

Maandmenu



juni 2006

Sashimi van rode tonijn met een marinade van Westmalle Dubbel

Koude tomatensoep met rivierkreeftjes en gefrituurde courgettebloemen

Gegrilde forel met zuringsaus

Runderrollade met peperkers- en balsamico-azijnsaus vergezeld van spätzle

Mousse van goudrenet met verse geitenkaas en zwarte peper

 Pudding van geitenmelk met gelei van aardbeien

 Roomijs van geitenmelk met rozemarijn en honing

Mokka

Spätzle

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Bloem	300 gram	750 gram	1500 gram
Eieren	3 stuks	7,5 stuks	15 stuks
Zout	0,5 theelepels	1,25 theelepels	2,5 theelepels
Water	1,25 dl	3 dl	6 dl
Boter	40 gram	100 gram	200 gram

Materiaal:

Keukenmachine	Kookpan	Snijplank	Paletmes
Schuimspaan	Vergiet		

Voorbereiding:

- Doe alle ingrediënten in de beslagkom van de keukenmachine
- Begin op lage snelheid totdat de bloem goed is opgenomen en niet meer stuift.
- Ga door op hogere snelheid en maak een mooi glad beslag waarin luchtbelletjes te zien zijn.

Bereidingswijze:

- Zet een pan met water en zout op en laat dit aan de kook komen.
- Leg het deeg op een natte plank en schraap steeds met een paletmes kleine stukjes deeg in het kokende water.
- De spätzle zijn gaar als ze boven komen drijven.
- Haal ze met een schuimspaan uit het water.
- Houd ze warm in een vergiet boven kokend water.

Compote van Goudrenet

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Appels (goudrenet)	200 gram	500 gram	1000 gram
Suiker	40 gram	100gram	200 gram
Vanille suiker			1 zakje
Kaneel	snufje	0,5 theelepel	1 theelepel

Materiaal:

Mes	Snijplank	Mes	Kookpan
-----	-----------	-----	---------

Vorbereiding:

Compote van Goudrenet:

- Schil de appels en snijd ze in vieren.
- Verwijder de klokhuizen
- Zet ze op met een bodempje water.
- Kook ze op een zacht vuur in ± 20 minuten zacht.
- Haal ze van het vuur en voeg nu de suiker, vanillesuiker en de kaneel toe.
- Roer alles goed door elkaar.
- Zeef de massa en laat die afkoelen.

Sashimi van rode tonijn met een marinade van Westmalle Dubbel

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Tonijn (Yellowfin)	150 gram	375 gram	750 gram
Groente:			
Wortel	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Komkommer	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Watermeloen	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Bosuitjes	0,5 stengel	2 stengels	4 stengels
Koriander beetje		0,125 bosje	0,25 bosje
Saus:			
Westmalle Dubbel	1 fles	2 flessen	4 flessen
Soja saus	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Rijstazijn	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Garnering:			
Shisopurper			
Daikonkers			
Stokbroodje			

Materiaal:

Snijplank	Mes	Juliennesnijder	Kookpan
Koude borden	Vijzel		

Vorbereiding:

Vis:

- Snijd de tonijn in zeer dunne plakjes van niet meer dan 8 mm dik.

Groente:

- Schil de wortel en snijd hem julienne.
- Schil de komkommer, verwijder het zaad en snijd het vruchtvlees julienne.
- Snijd de watermeloen in dunne plakken.
- Snijd de bosui fijn en hak de kervel.
- Maak de peperkorrels fijn in de vijzel.

Saus:

- Kook het bier op een hoog vuur in tot 2/3 van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Voeg de sojasaus en de rijstazijn toe en laat het afkoelen.

Zie blad 2

Sashimi van rode tonijn met een marinade van Westmalle Dubbel (vervolg)

Bereidingswijze:

Vis:

- Marineer de tonijn in de afgekoelde saus.

Groente:

- Meng de wortel, komkommer, watermeloen en fijngesneden bosui met de rijstazijn en de gehakte koriander.

Stokbroodje:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Bak het stokbroodje circa 5 minuten in de oven.

Serveren:

- Haal de tonijn uit de marinade.
- Leg een hoopje van het wortelmengsel op een bord en dresseer daarboven een plakje tonijn.
- Garneer met de Shiso purper en Daikoncress.
- Strooi er een beetje peper over en druppel nog wat marinade om de tonijn heen.
- Garneer met een stokbroodje.

Koude tomatensoep met rivierkreeftjes en gefrituurde courgettebloemen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Soep:			
Vleestomaten	800 gram	2000 gram	4000 gram
Basilicum	2 blaadjes	5 blaadjes	10 blaadjes
Knoflook	1 teen	2,5 tenen	5 tenen
Tabasco			
Zout en peper			
Crème:			
Crème fraîche	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Zure room	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Bieslook	0,25 bosjes	0,5 bosje	1 bosje
Peterselie	0,25 bosjes	0,5 bosje	1 bosje
Tijm (gehakte)	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Basilicum	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Kervel	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Citroensap			
Suiker			
Cayennepeper			
Zout en peper			
Courgettebloemen:			
Bloem	60 gram	150 gram	300 gram
Aardappelmeel	24 gram	60 gram	125 gram
Mineraalwater (koolzuurhoudend)	1 dl	4 dl	8 dl
Courgettebloemen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Frituurolie			
Zout			
Rivierkreeftjes:			
Rivierkreeftjes	100 gram	250 gram	500 gram
Garnering:			
Gehakte kruiden			

Materiaal:

Koude coupes	Kookpan	Snijplank	Mes
Beslagkom	Garde	Pan	

Vorbereiding:

Soep:

- Ontvel de tomaten en verwijder de zaden en zaadlijsten.
- Maak de knoflook schoon en kneus hem licht.
- Scheur de basilicumblaadjes in grove stukken.

Zie blad 2

Koude tomatensoep met rivierkreeftjes en gefrituurde courgettebloemen (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Crème:

- Hak de kruiden fijn.

Courgettebloemen:

- Meng de bloem, het aardappelmeel en een snufje zout in een beslagkom en voeg mineraalwater toe.
- Roer dit tot een homogeen beslag (yoghurtdikte).

Bereidingswijze:

Soep:

- Pureer de tomaten en wrijf ze door een fijne zeef.
- Breng ze op smaak met zout en peper en een paar druppels tabasco.
- Doe alles in een kom en voeg de knoflook en de basilicumblaadjes toe.
- Zet de soep circa 2 uur in de koeling.

Crème:

- Meng de crème fraîche, zure room goed met de fijngehakte kruiden (houd een beetje achter voor de garnering).
- Breng de crème op smaak met zout, peper, suiker, cayennepeper en citroensap.

Courgettebloemen:

- Verwijder de stampers van de courgettebloemen en snijd de stelen circa 2 cm in.
- Haal de bloemen door het beslag en frituur ze in hete olie.

Serveren:

- Verdeel de tomatensoep over gekoelde coupes.
- Zet de coupe op een bordje en leg de rivierkreeftjes, de crème en de courgettebloem eromheen.

Gegrilde forel met zuringsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Forel	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Zonnebloemolie	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Zout en peper			
Saus:			
Zuring	100 gram	250 gram	500 gram
Boter (ongezouten)	125 gram	500 gram	1000 gram
Eierdooiers	3 stuks	7,5 stuks	15 stuks
Citroen	0,5 stuk	1 stuks	2 stuks
Witte wijn	30 ml	75 ml	1,5 dl
Zout en peper			
Garnering:			
Zuring	4 blaadjes	10 blaadjes	20 blaadjes

Materiaal:

Warme borden	Vispincet	Snijplank	Mes	Kom
Keukenpapier	Grilplaat	Garde	Bakpapier	Kwastje

Vorbereiding:

Vis:

- Fileer de forel en haal met een vispincet alle graten uit de vis.
- Spoel de filets onder koud water af en dep ze droog met keukenpapier.
- Bestrooi ze met zout en versgemalen peper.

Saus:

- Was de zuring en dep ze droog. Snijd de zuring klein, maar bewaar enkele blaadjes voor de garnering.
- Laat de boter smelten. Klaar de boter en laat het afkoelen tot circa 40°C.

Bereidingswijze:

Vis:

- Verwarm een grilplaat, leg er bakpapier op. Bestrijk het bakpapier met olie en grill de vis aan beide kanten circa 2 à 3 minuten, begin op de velkant.

Saus:

- Klop de eidooiers, witte wijn en het citroensap au-bain-marie schuimig.
- Voeg de afgekoelde boter voorzichtig toe. Klop de massa net zolang totdat er een licht gebonden, romige saus ontstaat. Voeg citroensap naar smaak toe.
- Voeg de fijngesneden zuring toe. Breng de saus op smaak met zout en peper.

Serveren:

- Maak een spiegel van de saus op de warme borden en leg hierop een forelfilet.
- Garneer met een blaadje zuring.

Runderrolade met peperkers- en balsamico-azijnsaus vergezeld van spätzle

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Entrecote	400 gram	1000 gram	2000 gram
Rozijnen	30 gram	75 gram	150 gram
Pijnboompitten	30 gram	75 gram	150 gram
Peterselie	0,25 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Zout en peper			
<i>Peperkerssaus:</i>			
Kersen (verse of diepvries)	100 gram	250 gram	500 gram
Suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Rode wijn	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Rode port	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Kersensap	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Boter	25 gram	50 gram	100 gram
Peper (witte)			
<i>Balsamico-azijnsaus:</i>			
Kalfsfond (donker)	4 dl	1 l	2 l
Rode port	1 dl	2,5 dl	5 dl
Balsamico-azijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Tijm	1 takje	2,5 takjes	5 takjes
Rozemarijn	1 takje	2,5 takjes	5 takjes
Boter			
<i>Groente:</i>			
Pijnboompitten	20 gram	50 gram	100 gram
Andijvie	1 stronk	1,5 stronken	3 stronken
Knoflook			
Boter			
Nootmuskaat			
Zout en peper			
<i>Spätzle:</i>			
Zie apart recept			

Materiaal:

Warme borden	Sauspan	Snijplank	Mes
Huishoudfolie	Hakbijltje	Koekenpan	Prikkers
Pan met antiaanbaklaag	Aluminiumfolie		

Vorbereitung:

Vlees:

- Snijd de entrecote in plakjes van 50 gram.
- Leg een stukje huishoudfolie op de plakjes en klop het vlees met een hakbijltje iets uit.
- Bak de pijnboompitten in een droge koekenpan mooi lichtbruin. Bak degelijk de hoeveelheid die bij de groente hoort.
- Hak de knoflook en de peterselie fijn.

Zie blad 2

Runderrollade met peperkers- en balsamico-azijnsaus vergezeld van spätzle (vervolg)

Voorbereiding: (vervolg)

Groente:

- Was de andijvie en snijd ze fijn.
- Ontvel de knoflook.

Peperkerssaus:

- Ontpit de kersen voorzichtig, laat bij enkele stuks het steeltje eraan zitten.
- Laat de suiker caramelliseren en blus het af met de rode wijn en de rode port.
- Kook de saus in tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Snijd de boter in kleine blokjes en zet ze koud weg.

Balsamico-azijnsaus:

- Laat de kalfsfond met de rode port, balsamico-azijn en kruiden inkoken tot de helft van de oorspronkelijke hoeveelheid.
- Snijd de boter in kleine blokjes en zet ze koud weg.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Leg wat pijnboompitten, rozijnen, fijngehakte knoflook en peterselie op de lapjes vlees (bewaar war pijnboompitten, rozijnen, knoflook en peterselie voor later).
- Bestrooi het vlees met zout en peper.
- Rol de lapjes op tot een rollade en maak ze in de lengterichting vast met een prikker.
- Doe wat olijfolie in een pan met een antiaanbaklaag en braad de rollade zeer kort aan alle kanten bruin.
- Houd het vlees warm onder aluminiumfolie.

Peperkerssaus:

- Voeg het kersensap toe en laat de saus nog een beetje inkoken.
- Monteer de saus met kleine stukjes koude boter en breng hem op smaak met witte peper.
- Gebruik eventueel een beetje aardappelzetmeel om de saus wat meer te binden.
- Voeg op het laatst de kersten toe.

Balsamico-azijnsaus:

- Zeef de saus en monteer de saus met stukjes koude boter.

Groente:

- Blancheer de andijvie enkele seconden en spoel ze gelijk koud met ijswater.
- Bak ze met de pijnboompitten en de knoflook in wat boter.

Serveren:

- Schep de twee sauzen elk aan een kant van een bord en leg een schepje andijvie hierop.
- Leg 2 stukjes rollade per persoon schuin over de andijvie en serveer het met een schepje spätzle.

Mousse van goudrenet met verse geitenkaas en zwarte peper
Pudding van geitenmelk met gelei van aardbeien
Roomijs van geitenmelk met rozemarijn en honing

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Mousse van goudrenet			
Compote van appels (zie apart recept)	120 gram	300 gram	600 gram
Geitenroomkaas	200 gram	500 gram	1000 gram
Eiwit	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Gelatine	2 blaadjes	5 blaadjes	10 blaadjes
Peper (zwart)			
Pudding van geitenmelk:			
Geitenmelk	0,2 l	0,5 l	1 l
Vanillestokje	0,5 stuk	1 stuks	2 stuks
Suiker	80 gram	200 gram	400 gram
Eieren	1,6 stuks	4 stuks	8 stuks
Aardappelmeel	10 gram	25 gram	50 gram
Aardbeiengelei	0,8 dl	2 dl	4 dl
Aardbeiengelei:			
Aardbeienconfiture	40 gram	100 gram	200 gram
Gelatine	0,5 blaadje	1 blaadje	2 blaadjes
Witte wijn	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Roomijs van geitenmelk:			
Geitenmelk	0,4 l	1 l	2 l
Eierdooiers	1 stuk	4 stuks	8 stuks
Room culinair	0,8 dl	2 dl	4 dl
Suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Rozemarijn	0,4 takje	1 takje	2 takjes
Acaciahoning	40 gram	100 gram	200 gram
Garnering:			
Aardbeien en mint			

Materiaal:

Koude borden	Garde	Bakje	Mixer
Kleine glaasjes (op voet)	Timbaaltjes	IJsmachine	Zeef
Ijsschep			

Vorbereiding:

Mousse van goudrenet:

- Week de gelatine in koud water.
- Klop de roomkaas met de zwarte peper los en spatel de kaas door de compote.
- Klop de eiwitten half stijf.
- Smelt de geweekte gelatine in een klein pannetje (let op: heel kort).
- Meng het eiwit en de gelatine luchtig door de kaas.
- Verdeel de massa in timbaaltjes en laat de mousse in de koeling opstijven.

Zie blad 2

Mousse van goudrenet met verse geitenkaas en zwarte peper

Pudding van geitenmelk met gelei van aardbeien

Roomijs van geitenmelk met rozemarijn en honing (vervolg)

Voorbereiding: (vervolg)

Pudding van geitenmelk met gelei van aardbeien:

- Breng de melk met het vanillestokje en de helft van de suiker aan de kook.
- Klop de eieren los met het aardappelmeel en de rest van de suiker.
- Voeg de losgeklopte eieren al roerend bij de kokende melk. En laat het mengsel al roerend 2 minuten koken.
- Giet het mengsel in kleine glaasjes op voet; vul die niet helemaal.
- Zet de pudding tot vlak voor het serveren in de koeling.

Aardbeingelei:

- Week de gelatine in koud water
- Breng de aardbeienjam met de witte wijn aan de kook
- Wrijf dat door een zeef.
- Knijp de geweekte gelatineblaadjes goed uit.
- Roer de uitgeknepen blaadjes gelatine door de massa.
- Schep de massa op de pudding en laat het afkoelen.

Roomijs van geitenmelk met rozemarijn en honing:

- Kook de melk met de room culinair, honing en rozemarijn.
- Klop de dooiers met de suiker tot de massa bijna wit is.
- Voeg al kloppend de eierdooiers bij het melkmengsel.
- Verwarm het mengsel, maar laat het niet koken.
- Zeef het mengsel.
- Laat het afkoelen en draai er dan ijs van.

Bereidingswijze:

Mousse van Goudrenet:

- Stort de timbaaltjes.

Roomijs van geitenmelk met rozemarijn en honing:

- Haal het ijs uit de ijsmachine en zet het in de diepvriezer voor later.

Serveren:

- Zet de mousse op een koud bord.
- Zet de pudding ook op het bord en garneer met een paar stukjes aardbei.
- Schep een bolletje ijs ernaast en garneer dat met een topje mint.



1 Sashimi van rode tonijn



2 Koude tomatensoep met riviekreeftjes



3 Gegrilde forefilet met zuring saus



4 Runderrollade met spätzle



5 Mousse, pudding en roomijs van geitenmelk

