

Maandmenu



september 2008

Proeverij van mosselen

Pompoensoep met gember

Gegratineerde paddenstoelen met sherrysaus

Varkenshaas met Gewürztraminer-abrikozencompote en
groenteparelgort

Hazelnoottaart van drie chocolades

Mokka

Proeverij van mosselen

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Algemeen</i>			
Wijn (wit, droog)		2,4 dl	
Bouquet garni		125 gram	
<i>Klets kopjes van parmezaanse kaas gevuld met een huzarensalade van mosselgroente:</i>			
Parmezaanse kaas	50 gram	125 gram	250 gram
Knolselderij	25 gram	65 gram	130 gram
Aardappel	25 gram	65 gram	130 gram
Wortel	25 gram	65 gram	130 gram
Mossel vlees	25 gram	65 gram	130 gram
Mayonaise (op basis van olijfolie)	20 gram	50 gram	100 gram
Zout en peper			
<i>Tempura van mosselen</i>			
Mosselen	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Serranoham	4 plakjes	10 plakjes	20 plakjes
Aardappelzetmeel			
Tempurabeslag van rijstbloem en ijswater	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Knolselderijrondjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Olie om te frituren			
<i>Roompot mosseltjes</i>			
Mosselen	12 stuks	30 stuks	60 stuks
Crème fraîche	20 gram	50 gram	100 gram
Kaviaar	4 gram	10 gram	20 gram
Zout en versgemalen peper			
<i>Bloody Mary van romatomen</i>			
Bouillon (van mosselvocht en romatomen)	2 dl	0,5 l	1 l
Romatomen	3 stuks	7 stuks	14 stuks
Wodka	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Knoflook	1 teentje	3 teentjes	6 teentjes
Rozemarijn	1 takje	3 takjes	6 takjes
Olijfolie			
Tomatenketchup			
Tomatenpuree			
Tabasco			
Zout en versgemalen witte peper			
<i>Garnering</i>			
Dragon			
Basilicum			

Zie blad 2

Proeverij van mosselen (vervolg)

Materiaal:

koude borden	snijplank	koksmes	pan
steker (8 cm Ø)	paletmes	satépennen	bakpapier
zeef	garde	glaasjes	vormpjes (hoortjes)
steker (2 cm Ø)			

Algemeen

- Spoel alle mosselen onder koud water en controleer ze.
- Kook de mosselen in water met wijn en het bouquet garni tot de schelpen opengaan, giet ze af, vang het kookvocht op (gebruik dit vocht voor de Bloody Mary).

Kletskopjes van parmezaanse kaas gevuld met een huzarensalade van mosselgroente

- Verwarm de oven voor op 175°C.
- Rasp de parmezaanse kaas.
- Snijd de gekookte mosselen brunoise.
- Kook de aardappels, wortel en de knolselderij ieder afzonderlijk beetgaar.
- Snijd de knolselderij, aardappel, wortel brunoise.
- Leg bakpapier op een bakplaat en strooi hier de kaas op. Vorm met een stekertje (8 cm Ø) rondjes en bak ze in de oven tot ze gaar zijn.
- Haal de bakplaat uit de oven. Schep ze met een paletmes van de bakplaat en leg ze om een vormpje (hoortje) heen.
- Meng alle overige ingrediënten tot een salade en vul de kletskopjes ermee. Spuit er mayonaise over en garneer met wat dragon.

Tempura:

- Maak een tempurabeslag van rijstbloem met ijswater.(2.5 dl water 20 gr rijstbloem)
- Snijd een plakje ham in 3 schuine reepjes.
- Haal de mosselen uit de schelp, omwikkel ze met een reepje ham en steek er steeds 3 op een satépen. Bestuif ze met aardappelzetmeel.
- Snijd plakjes van de knolselderij en steek er rondjes (2 cm Ø). Leg ze in water met citroensap.
- Verhit de olie, dompel de pennen met de mosselen in het tempurabeslag en bak ze tot ze lichtgekleurd zijn.
- Steek de satépennen in de rondjes knolselderij.

Roompot mosseltjes:

- Neem 3 mosselen in de schelp per persoon.
- Breng de crème fraîche op smaak met zout en peper.
- Schep met behulp van 2 theelepels quenelles op de mosseltjes en garneer met een tipje kaviaar.

Zie blad 3

Proeverij van mosselen (vervolg)

Bloody Mary:

- Snijd de tomaten klein. Hak de knoflook fijn en kook dit met de rozemarijn, tomatenketchup en tomatenpuree in het mosselvocht gaar. Zeef de massa en breng het op smaak met de wodka.
- Voeg naar smaak zout, peper en tabasco toe en zet het koel weg.
- Giet de Bloody Mary in een glaasje.
- Snijd de basilicum klein en garneer de Bloody Mary met reepjes basilicum.

Serveren:

- Zet alle gerechtjes per persoon op de borden.

Pompoensoep met gember

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Soep:</i>			
Pompoen	200 gram	500 gram	1000 gram
Boter	60 gram	150 gram	300 gram
Wijn (wit)	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Gevogelbouillon	0,5 dl	1,25 l	2,5 l
Lavas (fijngehakt)	1 theelepel	2,5 theelepel	5 theelepels
Room culinair	1 dl	2,5 dl	0,5 l
Room (geklopt)	0,3 dl	0,75 dl	1,5 dl
Gember (gekonfijte met vocht)	20 gram	50 gram	100 gram
Nootmuskaat			
Zout			
<i>Croutons:</i>			
Wit brood zonder korst	2 sneetjes	5 sneetjes	10 sneetjes
Boter	30 gram	75 gram	150 gram
<i>Garnering:</i>			
Pompoenpitten			
Bieslook			

Materiaal:

warme borden	snijplank	mes	kookpan
zeef	staafmixer	mixer	keukenpapier

Vorbereiding:

Soep:

- Schil de pompoen, verwijder de zaden en de zaadlijsten. Snijd de pompoen in vingerdikke stukken.
- Verhit 2/3 deel van de boter, zweet de pompoen hierin aan. Blus de pompoen met de witte wijn af en laat het mengsel langzaam aan de kook komen.
- Hak de lavas fijn.
- Klop de room stijf.
- Voeg de bouillon en de lavas aan het pompoenmengsel toe. Laat de pompoen gaar worden en wrijf alles door een fijne zeef.

Croutons:

- Snijd het brood in kleine blokjes en bak ze in boter goudbruin.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Zie blad 2

Pompoensoep met gember (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Pompoenpitten:

- Rooster de pompoenpitten in een droge koekenpan. Halveer ze door de zaadlobben uit elkaar te halen.

Bereidingswijze:

Soep:

- Voeg al roerend de room en de rest van de boter toe.
- Snijd de gember brunoise. Voeg dit en wat gembervocht aan de soep toe.
- Breng de soep op smaak met nootmuskaat en wat zout.
- Pureer de soep met een staafmixer zeer schuimig. Schep de geklopte room door de soep.

Serveren:

- Schep de soep in diepe borden, verdeel wat croutons en geroosterde pompoenpitten over de soep.

Gegratineerde paddenstoelen met sherrysaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Paddenstoelentaartje:</i>			
Grotchampignons	240 gram	600 gram	1200 gram
Oesterzwammen	240 gram	600 gram	1200 gram
Sjalotten	3 stuks	5 stuks	10 stuks
Spinazie	320 gram	800 gram	1600 gram
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
Zout en peper			
<i>Sabayon:</i>			
Eidooiers	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Wijn (wit)	3 eetlepels	8 eetlepels	12 eetlepels
Bouillon	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Citroensap			
Zout en peper			
<i>Saus:</i>			
Champignons	80 gram	200 gram	400 gram
Sherry (droog)	0,8 dl	2 dl	4 dl
Room culinair	0,8 dl	2 dl	4 dl
Knoflook			
Citroensap			
Zout en peper			
<i>Garnering:</i>			
Basilicum		10 blaadjes	

Materiaal:

warme borden	snijplank	koksmes	ringen 8 cm Ø
garde	staafmixer	zeef	

Vorbereiding:

Paddenstoelentaartje:

- Was de spinazie en maak ze schoon. Haal de dikke stelen eraf.
- Snijd de champignons en de oesterzwammen in vieren. Hak de sjalot klein.
- Smelt 2/3 deel van de boter en bak de spinazie hierin. Laat de spinazie in een zeef uitlekken.
- Smelt de rest van de boter tot het hazelnootkleurig is en voeg de paddenstoelen en de sjalot toe. Bak op een hoog vuur tot het vocht verdampt is.
- Neem een ovenplaat. Zet de ringen erop. Vul ze met de spinazie en schep de gebakken paddenstoelen er boven op. Druk het licht aan tot net onder de rand van de ring.

Zie blad 2

Gegratineerde paddenstoelen met sherrysaus (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Sabayon:

- Klop van de eidooiers, witte wijn en bouillon au-bain-marie een luchtige sabayon.
- Klop de sabayon daarna koud en schep het over de paddenstoelen zodat het geheel bedekt is. Breng de sabayon op smaak met citroensap, zout en peper.

Saus:

- Hak wat knoflook fijn.
- Snijd de champignons fijn. Laat dit samen met de sherry en de room culinair aan de kook komen. Pureer met een staafmixer.

Bereidingswijze:

Paddenstoelentaartje:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Zet de paddenstoelentaartjes circa 10 minuten in de oven totdat ze mooi goudgeel zijn.

Saus:

- Laat de saus tot de gewenste dikte inkoken en breng hem op smaak met citroensap, zout en peper.

Serveren:

- Zet de paddenstoelentaartjes op een bord, verwijder de ringen. Nappeer de saus eromheen en garneer met een blaadje basilicum.

Varkenshaas met Gewürztraminer-abrikozencompote en groenteparelgort

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vlees:			
Varkenshaas	320 gram	800 gram	1600 gram
Olie	0,1 dl	0,3 dl	0,6 dl
Boter	12 gram	30 gram	60 gram
Zout en versgemalen peper			
Compote:			
Gewürztraminer	1,2 dl	3 dl	6 dl
Apelcider	1,2 dl	3 dl	6 dl
Abrikozen (gedroogd)	120 gram	300 gram	600 gram
Pijpkaneel	0,5 stokje	1 stokje	2 stokjes
Vanillestokjes	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Suiker	10 gram	25 gram	50 gram
Groenteparelgort:			
Boter	30 gram	75 gram	150 gram
Worteltjes	50 gram	120 gram	240 gram
Bleekselderij	50 gram	120 gram	240 gram
Sjalotje	2 stuks	3 stuks	6 stuks
Kippenbouillon	0,6 l	1,5 l	3 l
Parelgort	100 gram	250 gram	500 gram
Tijm (gehakte)	2 theelepels	3 theelepels	6 theelepels
Zout en versgemalen peper			

Materiaal:

warme borden	snijplank	koksmes	div. pannen
aluminiumfolie			

Vorbereiding:

Compote:

- Snijd de abrikozen in tweeën. Snijd de vanillestokjes doormidden en schraap het merg eruit.
- Doe de wijn, appelcider, kaneelstokjes, suiker, vanillestokje en -merg in een pan. Breng het mengsel aan de kook. Draai het vuur lager, voeg de abrikozenhelften toe en laat het mengsel 5 minuten sudderen. Haal de pan van het vuur.
- Haal de abrikozen uit het vocht en laat het vocht nog circa 15 minuten sudderen tot het stroperig is. Voeg de abrikozen weer toe.

Zie blad 2

Varkenshaas met Gewürztraminer-abrikozencompote en groenteparelgort (vervolg)

Vorbereiding: (vervolg)

Groenteparelgort:

- Schil de worteltjes en snijd ze brunoise. Snijd ook de bleekselderij en de sjalotjes brunoise.
- Verhit de helft van de boter in een hoge pan. Fruit daarin de groente circa 5 minuten, maar zorg dat ze niet bruin kleuren. Haal de groente uit de pan.
- Blus de pan met een deel van de bouillon en roer de parelgort erdoor. Laat het mengsel aan de kook komen; doe een deksel op de pan en draai het vuur lager. Laat de gort circa 40 minuten zachtjes koken, voeg ondertussen de rest van de bouillon in kleine beetjes toe
- Hak de tijm fijn.
- Roer de groente door de gort als de gort gaar is en vervolgens de overgebleven boter, tijm.
- Breng op smaak met zout en peper.

Bereidingswijze:

Compote:

- Warm de compote op.

Varkenshaas:

- Bestrooi het vlees met zout en peper. Verhit de boter en olie in een pan en bak het vlees aan alle kanten bruin en rosé.
- Haal het vlees uit de pan en laat het even losjes afgedekt met aluminiumfolie rusten.

Serveren:

- Snijd het vlees in plakken.
- Leg in het midden van het bord wat groentegort. Leg het vlees erop.
- Leg wat van de compote voor het vlees en nappeer met wat saus.

Hazelnoottaart van drie chocolades

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Chocoladedeeg:</i>			
Bloem	48 gram	95 gram	190 gram
Suiker	45 gram	87.5 gram	175 gram
Cacaopoeder	20 gram	40 gram	80 gram
Cacaopoeder (extra om te bestuiven)			
Zout	1 gram	2 gram	4 gram
Bakpoeder	mespuntje	1 gram	2 gram
Boter	48 gram	95 gram	190 gram
IJswater	0,125 dl	0.25 dl	0,5 dl
<i>Vulling:</i>			
Eieren	2 stuks	3 stuks	5 stuks
Stroop	0.60 dl	1.25 dl	2,5 dl
Boter (gesmolten)	35 gram	75 gram	150 gram
Vanille-extract	1.5 gram	3.75 ml	7,5 ml
Zout	1 gram	2 gram	4 gram
Hazelnoten (gepeld, geroosterd)	75 gram	190 gram	375 gram
Chocolade (witte, gehakte)	22 gram	55 gram	110 gram
Chocolade (melk, gehakte)	22 gram	55 gram	110 gram
Chocolade (puur, gehakte)	22 gram	55 gram	110 gram
<i>Chocoladeijs:</i>			
Zie apart recept			

Materiaal:

Koude borden	Snijplank	Koksmes	Keukenmachine
Taartvorm	Bonen voor blindbakken		

Vorbereiding:

Deeg:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Snijd de koude boter in blokjes. Meng de bloem, suiker, cacao, zout en bakpoeder met enkele korte pulsen in de keukenmachine.
- Voeg de boter toe en meng alles tot een grove korrelige substantie.
- Voeg het ijswater toe en meng met korte pulsen tot een samenhangend deeg. Haal het deeg uit de keukenmachine en vorm het tot een ronde plak van 15 cm doorsnede.
- Rol het deeg uit tot een cirkel van 35 cm doorsnede. Bestuif het met cacaopoeder.
- Leg het deeg in de vorm met de bestoven kant naar beneden en druk het goed aan; ook tegen de opstaande randen.
- Plaats de vorm 15 minuten in de koelkast.
- Bak de taartbodem blind gedurende circa 15 tot 20 minuten. Haal de vorm uit de oven en die circa 20 minuten afkoelen.

Zie blad 2

Hazelnoottaart van drie chocolades (vervolg)

Bereiding:

Vulling:

- Meng de eieren, stroop, boter, vanille en zout in de keukenmachine tot een homogene massa
- Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan.
- Hak de chocolades fijn.
- Verdeel de hazelnoten en de drie soorten chocolade gelijkmatig over de taartbodem.
- Schenk daarover het eimengsel.
- Bak de taart 30 tot 35 minuten in een oven op 180°C.
- Haal de vorm uit de oven en laat de taart afkoelen.

Serveren:

- Snijd de taart in punten en serveer met een bolletje chocolade-ijs.

Chocolade-ijs

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Chocolade-ijs:</i>			
Cacaopoeder		150 gram	
Suiker		550 gram	
Eidooiers		10 stuks	
Melk		1,25 l	
Vanillestokjes		2 stuks	

Vorbereiding:

- Meng de cacaopoeder met 5 eetlepels suiker droog door elkaar. Voeg een beetje koude melk en de eidooiers toe. Meng dit tot een glad papje.
- Breng de overgebleven melk met de vanillestokjes aan de kook en laat het even trekken. Giet wat kokende melk bij het chocoladepapje en giet, al roerende, alles terug in de pan. Voeg de rest van de suiker toe.
- Blijf roeren tot de vla kookt en neem de pan van het vuur.
- Draai er ijs van in de ijsmachine.



1 Proeverij van mosselen



2 Pompoensoep met gember



3 Gegratineerde Paddenstoelen met sherrysaus



4 Varkenshaas met Gewürztraminer-abrikozencompote en groenteparelgort



5 Hazelnoottaart van drie chocolades

