



Menu februari 2012

Receptuur 12 personen

MENU

**IN GANDAHAM VERPAKTE RIVIERKREEFTJES COCKTAIL
MET COMPOTE VAN SCHORSENEREN**

**SOEP VAN PASTINAAK EN APPEL MET
PASTINAAKCHIPS**

**ZEEBAARSFILET MET SINAASAPPEL, HAZELNOOT EN
RADIJS, RAUW GEMARINEERDE VENKEL EN LICHT
JUS VAN VENKEL EN PERNOD**

**TARTAAR VAN RUNDVLEES MET COGNACSAUS,
GROENTETERRINE EN POMMES DUCHESSE**

**JONAGOLD MET YOGHURT, AMANDELKROKANT EN
IJS VAN TARTE TATIN**

KOFFIE



Menu februari 2012

Receptuur 12 personen

In Ganda Ham verpakte rivierkreeftjescocktail met compote van schorseneren

Voorgerecht 1/2

Schorseneren

200 gr. schorseneren

2 dl room

3 dl kippenbouillon

Nootmuskaat

½ l. melk

Zout, peper

Maïzena

Vorbereiding

- schil de schorseneren, snijd ze in fijne brunoise en doe ze gelijk in een pan met de melk

- maak de bouillon (**1 dl voor schorseneren , 1 dl voor de broccoli, 1 dl knolselderij**)

- sla **1 ½ dl** room lobbij (50 gram voor de broccoli)

Bereiding

- kook de brunoise van schorseneren beetgaar in melk met een beetje zout, afgieten

- kook de kippenbouillon (**1 dl**) in met 50 gram (0,50 dl) room (ongeslagen) (eventueel binden met een beetje maïzena)

- voeg stukjes schorseneren toe aan de ingekookte kippenbouillon en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat

- spatel **1 dl lobbij geslagen room** door de schorseneren

Rivierkreeftjes

200 gr. rivierkreeftjes(staartjes)

200 gr. frisee sla

5 gram pijnboompitten

250 gr. knolselderij

Notenolie

Balsamico azijn

Kippenbouillon (1 dl al gemaakt)

Zout, peper

Vorbereiding

- snijd de knolselderij in fijne brunoise

- rooster de pijnboompitten

- snijd rivierkreeften staartjes klein

- was de sla, eventueel wat kleiner maken

Bereiding

- kook de brunoise van knolselderij beetgaar in de kippenbouillon, afgieten

- breng de sla met notenolie en balsamico azijn op smaak

- meng de pijnboompitten, knolselderij brunoise en kreeftjes door de sla

- eventueel op smaak brengen



Menu februari 2012

Receptuur 12 personen

In Ganda Ham verpakte rivierkreeftjescocktail met compote van schorseneren

Voorgerecht 2/2

Broccoli

1 bosje lavas (groot ½)

50 gr. broccoli

1 dl kippenbouillon (al gemaakt)

50 gr. room (al lobbij geslagen)

Peper

zout

Bereiding

- kook de broccoli gaar in de kippenbouillon, afgieten en de bouillon bewaren
- pureer de broccoli met de lavas in de keukenmachine, voeg een beetje kippenbouillon toe, zodat er een homogene massa ontstaat.
- voeg de 50 gram lobbij geklopte room toe en breng op smaak.

Garnering

12 plakjes Ganda ham

bieslook

cocktailglas

Serveren

- bekleed de wand van een cocktailglas halverwege rondom met stukjes Ganda ham van 3 cm breed
- vul de bodem vervolgens met de compote van schorseneren
- vul het glas verder op met de salade
- spuit of schep wat broccolisaus op de salade
- afgarneren met 2 bieslooksprietten.



Menu februari 2012

Receptuur 12 personen

Soep van pastinaak en appel met pastinaakchips

soep

Soep

Ingrediënten

2 theelepels korianderzaadjes

2 theelepels komijnzaadjes

2 theelepels kardemon

2 theelepels gemberpoeder

2 theelepels geelwortel
(kurkuma)

3 teentjes knoflook

3 uien (middel)

1 kg. pastinaken

1,5 liter groentebouillon

60 gr. boter

2 eetlepels olijfolie

1 moesappel

Peper, zout

Vorbereiding

- uien fijn snijden

- knoflook fijn snijden

- pastinaken schillen (**1 pastinaak apart houden voor de chips**) en in blokjes snijden

- bouillon maken

- appelschillen en raspen (dit gaat pas tegen uitserveren door de soep)

Bereiding

- verhit een koekenpan en rooster de korianderzaadjes en komijnzaadjes tot het aroma vrijkomt, na een paar minuten veranderen ze van kleur en springen ze in de pan. **Plet de zaadjes.**

- verhit de boter met de olie in een pan en fruit de uien ca 5 minuten

- knoflook toevoegen en fruit nog 2 minuten

- voeg de geplette specerijen toe met de geelwortel, kardemon en gemberpoeder, roer en laat nog een paar minuten mee fruiten (op zacht vuur)

- roer de blokjes pastinaak erdoor en voeg de bouillon toe

- laat de soep in een gesloten pan ca. 45 min. zachtjes koken.

- pureer de soep met de staafmixer en druk hem daarna door een fijne zeef.

- op smaak brengen (is de soep te dik wat extra bouillon toevoegen)

- tegen uitserveren de soep verwarmen en doe de geraspte appels net voor de soep aan de kook komt in de pan

- houd de soep 3-4 minuten tegen de kook

Pastinaakchips

1 pastinaak (zie boven)

Olie, zout

Bereiding

- snijd de geschilde pastinaken in dunne plakjes

- frituur de pastinaakplakjes in koekenpan of wok in olie in porties in 2-3 min. goudbruin (ze krullen en kleuren onregelmatig), laat ze op keukenpapier uitlekken. bestrooi ze licht met zout

Serveren

pastinaakchips

- schep de soep in voorverwarmde soepkommen (tot de helft vullen) en leg de pastinaakchips er op een schoteltje bij



Menu februari 2012

Receptuur 12 personen

**Zeebaarsfilet met sinaasappel, hazelnoot en radijs,
rauw gemarineerde venkel en lichte jus van venkel en Pernod**

tussengerecht 1/2

<u>Saus</u>	<u>Voorbereiding</u>
<u>Ingrediënten</u>	• Maak de bouillon • venkel ragfijn schaven
1 ½ venkel	
150 gr. boter	<u>Bereiding</u>
6 dl kippenbouillon	• smoor de venkel in de boter • afblussen met de kippenbouillon en laat dit 15 minuten zachtjes doorkoken • voeg de crème fraîche toe • pureren en zeven en eventueel nog wat inkoken • op smaak brengen met zout, peper en een scheut Pernod
3 dl crème fraîche	-----
1 scheut Pernod	
Zout, peper	
<u>Groente</u>	<u>Voorbereiding</u>
1 ½ venkel	• venkel ragfijn schaven • sinaasappels persen • sinaasappelsap inkoken • tegen uitserveren de rauwe venkel aanmaken met het ingekookte sap van de sinaasappels
4 sinaasappels	-----
<u>Garnering</u>	<u>Voorbereiding</u>
4 sinaasappels	• snijd de sinaasappels partjes uit de vliesjes • leg de partjes gedurende 25 minuten in de olijfolie • daarna vallen de partjes als segmentjes uit elkaar • hazelnoten bruneren en klein maken • radijsjes in plakjes snijden
60 gram hazelnoten (ontviesde)	
10 radijsjes	



Menu februari 2012

Receptuur 12 personen

**Zeebaarsfilet met sinaasappel, hazelnoot en radijs,
rauw gemarineerde venkel en lichte jus van venkel en Pernod**

tussengerecht 2/2

Zeebaarsfilet (kweek)

12 filets à 80 gram

Boter

Zout en peper

Bereiding

- kruid de filets licht
- bak ze in de boter

Garnering

Daikon Cress

Sakura Cress

Gekneusde hazelnoten

Segmentjes van sinaasappel

Radijsjes (plakjes)

Serveren

- dresseer de aangemaakte venkel in een lijn op het bord
- dresseer de sinaasappel segmentjes over de aangemaakte venkel
- garneer 5 plakjes radijs rondom het bord
- op elk plakje een daikon of sakura cress
- het bord kan van te voren tot zover opgemaakt worden
- dresseer de zeebaarsfilet op de venkel (zie foto)
- strooi wat gekneusde hazelnoten op de vis en nog wat van de cress
- lepel de saus er omheen.

(een recept van Michel van de Kroft)



Menu februari 2012

Receptuur 12 personen

Tartaar van rundvlees met cognacsaus, groenteterrine en Pommes Duchesse

hoofdgerecht 1/3

Groenteterrine

Ingrediënten

350 gr. bloemkool
350 gr. worteltjes
350 gr. spruitjes
3 x 50 gr. eigeel (pak)
3 x 50 gr. eiwit (pak)
0,75 dl (75 gram slagroom)
Peper, zout
Nootmuskaat
1 ½ liter groentebouillon
(ook voor de aardappels)

Cakeblik (staat in kast bij de Cassette)
(cakeblik mag niet in de vaatwasser, alleen met warm water schoonmaken, niet met een afwasmiddel)

braadslee

aluminiumfolie

bakpapier

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 180° C
- groenten schoonmaken en wassen
- slagroom lobbijg slaan
- maak de groentebouillon
- bloemkool, worteltjes en spruitjes ieder **apart** in de groentebouillon gaar koken
- groenten **apart** afgieten en goed uit laten lekken
- pureren in de blender (**nog steeds ieder apart**)
- in een neteldoek (**nog steeds ieder apart**) zoveel mogelijk vocht eruit drukken
- voeg bij iedere groente 50 gram eiwit, 50 gram eigeel en 25 gram lobbijg geslagen slagroom.
- breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat
- beboter een cakeblik met boter en bekleed deze met bakpapier

Bereiding

- vul de vorm met de gepureerde groenten met als eerste laag de wortelpuree, deze egaal uitsmeren
- daarna de bloemkoolpuree er voorzichtig opleggen, weer uitsmeren
(niet te hard drukken anders vermengd de bloemkool zich met de wortelpuree)
- Ten slotte de spruitjespuree en ook weer voorzichtig uitsmeren
- dek de vorm af met aluminiumfolie en prik er een paar gaatjes in om als schoorsteentje te dienen, zodat het vocht kan ontsnappen
- zet de vorm **au bain Marie** in een voorverwarmde oven gedurende 60 à 70 min. controleer of de terrine gestold is
- uit de oven en braadslee halen en 10 minuten laten rusten.
- terrine lossen en afdekken met aluminiumfolie
- met scherp mes plakken van snijden



Menu februari 2012

Receptuur 12 personen

Tartaar van rundvlees met cognacsaus, groenteterrine en Pommes Duchesse

hoofdgerecht 2/3

Tartaar

Ingrediënten

1100 gr, runderkogelbiefstuk

3 eetlepels kappertjes

5 eetlepels bieslook

Olijfolie

Mayonaise

Peper zout

Panko of paneermeel

Platte schaal

140 gram bloem

100 gr. eiwit (pak)

Boter

Ring 6cm Ø

Cognacsaus

2 uien

6 dl runderbouillon

1 dl koksroom (kookroom)

Boter

Peper, zout

Cognac (vieux)

Vorbereiding

- een platte schaal bekleden met bakpapier
- snijd de biefstuk in zo klein mogelijke blokjes
- meng naar smaak met de gehakte kappertjes, bieslook, olijfolie, mayonaise peper en zout
- zet 12 ringen van 6cm Ø op de platte schaal en verdeel de tartaar hierover
- stevig aandrukken en in de koelkast bewaren (tip met citroenstampertje)

Bereiding

- eiwit loskloppen
- haal tegen uitserveren de tartaar eerst door de bloem, daarna door het eiwit en tenslotte door het panko- of paneermeel
- bak de tartaar om en om in de boter

Vorbereiding

- uien fijn snijden
- maak de bouillon

Bereiding

- fijngesneden uien aanzetten in de boter
- afblussen met een scheutje cognac en de bouillon, laat de massa goed inkoken
- voeg de koksroom(kook) toe en laat inkoken tot de gewenste dikte
- zeven en op smaak brengen
- eventueel binden met maïzena



Menu februari 2012

Receptuur 12 personen

Tartaar van rundvlees met cognacsaus, groenteterrine en Pommes Duchesse

hoofdgerecht 3/3

Pommes Duchesse

Ingrediënten

800 gram aardappels

50 gr. boter

30 gram eidooiers (pak)

2 eieren

Groentebouillon

Bieslook

Zout, peper, nootmuskaat

Bakpapier

Spuitzak

Kartel spuit mondje (grof)

Bakplaat

Garnering

Bieslook (gehakt)

Vorbereiding

- aardappels schillen en gaar koken in de bouillon
- hak of knip de bieslook fijn (*ook voor op het bord bij uitserveren*)
- bakplaat bekleden met bakpapier
- 1 ei loskloppen

Bereiding

- aardappels afgieten en pureren (niet met mixer)
 - boter erdoor mengen
 - op smaak brengen
 - van het vuur af de eidooiers en **1 heel ei** erdoor mengen
 - de gehakte bieslook erdoor mengen
 - puree in spuitzak doen
 - op bakplaat rozetten spuiten
 - tegen uitserveren rozetten betrijken met ei en onder de grill plaatsen.
-

Serveren

- plaats de tartaar op het bord (niet in het midden)
- leg 1 plakje van de groenteterrine hiervoor
- 1 rozetje Pommes Duchesse erbij
- nappeer wat saus over en naast het vlees
- bestrooi de rest van het bord met fijn gehakte bieslook
- (*zet de rest van de plakjes groenteterrine en pommes duchesse op een bord op tafel*)



Menu februari 2012

Receptuur 12 personen

Jonagold met yoghurt, amandelkrokant en ijs van Tarte Tatin

nagerecht 1/2

Yoghurtcrème

Ingrediënten

5 dl biologische yoghurt
75 ml (75 gr) slagroom
20 gram suiker

Bereiding

- laat de yoghurt in een uitgewrongen schone doek uitlekken tot vlak voor het serveren
- klop de slagroom met de suiker lobbij en meng met de yoghurt tot crème

Compote

Ingrediënten

4 jonagold appels
2 eetlepels boter
120 gr. suiker
Snufje kaneel
1 dl mousserende wijn

Vorbereiding

- schil de appels en snijd de appels in kleine stukjes

Bereiding

- fruit de stukjes appel in de boter
- voeg de suiker en kaneel toe en ver volgens 1 dl mousserende wijn
- laat zachtjes op laag vuur onder gesloten deksel tot compote koken
- maak de compote fijn met een vork
- in koeling zetten op een platte schaal (**Moet gebruikt worden in het Tarte Tatin IJs**)

Tarte Tatin IJs

Ingrediënten

3 dl melk
1 vanillestokje
60 gr. eidooier (pak)
100 gr. suiker
3 dl slagroom
120 gr. appelcompote

Bereiding

- zet de melk op met het opengesneden vanillestokje, laat 10 min. trekken
- klop de eidooiers met de suiker wit tot er zich een lint vormt bij het opheffen van de gardes
- voeg het mengsel toe aan de vanillemelk (eerst familie maken) en verwarm het geheel al roerend tot ca. 85°
- haal het vanillestokje eruit, haal het merg eruit, doe dit weer bij de compositie
- neem van het vuur en roer er de room en **120 gram** appelcompote door (de **rest** van de appelcompote is voor **garnering**)
- laat de compositie afkoelen en draai er ijs van



Menu februari 2012

Receptuur 12 personen

Jonagold met yoghurt, amandelkrokant en ijs van Tarte Tatin

nagerecht 2/2

Amandelkrokant

Ingrediënten

100 gr. amandelschaafsel

100 gr. suiker

60 gr. eiwit (pak)

Bakplaat

Bakpapier

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 180° C

- bakplaat bekleden met bakpapier

Bereiding

- meng het amandelschaafsel, suiker en eiwitten

- spreid het amandelmengsel uit over een met bakpapier beklede bakplaat

- bak het mengsel in 15 à 20 minuten goudbruin, af en toe om scheppen.

- af laten koelen

Garnering

2 jonagold appels

Olijfolie

vanillesuiker

Bereiding

- schil de jonagold en snijd ze in gelijke blokjes

- besprenkel ze met olijfolie en strooi er wat vanillesuiker overheen

Garnering

Amandelkrokant

appelcompote
en stukjes appel

Serveren

- trek met de yoghurtcrème strepen op een groot koud bord

- leg daartussen de blokjes appel, appelcompote en een bol Tarte Tatin IJs

- garneren met amandelkrokant.

Dit is een recept van Sergio Hermans

Menu februari 2012

Receptuur 12 personen

FOTOBLAD



Voorgerecht 1



voorgerecht 2



soep



tussengerecht



hoofdgerecht



nagerecht