

## Maandmenu



December 2006

Paté brûlée

\*\*\*\*\*

Steak tartare à la Westmalle

\*\*\*\*\*

Tomatenconsommé met zeeduivelopelet in spitskoolblad

\*\*\*\*\*

Rollade van zalm en snoekbaars op aardappel/preiragout

\*\*\*\*\*

Gelardeerde hazenrug, pepersaus met aardappelrollade en spruitjes

\*\*\*\*\*

Bramen in eigen ijs

\*\*\*\*\*

Mokka met truffels

## Paté brûlée

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Paté:</i>			
Paté	100 gram	200 gram	400 gram
Calvados	Scheutje	0,3 dl	0,6 dl
<i>Garnering:</i>			
Bruine suiker			

### Materiaal:

Kleine amusebakjes of amuselepels	Lepel	Verfbrander	
-----------------------------------	-------	-------------	--

### Bereidingswijze:

#### Paté:

- Meng de calvados met de paté.
- Schep het mengsel in kleine amusebakjes of op een amuselepel.
- Strooi er bruine suiker overheen.
- Brand met de verfbrander de suiker krokant.

## Steak tartare à la Westmalle

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Vlees:</i>			
Tournedos	280 gram	700 gram	1400 gram
Eieren	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Stokbrood	0,5 stuk	1,25 stuks	2,5 stuks
Westmalle trappistenkaas	4 plakken	10 plakken	20 plakken
Oesters (creuse)	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Tomatenketchup	20 gram	40 gram	80 gram
Sjalot	20gram	45 gram	90 gram
Mosterd	15 gram	35 gram	70 gram
Olijfolie			
Groene kruidenolie			
Tabasco			
Zout en peper			
<i>Gelei:</i>			
Zilveruitjes	60 gram	140 gram	280 gram
Kappertjes	10 gram	25 gram	50 gram
Augurken	35 gram	90 gram	180 gram
Peterselie (platte)	5 gram	15 gram	30 gram
Tomatenketchup	65 gram	165 gram	330 gram
Mosterd	35 gram	85 gram	190 gram
Westmalle Trippel	0,5 fles	1 fles	2 flessen
Hazelnootolie	0,15 dl	0,4 dl	0,8 dl
Suiker	20 gram	50 gram	100 gram
Gelatine	3 blaadjes	7 blaadjes	14 blaadjes

### Materiaal:

Koude borden	Snijplank	Mengkom	Oestermes
Zeef	Steker	Platte ondiepe bak	

### Vorbereiding:

#### Algemeen:

- Leg het vlees circa 0,5 uur in de vriezer.
- Snipper de sjalot fijn.
- Kook de eieren hard.
- Hak de peterselie, zilveruitjes, kappertjes en augurken fijn en doe ze in een platte ondiepe bak.
- Week de gelatine in koud water.

Zie blad 2

## Steak tartare à la Westmalle (vervolg)

### Bereidingswijze:

#### Gelei:

- Verwarm de hazelnootolie en los de suiker erin op. Blus dit af met Westmalle Trippel, laat het kort doorkoken en proef of het bittertje weg is.
- Voeg de tomatenketchup en de mosterd toe.
- Breng dit op smaak met zout en peper.
- Los de gelatine erin op.
- Giet het vocht op het garnituur in de ondiepe bak en laat het geheel in de koeling opstijven.

#### Vlees:

- Snijd het vlees met een vlijmscherp mes zeer fijn.
- Voeg de olijfolie, een deel van de gesnipperde sjalot, de tomatenketchup, mosterd en iets tabasco toe. Breng het geheel met zout en peper op smaak.
- Steek de oesters met een oestermes open, haal het vlees eruit en laat dit uitlekken.
- Hak de oesters net zo fijn als het vlees en maak dit aan met wat gehakte sjalot en tabasco. Houd dit apart.
- Scheid het wit en de dooiers van de eieren en wrijf beide apart door een zeef.

#### Stokbrood:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Snijd het stokbrood in lange dunne repen.
- Leg de repen op een bakplaat, bedruip ze met olijfolie en laat ze in de oven kleuren en krokant worden.
- Neem het brood uit de oven, bestrooi licht met zout en peper en leg er een plakje kaas over.
- Laat dit nog even kort in de oven smelten.

#### Gelei:

- Stort de gelei en snijd er repen van.

#### Serveren:

- Schep de tartaar in een steker, zet dit op een bord en druk het licht aan.
- Leg de oesters bovenop het vlees.
- Schep een lijntje van eidooiers en eiwit langs het tartaatje. Leg een reep gelei op het bord.
- Druppel een beetje kruidenolie over het tartaatje heen en serveer het met een stukje stokbrood

# Tomatenconsommé met zeeduielfilet in spitskoolblad

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Tomatenconsommé:</b>			
Tomaten (rijpe)	500 gram	1250 gram	2500 gram
Wortel (klein)	1 stuk	1,5 stuks	2,5 stuks
Sjalot	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Bleekselderij	0,25 stengel	0,5 stengel	1 stengel
Prei	0,5 stuk	1 stuk	1 stuk
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Kalfsfond (heldere)	3,5 dl	8,5 dl	1,9 l
Eiwit	80 gram	200 gram	400 gram
Tomatenpuree	45 gram	110 gram	220 gram
Ijsblokjes	1/3 kopje	1,5 kopjes	3 kopjes
Platte peterselie	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Gin	2 cl	5 cl	10 cl
Zout en peper			
<b>Vis:</b>			
Zeeduielfilet	100 gram	250 gram	500 gram
Spitskool	0,5 kool	1 kool	2 kolen
Kerstomaatjes	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Tomaten	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Zout en peper			
<b>Garnering:</b>			
Koriander			

## Materiaal:

Wijnglas en klein bord	Mes	Snijplank	Zeef
Passerdoek	Theedoek		

## Vorbereiding:

### Algemeen:

- Was de tomaat en snijd ze in vieren.
- Maak de wortel, bleekselderij, sjalot en knoflook schoon en snijd alles in grove stukken.
- Snijd de prei in dunne reepjes (dit is om de vispakketjes te binden) en snijd de rest van de prei klein, houd dit apart.
- Verhit de boter en fruit de sjalot, de groente en de tomaten hierin. Giet de fond erbij en laat alles op een niet te hoog vuur circa 40 minuten zachtjes koken.
- Haal de pan van het vuur en laat het afkoelen.
- Halveer de blaadjes spitskool over de lengte. Blancheer ze in kokend water met zout. Laat ze schrikken in ijswater. Dep de blaadjes met een theedoek droog.
- Snijd de zeeduivel in stukken van 10 gram (2 per persoon).
- Ontvel de tomaten en snijd ze heel klein (concassé).

Zie blad 2

## **Tomatenconsommé met zeeduifilet in spitskoolblad (vervolg)**

### **Bereidingswijze:**

#### **Tomatenconsommé:**

- Meng de ijsblokjes, prei, tomatenpuree en de peterselienstengels met het eiwit.
- Roer het mengsel door de tomatenconsommé.
- Zet de pan op een laag vuur en laat het langzaam aan de kook komen.
- Breng de soep op smaak met zout, peper en gin.
- Passeer de consommé door een vochtige passeerdoek.

#### **Vis:**

- Bestrooi de stukjes zeeduivel met zout en peper en pak ze in de spitskoolblaadjes.
- Laat de repen prei even in kokend water weken en bind vervolgens de pakketjes hiermee dicht.
- Kruis de kerstomaatjes in met een schep mes, leg ze 10 seconden in kokend water en laat ze gelijk in ijswater schrikken. Ontvel ze.

#### **Serveren:**

- Verwarm de soep en voeg de concassé toe.
- Laat de vispakketjes circa 2 minuten in kokend water garen.
- Leg de kerstomaatjes en vispakketjes op het bordje voor het glaasje en schenk de warme tomatenconsommé in het glaasje.
- Garneer met wat blaadjes koriander.

## Rollade van zalm en snoekbaars op aardappel/preiragout

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<i>Algemeen:</i>			
Prei	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Aardappels (vastkokend)	500 gram	1250 gram	2500 gram
Spinazie	250 gram	625 gram	1250 gram
<i>Vis:</i>			
Snoekbaarsfilet	80 gram	200 gram	400 gram
Zalmfilet	100 gram	250 gram	500 gram
<i>Farce:</i>			
Afsnijdsel van snoekbaars en zalm	90 gram	225 gram	450 gram
Eiwit	15 gram	35 gram	70 gram
Slagroom	80 gram	190 gram	380 gram
Wortel, prei, bleekselderij (brunoise)	15 gram	40 gram	80 gram
Limoensap	Paar druppels	5 cc	10 cc
Kreeftenpasta	2 gram	7,5 gram	15 gram
Zout en peper			
<i>Saus:</i>			
Bloem	15 gram	30 gram	60 gram
Boter	15 gram	30 gram	60 gram
Visfond	2,5 dl	6,25 dl	1,25 l
Witte wijn (droog)	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Slagroom	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Crème fraîche	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Sekt	35 cc	80 cc	1,80 dl
Noilly Prat	Scheutje	10 cc	20 cc
Pernod	Scheutje	10 cc	20 cc
Zout en peper			

### Materiaal:

Warme borden	Aluminiumfolie	Theedoek	Rasp
Keukenmachine	Staafmixer	Sauspan	Staafmixer
Kookpan			

### Vorbereiding:

#### Algemeen:

- Snijd de Zalmfilet en de snoekbaarsfilet in mooie stukken. Houd de afsnijdsels apart.
- Maak van de afsnijdsels, samen met het eiwit en room een homogene farce.
- Snijd de groente brunoise, blancheer ze en spoel ze koud. Laat de groente goed uitlekken en dep ze droog met een theedoek.
- Schep de groente door de farce.
- Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Zie blad 2

## **Rollade van zalm en snoekbaars op aardappel/preiragout (vervolg)**

### **Vorbereiding: (vervolg)**

#### **Algemeen: (vervolg)**

- Was de aardappels, schil ze en snijd ze in plakken van 2 mm en snijd de plakken dan weer in ruiten van 2 cm. Was de prei en snijd die ook in ruiten van 2 cm.
- Kook de aardappels en prei afzonderlijk in zout water, spoel ze koud af en laat ze uitlekken .
- Maak de spinazie schoon, verwijder de stelen.
- Blancheer de spinazie in zout water, spoel koud af en laat het uitlekken.
- Neem een vel aluminiumfolie vorm hierop een rechthoek van de spinaziebladeren van 40 x 30 cm.

#### **Vis:**

- Bestrooi de zalmfilet met zout en peper en bestrijk de vis aan een kant met farce (1 cm dik).
- Leg de vis met de farcekant naar benden in het midden van de spinazierechthoek.
- Bestrooi de snoekbaarsfilet met zout en peper en leg de vis op de zalm. Bestrijk de snoekbaarsfilet met de farce (1 cm dik).
- Verdeel de rest van de farce over de zijkanten van de filets tot alles bedekt is met farce.
- Vorm met behulp van de folie een rol van de vis. Laat de rollen in de koeling rusten.

#### **Saus:**

- Laat de boter in een sauspan smelten en voeg de bloem toe. roer alles goed door elkaar.
- Voeg al roerend de visfond, witte wijn, slagroom en de crème fraîche toe.
- Laat de saus tot de helft inkoken.
- Schuim hem op met een staafmixer en breng de saus op smaak met Noilly Prat, Pernod en sekt.

#### **Bereidingswijze:**

##### **Vis:**

- Pocheer de rollade circa 20 minuten in heet water. Laat de rollade 4 minuten rusten.

##### **Saus:**

- Verwarm de saus en voeg de aardappels en de prei toe, laat alles even warm worden.

##### **Serveren:**

- Haal de rollade uit de folie en snijd er plakken van 1 cm van.
- Verdeel de aardappel/preiragout over de borden.
- Leg een plak rollade op de aardappel/preiragout.



# Gelardeerde hazenrug, pepersaus met aardappelrollade en spruitjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b>Vlees:</b>			
Hazenrugfilets à 100 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Spek	150 gram	375 gram	750 gram
Zout en peper			
<b>Fond:</b>			
Hazenrugkarkassen	500 gram	1250 gram	2500 gram
Afsnijdsels	500 gram	1250 gram	2500 gram
Sjalot	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Knolselderij	30 gram	75 gram	150 gram
Laurier	1 blaadje	2,5 blaadjes	5 blaadjes
Tijm	1 takje	2,5 takjes	5 takjes
Pimentkorrels	5 stuks	12,5 stuks	25 stuks
Kruidnagels	5 stuks	12,5 stuks	25 stuks
Boter			
Water	1,5 l	3,75 l	7,5 l
Peperkorrels (4 seizoenen)			
<b>Aardappelrollade:</b>			
Aardappels (afkokers)	300 gram	750 gram	1500 gram
Tarwemeel (grof gemalen)	100 gram	250 gram	500 gram
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Eidooiers	50 gram	125 gram	250 gram
Ei			
Spinazie (wilde)	100 gram	250 gram	500 gram
Noten (diverse, fijngehakte)	90 gram	180 gram	360 gram
Nootmuskaat			
Zout en peper			
<b>Groente:</b>			
Spruiten (grote)	250 gram	625 gram	1250 gram
Water	1,25 dl	3,5 dl	7 dl
Bouillonpoeder	15 gram	35 gram	70 gram
Sherryazijn			
Zout en peper			

## Materiaal:

Warme borden	Zeef	Passeerdoek	Lardeernaald
Snijplank	Mes	Theedoek	Vergiet
Pureeknijper	Aluminiumfolie	Vijzel	

Zie blad 2

## Gelardeerde hazenrug, pepersaus met aardappelrollade en spruitjes (vervolg)

### Vorbereiding:

#### Fond:

- Snijd de boter in kleine blokjes en zet dis koud weg.
- Snijd de knolselderij in kleine blokjes. Hak de sjalot fijn.
- Braad de botten en afsnijdsels in heet vet aan.
- Voeg de sjalot en knolselderij toe, laat dit even meebakken en voeg de kruiden en de specerijen toe.
- Laat alles op een laag vuur circa 3 uur koken.
- Zeef de fond eerst door een zeef en daarna nog eens door een natte passeerdoek.
- Laat alles tot de helft inkoken.

#### Vlees:

- Snijd het spek in dunne repen.
- Lardeer de hazenrugfilets.

#### Aardappelrollade:

- Blancheer de spinazie, spoel af met ijswater.
- Laat dit uitlekken en droog de spinazie met een theedoek.
- Schil de aardappels, kook ze en pureer ze.
- Voeg boter, eidooier, bloem, zout, peper en nootmuskaat toe en kneed het geheel tot een deeg.
- Hak de noten fijn.

#### Groente:

- Haal de blaadjes van de spruitjes af.
- Blancheer ze, spoel af met ijswater.
- Laat dit uitlekken en droog de blaadjes met een theedoek.

### Bereidingswijze:

#### Vlees:

- Bak de hazenrugfilets bruin.
- Laat het vlees nog 3 à 4 minuten onder aluminiumfolie rusten.

#### Saus:

- Blus de braadpan af met de fond.
- Maak de peperkorrels fijn in de vijzel en voeg dit aan de saus toe.
- Bind de saus met koude blokjes boter en breng hem op smaak met zout.

Zie blad 3

## **Gelardeerde hazenrug, pepersaus met aardappelrollade en spruitjes (vervolg)**

### **Bereidingswijze: (vervolg)**

#### **Aardappelrollade:**

- Rol het deeg uit tot een plak van 10 x 30 cm.
- Beleg de plak met de spinazieblaadjes
- Rol de plak op tot een rollade. Bestrijk die met losgeklopt ei en rol hem door de gehakte nootjes
- Bak de rollade in heet vet bruin.

#### **Groente:**

- Smoor de spruitjes in een pan met bouillon en boter en breng dit op smaak met sherryazijn en zout.

#### **Serveren:**

- Snijd de filet in de lengte in plakken en leg dit waaivorming op de borden.
- Leg de aardappelrollade en de groente ernaast.
- Nappeer de saus eromheen.

# Bramen in eigen ijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
<b>Ingrediënten</b>			
<b><i>Bramenijs:</i></b>			
Bramen (diepvries)	400 gram	1000 gram	2000 gram
Suiker	160 gram	400 gram	800 gram
Rode wijn	1 dl	2,5 dl	0,5 l
<b><i>Saus:</i></b>			
Bramen coulis	125 cc	500 cc	1000 cc
Suiker	100 gram	250 gram	500 gram
<b><i>Garnering:</i></b>			
Bramen	16 gram	40 gram	80 gram
Slagroom	1 dl	2,5 dl	5 dl
Poedersuiker			

## Materiaal:

Koude borden	Zeef	IJsmachine	Staafmixer
Steelpan	Cocktailprikker	IJ slepel	

## Vorbereiding:

### Bramenijs:

- Pureer de bramen en wrijf ze door een zeef.
- Houd een deel van de massa apart, verwarm dit en los de suiker hierin op. Voeg dit weer bij de massa.
- Laat het afkoelen. Voeg de rode wijn toe en draai er ijs van in de ijsmachine.

### Garnering:

- Klop de slagroom lobbig.

## Bereidingswijze:

### Saus:

- Verwarm de coulis met de suiker in een steelpan.

### Serveren:

- Maak een ring van slagroom.
- Schep wat coulis eromheen.
- Trek met een cocktailprikker figuren in de coulis en slagroom (naar binnen toe).
- Leg een bolletje ijs in het midden van het bord.
- Leg de bramen eromheen.
- Voeg hier en daar een druppel room toe.
- Bestrooi het geheel aan de buitenkant met poedersuiker en garneer met een paar blaadjes mint.

# Truffels

<b>Hoeveelheid</b>	<b>20 personen</b>
<b>Ingrediënten</b>	
<b>Truffels:</b>	
Boter	250 gram
Poedersuiker	250 gram
Couverture (Puur)	250 gram
Rum	4 eetlepels
Koffie (sterke)	4 eetlepels
Chocolade (voor vlokken)	150 gram

## Materiaal:

Rasp	Staafmixer	Zeef	Au-bain-mariepan
Bord	Kom		

## Vorbereiding:

### Truffels:

- Leg de chocolade voor de vlokken in de koeling.
- Laat de boter op kamertemperatuur komen en klop de boter schuimig.
- Voeg al kloppend poedersuiker (door een zeef) toe.
- Hak de chocolade in grove, gelijke stukken.
- Smelt de chocolade au-bain-marie totdat het een gladde massa is.
- Voeg het boter/suikermengsel toe en schep dit er goed doorheen.
- Voeg de koffie en de rum toe. Schep de massa goed door elkaar en laat het geheel afkoelen.
- Rasp vlokken van het stuk chocolade dat in de koeling ligt.
- Vorm van de chocolade/suiker/botermassa truffels en rol dit door de vlokken.
- Leg ze op een bord en zet ze tot gebruik koel weg.

### Serveren:

- Maak een heerlijke cappuccino, espresso of café au lait en serveer hierbij de truffels in kleine schaaltes.



1 Paté brûlée



2 Steak tartare a la Westmalle



3 Tomaten consommé met zeeduivel in spitskool



4 rollade van zalm en snoekbaars



5 gelardeerde hazenrug



6 bramen in eigen ijs

