



MENU OKTOBER 2010

**JACOBSMOSSELEN MET AVOCADO, PASSIEVRUCHTEN
EN KARNEMELKSCHUIM**

SPRUITJESCAPPUCINO MET PREI EN UITGEBAKKEN SPEK

**GEGRATINEERDE PADDENSTOELENTAARTJE MET
SHERRYSAUS**

WIJNSORBET

**WILDZWIJNBIEF MET GEKARAMELISEERDE
WALNOTENSAUS GESERVEERD MET SPRUITJES EN
AARDAPPELSOESJES**

PERENBAVAROIS MET CHOCOLADE DRESSING

KOFFIE



menu oktober 2010 receptuur 12 personen

JACOBSSOSSELEN MET AVOCADO, PASSIEVRUCHTEN EN KARNEMELKSCHUIM

voorgerecht 1/2

Passievruchtengelei

Ingrediënten

1,2 kg passievruchten

12 gr. agar-agar

100 gr. suiker

1 dl. water

Ronde steker Ø 6 cm

Avocado's

Ingrediënten

2 avocado's

1 limoen

200 gr. crème fraîche

1 el. mayonaise

Peper, zout

Jacobs mosselen

Ingrediënten

18 stuks jacobsmosselen

Zout

Peper

Olie

Vorbereiding

- maak de suikersiroop (water en suiker verwarmen, totdat de suiker is opgelost)
- passievruchten doormidden snijden en uithollen
- puree door fijne zeef wrijven (ongeveer 5 dl)

Bereiding

- verwarm de vruchtencoulis, voeg agar-agar toe en breng aan de kook.
 - stort dun uit op een met bakpapier beklede vierkante bakplaat (schaal), dikte ca. 5 mm
 - laat opstijven in de koelkast
-
-

Vorbereiding

- Maak de avocado's schoon, snijd het vruchtvlees in kleine stukjes

Bereiding

- pureer het vruchtvlees met limoensap (naar smaak) in de blender
 - voeg mayonaise en crème fraîche toe en breng op smaak met peper en zout
 - zet tot gebruik in de koelkast
-
-

Bereiding

- halveer de jacobsmosselen en bak ze kort aan in de olie of boter en kruid met peper en zout (*tegen uitserveren*)



concept menu oktober 2010 receptuur 12 personen

**JACOBSMOSELEN MET AVOCADO, PASSIEVRUCHTEN EN
KARNEMELKSCHUIM**

voorgerecht 2/2

Karnemelkschuim

Ingrediënten

100 gr. eiwit

1,5 dl karnemelk

6 theelepels suiker

Bereiding

- verwarm eiwit suiker en karnemelk **au bain Marie** tot min. 60 graden
 - met de mixer tot schuim kloppen (**au bain Marie**)
 - *(dit pas doen als de borden zijn opgemaakt, tegen het uitserveren)*
-

Garnering

Bieskool

Shisopurper

Alfafa

Kervel

Serveren

- trek een streep van avocadopuree midden op het bord, leg de uitgestoken passievruchtengelei hierop (niet in het midden)
 - op de gelei wat alfafa
 - 3 halve jacobsmosselen hiertegen aan
 - garneer met shisopurper en korte stukjes bieslook
 - werk af met wat karnemelkschuim en wat geplukte kervel
- .



menu oktober 2010 receptuur 12 personen

SPRUITJESCAPPUCCINO MET PREI EN UITGEBAKKEN SPEK

soep

Ingrediënten

500 gr. spruitjes
120 gr. gerookt spek
1 l. kippenbouillon
1 dl kookroom
3 dl slagroom
60 gr. prei
Zout en peper
30 gr. koude boter

Voorbereiding

- snijd het gerookte spek in flinterdunne reepjes, halveer de reepjes
- snijd de prei heel fijn
- maak de bouillon
- klop de slagroom tot yoghurt dikte en zet in de koelkast tot gebruik

Bereiding

- verhit een droge koekenpan en bak het spek uit.
- laat de reepjes spek uitlekken op keukenpapier
- breng de bouillon en kookroom aan de kook
- voeg de spruitjes toe en laat het geheel zachtjes koken tot de spruitjes beetgaar zijn
- spruitjes met een beetje soep in de blender pureren , doe de gepureerde spruitjes terug in de pan
- op smaak brengen met peper en eventueel wat zout
- tegen uitserveren soep warm maken
- klop het geheel schuimig met een staafmixer.
- voeg de slagroom en **koude** boter toe, nog even opkloppen met de mixer

Serveren

- doe wat fijn gesneden prei in de glazen en giet de spruitjescappuccino er langzaam op
- bestrooi dit met het uitgebakken spek
- *(glazen even in de vaatwasser doen, zodat ze heel heet zijn, op deze manier blijft de schuimlaag het langst in stand.)*



menu oktober 2010 receptuur 12 personen

GEGRATINEERD PADDENSTOELENTAARTJE MET SHERRYSAUS		Tussengerecht 1/2
<u>Sabayon</u> <u>Ingrediënten</u> 150 gr. eidooiers 1,2 dl witte wijn 0,75 dl groente bouillon Citroensap Zout en peper	<u>Vorbereiding</u> • maak de bouillon <u>Bereiding</u> • klop van de eidooiers, witte wijn en bouillon au-bain-marie een luchtige sabayon (boven 80 gr. maximaal 90 gr.) • klop de sabayon daarna koud en breng op smaak met wat citroensap, zout en peper • (dit het laatst kloppen) -----	
<u>Paddenstoelentaartje</u> <u>Ingrediënten</u> 450gr. kastanjechampignons 450 gr. oesterzwammen 200 gr. champignons 6 sjalotjes 900 gr. spinazie 120 gr. boter Zout, peper	<u>Vorbereiding</u> • oven voorverwarmen op 180 gr. C • was de spinazie, haal de dikke stelen eraf. • snijd de champignons en oesterzwammen in vieren, hak de sjalotjes fijn <u>Bereiding</u> • smelt 2/3 deel van de boter en bak de spinazie hierin, laat de spinazie in een zeef goed uitlekken • smelt de rest van de boter tot het hazelnootkleurig is en voeg de paddenstoelen en de sjalotjes toe. Bak op hoog vuur tot het vocht verdampt is . Breng op smaak • neem een met bakpapier beklede ovenplaat, zet hier 12 ringen van Ø 6 cm op. (ringen insmeren met olie)	
<u>Materiaal</u> 12 ringen van Ø 6 cm	• vul ze met spinazie en schep de gebakken paddenstoelen er boven op, druk het licht aan tot net onder de rand van de ring • schep de sabayon over de paddenstoelen, zodat het geheel bedekt is • zet de paddenstoelentaartjes ca. 10 minuten in de oven totdat ze goudgeel zijn. -----	



concept menu oktober 2010 receptuur 12 personen

GEGRATINEERD PADDENSTOELENTAARTJE MET SHERRYSAUS		Tussengerecht 2/2
<u>Saus</u> <u>Ingrediënten</u> 250 gr. champignons 2 dl sherry 1,5 dl room culinair (kookroom) 2 teentjes knoflook Zout en peper	<u>Vorbereiding</u> • hak de knoflook fijn, snijd de champignons fijn <u>Bereiding</u> • breng de knoflook, champignons, sherry en room culinair aan de kook. • pureer met een staafmixer • laat de saus tot de gewenste dikte inkoken en breng op smaak	
<u>Garnering</u> Basilicum	<u>Serveren</u> • Zet de paddenstoelentaartjes in het midden van een bord, verwijder de ringen • nappeer de saus eromheen en garneer met een blaadje basilicum	
		



concept menu oktober 2010 receptuur 12 personen

WIJNSORBET		sorbet
<u>Ingrediënten</u> 1 fles (7,5 dl) Riesling Auslese 225 gr. suiker 3 eetlepels honing 1,25 dl sinaasappelsap (vers) 3 eetlepels citroensap 800 gr. pitloze witte druiven	<u>Vorbereitung</u> • pers de sinaasappels • pers de citroen • was de druiven, haal de steeltjes eraf. (houd wat druiven achter voor garnering) <u>Bereiding</u> • verwarm de wijn met de suiker, het sinaasappelsap, de honing en het citroensap roer tot de suiker is opgelost • breng aan de kook, voeg de hele druiven toe en breng opnieuw aan de kook • laat dit ca. 15 minuten koken (ongeveer 1 ½ l. ingedikte wijnsiroop) • laat het wijnmengsel in een ijswaterbad afkoelen (ca. 15 minuten) tot 5 á 7 gr. • Pureer het mengsel met een staafmixer, of in de blender • wrijf door een fijne zeef • Doe het mengsel in de ijsmachine en draai er sorbetijs van. ----- <u>Garnering</u> Munt druiven	<u>Serveren</u> • in sorbetglazen bolletje wijnsorbet, garneren met druiven en een blaadje munt



menu oktober 2010 receptuur 12 personen

**WILDZWIJNBIEF MET GEKARAMELISEERDE WALNOTENSAUS
GESERVEERD MET SPRUITJES EN AARDAPPELSOESJES**

hoofdgerecht 1/3

Aardappelsoesjes

Ingrediënten

300 gr. aardappels

25 gr. boter

Zout

Peper en nootmuskaat

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 180 gr. C

- aardappels schillen

Bereiding

- kook de aardappels in water met zout gaar. Giet ze af en laat ze droog stomen

- pureer de aardappels.

- klop met een garde de boter door de puree.

- op smaak brengen

Soezenbeslag

Ingrediënten

1 dl water

60 gr. bloem

25 gr. boter

Zout

2 eieren

Vorbereiding

- de bloem zeven

Bereiding

- breng het water met een snufje zout en boter aan de kook

- draai het vuur laag en wacht tot de boter volledig gesmolten is

- roer de gezeefde bloem in één keer door het kokende water-botermengsel

- blijf roeren tot het deeg als een bal van de pan loslaat (ca 1 minuut)

- neem de pan van het vuur en spatel één voor één de eieren en dan de aardappelpuree door het deeg

- spuit op een met bakpapier beklede bakplaat met een glad spuitje bolletjes.

- afbakken in de oven ca. 20 á 30 minuten
-

Groente

450 gr. spruitjes

zout

Bereiding

- kook de spruitjes beetgaar



menu oktober 2010 receptuur 12 personen

**WILDZWIJNBIEF MET GEKARAMELISEERDE WALNOTENSAUS
GESERVEERD MET SPRUITJES EN AARDAPPELSOESJES**

hoofdgerecht

2/3

Aardappelnestjes

Ingrediënten

4 aardappels middel

Frituurolie

Ringen Ø 6 cm

Voorbereiding

- frituur olie verwarmen tot 180 graden
- was en schil de aardappels (de aardappels nu niet meer wassen)
- rasp ze op de grofste stand

Bereiding

- zet ringen van Ø 6 cm in het mandje van de frituur
 - ringen vullen met aardappelrasp
 - mandje in frituur, vasthouden en onderdompelen tot aan de rand van de ringen *(niet te diep, anders gaat de inhoud eruit)*
 - krokant bakken, licht van kleur houden
 - op keukenpapier uit laten lekken *(dit alles vlak voor uitserveren)*
-

Walnotensaus

Ingrediënten

200 gram boter

85 gr. suiker

125 gr. gerookt spek

85 gr. walnoten

2,5 dl witte wijn

2,5 dl room culinair

Zout en peper

Voorbereiding

- verdeel de walnoten in vier stukjes
- snijd het spek in kleine blokjes

Bereiding

- verwarm de boter met de suiker totdat je een goudbruine karamel hebt *(let op! Niet te bruin laten worden, dan wordt de karamel bitter)*
- voeg de blokjes spek toe en laat ze 10 min. zachtjes meebakken.
- doe de walnoten erbij en laat deze ca. 1 minuut mee karameliseren
- blus de karamel af met de wijn en breng de saus aan de kook. Giet alles in een sauspan en laat het tot de helft inkoken
- voeg de room toe en kook de saus in tot sauskonst, breng op smaak.

**WILDZWIJNBIEF MET GEKARAMELISEERDE WALNOTENSAUS
GESERVEERD MET SPRUITJES EN AARDAPPELSOESJES**

hoofdgerecht 3/3

Vlees

12 wildzwijn biefstukjes
á 80 gram

peper

zout

boter



Bereiding

- kruid de biefstukjes en bak ze in de boter

Serveren

- leg de biefstukjes op een bord
- nappeer er wat saus omheen
- let er 2 á 3 aardappelsoesjes bij
- aardappelnestje erbij zetten, spruitjes hiervoor



Jacobsmosselen



Spruitjescappucino



Paddenstoelentaartje



Hoofdgerecht Wildzwijnbief



Nagerecht