

Maandmenu



Oktober 2004

Groene salade met Colchesteroesters en langoustines

Afrikaanse kip/kerriesoep met een Marokkaans broodje

Kabeljauwfilet met een dakje van tomatentapenade op een bedje van gebakken
witlof en bearnaisesaus

Reebiefstukjes met witte pepersaus, gekarameliseerde peer en geroerbakte
groene kool en aardappels Dauphine

Feuillantines van chocolademousse en grapefruitgelei

Mokka

Groene salade met Colchesteroesters en langoustines

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Oesters	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Langoustines	16 stuks	40 stuks	80 stuks
Dikke frietaardappel	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Ei	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Bloem			
Olijfolie			
Citroensap			
Zout en peper			
<i>Salade:</i>			
Avocado	½ stuks	1 stuks	2 stuks
Komkommer	1/3 stuks	1 stuks	2 stuks
Blanke amandelen	40 gram	100 gram	200 gram
Bieslook			
Notenolie			
Olijfolie			
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Kervel	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Materiaal:

Frituurpan	Oestermes	Koksmes	Steker 8 cm Ø
Koude borden	Rasp	Plastic folie	Kookpan

Vorbereiding:

Vis:

- Open de oesters en snijd ze los met een oestermes. Zet ze in de koeling.
- Pel de langoustines.
- Plet 1/3 deel van de langoustines zachtjes tussen plastic folie.
- Besprenkel ze met een beetje citroensap en olijfolie en bestrooi ze met zout en peper en zet ze in de koeling.
- Rasp de aardappels fijn en klop het ei los.
- Wentel de rest van de langoustines in bloem en het losgeklopt ei. Paneer ze met de geraspte aardappels.

Zie blad 2

Groene salade met Colchesteroesters en langoustines (vervolg)

Groentesalade:

- Schil de avocado, verwijder de pit en snijd de avocado brunoise. Besprenkel ze gelijk met citroensap om verkleuring tegen te gaan.
- Blancheer de amandelen kort.
- Snijd de bieslook fijn.
- Schil de komkommer, verwijder de zaadjes en snijd de komkommer brunoise.
- Maal de geblancheerde amandelen fijn in de keukenmachine (cutter) en voeg wat olijfolie toe.
- Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Bereidingswijze:

Groentesalade:

- Meng de avocado, bieslook, de komkommer en het amandelmengsel.

Vis:

- Frituur de langoustines kort in de olie.
- Zet de oesters circa 5 minuten in een oven van 180°C.

Serveren:

- Plaats met behulp van een steker (circa 4 cm Ø) de salade op het bord.
- Leg er 3 oesters omheen.
- Leg de geplette langoustines op de salade en de gefrituurde tussen de oesters.
- Garneer de salade met een takje kervel en sprenkel de notenolie er rondom heen.

Afrikaanse kip/kerrie soep met een Marokkaans broodje

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Soep:</i>			
Kippenbouillon (zie apart recept)	7,5 dl	2 l	4 l
<i>Garnituur:</i>			
Maïskipfilet	150 gram	375 gram	750 gram
Spliterwten	75 gram	185 gram	375 gram
Room	3 dl	7,5 dl	1,5 l
Kerriepoeder	24 gram	60 gram	120 gram
Appel (Elstar) (geschild)	100 gram	250 gram	500 gram
Zout en peper			
<i>Broodjes:</i>			
Bloem	250 gram	625 gram	1250 gram
Water (lauw)	1,5 dl	3,75 dl	7,5 dl
Gist (droge)	5 gram	12,5 gram	25 gram
Kummel	5 gram	12,5 gram	25 gram
Olijfolie	15 cc	37 cc	75 cc
Ei			
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Peterselie	¼ bosje	½ bosje	1 bosje

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Staafmixer	Soepkoppen (warm)
Zeef	Kom	Kwastje	

Vorbereiding:

Soep:

- Zet de kippenbouillon op en voeg hieraan de spliterwten toe. Laat het gaar koken (circa 50 minuten).
- Laat de kipfilets garen in de soep. Haal ze eruit en laat ze afkoelen.
- Schil de appels en snijd ze brunoise. Besprenkel ze met citroen tegen het verkleuren.
- Pureer de spliterwten met een staafmixer als ze gaar zijn.
- Snijd de afgekoelde kipfilet brunoise.

Garnering:

- Hak de peterselie fijn.

Zie blad 2

Afrikaanse kip/kerrie soep met een Marokkaans broodje (vervolg)

Broodjes:

- Zeef de bloem, voeg de gist, het zout en de kummel toe. Meng alles goed.
- Voeg water en olie toe en kneed het tot een samenhangend deeg.
- Neem het deeg uit de kom en kneed het nog eens 5 minuten goed door op de werkbank.
- Maak er een deegbol van en laat het 10 minuten onder een natte doek rusten.
- Maak van de deegbol een gelijkmatige rol en snijd hier gelijke stukken van.
- Leg de stukjes deeg met de platte kant op een plaat en laat het afgedekt op een warme plaats 25 minuten rijzen.

Bereidingswijze:

Soep:

- Meng de room met de kerrie en deel dit in tweeën.
- Doe een helft in de bouillon met de spliterwten, maak de soep op smaak.
- Klop de andere helft van het room/kerriemengsel lobbig.

Broodjes:

- Rol de gerezen stukjes deeg uit tot ovale plakjes van 0,5 cm dik.
- Bestrijk ze met losgeklopt ei en kummelzaad.
- Bak ze in een oven van 230°C in 7 à 8 minuten bruin.

Serveren:

- Verdeel de kip en de appel over de voorverwarmde soepkoppen.
- Schenk hierin de hete soep.
- Nappeer voorzichtig de lobbige kerrierroom over de soep.
- Laat het snel onder de hete salamander gratineren.
- Garneer met gehakte peterselie.
- Zet de soepkop op een bordje en geeft het broodje er apart bij.

Kippenbouillon

Hoeveelheid	2 liter
Ingrediënten	
Kippenkarkassen	1000 gram
Kippenvleugels	500 gram
Ui	100 gram
Wortel	100 gram
Prei	150 gram
Peperkorrels	6 stuks
Peterselienstelen	50 gram
Bladselderij	50 gram
Laurierblaadjes	3 stuks
Foelie	5 gram
Olijfolie	15 cc
Water	2 liter

Materiaal:

Snijplank	Koksmes	Grote pan	Zeef
Passeerdoek	Schuimspaan		

Vorbereiding:

- Was de groente en snijd ze in grove stukken.
- Hak de karkassen eventueel iets kleiner.
- Verhit de olijfolie in een kookpan en voeg de karkassen en de vleugeltjes toe.
- Wanneer de karkassen en vleugeltjes beginnen te kleuren, de groente en de kruiden toevoegen en even laten kleuren.
- Voeg koud water toe, laat alles tegen de kook komen en schuim het dan af.
- Zet het vuur zacht en laat het 4 uur trekken.
- Giet alles eerst door een zeef en daarna door een passeerdoek.
- Laat de bouillon afkoelen voor later gebruik.

Kabeljauwfilet met een dakje van tomatentapenade op een bedje van gebakken witlof met bearnaisesaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Kabeljauwfilet (100 gram)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Tomaten (Romano)	500 gram	1250 gram	2500 gram
Knoflook	2 teentjes	5 teentjes	10 teentjes
Reypenaar grand cru	100 gram	250 gram	500 gram
Basilicum	10 blaadjes	25 blaadjes	50 blaadjes
Bearnaiseaus:			
Sjalotjes	25 gram	60 gram	120 gram
Boter	300 gram	750 gram	1500 gram
Dragonazijn	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Witte wijn	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Peperkorrels (gekneusd)	5 stuks	12 stuks	24 stuks
Eierdooiers	75 gram	190 gram	380 gram
Citroensap	10 cc	25 cc	50 cc
Dragonblaadjes	10 stuks	25 stuks	50 stuks
Groente:			
Witlof	2 stronkjes	5 stronkjes	10 stronkjes
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Zout en peper			
Garnering:			
Basilicumblaadjes	8 stuks	20 stuks	40 stuks

Materiaal:

Keukenmachine	Snijplank	Messen	Bekken
Garde	Steelpan	Warme borden	

Vorbereiding:

Vis:

- Snijd de tomaten in tweeën, ontpit ze en laar ze op een rooster in een oven van 100°C gedurende 1,5 uur drogen.
- Mix hierna de tomaat, samen met de kaas, knoflook en de basilicum in een keukenmachine tot een homogene massa. Zet dit weg voor later.
- Verwarm de oven voor op 250°C.

Zie blad 2

Kabeljauwfilet met een dakje van tomatentapenade op een bedje van gebakken witlof met bearnaisesaus (vervolg)

Saus:

- Snipper de sjalot. Klaar de boter.
- Meng de azijn, witte wijn, peperkorrels en de sjalotjes in een steelpan en kook dit in tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Passeer de gastrique door een zeef in een kom en laat het afkoelen tot 65°C.
- Hak de dragonblaadjes fijn.

Groente:

- Snijd de witlof over de lengte doormidden. Haal de kern eruit.
- Snijd de witlof julienne en besprenkel ze meteen met citroensap om verkleuring tegen te gaan.

Bereidingswijze:

Vis:

- Vet een bakplaat in met boter. Leg de kabeljauwfilets hierop en bestrijk ze met de tapenade.
- Laat ze in de oven gedurende 6 à 7 minuten garen, 160°C combistand 4 minuten en de rest op de hete luchtstand.

Saus:

- Voeg de eierdooier toe aan de gastrique en klop dit au-bain-marie tot een lobbige massa.
- Haal de kom uit het water en voeg de geklaarde boter al kloppend in een dun straaltje toe totdat de juiste dikte is bereikt. Breng het geheel op smaak met citroensap, zout en peper.
- Voeg de gehakte dragon toe.
- Houd de saus warm.

Groente:

- Bak de witlof vlak voor het serveren beetgaar en breng ze op smaak met zout en peper.

Serveren:

- Leg midden op een voorverwarmd bord een bedje van witlof en daar boven op de vis.
- Nappeer de saus rondom de vis en garneer met de basilicumblaadjes.

Hertenhaas biefstukjes met witte pepersaus en gekarameliseerde peer, geroerbakte groene kool en aardappelen Dauphine

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Hertenhaas biefstukjes à 50 gram	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Maïsolie	10 cc	25 cc	50 cc
Boter	25 gram	65 gram	130 gram
Zout en peper			
Peren:			
Handperen	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Suiker	20 gram	50 gram	100 gram
Saus:			
Wildfond (zie apart recept)	2 dl	5 dl	1 l
Cognac	15 cc	40 cc	80 cc
Witte wijn	35 cc	85 cc	170 cc
Witte peperkorrels (gekneusd)	6 gram	15 gram	30 gram
Room culinair	2 dl	5 dl	1 l
Room (stijfgeklopte)	50 cc	1,25 dl	2,5 dl
Zout			
Groente:			
Groene kool	400 gram	1000 gram	2000 gram
Olijfolie	0.2 dl	0,5 dl	1 dl
Boter	15 gram	40 gram	80 gram
Zout en peper			
Aardappelen (zie apart recept)			

Materiaal:

Litermaat	Garde	Snijplank	Koksmes
Vergiet	Warme borden		

Vorbereiding:

Vlees:

- Verwarm de oven voor op 75°C.

Saus:

- Wildfond, cognac, witte wijn en peperkorrels inkoken tot 1/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Voeg de room toe en kook het nu in tot de helft van de hoeveelheid.
- Haal de pan van het vuur en laat die met de deksel erop een half uur rusten.
- Klop de slagroom stijf.

Zie blad 2

Hertebiefstukjes met witte pepersaus en gekarameliseerde peer, geroerbakte groene kool en aardappelen Dauphine (vervolg)

Groente:

- Ontdoe de kool van de harde nerven en snijd ze julienne (0,5 cm).
- Was de kool en laat het goed uitlekken in een vergiet.

Peer:

- Snijd het dikke gedeelte van de peer in schijfjes van 1 cm dikte en leg ze op een bakplaat.
- Bestrooi ze met suiker.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Sauteer de biefstukjes circa 2 minuten per kant in de boter en de maïsolie. Bestrooi ze met zout en peper.
- Laat het vlees circa 5 minuten afgedekt onder aluminiumfolie rusten in de oven.

Saus:

- Verwarm de saus vlak voor het serveren en spatel de stijf geslagen room erdoor. Breng hem eventueel op smaak met peper en zout.

Groente:

- Roerbak de gesneden groene kool en breng het op smaak met zout en peper.

Peer:

- Laat de gesneden peer nu kort karameliseren onder de salamander.

Serveren:

- Verdeel de saus over voorverwarmde borden.
- Leg het vlees in het midden van het bord en leg daarop een schijfje peer.
- Leg de kool links boven het vlees en de rozetten aardappels rechts ervan.

Aardappels Dauphine

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Aardappels:			
Aardappels	700 gram	1750 gram	3500 gram
Boter	75 gram	185 gram	370 gram
Ei	1 stuks	2,5 stuks	5 stuks
Beslag:			
Water	16 cc	40 cc	80 cc
Boter	45 gram	115 gram	230 gram
Ei	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Bloem	20 gram	50 gram	100 gram
Nootmuskaat			
Zout en peper			

Materiaal:

Kookpan	Pureeknijper	Bekken	Garde
Spatel	Schilmesje	Spuitzak met kartelmondje	Bakpapier
Frituurpan			

Vorbereiding:

Aardappelen

- Schil de aardappelen en kook ze gaar in water met zout.
- Giet ze af en stoom ze droog.
- Druk de aardappels door een pureeknijper.
- Spatel de boter en het ei door de puree.

Beslag:

- Breng het water met de boter aan de kook en voeg de gezeefde bloem toe.
- Laat het al roerend gaar worden, totdat zich een bal vormt.
- Haal de pan van het vuur en roer er één voor één de eieren door.
- Voeg de massa aan de puree toe en breng het op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
- Laat het geheel afkoelen en doe de massa in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje.
- Knip bakpapier in stukken van $\pm 20 \times 20$ cm en spuit hierop mooie rozetjes (niet te groot).

Serveren:

- Verwarm de frituurolie tot 175°C.
- Houd het bakpapier aan een punt vast en laat de rest in de frituur zakken. Als de rozetten los laten het bakpapier eruit trekken.
- Bak de rozetten velletje voor velletje mooi bruin en laat ze op keukenpapier uitlekken.

Wildfond

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Afsnijdseks van wild	800 gram	2000 gram	4000 gram
Wildbotten	400 gram	1000 gram	2000 gram
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
Tomatenpuree	40 gram	100 gram	200 gram
Water	1,2 l	3 l	6 l
Rode wijn	1,6 l	4 l	8 l
Ui	120 gram	300 gram	600 gram
Prei	100 gram	250 gram	500 gram
Knolselderij	80 gram	200 gram	400 gram
Winterwortel	120 gram	300 gram	600 gram
Laurierblaadjes	2 stuks	5 blaadjes	10 blaadjes
Peterselienstelen	50 gram	125 gram	250 gram
Tijm	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Jeneverbessen	6 stuks	15 stuks	30 stuks
Gekneusde peperkorrels	6 stuks	15 stuks	30 stuks

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Koksmes	Zeef
Braadslee	Passeerdoek		

Vorbereiding:

- Verwarm de oven voor op 200°C.
- Hak de botten wat kleiner.
- Doe de boter in de braadslee en laat het bruinen. Voeg het vlees en de botten toe.
- Schep alles om, zet de braadslee in de oven en laat het bruineren.
- Haal het vlees en de botten uit de oven als ze bruin zijn en doe ze in een grote pan.
- Doe de groente en de kruiden in dezelfde pan en dit bruin.
- Voeg de tomatenpuree toe en laat het ontzuren.
- Voeg de massa bij het vlees en de botten.
- Giet het water in de braadslee en laat het even koken zodat het aanbaksel goed los laat.
- Giet dit ook in de pan en voeg de rode wijn toe.
- Breng het aan de kook, schuim het een paar keer af en laat het daarna op een zacht vuur circa 6 uur trekken.
- Als de bouillon klaar is zeef ze eerst door een zeef en daarna door een passeerdoek.
- Zet weg in de koeling. Na afkoeling het vetlaagje verwijderen.

Feuillantines van chocolademousse en grapefruitgelei

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Feuillantines:			
Filodeeg	?????????	???????????	???????????????
Boter	100 gram	250 gram	500 gram
Poedersuiker	30 gram	75 gram	150 gram
Witte en bruine chocolademousse:			
Witte couverture	120 gram	300 gram	600 gram
Bruine couverture	120 gram	300 gram	600 gram
Ei	50 gram	125 gram	250 gram
Eiwitten	100 gram	250 gram	500 gram
Suiker	80 gram	200 gram	400 gram
Slagroom	0.5 l	1 l	2 l
Rode grapefruitgelei:			
Rode grapefruit	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Roze peperkorrels	6 gram	15 gram	30 gram
Munt	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes
Geleisuiker	75 gram	185 gram	370 gram
Garnering:			
Munt	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes

Materiaal:

Bekken	Bakplaat	Garde	Litermaat
Koksmes	Spuitzak met kartelmondje	Snijplank	Steker 8 cm Ø
Kwastje	Koude borden		

Vorbereiding:

Feuillantines:

- Verwarm de oven voor op 250°C.
- Smelt de boter.
- Kwast een bakplaat in met boter
- Steek met de steker (8 cm Ø) rondjes uit de plak filodeeg (4 per persoon).
- Leg de filodeeggrondjes op de bakplaat.
- Smeer ze in met boter en bestrooi ze met poedersuiker.
- Bak ze in de oven in 2 minuten bruin en laat ze afkoelen.

Chocolademousses:

- Smelt de couvertures afzonderlijk au-bain-marie.
- Klop de eieren au-bain-marie en voeg aan elke chocolademassa een helft toe.
- Laat de massa afkoelen.

Zie blad 2

Feuillantines van chocolademousse en grapefruitgelei (vervolg)

Grapefruitgelei:

- Schil de grapefruit en ontvliet de partjes.
- Vang het sap op en breng het samen met de gekneusde peperkorrels en de geleisuiker aan de kook. Voeg op het laatst de partjes grapefruit toe.
- Snijd de munt in zeer fijne reepjes en voeg ze bij de grapefruit.
- Wanneer het kookt dan de massa gelijk van het vuur halen en in de koeling laten afkoelen.

Bereidingswijze:

Chocolademousses:

- Klop de eiwitten met de suiker stijf. Klop de slagroom lobbijg
- Voeg bij de afzonderlijke chocolademassa de helft van het eiwit en de helft van de slagroom en spatel het goed door elkaar.
- Afdedekt in de koeling zetten.

Serveren:

- Verdeel de gelei over de gekoelde borden.
- Doe de chocolademousses in spuitzakken.
- Bouw van de feuillantines en de chocolademousses torentjes in het midden van het bord.
- Garneer met een takje munt.