



Menu oktober 2009
Receptuur 12 personen



Menu

Gerookte forelmousse in een glas

*

Pompoensoep

*

Champignons Dordogne

*

Sorbet van Watermeloen

*

Runderlende gesmoord in rode wijn

*

Hangop met rood fruit en kletskoppen

*

Koffie

Wijnadvies

Pinot Grigio IGT Feudo Arancio

Feudo Arancio Nero d'Avola



Menu oktober 2009
Receptuur 12 personen
Voorgerecht



Gerookte forelmousse in een glas

Saus vin blanc

Ingrediënten

1,2 dl slagroom

0,5 dl witte wijn

1 sjalotje

2 eetlepels noilly prat

2 dl visbouillon

10 gr boter

cayennepeper

citroensap

zout peper

Vis

500 gr gerookte forel

Vismousse

2 dl saus vin Blanc

3 blaadjes gelatine

2 dl slagroom

6 el. witte wijn (zoet)

12 theelepels crème fraîche

12 takjes kervel

Zalmforeleitjes

1 limoen

Voorbereiding

- sjalotje snijden
- visbouillon maken

Bereiding

- Smelt de boter, voeg sjalotje toe en laat glazig worden, niet bruinen
- Afbussen met noilly prat en witte wijn, laat het geheel inkoken (blijft weinig over)
- Roer de visbouillon er doorheen, laat het geheel tot de heft inkoken
- Zeef het geheel
- Voeg de slagroom toe en laat het nu ca. 5 minuten koken
- Breng op smaak met zout, peper, cayennepeper en citroensap
- Laat het snel afkoelen

Voorbereiden

- Forel in stukjes snijden en pureren, 12 stukjes apart houden voor garnering

Bereiding

- Week de gelatine in koud water
- Meng de forel puree met de vin blanc saus en zet dit in de koeling
- Slagroom lobbijg kloppen
- Verwarm de wijn en los de gelatine hierin op, laat afkoelen
- Spatel de forelmousse erdoor heen
- Meng de slagroom erdoor en breng het geheel op smaak met zout en peper
- Verdeel de forelmousse over de coupes en zet in de koeling
- Klop de crème fraîche los

Serveren

1 theelepeltje crème fraîche op de mousse en garneer met een stukje forel, zalmforeleitjes en takje kervel, op rand glas een schijfje limoen



Menu oktober 2009
Receptuur 12 personen
Soep



Pompoensoep

Ingrediënten

1,5 kg pompoen
2 eetlepels olijfolie
50 gr. boter
2 uien
2 teentjes knoflook
1,5 theelepel kerriepoeder
Zeezout
Zwarte peper
1 theelepel koriander
1 sinaasappel
room
1,5 l. kippenbouillon
Platte peterselie

Voorbereiding

- Verwijder de pitten en vezels en schil de stukken pompoen
- Pompoen in kleine stukjes snijden
- Uien en knoflook fijn snijden
- Peterselie fijn snijden
- Bouillon maken
- Sinaasappel uitpersen

Bereiding

- Verhit de olijfolie en de boter in een grote pan, voeg de ui en knoflook toe en fruit deze zachtjes
- Pompoen stukjes toevoegen, goed mengen
- Kerrie, zout, peper, koriander erbij doen
- Schenk er onder goed roeren de bouillon en sinaasappelsap bij , breng het aan de kook
- Laat het geheel 35 minuten zachtjes koken tot de pompoen zacht is
- Pureer de soep met de staafmixer
- Op smaak brengen

Serveren

Serveer de soep met wat peterselie en een scheutje room

Tip

Deze soep maak je met gele peervormige pompoenen. Deze hebben een zoete, subtiele smaak en een zachte textuur.



Menu oktober 2009
Receptuur 12 personen
Tussengerecht



Champignons Dordogne

Bierbeslag

Ingrediënten

250 gr bloem
1 ei
1 eidooier
1 flesje bier
zout en peper

Kruidensaus

Ingrediënten

1 kleine ui
2 teentjes knoflook
15 gr boter
0,25 dl witte wijn
bloem
zout, peper
2,5 dl kookroom
5 gr. champignons
Dordogne- kruiden
(provencaalse)

Champignons

Ingrediënten

36 champignons
Frituurolie
Krulpeterselie

Vorbereiding

- Klop alle ingrediënten voor het bierbeslag tot een glad mengsel en laat het 1 uur rusten

Vorbereiding

- Snipper de ui en hak de knoflook heel fijn

Bereiding

- Fruit de ui en de knoflook aan in de boter
- Afblussen met de wijn en voeg de kruiden in delen toe
- Room toevoegen en glad kloppen
- Bind de saus eventueel met bloem (bloem mengen met wat water)
- Breng de saus aan de kook en laat dit 5 minuten op een laag vuur inkoken
- Zeef de saus, op smaak brengen met zout en peper

Vorbereiding

- Maak de champignons schoon, snijd een stukje van de steeltjes
- Olie langzaam verhitten tot 180 gr.

Bereiding

- Haal de champignons door het bierbeslag
- Frituur ze ca. 4 minuten goudgeel en laat ze uitlekken

Serveren

Een bedje van kruidensaus, daarnaast een groepje van 3 champignons
Garneren met takje peterselie



Menu oktober 2009
Receptuur 12 personen
Sorbet



Sorbet van watermeloen

Ingrediënten

1,2 kg watermeloen

2 el. witte basterd

2 dl water

1½ el citroensap

1 eiwit

Vorbereiding

- Zet 12 glazen met bodempje water in de vriezer
- Maak watermeloen schoon (houdt 1/5 hiervan apart, voor garnering)
- Vruchtvlees in blender pureren (eventueel nog door een fijne zeef)

Bereiding

- Verhit in een pan de basterdsuiker, water, citroensap ca. 4 minuten tot alles is opgelost
- Roer er de watermeloenpuree door
- Draai er mooi stevig sorbetijs van
- Eiwit stijf kloppen
- Voeg halverwege de draaitijd het stijfgeklopte eiwit toe

Serveren

Verdeel het sorbetijs in de glazen

Snijdt de watermeloen in 12 plakken

Leg deze op het sorbetijs en steek een kers met een cocktailprikker vast op de meloen

1/5 deel watermeloen
(zie voorbereiding)

12 cocktailkersen



Menu oktober 2009
Receptuur 12 personen
Hoofdgerecht 1/2



Runderlende gesmoord in rode wijn

Ingrediënten

1300 gr. Runderlende
4 teentjes knoflook
3½ el. rozemarijnnaaldjes
peper
zout
olijfolie
boter

Rode wijn saus

Ingrediënten

700 gr. tomaten uit blik
2 uien
3 dl rode wijn
2 teentjes knoflook
35 gr. eekhoorntjesbrood
3½ dl. kokend water
olie
rozemarijn
suiker
zout
peper

Voorbereiden

- Knoflooktenen in de lengte in plakjes snijden
- Rozemarijn fijnhakken , helft bewaren voor de saus
- Maak kleine inkepingen in het vlees, en steek de knoflook er in

Bereiden

- Bestrooi het vlees met peper, zout en de helft van de rozemarijn
- Oven voorverwarmen op 100 graden (slow cooking)
- Bak het vlees in olijfolie en boter rondom bruin, plaats het met braadpan in de oven, tot het vlees een kerntemperatuur van 50 graden heeft bereikt. (± 60 min.)
Vlees moet rosé zijn

*

Voorbereiding

- Week het eekhoorntjesbrood 30 min. In kokend water
- Snipper de uien en hak de knoflook fijn
- Snijdt de tomaten in stukjes en houdt het vocht apart
- Eekhoorntjesbrood in stukjes snijden , weekwater bewaren

Bereiding

- Bak de uien glazig ,voeg knoflook en rozemarijn toe, laat dit zachtjes bakken
- Eekhoorntjesbrood en het weekwater hieraan toevoegen, laat dit volledig inkoken
- Voeg de wijn toe en breng dit aan de kook
- Doe de tomatenblokjes bij de saus en laat dit zachtjes inkoken
- Het mengsel in blender pureren en door een zeef wrijven
- Op smaak brengen met zout, peper en wat suiker, eventueel verdunnen met wat Tomatenvocht
- Doe de saus in een doseerbeker en houdt deze warm



Menu oktober 2009
Receptuur 12 personen
Hoofdgerecht 2/2



Runderlende gesmoord in rode wijn

Aardappelgratin

Ingrediënten

80 gr. gerookt spek
6 even grote aardappelen
boter
melk
witte peper
nootmuskaat
geraspte belegen kaas

Voorbereiden

- Spek in zeer kleine blokjes snijden
- Was de ongeschilde aardappelen

Bereiden

- Spekjes bakken en ontvetten met keukenpapier
- Kook de aardappelen net gaar in water en zout
- Snijdt de aardappelen in de lengte doormidden en hol ze uit
- Snijdt van de onderkant een stukje af zodat deze rechtop blijven staan
- Maak van de verwijderde inhoud een aardappelpuree, voeg het spek toe
- Spuit met een gekartelde spuitmond de puree terug in de aardappelhelften
- Besprenkel de puree met gesmolten boter en strooi er de geraspte kaas over
- Gratineer vijf minuten

Groentebuideltje

Ingrediënten

250 gr haricots verts
1 grote winterwortel
5 stengels bleekselderij
1 courgette
3 groentebouillonblokjes
1½ l. water

* Voorbereiden

- Maak de wortel schoon
- Haal de nerven uit de bleekselderij
- Was de haricots verts, snijdt ze allemaal even lang
- Snijdt de wortel en bleekselderij in stukken, die net zo lang zijn als de haricots verts
- Snijdt ze in reepjes (juliënne) die net zo dik zijn als de haricots verts
- Snijdt de courgette in 12 plakjes van ½ cm dikte, steek het binnenste deel eruit zodat een ring overblijft
- Maak de bouillon

Bereiden

- Blancheer de courgetteringen in lichtgezouten water, koud afspoelen
- Maak van de groentestokjes een gemixt bundeltje dat in de ring past
- Kook deze bundeltjes beetgaar in de bouillon

Serveren

Serveer op warme borden
Vlees trancheren in plakken, warm houden in folie
Saus spinnen !! op bord
Leg de gesneden runderlende hierop
Aardappelgratin en groentebuideltje hierbij leggen



Menu oktober 2009
Receptuur 12 personen
Nagerecht



Hangop met rood fruit en kletsoppen

Bereidingstijd ca. 3 uur

Ingrediënten

1,5 l. boerenyoghurt
250 gr. aardbeien
250 gr. frambozen
250 gr. aalbessen
250 gr. blauwe of zwarte Bessen
300 gr. witte basterdsuiker
2 vanillestokjes
honing

Kletsoppen

Ingrediënten

150 gr. bruine basterdsuiker
75 gr. bloem
50 gr. boter
60 gr. geschaafde amandelen
25 ml. water
kaneel

Voorbereiding

- Doe de boerenyoghurt in een neteldoek, knoop hem dicht en laat boven een schaal al het vocht eruit lopen

- Maak het fruit schoon

Bereiding

- Voeg basterdsuiker en vanillemerg toe aan de **helft** van de vruchten en pureer dit in de blender
- Zeef de pitjes uit de massa en giet het mengsel op de vruchten. Laat dit ongeveer 1 uur in de koelkast marinieren

Voorbereiding

- Oven voorverwarmen op 150 gr.

- Bakplaat met bakpapier

Bereiding

- Suiker en boter tot romige massa kneden
- Bloem, mespuntje kaneel, amandelen, water er doorheen kneden
- Maak van de massa kleine balletjes , net zo groot als een normale knikker , en plaats deze op de bakplaat ca. 5 cm uit elkaar en prak ze met een vork ietsje naar beneden
- Ca. 15 minuten in de oven, totdat de kletsoppen goed bruin zijn (let op verbranden)

Serveren

Dresseer in een diep bord de gemarineerde vruchten.

In het midden hiervan een quenelle van hangop (tussen 2 eetlepels een rolletje maken)

Enkele druppels honing over het gerecht

Afgarnen met een kletskop



Voorgerecht



Soep



Tussengerecht



Spoom



Hoofdgerecht



Nagerecht