



Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

MENU

**SINT-JACOBSVRUCHTEN, CANTHARELLEN EN WITLOF
MET PADDENSTOELEN RISOTTO**

MAÏSROOMSOEP MET GEROOKTE PALING

**CANNELONI VAN PASTRAMI MET EEN MOUSSE VAN
GEROOKTE EENDENBORST, ABRIKOZENMOUSSE EN
SABAYON VAN GRAND MARNIER**

CITROENVERRASSING

**ZEEWOLFFILET MET NOTEN, SLAATJE VAN BRUSSELS LOF,
KROKANTJE VAN PARMEZAAN EN JUS VAN
CITROENGRAS MET SAFFRAAN**

**CHAMPAGNECHARLOTTE MET SALADE VAN
WITTE DRUIVEN EN MELOEN**

KOFFIE



Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

Sint-Jacobsvruchten, cantharellen en witlof met paddenstoelenrisotto

voorgerecht 1/2

Ingrediënten

1 kg. cantharellen

0,6 dl kippenbouillon

50 gr. boter

Zout, peper

Saus

Steeltjes van de cantharellen

0,6 dl kippenbouillon
(al gemaakt)

50 gram koude boter

Zout, peper

Groente

2 stronkjes witlof

Citroen

1 ½ theelepel suiker

Boter

Peper, zout

Vorbereiding

- maak de cantharellen schoon en haal de steeltjes eraf (steeltjes bewaren voor saus)

- maak de bouillon

Bereiding

- verwarm de boter en bak hierin de cantharellenhoedjes

- breng op smaak

- haal de hoedjes uit de pan (pan ook gebruiken voor de saus)

Bereiding

- leg de steeltjes in de pan, schenk de bouillon erbij en laat het zachtjes inkoken

- zeef het vocht door een puntzeef en klop er de in blokjes gesneden koude boter doorheen, zodat de saus wat dikker wordt

- breng op smaak (eerst afproeven)

Vorbereiding

- snijd de witlof in zeer dunne reepjes (in de lengte)

- citroen uitpersen

Bereiding

- witlof afgedekt op laag vuur stoven in een klontje boter met citroen, suiker, zout en peper (voorzichtig met citroen), witlof moet beetgaar zijn



Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

Sint-Jacobsvruchten, cantharellen en witlof met paddenstoelenrisotto

voorgerecht 2/2

Garnering

Platte peterselie

2 dl kookroom

Sint-jacobsvruchten

18 stuks *

Boter

Peper, zout

Diep bord

Bereiding

- peterselie fijn snijden

- kookroom tegen uitserveren verwarmen (lauw) en schuimig kloppen

Voorbereiding

- sint-jacobsvruchten horizontaal halveren

Bereiding

- breng de sint-jacobsvruchten op smaak met peper en zout

- bak ze in de boter

Serveren

- leg in het midden van een diep bord een bergje paddenstoelen

- plaats 3 sint-jacobsvruchten rondom de paddenstoelen

- garneer de sint-jacobsvruchten met een paar reepjes witlof

- schenk de warme paddenstoelensaus in het bord

- garneer wat witlof op de paddenstoelen

- maak het gerecht af met toefjes kookroom schuim en platte peterselie

* = diepvries



Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

Maïsroomsoep met gerookte paling

soep

Ingrediënten

2 uien
4 stengels bleekselderij
1 prei
700 gram maïs
1 ½ liter kippenbouillon
3 dl kookroom
80 gram gerookte paling
Boter
Peper, zout
2 eetlepels bloem
Zout, peper

Garnering

bieslook

Vorbereiding

- snijd de uien, bleekselderij en prei in kleine stukjes
- maak de bouillon
- snijd de paling in kleine reepjes
- knip of hak de bieslook fijn

Bereiding

- stoof de stukjes ui, bleekselderij en prei in de boter
 - voeg de maïs en bloem toe, goed mengen
 - giet er de bouillon bij en laat 30 minuten zachtjes koken
 - voeg de kookroom toe en breng aan de kook, laat 10 minuten zachtjes koken
 - pureer de soep met de staafmixer en breng op smaak
 - zeef de soep
-

Serveren

- verdeel de paling over de diepe borden
- schep de soep erover
- garneer met de bieslook



Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

Canneloni van Pastrami met een mousse van gerookte eendenborst Abrikozenmousse en sabayon van grand marnier

tussengerecht 1/2

Mousse

Ingrediënten

300 gram gerookte
eendenborst

3 dl demi glace saus

3 dl room

Vorbereiding

- snijd de gerookte eendenborst in stukjes

- slagroom lobbijg kloppen

Bereiding

- draai de blokjes eendenborst samen met de demi glacé saus in de keukenmachine zeer fijn

- meng de slagroom door de mousse

- doe de mousse in een spuitzak en laat in de koeling opstijven

Canneloni

12 plakken pastrami

Slagers velletjes

Bereiding

- leg de pastrami op een slagervelletje, spuit de mousse op de pastrami en rol ze strak op tot mooie rolletjes

- laat verder opstijven in de koelkast

Compôte

Ingrediënten

200 gr. gedroogde abrikozen

2 dl brandy

4 eetlepels abrikozenjam

Peper, zout

Vorbereiding

- laat de gedroogde abrikozen 45 minuten weken in de brandy en snijd daarna in brunoise

Bereiding

- kook ze zacht samen met de brandy (let op: de brandy kookt snel in) en voeg daarna de abrikozenjam erbij

- laat afkoelen en breng op smaak

Sabayon

Ingrediënten

3 sinaasappels

90 gr. eigeel (pak)

6 eetlepels Grand Marnier

300 gram boter

Zout, peper

Vorbereiding

- pers de sinaasappels

- boter smelten

Bereiding

- kook het sinaasappelsap samen met de Grand Marnier tot de helft in

- voeg de eidooiers toe en klop tot een schuimige massa

- voeg er de gesmolten boter bij, klop nog even goed door, breng op smaak en laat afkoelen



Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

Canneloni van Pastrami met een mousse van gerookte eendenborst Abrikozenmousse en sabayon van grand marnier

tussengerecht 2/2

Salade

- 1 zakje gemengde sla
- 1 ½ eetlepel notenolie
- 1 eetlepel frambozenazijn
- 1 eetlepel mosterd

Garnering

- 50 gram pijnboompitten

Steker 6 cm Ø

Bereiding

- olie en azijn door elkaar mengen
- voeg mosterd, peper en zout toe en klof dit goed door elkaar
- vinaigrette door sla mengen (niet alles tegelijk, afproeven)

Bereiding

- pijnboompitten roosteren

Serveren

- canneloni schuin doormidden snijden
- leg in een ring de sla centraal op een koud bord (ring eromheen laten)
- leg/zet de twee halve canneloni er (schuin) bovenop
- breng de sabayonsaus in een spiegel op het bord rond de salade steker verwijderen
- garneer met een streep abrikozenmousse
- afgarnen met de pijnboompitten



Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

Citroenverrassing

Sorbet

Ingrediënten

6 citroenen

1 citroen extra voor het sap

150 gr. suiker

2,4 dl water

2,4 dl citroensap (zie boven)

3,2 dl witte wijn

Basilicum

2 eiwitten

Vorbereiding

- zet 12 borden in de koeling
- een paar basilicum blaadjes heel fijn snijden
- snijd de 6 citroenen horizontaal door midden
- steek een steel van een koffielepel tussen de schil en het vruchtvlees en maak met een ronddraaiende beweging het vruchtvlees los van de schil
- verricht de handeling boven een schaal, zodat het sap opgevangen wordt.
- pers al het sap uit het citroenvruchtvlees en uit de extra citroen.
- zet de lege citroenhelften in de koeling

Bereiding

- breng het water met de suiker zonder te roeren aan de kook
 - laat het koken tot alle suiker is opgelost (zonder te roeren)
 - haal de pan van het vuur en laat de suikersiroop afkoelen
 - doe er het gezeefde citroensap, witte wijn en de basilicum bij
 - roer alles goed door elkaar en draai er sorbetijs van.
 - voeg halverwege de draaitijd het stijf geslagen eiwit toe
-

Garnering

Munt

Rode bessen

poedersuiker

Serveren

- bestrooi de ijskoude borden met poedersuiker
- zet de koude halve citroenschillen op de borden
- schep het sorbetijs in de citroenschil
- afgarnen met munt en een takje rode bessen



Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

Zeewolffilet met noten, slaatje van Brussels lof, krokantje van Parmezaan en jus van citroengras met saffraan

hoofdgerecht 1/3

Zeewolffilet met noten

Ingrediënten

12 zeewolffilets à 80 gram
1 ui (groot of 2 kleine)
3 teentjes knoflook
30 gram platte peterselie
3 el. olie
3 dl witte wijn
125 gram walnoten
125 gram blanke amandelen
Paneermeel
Zout, peper
Saffraan paar draadjes
6 ansjovisfilets

Saus

2 stengels citroengras
4 dl witte wijn
4 dl visbouillon
2 dl kookroom
Saffraan paar draadjes
Peper, zout
aardappelmeel
50 gr. boter (koude)

Vorbereiding

- hak de ui, knoflook en peterselie fijn
- pureer de noten, ansjovisfilets, saffraan tot een smeuijge massa, roer er wat water door tot een dik papje ontstaat
- vet een ovenschaal in met wat boter en strooi hier de fijnggehakte uien, knoflook en peterselie in
- wrijf de zeewolf in met zout en peper
- leg de vis op de bakplaat en schenk de olie en witte wijn erover
- bestrijk de vis met het notenmengsel (een dun laagje)
- strooi er een beetje paneermeel over
- afdekken met aluminiumfolie
- oven voorverwarmen op 160° C

Bereiding

- stoof de zeewolf in het midden van de oven in ca. 30 minuten gaar
 - haal de folie eraf en gratineer de bovenkant ca. 5 à 10 minuten goudbruin
-

Vorbereiding

- plet de stengels citroengras
- maak de bouillon

Bereiding

- de stengels citroengras met de witte wijn en de bouillon tot de helft inkoken
- mengsel zeven
- room en saffraan aan het mengsel toevoegen en tot de helft inkoken
- op smaak brengen en eventueel wat binden (geen dikke saus)
- verwarm de saus tegen uitserveren (niet koken) en klop de saus met de blokjes koude boter met een staafmixer schuimig



Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

Zeewolffilet met noten, slaatje van Brussels lof, krokantje van Parmezaan en jus van citroengras met saffraan

hoofdgerecht 2/3

Parmezaan

150 gr. Parmezaanse kaas *

peterselie

Bereiding

- oven voorverwarmen op 195° C
 - meng wat gehakte peterselie door de Parmezaanse kaas
 - maak 12 rondjes van de parmezaan op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze in ca. 6 minuten goudbruin
-

Paprika

2 rode paprika's

Peper, zout

aardappelzetmeel

Bereiding

- blaker de paprika's boven het gas (op een vleesvork)
 - verwijder de schil en de zaadlijsten en snijd ze in stukjes
 - pureer in de blender of met de staafmixer
 - breng op smaak en bind eventueel met aardappelzetmeel
-

Witlofsalade

300 gram witlof

2 Granny Smith

1 citroen

Olijfolie

Peper, zout

Poedersuiker

Voorbereiding

- snijd de witlof fijn
- schil de appels en snijd in brunoise
- citroen uitpersen

Bereiding

- meng de witlof met de appelblokjes
 - breng op smaak met citroensap (niet te veel), olijfolie, poedersuiker, zout en peper
-

Aardappelblokjes

1 kg aardappels

frituurolie

Voorbereiding

- olie voorverwarmen
- aardappels schillen en er blokjes van 2 bij 2 cm van snijden (ca. 5 blokjes p.p.)

Bereiding

- aardappelblokjes voorbakken en tegen uitserveren afbakken



Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

***Zeewolffilet met noten, slaatje van Brussels lof, krokantje van Parmezaan
en jus van citroengras met saffraan***

hoofdgerecht 3/3

Garnering

Peterselie

Parmezaans koekje

Steker 6 cm Ø

Gepureerde paprika saus

Serveren

- plaats een steker op het bord en vul dit met de witlofsalade (niet in het midden)
- garneer de witlof met een Parmezaans koekje
- dresseer de vis op het midden van het bord
- nappeer de saus erom heen
- 5 aardappelblokjes langs de rand van het bord
- garneer het bord met een streep rode paprikasaus



Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

Champagnecharlotte met salade van witte druiven en meloen

nagerecht 1/3

Biscuitbeslag

Ingrediënten

6 eieren

90 gram bloem

30 gr. maïzena

150 gram suiker

Olie

Hoge ring van 7 cm Ø

Kitchen aid (keukenmachine)

Vorbereitung

- oven voorverwarmen op 200° C
- bloem met maïzena zeven
- strookjes voor hoge ringen snijden (van bakpapier)
- ringen binnenkant insmeren met olie (niet te veel olie) en strookjes erin zetten
- zet de ringen op een met bakpapier beklede bakplaat

Bereiding

- klop de eieren met de suiker in een bekken (eieren op kamertemperatuur, of bekken heel even in een bak met gloeiend heet water zetten), luchtig met de kitchen aid (5 minuten snel, daarna langzaam, totdat er stand is)
 - spatel de gezeefde bloem en maïzena voorzichtig door het eimengsel
 - vul de hoge ringen met het beslag
 - afbakken in ca. 15 minuten
 - als ze afgekoeld zijn ringen verwijderen
-

Lange vingers

Ingrediënten

90 gram eidooier (pak)

3 eieren

270 gram suiker

270 gram bloem

Citroensap

Kitchen aid (keukenmachine)

Vorbereitung

- oven voorverwarmen op 190° C
- bloem zeven

Bereiding

- klop de eidooiers, citroensap en de suiker (eidooiers op kamertemperatuur, of bekken met mengsel heel even in een bak met gloeiend heet water zetten), luchtig met de kitchen aid
 - spatel de gezeefde bloem voorzichtig door het eimengsel
 - doe het beslag in een spuitzak met een gladde spuitmond (0,5 cm)
 - spuit streepjes van 2 cm breed en 5 cm lang op een met bakpapier beklede bakplaat
 - afbakken in ca. 15 minuten
-

Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

Champagnecharlotte met salade van witte druiven en meloen

nagerecht 2/3

Bavarois

Ingrediënten

0,5 dl witte wijn

100 gram suiker

citroensap

6 blaadjes gelatine

90 gram eidooier (pak)

84 gram suiker

2,4 dl sekt

5 dl slagroom

Ringen 6 cm Ø

Pvc ringen

Kapselrondjes (gemaakt in hoge ringen)

Vorbereitung

- gelatine weken in koud water
- slagroom lobbijg kloppen
- strookjes voor ringen snijden (van bakpapier)
- strookjes in de pvc ringen doen, en op een met bakpapier beklede platte plaat (schaal) zetten
- kapselrondjes horizontaal in vier dunne plakjes snijden,

Bereiding

- breng de witte wijn, de suiker en het citroensap aan de kook (0,5 dl, 100 gr.suiker)
 - los de uitgeknepen gelatine hierin op, laat de vloeistof afkoelen (lauw)
 - klopp de eidooiers, suiker (84 gr.) en een deel van de sekt luchtig
 - meng het gelatinemengsel en het eimengsel
 - spatel voorzichtig de room en de rest van de sekt door het mengsel
 - vul de pvc ringen eerst met een plakje kapsel, schep hierop 2 eetlepels bavarois hierboven op een plakje kapsel, hierop 2 eetlepels bavarois, afdekken met plakje kapsel, afdekken met een dun laagje bavarois
 - laat de bavarois opstijven in de koeling (na 30 minuten even kijken)
-

Witte wijngelei

30 gram suiker

1,5 dl witte wijn

2 blaadjes gelatine

0,5 vanillestokje

1 sinaasappel

80 gram suiker

80 gram water

Vorbereitung

- week de gelatine in koud water
- haal met een zesteur, zestes van de sinaasappel
- blancheer ze en spoel ze koud
- schraap het merg uit het vanillestokje
- maak de suikersiroop (water en suiker aan de kook brengen totdat de suiker is opgelost) (80 gr. suiker, 80 gr. water)

Bereiding

- breng de witte wijn en de suiker aan de kook en los de gelatine hierin op (gelei)
- kook de zestes gaar in de suikersiroop (heel kort), afgieten en meng dit samen met het merg van het vanillestokje door de gelei, af laten koelen (moet wel vloeibaar blijven)
- bedek de bavarois met de gelei en zet het taartje weer in de koeling



Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

Champagnecharlotte met salade van witte druiven en meloen

nagerecht 3/3

Salade

1 galia meloen
300 gram pitloze witte druiven
3 dl witte wijn
10 gram aardappelmeel
100 gram suiker
citroensap

Bereiding

- schil de meloen, verdeel in vieren en haal met een pommes parisiënne lepeltje bolletjes uit de meloen
- was de druiven
- breng suiker, witte wijn en citroensap aan de kook
- los het aardappelzetmeel in een beetje koud water op en voeg dit al roerend bij het wijnmengsel, laat dit even doorkoken
- voeg de meloen en de druiven aan de saus toe en laat de salade afkoelen

Serveren

Lange vingers

- los de bavarois voorzichtig uit de ringen op een groot bord
- zet de lange vingers rond de bavarois
- een lepel salade van meloen en druiven hiernaast

Menu Oktober 2011

Receptuur 12 personen

FOTOBLAD



Voorgerecht



soep



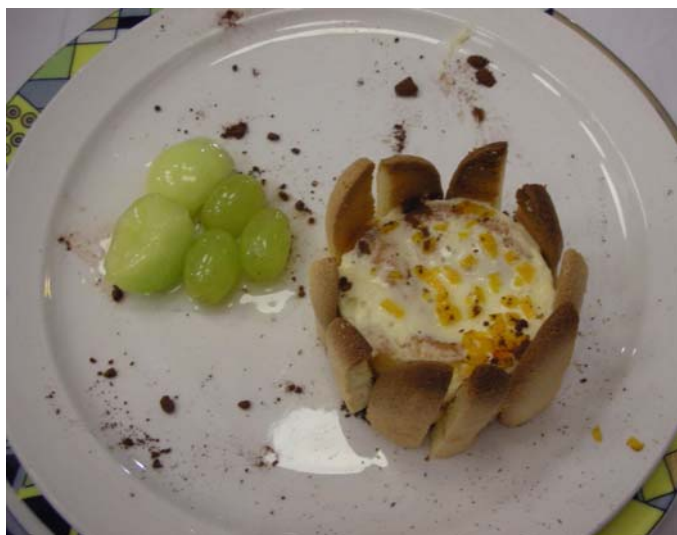
Tussengerecht



sorbet



Hoofdgerecht



nagerecht