



Menu November 2010

Receptuur 12 personen

Menu

**MOUSSE VAN MAISKIP MET PROSCIUTTO EN
TOMATENJAM (Amuse)**

**WILDE SPINAZIE-KNOFLOOKSOEP IN EEN
TORTILLA**

**ROODBAARSFILET MET EEN STAMPPOT VAN PREI,
TIJGERGARNALEN EN KREEFTENJUS**

**OSSENHAAS MET GEBRAISEERDE PEULVRUCHTEN,
BLOEMKOOL, JENERBESSAUS EN
ROSEVALAARDAPPELS**

ROMIGE SCHWARZWALDERKIRSCH IN EEN GLAS

KOFFIE



Menu November 2010

Receptuur 12 personen

Mousse van maiskip met prosciutto en tomatenjam

Amuse 1/2

Mousse

Ingrediënten

200 gr. maiskipfilet
1,4 dl room
2 ½ blaadjes gelatine
0,3 dl cognac (30 gr.)
1 liter kippenbouillon
Peper, zout

Vorbereiding

- maak de bouillon
- pocheer de kipfilet in de bouillon ca. 10 minuten, controleer de gaarheid
- klop de room tot yoghurt dikte
- week de gelatine in koud water en los vervolgens op in de warme cognac (cognac verwarmen)

Bereiding

- de maiskip in de blender fijn draaien samen met de cognac en eventueel een beetje room
 - afkoelen en vervolgens de room er doorheen spatelen
 - op smaak brengen en in koeling bewaren
-

Tomatenjam

Ingrediënten

500 gr. tomaten
15 gr. suiker
1 steranijs
¼ laurierblad
Olijfolie
Zout, peper, sambal
Bruschettamix

Vorbereiding

- tomaten ontvellen, en in stukken snijden

Bereiding

- tomaten licht aanfruiten in de olijfolie, vervolgens de suiker, steranijs en laurier toevoegen
 - op laag vuur de tomaten tot moes koken, kook het vocht er grotendeels uit.
 - breng op smaak met een weinig bruschettamix, peper, zout en sambal
 - eventueel nog wat suiker toevoegen, eerst proeven, bedenk dat dit een koud gerecht is waardoor de smaak wat afzwakt
 - steranijs en laurier verwijderen en door zeef drukken
 - laat de jam afkoelen
-

Prosciutto

6 plakjes prosciutto

Bereiding

- oven voorverwarmen op 90 á 100 gr. C
 - snijd de ham in de lengte in tweeën en laat drogen in de oven
-



Menu November 2010

Receptuur 12 personen

Mousse van maiskip met prosciutto en tomatenjam

Amuse 2/2

Toast

6 sneden casinobrood

olijfolie

Bereiding

- snijd het casinobrood in rechthoekige stukken
 - bestrijk deze met olijfolie
 - bak ze aan beide kanten goudbruin en laat afkoelen
-

Garnering

bieslook

Serveren

- op klein bordje
- bieslook fijn knippen (snijden)
- bestrijk de toast met jam
- maak een quenelle van de gevogeltemousse op de toast
- serveer de gedroogde ham op de quenelle door het schuin in de mousse te steken
- strooi wat bieslook over de mousse en subtiel op het bord



Menu November 2010

Receptuur 12 personen

Wilde-spinazie-knoflooksoep in een tortilla

SoepTortilla bakjes

12 tortilla's

olijfolie

Tip: ***

Gebruik een soepkom de tortilla erin draperen, een beetje keukenpapier erin doen, het grote soufflé schaalje erin drukken na 8 minuten het keukenpapier en soufflé schaalje eruit halen

SoepIngrediënten

8 eetlepels olijfolie

1200 gram wilde spinazie (schoongemaakt)

1,5 l kippenbouillon

180 gr. amandelsnippers

3 eetlepels zure room

Zout, peper

Worcestersaus

7 teentjes knoflook

Voorbereiding

- oven voorverwarmen op 200 graden C
- bestrijk de tortilla's aan beide kanten met wat olijfolie
- doe ze in een ovenschaaltje, druk er een kleiner bakje in. ***

Bereiding

- bak de tortilla's in ca. 15 minuten lichtbruin en knapperig. **Haal na ± 8 minuten het kleinere bakje en keukenpapier eruit**
 - Houd het bakproces goed in de gaten
-

Voorbereiding

- rooster de amandelsnippers en laat ze afkoelen
- **houd 30 gram apart voor garnering**, rest in blender fijn malen
- was de spinazie en verwijder de stelen
- maak de knoflook schoon en hak ze fijn
- maak de kippenbouillon

Bereiding

- verhit de olijfolie in de wok, bak op hoog vuur even de gehakte knoflook aan
 - voeg de spinazie toe en bak al omscheppend tot die geslonken is en het vocht verdampt is
 - voeg het spinaziemengsel, de gemalen amandelen bij de hete kippenbouillon
 - voeg de zure room toe
 - pureer de soep met een staafmixer en wrijf hem door een bolzeef.
 - breng op smaak met peper, zout en enkele druppels worcestersaus
-

Serveren

- zet de gebakken tortilla bakjes op diepe borden
- schenk de soep in de bakjes, garneer met enkele geroosterde amandelen



Menu November 2010

Receptuur 12 personen

Roodbaarsfilet met een stampot van prei, tijgernaaltjes en Kreeftenjus

Tussengerecht 1/2

Kreeftenjus

Ingrediënten

Karkassen van de garnalen

120 gram prei

120 gram venkel

2 dl witte wijn

2 dl. visbouillon

50 gram kreeftenpasta

3,5 dl water

10 gr. tomatenpuree

Vorbereiding

- maak de bouillon
- snijd de prei en venkel in stukken
- pel de garnalen en snijd de pantsers in stukken, garnalen voor later
- doe wat olie in een pan en zet daarin de pantsers aan met de prei en de venkel
- voeg de tomatenpuree aan de massa toe voor het ontzuren
- blus af met de wijn, visbouillon, kreeftenpasta en water
- laat het geheel ca. 30 minuten trekken

Bereiding

- passeer de massa en laat dit inkoken tot een mooie jus
 - giet de jus in een doseerbeker
-

Stampot

300 gr. tijgernaaltjes

450 gram prei

550 gram aardappels

Boter

Melk

Zout, peper

Vorbereiding

- snijd de prei in ringetjes
- schil de aardappelen
- bak de tijgernaaltjes kort en snijd ze in stukjes

Bereiding

- blancheer de prei
- kook de aardappels, giet ze af en stoom ze kruimig
- pureer de aardappels met wat melk en boter
- roer de prei door de aardappelpuree
- schep de tijgernaaltjes door de aardappelpuree
- op smaak brengen met zout en peper



Menu November 2010

Receptuur 12 personen

Roodbaarsfilet met een stampot van prei, tijgergarnaaltjes en kreeftenjus

Tussengerecht 2/2

Roodbaarsfilet

12 stukjes van 60 gram

Zout, peper, citroen

Boter

Steker van Ø 6 cm

peterselie

Bereiding

- kruid de roodbaarsfilets en bak ze zachtjes in de boter

Serveren

- steker midden op het bord en schep de stampot erin, haal de steker weg
- leg de roodbaarsfilet op de stampot.
- dresseer de borden met kreeftenjus
- afgarnen met takje peterselie (op roodbaarsfilet)



Menu November 2010

Receptuur 12 personen

**Ossenhaas met gebraseerde peulvruchten, bloemkool,
Jeneverbessaus en rosevalaardappels**

hoofdgerecht 1/2

Runderreductie

Ingrediënten

300 gr. rode ui
160 gr. winterwortel
160 gr. bleekselderij
2 el. druivenpitolie
2 liter runderbouillon
4 takjes tijm
3 jeneverbessen

Voorbereiding

- ui, wortel en bleekselderij fijnhakken
- maak de bouillon

Bereiding

- bak de groente in de olie op hoog vuur tot gebruind en gekarameliseerd
 - blus af met de wijn en kook dat in tot de wijn bijna verdwenen is
 - voeg de bouillon toe en laat een uurtje trekken
 - zeef, voeg de tijm en (gekneusde) jeneverbessen toe en laat weer 5 minuten trekken
 - verwijder de tijm en kook in tot 3 ½ dl.
 - verwijder de jeneverbessen
-

Peulvruchten

Ingrediënten

125 gr. peultjes
150 gr. boter
Pezo (peper en zout)

Bereiding

- doe de peulen met de boter in een pan, giet er 2 cm water bij en laat 30 minuten sudderen
 - goed afgieten en op smaak brengen met zout en peper
-

Spitskool

Ingrediënten

1 krop spitskool
50 gr. spekblokjes
1 dl balsamico azijn
3 el. bruine suiker
Zout
Peper

Voorbereiding

- spitskool snijden

Bereiding

- bak de spekblokjes 7 tot 8 minuten tot het vet verdwenen is
 - voeg de gesneden kool toe en meng deze door het kookvet
 - voeg de azijn, bruine suiker en 1 liter water toe
 - 30 minuten zachtjes laten koken
 - breng op smaak met zout en peper
-



Menu November 2010

Receptuur 12 personen

Ossenhaas met gebraseerde peulvruchten, bloemkool, Jeneverbessaus en rosevalaardappels

hoofdgerecht 2/2

<u>Bloemkool</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• verwijder de rozen van de bloemkool en blancheer deze kort, afgieten en goed met koud water afspoelen (3 min.) • daarna in plakken van 1 cm dik snijden
1 bloemkool 2 el. druivenpitolie	<u>Bereiding</u>
	• bak op laag vuur de bloemkool in de hete druivenpitolie tot goudbruin en beetgaar. -----
<u>Rosevalaardappels</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• verwarm de oven voor op 180 gr. C
700 gr.rosevalaardappels 4 dl. kookroom 5 takjes tijm 3 teentjes knoflook Zout en peper Olijfolie	• was de aardappels en kook ze kort (in de schil) • aardappels in de lengte in vieren snijden en in een ingevette schaal leggen. • hak de tijm en knoflook fijn
	<u>Bereiding</u>
	• doe wat olie in een pan en fruit hierin de knoflook • voeg kookroom en tijm toe en giet dit over de aardappels • dek de schaal af met al.folie en zet de schaal ca. 25 minuten in de voorverwarmde oven -----
<u>Ossenhaas</u>	<u>Bereiding</u>
1 kg. ossenhaas Zout en peper Boter	• bestrooi de haas met zout en peper • baak ze rondom bruin in de hete boter, 3 à 4 minuten aan elke kant • laat vervolgens 5 minuten rusten en trancheer in plakjes -----
<u>Garnering</u>	<u>Serveren</u>
Aflila cress (runderreductie is de runderjus)	• dresser wat spitskool in het midden van groot plat bord • hierop de gebakken bloemkool • getrancheerde plakjes ossenhaas hier tegenaan • hiernaast paar peultjes en de rosevalaardappels • op de bloemkool een toefje aflila cress • dresseer de runderreductie er omheen en bestrooi met versgemalen zwarte peper



Menu November 2010

Receptuur 12 personen

Romige schwarzwalders kirsch in een glas

nagerecht 1/2

Chocolade cake

Ingrediënten

2 eieren
100 gr. suiker
100 gr. bloem
100 gr. boter
75 gr. cacao
10 gr. vanille suiker
1 zakje bakpoeder

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 160 gr. C
 - eieren en boter op kamertemperatuur
 - bloem met bakpoeder zeven
 - vet cakeblik in
 - cacao met wat water aanlengen (niet te dun maken)
 - boter met suiker en vanillesuiker wit kloppen (met mixer of kitchen aid)
 - voeg één voor één de eieren toe (blijven mixen)
 - beetje voor beetje de bloem toevoegen, nog even mixen
 - als laatste de cacao er doorheen spatelen totdat alles vermengd is.
 - doe alles in het cakeblik en zet ca. 1 uur in de oven
 - cake af laten koelen en er kleine blokjes van snijden
-

Kersen

Ingrediënten

Pot kersen zonder pit met uitlekgewicht van à 800 gr
125 gr. bruine suiker
2 kaneelstokjes
4 steranijs
25 gr. vanille suiker
3 dl. rode port
1 sinaasappel
Aardappelzetmeel 2 eetlepels
Rode wijn beetje

Vorbereiding

- laat de kersen uitlekken en vang het sap op
- karamelliseer de bruine suiker (**heel even anders wordt het bitter**) en blus af met het kersensap
- haal de zestes (sliertjes, rasp) van de sinaasappel
- voeg de kaneelstokjes, steranijs, vanillesuiker en de zestes van de sinaasappelschil toe en laat alles wat inkoken
- zeef de massa
- voeg de rode port toe
- meng de aardappelzetmeel met een scheutje rode wijn en bind de massa met de aangelengde aardappelzetmeel (voorzichtig beetje bij beetje), laat het nog een keer doorkoken tot vla dikte
- voeg de kersen toe en zet het in de koeling

*Menu November 2010*

Receptuur 12 personen

Romige schwarzwalders kirsch in een glas**nagerecht 2/2**MascarponecrèmeIngrediënten

500 gr. mascarpone

Vanillesuiker

10 gr. kirsch

4 eiwitten

200 gr. Suiker

citroensap

Garnering

chocolade

Bereiding

- roer de mascarpone met de vanillesuiker en kirsch glad
- pers de citroen uit
- klop de eiwitten met de suiker stijf (suiker met kleine beetje toevoegen)
- spatel het eiwit en het citroensap door de mascarpone

Voorbereiding

- schaaf de chocolade

Serveren

- schep wat blokjes chocoladecake in een glas, daarbovenop wat gebonden kersen **(houd wat over voor garnering op de mascarponecrème)**
 - vervolgens wat mascarponecrème, wat gebonden kersen en afgarnen met wat chocoladeschaafsel
- (kan ook coupe gebruikt worden)



Menu November 2010

Receptuur 12 personen

FOTOBLAD