



**Menu november 2009
Receptuur 12 personen**



Menu

**Taartje van aardappel en paddenstoelen met
Wortel kerriesaus**

*

Heldere paddenstoelensoep

*

Tilapiafilet met knolselderij

*

Cranberryspoen

*

**Hazenrugfilet met roomsaus en amandelen
Zuurkoolloempia en pastinaakmousseline**

*

Crêpes met sinaasappelijs en chocolade dressing

*

Koffie

Wijnadvies:



Menu november 2009
Receptuur 12 personen
Voorgerecht



Taartje van aardappel en paddenstoelen met wortel kerriesaus

<u>taartje</u>	<u>Vorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• sjalotjes fijnsnijden • aardappelen schillen en raspen • paddenstoelen in stukken snijden
4 sjalotjes	
300 gr. aardappelen	
375 gr. gemengde paddenstoelen	<u>Bereiding</u>
24 plakken filodeeg	• oven voorverwarmen op 180 graden • sjalotjes fruiten in olie • paddenstoelen toevoegen en snel bakken • geraspte aardappels toevoegen, bakken tot alles gaar is • op smaak brengen • filodeeg uitleggen, iets bijsnijden • twee laagjes op elkaar leggen (met water aan elkaar plakken) • filodeeg insmeren met eiwit • op het midden hiervan paddenstoelenmengsel, tot een buideltje dichtvouwen en vaststeken met een cocktailprikkertje
olijfolie	
2 eiwitten	
peper	
zout	
<u>Wortel kerriesaus</u>	• afbakken in ca 14 minuten (op bakplaat met bakpapier)
<u>Ingrediënten</u>	*****
2 sjalotjes	<u>Vorbereiding</u>
1½ theelepel kerrie	• sjalotjes fijnsnijden • appels schillen en raspen
35 gr. boter	
750 dl wortelsap	<u>Bereiding</u>
peper	• sjalotjes fruiten in de boter • kerriepoeder toevoegen en op laag vuur enkele minuten laten garen • geraspte appel en wortelsap toevoegen, 10 minuten zachtjes laten koken • zeven en zoveel mogelijk sap er uit drukken • op smaak brengen • binden met aardappelmeel
zout	
aardappelmeel	
rucolasla	<u>Serveren</u>
2 appels	Spiegeltje van saus op bord, hierop het buideltje met wat sla er omheen



Menu november 2009
Receptuur 12 personen
Soep



Heldere paddenstoelensoep

<u>bouillon</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>ingrediënten</u>	• maak 2 liter runderbouillon • winterwortel schoonmaken en in grote stukken snijden • prei snijden • ui in 4 stukken snijden
2 liter runderbouillon	*****
150 gr. winterwortel	<u>Bereiding</u>
1 prei	• verhit boter in een pan en fruit hierin de wortel, prei en ui niet bruin laten worden • voeg hieraan bouillon, tijm, laurierblaadje, peterseliestelen, peperkorrels en de wijn toe en laat dit op laag vuur 45 minuten trekken
1 laurierblaadje	*****
1 eetlepel peterseliestelen	
5 zwarte peperkorrels	
1 ui	
0,6 dl. rode wijn	
boter	
1 mespunt tijm	
bieslook	
<u>paddenstoelen</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>ingrediënten</u>	• paddenstoelen in niet te kleine stukjes snijden
100 gr. oesterzwammen	*****
100 gr. grot champignons	<u>Bereiding</u>
100 gr. kastanje champignons	• verhit de boter en bak de paddenstoelen op hoog vuur tot ze het vocht loslaten • afblussen met de madeira • het vrijgekomen vocht aan de bouillon toevoegen • passeer (zeef) en dégraisseer (ontvet) de bouillon • de gebakken paddenstoelen aan de bouillon toevoegen en nog 15 minuten laten meetrokken • op smaak brengen met zwarte peper en eventueel wat zout
0,4 dl. madeira	*****
25 gr. boter	<u>Serveren</u>
	in voorverwarmde soepkommen, garneren met wat bieslook



Menu november 2009
Receptuur 12 personen
Tussengerecht



Tilapiafilet met knolselderij

knolselderij met pancetta

ingrediënten

2 knolselderij (middel)

2 teentjes knoflook

1½ dl. Olijfolie

24 plakjes pancetta (dun-
gesneden)

zeezout

peper

citroen

Voorbereiding

- borden verwarmen
- rozemarijn, tijm en knoflook zeer fijn hakken
- in een pannetje in de olijfolie even laten trekken en af laten koelen
- knollen schillen, wassen en in 12 dikke plakken snijden
- hieruit rondjes van 9 cm. steken en deze halveren
- de 24 halve rondjes marineren in de olijfolie
- verpakken in de pancetta en vastzetten met een cocktailprikkertje

Bereiding

- oven voorverwarmen tot 180 graden
- op rooster in ca 15 minuten beetgaar en krokant bakken
- op smaak brengen met zeezout, peper en citroen

tilapiafilet

ingrediënten

600 gr. tilapiafilet

zout

peper

rucola sla

boter

Voorbereiding

- Verdeel de vis in 12 stukjes van ongeveer 50 gram

Bereiding

- Vis kruiden met zout en peper en bakken in de boter

Serveren

leg wat sla midden op het bord en leg daarop een stukje vis
aan beide zijden van de vis een plakje knolselderij in pancetta



Menu november 2009
Receptuur 12 personen
Sorbet



Cranberryspoom

spoom

ingrediënten

220 gr. cranberry's

115 gr. witte basterdsuiker

1 dl. Grapefruitsap

10 ml cointreau

1 eiwit

munt

Voorbereiding

- glazen met beetje water in vriezer zetten
- verwarm de suiker, cranberry's en het grapefruitsap op een laag vuur tot de suiker is opgelost
- laat de cranberry's afgedekt 5-8 minuten zachtjes koken
- iets af laten koelen
- het mengsel pureren en door een fijne zeef wrijven, zoveel mogelijk sap eruit halen
- cointreau erdoor roeren en af laten koelen

Bereiding

- draai van het mengsel een mooi sorbetijs
- halverwege de draaitijd het stijf geslagen eiwit toevoegen

Serveren

schep in elk glas een bolletje cranberry ijs

garneren met een blaadje munt



Menu november 2009
Receptuur 12 personen
Hoofdgerecht 1/2



Hazenrugfilet met roomsaus en amandelen

hazenrugfilets

ingrediënten

12 hazenrugfilets

4 dl. slagroom

50 gr amandelen

3 dl. witte port

180 gr. boter

Zout

peper

Vorbereiding

- amandelen roosteren en fijn malen

Bereiding

- oven voorverwarmen op 60 graden
- hazenrugfilets kruiden met zout en peper
- filets aan beide zijden in de boter bruin bakken (ca 5 minuten)
- voeg de port toe en verwarm het geheel nog ca. 2 minuten
- haal de filets uit de pan en zet ze in de voorverwarmde oven
- voeg de slagroom bij het braadvocht, roer goed door en laat inkoken tot de saus gaat binden
- op smaak brengen met peper en zout

zuurkool loempia

ingrediënten

400 gr. zuurkool

100 gr. katenspek (stukje)

4 jeneverbessen

2 kruidnagels

1 theelepel karweizaad

2 sjalotten

1 teentje knoflook

2 blaadjes laurier

1½ dl. noilly prat

1 eetlepel bloemenhoning

12 loempiavellen 15x15

50 gr. fijngemalen amandelen

1 eiwit

bloem

zonnebloemolie

1 eetlepel crème fraîche

Vorbereiding

- amandelen roosteren en fijnmalen
- zuurkool spoelen in koud water, goed laten uitlekken

Bereiding

- doe de zuurkool met alle ingrediënten (t/m de honing) in de pan en zet deze op laag vuur tot de gewenste gaarheid is bereikt
- kookvocht verwijderen en laten afkoelen
- meng de crème fraîche door de afgekoelde zuurkool
- vouw de loempiavellen dubbel, plak ze vast met wat water
- verdeel de zuurkool in het midden van de loempiavellen
- korte kanten met water bestrijken, naar binnen vouwen en aandrukken lange kanten (een kant met water bestrijken) er overheen vouwen
- zijkanten in het eiwit dopen en daarna in de fijngemalen amandelen
- laat loempia's 2 uur rusten in de vriezer
- olie verwarmen tot 170 gr. en ca. 5 minuten frituren tot ze goudgeel zijn



Menu november 2009
Receptuur 12 personen
Hoofdgerecht 2/2



Hazenrugfilet met roomsaus en amandelen

Pastinaakmousseline

ingrediënten

400 gr. aardappelen

2 pastinaken

½ liter melk

dragon

zwarte peper

1 ui

1 eetlepel olie

zeezout

Voorbereiding

- schil de aardappelen
- schil en snijd de pastinaken in stukjes
- snipper de ui

Bereiding

- kook de aardappelen met zeezout gaar , maak hiervan een puree
- ui fruiten in de olie
- pastinaak met een beetje water aan ui toevoegen en geheel in ca.20 minuten gaar stoven en hiervan puree maken
- aardappelpuree met de pastinaakpuree en wat dragon door elkaar mengen op smaak maken met wat peper en zout

Serveren

snijd de hazenrugfilets in stukjes, rangschik deze op het midden van de borden
saus er onder, rozet pastinaakmousseline er naast
boven de filets een zuurkool loempia
fijn gemalen amandelen erover strooien

Om te weten:
Russische keuken
De Pastinaak is een winterwortel, die vaak werd gegeten, voordat de aardappel zijn intrede deed.
De russische naam is pasternak.



Menu november 2009
Receptuur 12 personen
Nagerecht



Crêpes met sinaasappelijs en chocolade dressing

<u>crêpes</u> <u>ingrediënten</u> 100 gr. bloem 35 gr. poedersuiker 1 zakje vanillesuiker 1 mespunt zout 2 eieren 1 eigeel 1 dl. melk 10 ml. cointreau boter <u>chocoladesaus</u> <u>ingrediënten</u> 100 gr. Pure chocolade(reep) 1 ei 1 dl melk 50 gr. suiker 25 ml. cointreau <u>sinaasappelijs</u> <u>ingrediënten</u> 4 dl. Room 3 dl. Melk 6 eidooiers 200 gr. suiker 3 perssinaasappels	<u>Vorbereiding</u> • maak van de ingrediënten een beslag en laat dit ongeveer een halfuur in de koeling rusten ***** <u>Bereiding</u> • bak hiervan in een kleine koekenpan 12 flensjes ***** <u>Vorbereiding</u> • chocolade in kleine stukjes snijden ***** <u>Bereiding</u> • melk, ei en suiker al roerend aan de kook brengen • van het vuur af nog even blijven roeren • hierin de chocolade oplossen • cointreau toevoegen • in doseerbeker doen ***** <u>Vorbereiding (compositie maken)</u> • schil van sinaasappels raspen tot aan het witte gedeelte • sinaasappels uitpersen en het sap samen met de geraspte schil in pannetje laten trekken • eieren splitsen, dooiers met de helft van de suiker opkloppen • room met de melk en de rest van de suiker aan de kook brengen , iets af laten koelen en dit al roerend aan het eimengsel toevoegen • au bain marie kloppen tot vla dikte • sinaasappelsap zeven en aan compositie toevoegen, in koud water al roerend af laten koelen , draai er in de sorbetière een stevig ijs van <u>Serveren</u> Op elk bord een crêpe , hierop de chocolade saus spinnen Hiernaast een bolletje ijs Garneren met blaadje munt
---	--