



Receptuur bestemd voor 14 personen

## Menu November 2009

Amuse van Meloen met gamba's in een zoetzure saus

\*

Schar met tartaar van Langoustines, citroendressing  
en bolletje van zoetzure kerstomaatjes

\*

Soep van knolselderij en bospaddenstoelen

\*

Tournedos van hazenrug met aardappeltjes en savooie kool en  
jeneverbessensaus

\*

Terrine van Limburgse streekkaasjes

\*

Mousse van gianduja



Receptuur bestemd voor 14 personen

Amuse

## Meloen met gamba's in een zoetzure saus

### Ingrediënten:

28 st Gamba's  
2 st Rijpe cantaloupe meloen  
3 tn Knoflook

### Saus

5 el Moutazijn  
90 gr bruine suiker  
15 el Ananassap  
9 el Tomatensap  
2 tl Geraspte gemberwortel  
1 tn Knoflook uitgeperst  
8 tl Kikkoman sojasaus  
2 tl Chilisaus  
Aardappelzetmeel

### garnering

1/2 bos Mint

### Bereiding:

1. Halveer de meloenen verwijder de zaadlijsten en steek zoveel mogelijk bolletjes uit met een Parisienne boor.
2. Kook in een pannetje met dikke bodem de azijn en de suiker in tot de helft.
3. Voeg ananas- en tomatensap toe, samen met de gember, de knoflook en de sojasaus.
4. Verhit de saus tot ze borrelt. Neem van het vuur, haal het door een fijne zeef voeg de Chilisaus toe. Bind de saus licht met wat aardappelzetmeel en laat afkoelen.
5. Verwijder de schalen en knip de Gamba's in op de rug en verwijder het darmkanaal. Vermeng de gamba's met de fijngesneden knoflook.
6. Bak ze kort in hete olie. Neem ze uit de pan.

### Presentatie:

1. Leg in een diep klein bordje een paar meloenballetjes
2. Leg daarop twee gamba's
3. Schenk er een beetje van de saus over
4. Garneer met een mintblaadje en serveer uit





Receptuur bestemd voor 14 personen

Voorgerecht

## Schar met tartaar van Langoustines, citroendressing en bolletje van zoetzure kerstomaatjes

### Ingrediënten:

14 st Scharfilets van 4 scharren en de graten voor visfond (¼ schar p.p)  
14 st Kerstomaatjes  
2 dl Suikerstroop (100 gr suiker, 1 dl water)  
100 gr Tempura meel  
Kardemon  
Steranijs  
Korianderpoeder

### Tartaar

1 st Kreeft (600gr)  
14 st Langoustines  
4 el Mayonaise(zelf maken)  
4 el Zure room  
Cayennepeper  
Kerrievoeder

### Schaaldierenbouillon

7 stgl Bleekselderij (3 st voor fond)  
3 st Uien (1 st voor fond)  
1 blik Tomaten puree  
50 cl Cognac  
1½ l Visfond (zelf maken)

### Groenten

1 st Winterwortel  
1/2 st Courgettes  
1/2 st Knolselderij  
1/2 st Meloen  
1 bos Bieslook  
50 cl Druivenpit olie  
50 cl Champagne azijn

### Bereiding:

1. Voor de visbouillon zie basisreceptuur
2. **Trostomaatjes.** Kook een suikerstroopje genoeg om 24 trostomaatjes in te marinieren.
3. Kruid dit stroopje stevig met de aangegeven kruiden.
4. Ontvel de trostomaatjes en laat die zolang mogelijk marinieren in de stroop.
5. **Tartaar.** Kook de kreeft 5 minuten in kokend heet water.
6. Haal het vlees uit scharen en staart, bewaar de schalen.
7. Haal het staartvlees uit de langoustines.
8. Snijd alle vlees zeer fijn en meng het met de mayonaise en de zure room.
9. Breng op smaak met cayennepeper, zout en

kerrievoeder.

10. **Groenten.** Snijd alle groenten brunoise en blancheer ze kort.

11. Snijd het vruchtvlees van de meloen in kleine blokjes.

12. Meng alles door elkaar en breng op smaak met peper, zout, champagne azijn en druivenpitolie.

13. **Schaaldierenbouillon.** Maak visfond met de helft van de groenten en de graten.

14. Maak de schalen wat fijn en zet ze kort aan met een beetje groenten.

15. Laat een lepel tomatenpuree kort mee bakken.

16. Blus af met cognac en vervolgens met visfond.

17. Laat het geheel een uur zachtjes pruttelen.

18. Zeef het geheel en kook de saus zeer ver in tot een krachtige bouillon ontstaat.

19. **Afwerking.** Vries de tomaatjes kort stevig in de snelvriezer.

20. Maak een tempura beslag en haal de tomaatjes hier door.

21. Frituur ze in een afzonderlijke pan met olie en laat ze uitlekken op keukenpapier.

22. Bestrooi de vis met peper en zout en een weinig bloem bak ze mooi bruin.

### Presentatie:

1. Dresseer de tartaar als een streep op een warmbord.
2. Giet daar een lepel schaaldieren jus op.
3. Leg er een reep groenten op en daar bovenop de visfilet.
4. Leg aan weerszijden van de vis een gefrituurde tomaat.
5. Serveer uit.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Tussengerecht

## Soep van knolselderij en bospaddenstoelen

### Ingrediënten:

#### *Bouillon:*

- 6 st kwartelkarkassen voor de bouillon
- 250 gr knolselderij in kleine blokjes
- 125 gr venkelknol in kleine blokjes
- 100 gr sjalotten
- 1 dl room
- 1 st eierdooier
- 1 tk tijm
- 15 cc cognac (1/2 borrelglas)

#### *Garnituur:*

- 50 gr oesterzwammen
- 50 gr grotchampignons
- 50 gr shi-itake
- 50 gr cantharellen
- 150 gr knolselderij

### Bereiding:

1. Braad de kwartelkarkassen aan en zet op met ruim water en zout en peper zodat je 1,5 liter bouillon overhoudt. Laat 1 uur trekken. Zeef de bouillon.
2. Sjalotten snipperen en in boter aanfruiten. Daarna de knolselderij en de venkel mee aanfruiten.
3. Voeg de tijm toe en giet de bouillon er bij. Laat 10 min. trekken.
4. Pureer dit geheel in de foodprocessor en daarna zeven.
5. De paddenstoelen schoonmaken en in reepjes snijden.
6. Fruit de paddenstoelen aan en blus af met een scheutje cognac.
7. Voeg dit mengsel toe aan de soep met de rest van de cognac. Breng de soep op smaak.
8. De knolselderij in lange juliennes snijden. Frituur de slierten op 170 graden.
9. Roer de room en de eierdooier glad en gebruik die om de soep te binden vlak voor uitserveren want de soep mag dan niet meer koken.

### Presentatie:

1. Verdeel de soep over de amuse-soepkopjes.
2. Strooi in het midden wat van de gefrituurde krokante knolselderij.





Receptuur bestemd voor 14 personen

hoofdgerecht

## **Tournedos van hazenrug met aardappeltjes en savoien kool en jeneverbessensaus**

### **Ingrediënten:**

12 st Hazenrugfilets  
3 st Eidooiers  
3 tak Tijm  
4 el Crème fraîche  
Zout en peper  
Boter  
Varkensnet (genoeg voor 2 rollen) per rol  
ong. 40 x 40 cm

### Saus

3 st Sjalotten  
3 tn Knoflook  
5 tak Tijm  
30 st Jeneverbessen  
3 dl Rode wijn  
3 dl Wildfond  
1 dl Room  
1 dl Crème fraîche  
1 el Jenever  
Peper en zout  
Eventueel koude boter om saus te monteren

### Aardappeltjes

1,5 kg Krielaardappels  
2 st Sjalotten  
Boter of ganzenvet om te bakken  
Peper  
3 tak Tijm

### Groente

1½ kg Savoieikool  
150 g Gerookte spek aan stukje  
2 st Sjalotten  
200 ml Groentefond  
200 ml Room  
Boter  
Peper en zout  
Nootmuskaat

### **Bereiding:**

1. Snijd de puntjes die je nodig hebt voor de farce van de filets af en zet de rest afgedekt weg.  
2. Je hebt ongeveer 300g vlees voor de farce nodig. Meng dit samen met de eidooiers en de van de steeltjes geplukte tijm in de foodprocessor en meng tot een gladde massa.

3. Voeg crème fraîche toe en breng goed op smaak met peper en zout.

4. Laat dit in de koelkast opstijven.

5. Zet het varkensnet in koud water met een klein scheutje azijn om het mooi blank te maken.

6. Als de farce goed is opgesteven kun je alles gaan verwerken.

7. Neem het varkensnet uit het water en knijp het uit, spreid er twee uit op het werkblad.

8. Zout en peper de filets en leg ze om en om naast elkaar op het net. LET OP 6 FILETS PER NET.

9. Strijk de farce erover uit en vorm het geheel tot een rol die je strak in het varkensnet wikkelt.

10. Leg de rol in de koelkast om op te stijven.

11. Bak de rollen mooi bruin en zet in de oven op 65 graden kerntemperatuur. Vlak voor uitserveren snijd je iedere rol in 7 dikke plakken.(tournedos)

12. **Saus:** Fruit de knoflook en de sjalotten aan in de boter.

13. Bak de gekneusde jeneverbessen en de tijm enkele tellen mee.

14. Blus af met de wildfond en de wijn en laat tot de helft inkoken. Zeef de saus.

15. Voeg de room en crème fraîche toe en laat de saus weer wat inkoken.

16. Breng op smaak met peper en zout en monteer eventueel voor uitgifte met koude boter en voeg op het laatste moment de jenever toe.

17. **Groente:** Snijd de savoieikool in dunne reepjes. Blancheer ze in water en laat schrikken in koud water.

18. Zet de sjalotten en spekjes in blokjes gesneden aan in wat boter, voeg de kool en de kruiden toe.

19. Giet de fond erbij.

20. Voeg tenslotte de room toe en laat alles zachtjes stoven tot het vocht verdampt is.

21. **Aardappeltjes:** Kook de krieltjes even voor.

Verhit in een ruime koekenpan wat boter of ganzenvet en bak hierin de krieltjes mooi bruin.

Snipper intussen de sjalotten en fruit mee samen met de tijm. Breng op smaak met peper en zout.

### **Presentatie:**

1. Leg op het midden van het bord met behulp van een stekertje een bedje van kool.

2. Leg hierbij de tournedos en rangschik er rondom de krieltjes samen met de saus.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Kaasgerecht

## Terrine van Limburgse streekkaasjes met appelstroop

### Ingrediënten:

#### Terrine

- 225 g Val Dieu
- 100 g Rommedou
- 16 plak Grottenkaas
- 375 g Room
- 75 g Witte port (ong 9 el)
- Snufje zout
- 7,5 blad Gelatine

#### Stroop

- 1½ l Biologisch appelsap troebel (zonder conserveermiddel)
- 60 g Bruine basterdsuiker
- Citroensap

#### Compote

- 15 st Gedroogde zwarte pruimen (ontpit)
- 150 gr Suiker
- 6 st kardemomvruchtjes

Gebruik de korte brede terrinevorm.

### Bereiding:

1. Laat het appelsap met de bruine suiker en een druppeltje citroensap inkoken tot stroop. Wanneer de stroop bellen vormt is hij genoeg ingekookt. Neem af en toe een proef door een druppeltje stroop af te laten koelen en te controleren of het dik genoeg is. Je moet 3 dl overhouden.
2. Doe de warme stroop in 14 glaasjes en laat afkoelen.
3. Week de gelatine in koud water.
4. Bekleed een terrinevorm met plasticfolie en leg er de plakken grottenkaas in.
5. Snijd de Val Dieu in grove stukken en verwarm ze in een pan met de room, witte port en zout.
6. Los de gelatine op in dit kaasmengsel en roer goed. Laat afkoelen.
7. Snijd de Rommedou in fijne blokjes en roer die door de kaasmassa als die al wat opgesteven is.
8. Giet alles in de vorm. Dek toe met de overhangende kaas en zet in de blastchiller tot het stijf genoeg is en zet daarna in de koeling. (ong. 45 min.)
9. Kook de rode port met de suiker en de kardemom tot de suiker is opgelost. Giet de port over de pruimen en laat afkoelen. Laat de pruimen even uitlekken en verwijder de kardemom.
10. Hak de pruimen tot een compote.

### Presentatie:

1. Snijd plakken van de kaasterrine en laat op kamertemperatuur komen. (doe dit tijdens de opmaak van het hoofdgerecht) Gebruik een warm mes.
2. Vorm quenelles van de pruimencompote.
3. Plaats een plak kaasterrine, pruimencompote en het glaasje stroop naast elkaar op een rond bord.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Nagerecht

## Mousse van gianduja

### Ingrediënten:

#### *Coulis van cacao*

450 g Water  
80 g Honing  
160 g Slagroom  
80 g Suiker  
80 g Cacao (Callebaut)  
8 blad Gelatine

#### *Mousse gianduja*

4½ dl Melk  
100 g Eierdooier  
50 g Suiker  
250 g Gianduja  
6 blad Gelatine  
350 g Slagroom

#### *Hazelnootcrème*

400 g Mascarpone  
60 g Praliné  
5 el Blonde rietsuiker  
5 el Brésilienne

### Bereiding:

1. **Coulis van cacao.** week de gelatine in ruim koud water
2. Breng de andere ingrediënten samen aan de kook en laat 3 minuten koken.
3. Laat wat afkoelen en los de gelatineblaadjes er één voor één onder. Zet apart.
4. **Mousse.** Week de gelatine in ruim koud water.
5. Klop de eierdooiers en de suiker tot een dikker witte crème.
6. Breng de melk aan de kook.
7. Giet een beetje kokende melk bij de eiercrème en giet dit mengsel weer bij de melk. Laat op een zacht vuur binden.
8. Giet deze crème anglaise bij de gianduja en vermeng.
9. Laat wat afkoelen en spatel er één voor één de geweekte gelatineblaadjes door.
10. Klop de slagroom lobbige en spatel die onder de afgekoelde mousse.
11. **Hazelnootcrème.** Vermeng de mascarpone met de praliné. Zet in de koeling.

### Presentatie:

november 2009

1. Giet in ringen van 5 cm doorsnede een laagje giandujamousse. Laat opstijven in de snelvriezer. (ongeveer 10 à 15 min.)
2. Giet er een laagje coulis van cacao op. Laat weer opstijven
3. Nu weer een laagje mousse.
4. Laat alles goed opstijven in de snelvriezer en zet nadien in de koeling. Dit dessert is **geen ijs.**
5. Haal de ringen weg en zet het dessert op een bordje.
6. Bestrooi met rietsuiker en brand af met de brander.
7. versier het bord verder met hazelnootcrème en brésilienne.

