

Maandmenu



november 2006

Koken bij Sacher

Räucherfischmousse im Glas
(gerookte forel in een glas)

Steirische Krensuppe mit Schinkenkrusteln und Brottplatln
(Mierikwortelsoep met geroosterde ham en brood)

Scampi's gratin
Gegratineerde scampi's

Fasanenbrust-Wirsingroulade mit Enteleber und Schlehen
Fazantenborst-savooienkoolrolletjes met eendenlever en vossenbessen

Zitronentörtchen mit kumquatragout
Citroentaartjes met kumquatragout

Mokka

Saus vin blanc

Hoeveelheid	20 personen
Ingrediënten	
<i>Saus:</i>	
Sjalot	1 stuk
Witte wijn	1 dl
Noilly Prat	3 eetlepels
Visfond	4 dl
Slagroom	2,5 dl
Boter	20 gram
Cayennepeper	
Citroensap	
Zout en peper	

Materiaal:

Steelpan	Snijplank	Koksmes	Garde
Kom	Bekken	Zeef	

Vorbereiding:

Saus:

- Smelt de boter, voeg de sjalotjes toe en laat ze glazig worden, niet bruinen!
- Blus het af met de Noilly Prat en de witte wijn en laat het geheel inkoken (er blijft heel weinig over).
- Roer de visfond en doorheen en laat het geheel tot de helft inkoken.
- Zeef het geheel.
- Voeg de slagroom toe en laat het nu circa 5 minuten koken.
- Breng op smaak met zout, peper, cayennepeper en citroensap.
- Laat dit nu snel in een bekken op ijswater afkoelen

Räucherfischmousse im Glas (Gerookte forel in een glas)

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Forel	250 gram	625 gram	1250 gram
Mousse:			
Vin blanc (zie apart recept)	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Gelatine	2,5 blaadjes	6 blaadjes	12 blaadjes
Slagroom	0,5 dl	1,5 dl	3 dl
Witte wijn (zoet)	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Zout en peper			
Garnering:			
Crème fraîche	4 theelepels	10 theelepels	20 theelepels
Toast	4 sneetjes	5 sneetjes	10 sneetjes
Kervel	4 takjes	10 takjes	20 takjes
Zalmforeleitjes			

Materiaal:

Glazen	Snijplank	Koksmes	keukenmahine
Kom	Rookoven	Rookmot	Zeef.
Broodrooster	Kwastje		

Vorbereitung:

Saus:

- Maak de vin blanc volgens recept.

Vis:

- Kijk de forel goed na op graten.
- Bestrooi ze met zout en peper.
- Vet het rooster van de rookoven in met olie. Rook de forel circa 10-15 minuten in de rookoven.
- Haal het vel er af, houd een aantal stukjes vis apart voor de garnering en maak de rest van de gare vis in de keukenmachine fijn.
-

Bereidingswijze:

Vismousse:

- Verwarm de oven voor op 150C.
- Klop de slagroom. Meng de vismousse met de vin blanc. Zet dit in de koeling.
- Week de gelatine in koud water. Verwarm de wijn en los de gelatine hierin op.
- Laat het afkoelen en spatel de forelmousse erdoor heen.

Zie blad 2

Räucherfischmousse im Glas (Gerookte forel in een glas) (vervolg)

Bereidingswijze: (vervolg)

Vismousse: (vervolg)

- Meng de slagroom erdoor en breng het geheel op smaak met zout en peper.
- Verdeel de massa over de glaasje en zet dit in de koeling om op te stijven.
- Klop de crème fraîche los.
- Rooster het brood 10 minuten in en oven van 150°C.

Serveren:

- Lepel een beetje crème fraîche op de mousse en garneer met een stukje forel, zalmforeleitjes, kervel en een stukje toast.

Steirische Krensuppe mit Schinkenkrusteln und brotplattln

(mierikswortelsoep met geroosterde ham en brood)

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Soep:</i>			
Groentefond	1 l	2 l	4 l
Witte wijn (droog)	1,25 dl	2,5 dl	5 dl
Sjalotten	100 gram	250 gram	500 gram
Boter	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Aardappels	100 gram	250 gram	500 gram
Zure room	1,25 dl	3 dl	6 dl
Mierikswortel	30 gram	75 gram	150 gram
Nootmuskaat			
Citroensap			
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Beenham	4 plakken	10 plakken	20 plakken
Zuurdeeg brood (Duits, oud)	8 plakjes	20 plakjes	40 plakjes
Bieslook	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels

Materiaal:

Snijplank	Mes	Rasp	Dunschiller
Zeef	Warme borden	Staafmixer	

Vorbereitung:

Soep:

- Maak de sjalotjes schoon en snipper ze fijn.
- Schil de aardappels en snijd ze in kleine blokjes.
- Hak de knoflook fijn.
- Schil de mierikswortel en rasp hem.

Garnering:

- Verwarm de oven voor op 120°C.
- Hak de helft van de bieslook fijn.
- Snijd het brood met de snijmachine (stand 18) in dunne plakjes en laat ze drogen in een oven van 120°C tot ze knapperig zijn (circa 20 minuten).

Steirische Krensuppe mit Schinkenkrusteln und brotplattln

(mierikswortelsoep met geroosterde ham en brood) (vervolg)

Bereidingswijze:

Soep:

- Bak de gesnipperde sjalotjes in boter goudgeel.
- Blus af met de witte wijn en voeg de groentefond, blokjes aardappels en de knoflook toe.
- Laat de soep 20 à 30 minuten krachtig, tot 2/3 inkoken
- Roer de zure room glad en voeg dit voorzichtig toe. Laat de soep niet meer koken.
- Breng de soep op smaak met zout, nootmuskaat, witte peper en citroensap.
- Meng de geraspte mierikswortel erdoor, lat de soep nog 10 minuten trekken en klop hem schuimig met de staafmixer.

Serveren:

- Schep de soep op de borden en garneer met broodplakjes en een plakje mooi gevouwen ham.
- Leg drie sprietten bieslook in de soep.
- Strooi wat bieslook op de ham.

Scampi's gratin (Gegratineerde scampi's)

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Scampi's	28 stuks	70 stuks	140 stuks
Saus:			
Visfond	2.5 dl	6 dl	1,2 l
Witte wijn	0.5 dl	1.25 dl	2,5 dl
Noilly Prat	2.5 cl	6.25 cl	12,5 cl
Slagroom	1 dl	2.5 dl	0,5 l
Sjalotjes	1 stuks	2.5 stuk	5 stuks
Maïzena	2.5 gram	12.5 gram	25 gram
Eidooier	8 cl	20 cl	40 cl
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Zout en cayennepeper			
Garnering:			
Tomaat	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Dille	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Materiaal:

Warme borden	Snijplank	Koksmes	Zeef
--------------	-----------	---------	------

Vorbereiding:

Scampi's:

- Snijd de rug van de scampi's open en verwijder het darmkanaal en droog deppen

Saus:

- Maak de sjalotjes schoon en snijd ze fijn.

Bereidingswijze:

Saus:

- Laat de sjalotjes glazig worden in de boter.
- Blus het af met Noilly Prat en de witte wijn en laat het tot de helft inkoken.
- Voeg de visfond toe en laat het weer inkoken.
- Mixen met een stafmixer
- Meng de slagroom met de maïzena en de eidooier en roer dat door de saus. Let op het mag niet meer koken anders schift de saus.
- Breng de saus op smaak met zout en cayennepeper en vis kruiden.

Scampi's:

- Gaar de scampi's heel kort in een klein beetje olie.
- Een klein beetje saus op bord doen, dan de garnalen hierover weer een beetje saus en gratineren met een brander

Serveren:

- Schep ze op de borden en garneer met een takje dille en een klein stukje tomaat.

Fasanenbrust-Wirsingroulade mit Enteleber und Preiselberren

(Fazantenborst- savooiekoolrolletjes met eendenlever en vossenbessen)

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Fazantenborst	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Kippenborst	100 gram	250 gram	500 gram
Slagroom	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Eidooier	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Eendenlever	160 gram	400 gram	800 gram
Savooienkool bladeren	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Varkensnet	300 gram	750 gram	1500 gram
Geklaarde boter	60 gram	150 gram	300 gram
Vossenbessen	60 gram	150 gram	300 gram
Vossenbessengelei	0.2 potje	½ potje	1 potje
Gesmolten boter			
Zout en peper, fleur de sel			
Groente:			
Linzen	80 gram	200 gram	400 gram
Zwoerd	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Olijfolie	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Sjalotjes	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Suiker	snufje	snufje	snufje
Port (rode)	0,5 dl	2,5 dl	0,5 l
Balsamico-azijn	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Kalfsbouillon	2 dl	0,5 l	1 l
Boter	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Kummel			
Bonenkruid			
Zout en peper			
Garnering:			
Rozemarijn	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Materiaal:

Warme borden	Keukenmachine	Snijplank	Koksmes
Aluminiumfolie	Vijzel		

Vorbereiding:

Vlees:

- Blancheer de koolbladeren in heel zout water (circa 2 minuten).
- Schrik ze af in ijskoud water en droog ze af.
- Snijd de kippenborst in blokjes en hak dat met ijskoude slagroom, de eidooier in de keukenmachine fijn. Breng het op smaak met zout en peper.

Fasanenbrust-Wirsingroulade mit Enteleber und Preiselberen

(Fazantenborst- savooiekoolrolletjes met eendenlever en vossenbessen) (vervolg)

Vorbereitung: (vervolg)

Vlees:

- Snijd met een heel scherp mes vingerdikke gaatjes in de fazantenborst.
- Snijd per persoon 1 vingerdik staafje en 2 mooie dunne plakjes van de eendenlever. Houd de eendenlever zo koud mogelijk.
- Bestrooi de plakjes met fleur de sel en zet ze koud weg.
- Spoel het varkensnet heel goed uit.
- Verwarm de oven voor op 200°C.

Groente:

- Hak de sjalotjes fijn.
- Snijd een beetje savooienkool fijn.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Klaar de boter.
- Strijk een beetje farce in de inkepingen van de fazantenborst en stop de staafjes eendenlever erin.
- Bestrijk de koolbladeren met de farce, en leg de fazantenborst erop en maak er een rolletje van.
- Snijd het varkensnet in passende stukken en rol het koolrolletje erin. Snijd het overtollig net weg.
- Bak de rolletjes voorzichtig in de geklaarde boter bruin.
- Laat ze in de oven circa 7 minuten garen. Overgiet ze af en toe met boter.
- Haal ze uit de oven en houd ze warm met aluminiumfolie.

Groente:

- Bak de sjalotjes met de knoflook en suiker in de olijfolie. Giet azijn en de port erbij en laat het geheel koken.
- Voeg de kalfsbouillon, de linzen en het zwoerd toe en laat het ± 40 minuten zacht koken.
- Maak de kummel fijn in de vijzel.
- Breng het op smaak met zout, peper, kummel en bonenkruid. Roer de koude boter door de massa en laat het nu niet meer koken. Verwijder het zwoerd.

Serveren:

- Snijd de rolletjes in twee stukken (schuin) en leg ze op het bord. Schep er wat linzen naast. Druppel een beetje lizensap over de rolletjes heen.
- Verwarm de vossenbessen, meng die met de gelei en schep een beetje op het bord.
- Rol de plakjes eendenlever op en garneer de rolletjes ermee.
- Garneer verder met een beetje fijngesneden en gebakken savooienkool en wat rozemarijn.

Zitronentörtchen mit kumquatragout

(Citroentaartjes met kumquatragout)

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Citroentaartjes:			
Mascarpone	150 gram	375 gram	750 gram
Zure room	150 gram	375 gram	750 gram
Gelatine	4 blaadjes	6 blaadjes	12 blaadjes
Witte wijn (zoet)	0,3 dl	0.75 dl	1½ dl
Suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Citroen	0.6 stuk	1.5 stuks	3 stuks
Ragout:			
Kumquats	200 gram	500 gram	1000 gram
Suiker	50 gram	125 gram	250 gram
Aardappelmeel (afgestreken eetlepel)	½ eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Vanillestokje	0,5 stokje	1 stokje	2 stokjes
Witte wijn (zoet)	0,4 dl	1 dl	2 dl
Jus d'orange	1,25 dl	3,125 dl	6,25 dl
Zout	snufje	snufje	snufje
Harde wenerdeeg:			
Bloem	60 gram	150 gram	300 gram
Witte basterdsuiker	20 gram	50 gram	100 gram
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
Eidooier	0,5 stuks	1 stuk	2 stuk
Citroensap			
Zout	Snufje	Snufje	Snufje
Garnering:			
Mint	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Materiaal:

Koude borden	Stekers	Bakje	Pan
Vormpjes			

Vorbereitung:

Citroentaartjes:

- Week de gelatine in koud water. Knijp ze uit en los het in wat wijn met water op.
- Rasp de citroen en pers ze uit.
- Meng de mascarpone met de room, citroenrasp en citroensap en de suiker. Voeg de in warme wijn opgeloste gelatine toe. Laat het licht opstijven.
- Bekleed een bakplaat met bakpapier.
- Vul stekers van Ø 8 cm met de crème en zet ze circa 2 uur in de koeling.

Zie blad 2

Zitronentörtchen mit kumquatragout

(Citroentaartjes met kumquatragout) (vervolg)

Vorbereitung: (vervolg)

Harde wener:

- Verwarm de oven voor op 175°C.
- Zeef de bloem.
- Wrijf de boter en de suiker glad en meng wat citroensap erdoor.
- Meng het eidooier er door en voeg de bloem en het zout toe.
- Kneed het geheel goed door, maar niet te lang anders breekt het deeg met het uitrollen.
- Verpakt het deeg in keukenfolie en laat het een uur op stijven in de koeling
- Bestuif de werkbank met wat bloem en rol de bal deeg uit. (plm 5mm)
- Steek er rondjes uit van Ø van 8 cm en leg ze op een bakmatje
- Zet ze circa 10a 15 minuten in een oven van 175°C. Let op dat ze niet verbranden.

Bereidingswijze:

Ragout:

- Blancheer de kumquats kort in kokend zout water (om de bittere smaak weg te krijgen).
- Spoel ze koud, halveer ze en ontpit ze. Haal de steeltjes eraf Laat ze met de suiker, jus d'orange en het vanillestokje open gespleten en haal het merg er uit en laat zacht koken.
- Verwijder het vanillestokje.
- Meng de aardappelmeel met de wijn en meng dat door de ragout. Laat alles afkoelen.

Serveren:

- Verwijder de stekers en zet de taartjes op de deeggrondjes op de borden.
- Garneer met de kumquatragout en een muntblaadje.



1 Gerookte forel in glas



2 Mierikswortelsoep met geroosterde ham en brood



3 Gegratineerde scampi's



4 Fazantenborst-Savooiekoolrolletjes met eendelever en sleedoorn



5 Citroentaartje met kumquatragout

