



Menu Februari 2011

Receptuur 12 personen

MENU

**HEIBOTCRÈME MET ZALMTARTTAAR EN
BLADERDEEGSTICKS**

HELDERE VISSOEP MET ZALMQUENELLES

SALADE MET GEFRITUURD GEITENKAASJE

**KALFSLENDE MET EEN SAUS VAN ACETO BALSAMICO
EN RUNDERROOKVLEES GEGARNEERD MET
RÖSTI, CHAMPIGNONS EN BROCCOLI**

**KROKANTE CHOCOLADEBISCUIT MET LOPENDE
CITRUSVRUCHTENBOTER, ROOMIJS VAN
HOEGAARDEN GRAND CRU EN
SINAASAPPELSAUS**

KOFFIE



Menu Februari 2011

Receptuur 12 personen

Heilbotcrème met zalmartaar en bladerdeegsticks

voorgerecht 1/2

Heilbotcrème

450 gr. heilbot (gerookt)

480 gr. zalm

120 gr. crème fraîche

Zout, peper

Vorbereiding

- Pureer de heilbotfilets met de helft van de crème fraîche, breng op smaak
 - snijd de zalm in kleine blokjes. (heel klein)
 - meng **een derde** (160 gr.) van de zalmblokjes door de heilbotcrème.
-

Zalmtartaar

Zalmblokjes (de rest, 320 gr.)

3 takjes dille

3 sjalotjes

4 eetlepels olijfolie

Zout, peper

Vorbereiding

- snijd de dille fijn
 - snipper de sjalotjes
 - voeg de dille, sjalotjes aan de zalmblokjes toe en roer de olijfolie er door heen
 - breng op smaak
-

Heilbotcrème en zalmtartaar

Stekers 6 cm Ø

Bereiding

- bestrijk de binnenkant van de stekers met wat olie, zet ze op koude borden
 - verdeel de heilbotcrème over de stekers, zodat ze voor de helft gevuld zijn.
 - strijk de crème glad, verdeel de zalmtartaar over de crème.
 - zet de borden 15 minuten in de koeling
-

Bladerdeeg decoratie het eerste doen omdat het nog in de koeling moet rusten voordat het gesneden wordt



Menu Februari 2011

Receptuur 12 personen

Heilbotcrème met zalmtartaar en bladerdeegsticks

voorgerecht 2/2

Decoratie

3 plakjes bladerdeeg
200 gr. amandel schaafsel
1 ei
Snufje zout
Korstrolletje (pizzarolletje)

Vorbereiding

- oven voorverwarmen tot 175° C
- amandelschaafsel bruneren, koud laten worden
- in blender afgekoeld amandelschaafsel als paneermeel fijn draaien
- eventueel grove stukjes eruit zeven

Bereiding

- bladerdeeg uitrollen tot 20 bij 15 cm
 - op bakplaat met bakpapier leggen
 - afstrijken met losgeklopt ei
 - amandelgruis vermengen met snufje zout en over de korstplak strooien
 - bakplaat uur in koeling zetten
 - hierna de korstplakjes in de lengte in banen van 0,5 cm snijden met het korstrolletje
 - afbakken in ca 12 minuten (oppassen voor verbranden)
-

Garnering

Crème fraîche
dille
bladerdeegsticks

Serveren

- verwijder voorzichtig de stekers
- garneer met een toefje crème fraîche
- hierop 2 bladerdeeg sticks met takje dille



Menu Februari 2011

Receptuur 12 personen

Heldere vissoep met zalmquenelles

soep 1/2

Zalmbouillon

Ingrediënten

3 liter visbouillon
600 gram zalmfilet (met vel)
2,5 dl. witte wijn
2 wortels kleine
3 lente uitjes
3 takjes dille
3 takjes peterselie
4 peperkorrels
laurierblad
2,5 theelepel citroensap
zout, peper
1 prei

Mayonaise

1 eidooier
1,5 dl olie
¾ theelepel mosterd
1 theelepel citroensap
½ theelepel azijn
Zout en peper

Zalmmayonaise

Zalm uit de bouillon

Vorbereiding

- maak de bouillon (van de fond)
 - verwijder het vel van de zalm
 - houd voor de quenelles **1/3** van de zalm apart (**200 gr.**), hak deze grof en zet ze afgedekt weg in de koeling
 - wortel, prei en de lente-uitjes in stukken snijden
- #### Bereiding
- in een beetje olie wortel, prei en lente- uitjes aanzweten
 - voeg het vel, de wijn, citroensap, laurierblad, dille, peterselie en de peperkorrels bij de bouillon
 - breng het langzaam aan de kook, zet het vuur lager voeg de zalm toe (400 gr.) en laat het zachtjes koken met het deksel op de pan
 - haal na ca. 10 min de zalm (als de zalm gaar is) uit de bouillon en bewaar deze voor. de zalmmayonaise
 - laat de bouillon nog 30 min zachtjes trekken
 - zeef de bouillon door een zeef en passeer daarna door een netelse doek.
 - gebruik een deel van de bouillon om de quenelles te pocheren. (later)
 - breng op smaak

Bereiding

- doe de eidooier, azijn, mosterd, citroensap, zout en peper in een kom
- roer alles los met een garde
- voeg de olie druppelsgewijs toe en blijf kloppen
- breng de mayonaise op smaak met zout en peper.

Bereiding

- plet de zalm met een vork in grove stukjes, voeg de mayonaise toe
- eventueel nog op smaak brengen met zout en peper



Menu Februari 2011

Receptuur 12 personen

Heldere vissoep met zalmquenelles

soep 2/2

Zalmquenelles

1/3 zalm (200 gr.) (bewaard)

2 dl slagroom

50 gr. eiwit (1 eiwit is 30 gr)

2 blaadjes gelatine

Zout, peper

(p.s. alleen de zalm in de blender pureren, de rest met de hand spatelen)

Vorbereiding

- slagroom stijf kloppen (in koeling zetten)
- gelatine weken in koud water
- rauwe zalm pureren in de keukenmachine`of blender, in een schaal doen
- gelatine in een klein beetje warme bouillon oplossen en af laten koelen
- eiwit met een spatel langzaam door de gepureerde zalm **spatelen**
- afgekoelde gelatine er doorheen **spatelen**
- meng de slagroom met het zalmmengsel (met een spatel) , breng op smaak
- in koeling zetten

Bereiding

- doop steeds **2 theelepels** in koud water en maak er quenelles van
 - pocheer de quenelles ca. 2 minuten in de apart gehouden bouillon
 - zeef de bouillon en doe het bij de rest van de bouillon
-

Bereiding

- oven voorverwarmen op 210°C
 - stokbrood afbakken en af laten koelen, in plakken snijden
 - zalmmayonaise op plakje stokbrood
-

Stokbrood

zalmmayonaise

Garnering

Kervel

- kervel fijn snijden

Serveren

- soepkoppen
- schep een paar quenelles op de koppen, schenk de bouillon eroverheen en garneer met kervel
- serveer het plakje stokbrood met de zalmmayonaise erbij



Menu Februari 2011

Receptuur 12 personen

Salade met gefrituurd geitenkaasje

tussengerecht

Ingrediënten

2 rollen geitenkaas
100 gr. geschaafde amandelen
3 eiwitten
4 dl. sinaasappelsap
75 gr. honing
1 krop sla (ijsberg)
1 appel
12 walnoten
zout en peper
aardappelmeel

Zonnebloemolie

Ringen van 6 cm Ø

Kervel

Voorbereiding

- sinaasappelsap met de honing, een beetje zout en peper inkoken tot sausdikte en laten afkoelen. (eventueel binden met aardappelmeel)
- eiwitten met een beetje water loskloppen
- amandelschaafsel iets fijner hakken
- sla fijnsnijden.
- walnoten halveren
- geitenkaasjes in 12 porties snijden (6 per rol).
- kaasjes door eiwit halen en dan door amandelschaafsel, dit herhalen, zodat de kaas niet meer zichtbaar is.
- appel in blokjes snijden (5 x 5 mm), besprenkelen met een beetje citroensap en door de sla mengen.
- meng wat sinaasappelsaus door de sla, zodat deze iets plakkerig wordt. (dit doen vlak voor uitserveren)

Bereiding

- kaasjes frituren in zonnebloemolie

Serveren

- de sla in de ringen doen, (midden op het bord), hierop het gefrituurde geitenkaasje
- op het geitenkaasje 2 halve walnoten
- sprenkel wat saus om de ringen.
- ringen voorzichtig verwijderen en garneren met een takje kervel.



Menu Februari 2011

Receptuur 12 personen

**Kalfslende met saus van Aceto Balsamico en Runderrookvlees,
gegarneerd met Rösti, Champignons en Broccoli**

hoofdgerecht 1/2

<u>Kalfslende</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• oven voorverwarmen op 80° C • maak de lende schoon, bestrooi inrolzijde met zout en bind deze op.
1,2 kg dikke kalfslende	
Olijfolie	<u>Bereiding</u>
Peper, zout	• bak de kalfslende in olijfolie met boter aan en kruid hem daarna met peper en zout.
bindtouw	• zet de lende in een braadslee in de oven tot kerntemperatuur van 56° (ca 50 min)
boter	• laat de lende 15 min. rusten, afgedekt met aluminiumfolie • snijd de lende net voor het uitserveren in dunne plakjes

<u>Saus</u>	<u>Voorbereiding</u>
2 sjalotten	• maak de bouillon
Olijfolie	• snipper de sjalotten en de knoflook
3 tenen knoflook	• snijd het rookvlees en de zongedroogde tomaten heel klein
70 gr. runderrookvlees	<u>Bereiding</u>
6 stukjes zongedroogde Tomaten	• doe wat olijfolie in de pan en fruit hierin de sjalotten
7 dl kalfsbouillon	• voeg de knoflook, rookvlees en de zongedroogde tomaten toe en laat even zachtjes bakken
4 eetlepels rode port	• kalfsbouillon en port toevoegen en saus rustig laten inkoken (kan eventueel gezeefd worden, saus niet te dik laten worden)
1 eetlepels aceto balsamico	• breng de saus op smaak met peper en zout en voeg als laatste de aceto balsamico toe
Zout, peper	-----
<u>Groente</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• maak de broccoli schoon en snijd in roosjes (niet te klein, 2 p.p.)
600 gr. broccoli	<u>Bereiding</u>
30 gr. boter	• kook de broccoli roosjes beetgaar in water met zout
Zout, peper	• smelt de boter, voeg de broccoli toe en glaceer deze heel kort • kruid met peper



Menu Februari 2011

Receptuur 12 personen

**Kalfslende met saus van Aceto Balsamico en Runderrookvlees,
gegarneerd met Rösti, Champignons en Broccoli**

hoofdgerecht 2/2

Rösti rondjes

Ingrediënten

650 gr. vastkokende
aardappelen

2 el olijfolie (voor het los
houden van de aardappelrasp)

1 sjalotje

Zout, peper

1 ei (dit is voor het kleuren)

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 175° C
- sjalotje snipperen
- aardappels schillen en rasp ze grof (niet meer wassen)
- meng de aardappelrasp met de overige ingrediënten (aardappels verkleuren, dus dit niet te vroeg doen, eventueel aardappelrasp uit laten lekken in zeef)

Bereiding

- bakplaat invetten
 - maak met behulp van een ring van 6 cm Ø 12 rondjes van ongeveer 1 cm hoogte
 - druk goed aan en plaats in de voorverwarmde oven ca. 25 minuten
-

Champignons

Ingrediënten

500 gr. champignons

1 ui

20 gr. boter

Zout, peper

Vorbereiding

- borstel de champignons schoon, snijd een stukje van de steel en snijd ze doormidden of in vieren

Bereiding

- bak de champignons met de uit in de boter op hoog vuur
 - breng op smaak met peper en zout
-

Serveren

- leg op elk bord enkele plakjes kalfslende en nappeer het vlees met de saus
- garneer af met champignons, broccoli en een röstirondje



Menu Februari 2011

Receptuur 12 personen

Krokante Chocoladebiscuit met lopende citrusvruchtenboter, roomijs van Hoegaarden Grand Cru en sinaasappelsaus

dessert 1/2

Citruskern

Sinaasappels en 1 citroen
(1 dl puree)

25 gram slagroom

5 gr. cointreau

1 eidooier

35 gr. suiker

20 gr. geklaarde boter

8 gr. bloem

Rasp van ½ sinaasappel

Ijsblokjesvorm

Vorbereiding

- schil van ½ sinaasappel fijn raspen
- sinaasappels en citroen schillen en het vruchtvlees in blender pureren (1 dl)
- puree door fijne zeef wrijven
- boter klaren
- slagroom lobbijg kloppen

Bereiding

- klop voor de kern van citrus de eidooier en de suiker luchtig
 - voeg voorzichtig spatelend de overige ingrediënten **één voor één** toe
 - giet de vulling in een ijsblokjesvorm en vries in
 - **Citruskern eerst maken om snel in de vriezer te zetten**
-

Roomijs

Ingrediënten

4 dl melk

2 ½ dl slagroom

140 gr. suiker

Ca. 30 gr. glucose

2 dl Hoegaarden grand cru

5 eidooiers

Vorbereiding

- slagroom , melk en glucose bij elkaar voegen en verwarmen. (niet te warm)

Bereiding

- meng voor het roomijs de eidooiers en de suiker, sla het mengsel **au bain marie** luchtig en voeg de warme melk en room toe
 - roer de massa op een zeer laag pitje tot een temperatuur van 75° C, voeg het bier toe en laat de mix afkoelen
 - draai er wanneer het koud is roomijs van.
-

Saus

2 ½ dl sinaasappelsap

50 gr. suiker

½ vanille stokje

Vorbereiding

- pers de sinaasappels
- snijd het vanillestokje open en schraap het merg eruit

Bereiding

- voeg het merg, het stokje en de suiker aan het sinaasappelsap toe
- laat dit op een middelhoog vuur tot een dikstroperige saus inkoken



Menu Februari 2011

Receptuur 12 personen

Krokante Chocoladebiscuit met lopende citrusvruchtenboter, roomijs van Hoegaarden Grand Cru en sinaasappelsaus

dessert 2/2

Krokante Chocoladebiscuit

330 gr. pure chocolade (druppels)

200 gr. boter

135 gr. amandelschaafsel

160 gr. rijstbloem

120 gram eidooier

240 gram eiwit

270 gr. suiker

Ringen van 7cm Ø, 7 cm hoog

Strookjes bakpapier

Spuitzak

Poedersuiker

Vorbereiding

- Oven voorverwarmen op 200° C
- strookjes voor de ringen snijden (van bakpapier)
- ringen aan de binnenkant insmeren met wat olie, strookjes erin doen
- amandelschaafsel in blender fijnmalen
- boter smelten
- dooiers loskloppen

Bereiding

- meng de chocolade met de gesmolten boter en verwarm zeer langzaam tot 40° C
- klop de eiwitten met de suiker stijf (eerst de eiwitten bijna stijfkloppen) dan pas de suiker toevoegen en vervolgens geheel stijfkloppen
- voeg het amandelpoeder toe aan de chocoladeboter
- meng de eiwitten en de losgeklopte dooiers met behulp van een spatel voorzichtig door elkaar
- voeg de chocoladeboter toe, dit er voorzichtig door spatelen
- als laatste de rijstbloem toevoegen en erdoor heen spatelen
- zet de ringen op een met bakpapier beklede bakplaat
- spuit het beslag in de ringen met behulp van een spuitzak tot 4 cm hoogte vol
- neem de citruskernen uit de vriezer en druk in iedere ring een kern in het beslag
- bak de "taartjes" gedurende 10 tot 20 minuten af.
- laat de biscuit nog 5 minuten staan en verwijder de ring en het bakpapier voorzichtig

Serveren

- op groot bord
- plaats de biscuit met behulp van een spatel op een bord en bestrooi met poedersuiker
- maak met behulp van twee warme lepels een quenelle van het ijs en druppel de saus erlangs



Menu Februari 2011

Receptuur 12 personen

FOTOBLAG MENU FEBRARI 2011