1. Leg een schenkel op het bord en giet de saus erover. Strooi er wat gremolata over en serveer met de risotto.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

Oosterse vruchten in filodeeg met rozenwaterijs

Ingrediënten:

28 st Filodeeg
7 st Verse vijgen
8 st Dadels
4 el Amandelpoeder
90 gr Honing
30 gr Boter
1 tl Gemalen kardemompeulen
Kaneel
15 gr Boter
100 gr Honing
Rozenwaterijs
5 dl Melk
1 dl Room
180 gr Eierdooier
150 gr Suiker
1 st Vanillestokje
1 el Rozenwater
7 st Verse vijgen (garnering)

Bereiding:

1. Breng de melk aan de kook met het vanillestokje. Laat 15 minuten zachtjes trekken.
2. Verwijder het vanillestokje en schraap het merg er uit. Doe het merg bij de melk en breng de melk weer aan de kook.
3. Klop de suiker en de eierdooiers schuimig en voeg de melk bij de mengsel onder voortdurend roeren.
4. Giet het mengsel terug in de pan en bring voorzichtig tegen de kook aan. Breng het net niet aan de kook en zorg dat het geheel mooi gaat binden. (Als het mengsel gaat koken gaat het schiften)
5. Doe het mengsel in een schaal en laat afkoelen.
6. Klop de room half stijf.
7. Voeg de room en het rozenwater bij het vanillemengsel en draai er ijs van.
8. Snijd de vijgen en de dadels in hele kleine stukjes.
9. Smelt de boter en doe er de honing, gemalen kardemom en kaneel bij. Laat een beetje kristalliseren.
10. Voeg de dadels, vijgen en het amandelpoeder toe. Maak een lichte karamel van het geheel.
11. Rol de zoete vulling in het filodeeg tot zo dun mogelijke sigaren.
12. Karameliseer de boter met de honing.
13. Frituur de filodeegstaafjes op 180 graden ongeveer 3 minuten.
14. Na het frituren onmiddellijk insmeren met het boter-honingmengsel.

Presentatie:

1. Neem koude bordjes.
2. Leg op ieder bordje 2 filodeegstaafjes. (schuin op elkaar)
3. Leg er een bolletje rozenwaterijs en een met honing bedruppelde halve vijg bij.

