

Maandmenu



Februari 2010

Gemarineerde reuzengarnalen van de grill
op komkommerspaghetti en tomatencoulis

Gebakken kabeljauwfilet met gekonfijte aardappel en saus van
gebrande paprika

Saucijsjes van eendenpootjes in saliejus
en op de huid gebakken eendenborstfilet

Geitenkaas met gemberhoning
In wijn gepocheerde peer

Flensjes gevuld met sinaasappelsoufflé
en warme sinaasappelcompote

Mokka

Gemarineerde reuzengarnalen van de grill op komkommerspaghetti en tomatencoulis

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Gemarineerde garnalen</i>			
Reuzengarnalen (8/12)	8 stuks	20 stuks	40 stuks
Olijfolie	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Ahornsiroop	0,3 dl	0,75 dl	1,5 dl
Knoflookpasta (zie recept)	1 eetlepel	2,5 eetlepels	5 eetlepels
Sjalotjes	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Peterselie	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Zout			
Peper			
<i>Komkommerspaghetti:</i>			
Komkommer	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Zout			
Dille	2 takjes	5 takjes	10 takjes
Mayonaise	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Crème fraiche	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Mosterd	1 mespuntje	2 mespuntjes	4 mespuntjes
Peper			
<i>Tomatencoulis:</i>			
Tomaten	40 gram	100 gram	200 gram
Tomatenketchup	12.5 gram	25 gram	50 gram
Tomatenpuree	0.75 eetlepel	1.5 eetlepel	3 eetlepels
Sherryazijn	0.12 dl	0.3 dl	0,6 dl
Balsamicoazijn	0.12 dl	0.3 dl	0,6 dl
Olijfolie	0.12 dl	0.3 dl	0.9 dl
Zout			
Peper			
Suiker			
Tabasco			
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Grill pan	Kom	Julienne snijder of Mandoline	Snijplank
Messen	Garde		

Zie blad 2

Gemarineerde reuzengarnalen van de grill op komkommerspaghetti en tomatencoulis(vervolg)

Vorbereiding:

Garnalen:

- De garnalen van hun schaal ontdoen en de darmen verwijderen.
- Olie, ahornsiroop en knoflookpasta goed mengen.
- Sjalotjes schillen en fijn hakken; de peterselie fijn hakken
- Sjalotjes en de kruiden aan het oliemengsel toevoegen; met zout en peper op smaak brengen.
- De garnalen toevoegen en ze ongeveer een uur laten marinieren.

Komkommerspaghetti:

- De komkommer met de grove juliennesnijder (of mandoline) tot spaghetti snijden.
- Licht zouten en uit laten lekken onder druk.
- De blaadjes van de dilletakjes plukken en fijn hakken.

Tomatencoulis:

- De tomaten plisseren en ontpitten en in kwarten snijden.

Bereidingswijze:

Komkommerspaghetti:

- Mayonaise mengen met de crème fraiche en de mosterd.
- Dit samen met de fijngehakte dille tot een homogene mayonaise roeren.

Tomatencoulis:

- De sherryazijn en de balsamicoazijn samen met de olijfolie mengen.
- De kwarten tomaat samen met de ketchup, tomatenpuree, azijn en de olie in de keukenmachine pureren.
- Het mengsel door een zeef wrijven.
- Met zout, peper, suiker en tabasco op smaak brengen.

Garnalen:

- De garnalen uit de marinade halen en in de hete grillpan kort grillen.

Serveren:

- Op langwerpige borden in de lengte komkommerspaghetti leggen.
- Met het mayonaisemengsel napperen.
- Daar bovenop 2 gegrilde garnalen leggen.
- Aan beide zijden een streep tomatencoulis maken. (Zie foto)

knoflookpasta

Hoeveelheid	10 personen	20 personen
Ingrediënten		
Knoflook Olijfolie	7 tenen 1,25dl	14 tenen 2,5 dl

Materiaal:

Keukenmachine	Schilmesje	Kleine schone potjes	

Bereidingswijze:

Knoflook pasta:

- Knoflooktenen schillen
- Met de olijfolie in de keukenmachine pureren tot een homogene pasta.

Bewaren:

- Kleine goed afsluitbare potjes goed schoonmaken.
- De potjes vullen met de pasta en afsluiten
- De potjes in de koelkast bewaren
- De pasta is in de koeling 3 weken houdbaar.

Gebakken kabeljauwfilet met gekonfijte aardappel en saus van gebrande paprika

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Gekonfijte aardappels:</i>			
Nicola-aardappelen	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Ganzenvet	100 gram	200 gram	400 gram
Knoflook	1,5 teentje	3 teentjes	6 teentjes
Zee zout			
Tijm	1 takje	2 takjes	4 takjes
<i>Saus van paprika:</i>			
Rode paprika	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Citroensap	paar druppels	0,5 cl	1 cl
Peper			
Zout			
Cayennepeper	Snufje	Snufje	Snufje
Eidooier	0,5 stuk	1 stuk	2 stuk
Arachideolie	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Olijfolie extra vierge	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
<i>Aubergine puree:</i>			
Aubergine	0.4 stuk	1 stuk	2 stuks
Olijfolie			
Knoflook			
Sjalotjes, klein	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Cayennepeper			
Karwijzaad gemalen			
Kerrie poeder			
Peper			
Zout			
<i>Gedroogde tomaat:</i>			
Pomodori tomaat	1 stuk	3 stuks	5 stuks
Balsamico-azijn			
Olijfolie			
Peper, zout			
<i>Garnering:</i>			
Gemengde slasoorten			
Appelkappertjes (met steel)	8 stuks	20 stuks	40 stuks
<i>Vis:</i>			
Kabeljauwfilet met vel	400 gram	1000 gram	2000 gram

Zie blad 2

Gebakken kabeljauwfilet met gekonfijte aardappel en saus van gebrande paprika (vervolg)

Materiaal:

Vorbereiding:

Tip: Begin met de gedroogde tomaat!!

Aardappelen:

- Schil de aardappelen en snijd plakken van 1 cm dik ervan.
- Steek uit de plakjes met een kleine ronde steker rondjes van Ø 4 cm.
- Verhit het ganzenvet en konfijt de aardappelen beetgaar met een takje tijm, knoflook en zeezout.

Saus van paprika:

- Rooster de paprika in de gasvlam tot de schil zwart is.
- Doe de paprika in een plastic zak. Laat even rusten.
- Verwijder de schil en pureer het paprikavlees met de staafmixer.
- Vermeng met wat citroensap, zout, cayennepeper en eidooier.
- Klop tot een saus met de olijfolie en de arachideolie.

Auberginepuree:

- Stel de oven in op 200°C
- Halveer de aubergines en wrijf de helften in met olijfolie en knoflook.
- Bestrooi ze met peper en zout.
- Rooster ze goudbruin in de warme oven.

Gedroogde tomaten:

- Stel de oven in op 80°C
- Plisseer de tomaten en snijd ze in vieren; haal de zaadlijsten er uit.
- Dep de stukken vruchtvlies met keukenpapier droog.
- Kruid ze met peper, zout, olijfolie en balsamicoazijn.
- Droog ze vervolgens een uurtje in de oven.

Vis:

- Haal eventueel graten uit de kabeljauwfilet.
- Snijd er mooie porties van 100 gram van.

Zie blad 3

Gebaken IJslandse kabeljauwfilet met een zuiderse salade en mayonaise van gebrande paprika (vervolg)

Bereidingswijze:

Auberginepuree:

- Haal met een lepel het auberginevlees uit de schil
- Bak dit samen met fijn gehakte sjalotjes, gemalen karwijzaad, kerriepoeder en cayennepeper in wat olijfolie
- Pureer dit mengsel zeer kort in de keukenmachine; er mogen nog stukjes overblijven.

Garnering:

- Was en pluk de verschillende slasoorten.

Vis:

- Bak de kabeljauwfilet in wat olijfolie op de huid.

Serveren:

- Leg wat gemengde slasoorten op een voorverwarmd bord.
- Leg de kabeljauwfilet er bovenop.
- Leg een quenelle van auberginepuree op de kabeljauwfilet.
- Serveer met de gekonfijte aardappel waarop een schijfje gedroogde tomaat ligt.
- Garneer met de kappertjes en een streep paprikasaus.

Saucijsjes van eendenpootjes in saliejus en op de huid gebakken eendenborstfilet

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Eenden (tamme)</i>	1 stuk	3 stuks	5stuks
<i>Voor de saucijsjes:</i>			
Vlees van eendenpoten ontbeend	160 gram	400 gram	800 gram
Shi-take	100 gram	250 gram	500 gram
Ei	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Peper, Zout			
Worcestersaus			
Darm (geweekt en gespoeld)	1 meter	2,5 meter	5 meter
Selderijknol klein, schoon	280 gram	700 gram	1400 gram
Azijn	15 ml	37,5 ml	75 ml
<i>Eendenborstfilet</i>			
Eendenborst	2 stuks	5 stuks	10 stuks
<i>Saus:</i>			
Eendenkarkassen	1 stuk	3 stuks	6 stuks
Mirepoix (wortel, ui, prei e.d)	100 gram	250 gram	500 gram
Olie	2 eetl	5 eetl	10 eetl
Rode wijn	2 dl	5 dl	10 dl
Water			
Boter	100 gram	250 gram	500 gram
Salie blaadjes			
Peper			
zout			
<i>Garnering:</i>			
Salie blaadjes			

Materiaal:

Snijplank	Messen	Garde	Bekken
Keukenmachine	Gehakt molen	Spuitzak	Glad mondje
Pannen			

Vorbereiding:

Saucijsjes:

- Snijd van de eenden de poten, de vleugels en de borsten af (houd de borsten apart voor later).
- Haal zo veel mogelijk vet van eraf.
- Snijd het eendenvlees van de poten in kleine stukjes.
- Maak de shi-take schoon met een borsteltje en snijd ze in zeer fijne brunoise.
- Snijd knolselderij in julienne en een klein gedeelte brunoise. (**Voor 10 personen 550 gram julienne en 150 gram brunoise**) Voor de julienne eerst plakken snijden op de snijmachine: stand 10.

Zie blad 2

Saucijsjes van eendenpootjes in saliejus en op de huid gebakken eendenborstfilet (vervolg)

- Blancheer de brunoise in ruim kokend water en een scheutje azijn

Saus:

- Hak de karkassen fijn en zet ze samen met de mirepoix met olie in de oven aan. Ovenstand: 250 °C.
- De karkassen mooi bruin laten worden en dan afblussen met de rode wijn.
- Schep ze in een braadpan en voeg water toe; zorg dat ze onder staan (ongeveer 1 liter voor vier personen).
- Laat aan de kook komen en schuim zorgvuldig af.
- Laat de bouillon inkoken, totdat er 1/5 deel over is.
- Zeef de saus, breng hem in een sauspan samen met de in repen gesneden salieblaadjes weer aan de kook. Bind de saus eventueel met rouxkorrels.
- Bewaar voor later.

Bereidingswijze:

Saucijsjes:

- Draai het eendevlees door de gehaktmolen 1 keer door de grove en 1 keer door de fijne plaat.
- Vermeng het eendengehakt met de shi-take, de brunoise van knolselderij en het ei.
- Vermeng alles goed en breng op smaak met peper, zout en worcestersaus.
- Doe dit gehakt in een spuitzak met gladde mond, vul de darm ermee en vorm er saucijsjes van.

Saus:

- Verwarm de saus en haal hem dan van de warmtebron af.
- Breng de saus eventueel op smaak met wat honing.

Groente:

- Smelt wat boter in een pan; zet hierin de julienne van knolselderij aan.
- Blus af met wat groentebouillon en laat 10 minuten stoven.

Saucijsjes en eendenborstfilet:

- Blancheer de eendensaucijsjes ca. 1 minuut om uitbakken te voorkomen.
- Braad ze dan in wat boter mooi bruin en gaar
- Snijd met een scherp mes het vel van de eendenborstfilets diagonaal in; draai de borst en snij weer diagonaal in. Let op: niet te diep insnijden.
- Bak ze op de huidkant tot bijna al het vet is weggebakken; draai de filets om en bak ze heel kort. Het vlees moet rosé blijven.
- Trancheer ze in mooie plakjes

Zie blad 3

Saucijsjes van eendenpootjes in saliejus en op de huid gebakken eendenborstfilet (vervolg)

Serveren:

- Verdeel de saus over de voorverwarmde borden.
- Leg in het midden de knolselderij.
- Leg daarop een saucijsje (eventueel doorgesneden) en 2 à 3 plakjes eendenborstfilet
- Garneer met salieblaadjes.

Geitenkaas met gemberhoning en gepocheerde peer

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Geitenkaas:			
Klein geitenkaasje	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Eiwit	30 gram	75 gram	150 gram
Paneermeel	50 gram	125 gram	250 gram
Boter	50 gram	125 gram	250 gram
Saus:			
Verse gemberwortel	40 gram	100 gram	200 gram
Sjalotjes	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Boter	10 gram	25 gram	50 gram
Honing	0,4 dl	1 dl	2 dl
Honingazijn	0,4 dl	1 dl	2 dl
Witte wijn van gepocheerde peer	1 dl	2,5 dl	5 dl
Boter	50 gram	125 gram	250 gram
Gepocheerde peer:			
Peren (conference)	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Witte wijn	4 dl	1 liter	2 liter
Steranijs	2 stuks	5 stuks	10 stuks
Garnering:			
Platte peterselie	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Materiaal:

Bekken	Snijplank	staafmixer	garde
steelpannetje			

Vorbereiding:

Geitenkaas:

- Klop het eiwit los.
- Haal de geitenkaasjes door het eiwit en daarna door het paneermeel.
- Leg ze weg voor later.

Gepocheerde peer:

- Schil de peren en snijd ze doormidden, verwijder het klokhuis.
- Pocheer ze in de witte wijn beetgaar.
- Laat ze afkoelen en bewaar voor later.

Zie blad 2

Geitenkaas met gemberhoning en gepocheerde peer (vervolg)

Saus:

- Schil de gemberwortel en snijd hem in kleine stukjes.
- Hak de gepelde sjalotjes fijn.
- Fruit ze in de boter, totdat ze er glazig uitzien.
- Voeg nu de gemberwortel en de honing toe.
- Laat dit licht karameliseren.
- Blus af met de honingazijn en de witte wijn.
- Laat de saus even inkoken.
- Pureer de saus met de staafmixer en zeef haar.

Bereidingswijze:

Geitenkaas:

- Bak de geitenkaasjes in de boter rondom mooi bruin.

Saus:

- Verhit de saus opnieuw.
- Neem de saus van de hittebron en klop er de in klontjes gesneden ijskoude boter door.

Gepocheerde peer:

- Snijd de gepocheerde halve peer in een waaier

Serveren:

- Leg de geitenkaasjes op de voorverwarmde borden.
- Giet er wat saus naast.
- En leg er de peer in waaivorm bij.
- Garneer het gerecht met een takje platte peterselie.

Flensjes gevuld met sinaasappelsoufflé en warme sinaasappelcompote

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Flensjesbeslag:</i>			
Room	0.3 dl	0.6 dl	1.5 dl
Bloem	50 gram	100 gram	250 gram
Melk	1 dl	2 dl	5 dl
Vanillestokje	0.5 stuk	1 stuk	2.5 stuks
Eieren	1 stuk	2 stuks	5 stuks
Suiker	15 gram	30 gram	75 gram
Zout	Snufje	Snufje	snufje
Geklaarde boter			
<i>Sinaasappelcompote:</i>			
Suiker	75gram	187.5 gram	375 gram
Sinaasappelsap	2 dl	5 dl	10 dl
Sinaasappelzestes	0.5 stuk	1 stuk	2. stuks
Grand Marnier	25 gram	60 gram	120 gram
Sinaasappel	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Citroen	0.5 stuk	1 stuk	2 stuks
<i>Sinaasappelsoufflé:</i>			
Sinaasappelsap	0,4 dl	1 dl	2 dl
Sinaasappelcompound	5 gram	12,5 gram	25 gram
Suiker	5 gram	12,5 gram	25 gram
Banketbakkersroom (zie recept)	25 gram	50 gram	100 gram
Eiwitten	25 gram	50 gram	120 gram
Poedersuiker	13 gram	32,5 gram	65 gram
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Bekken	Garde	Zestes	Fileermesje
Flensjespan			

Zie blad 2

Flensjes gevuld met sinaasappelsoufflé en warme sinaasappelcompote (vervolg)

Vorbereiding:

Flensjes:

- Schraap het merg uit de vanillestokjes.
- Meng bloem, vanillemerg, zout en suiker met de eieren.
- Roer het beslag glad met $\frac{1}{3}$ van de melk.
- Voeg daarna de resterende melk en room toe.

Sinaasappelcompote:

- Breng de zestes in water aan de kook en spoel ze af met koud water.
- Kook de suiker en enkele lepels water tot lichtbruine karamel.
- Blus die voorzichtig af met sinaasappelsap en citroensap.
- Voeg de zestes toe en kook de vloeistof in tot een lichte siroop.
- Doe er de Grand Marnier bij en laat de saus enkele minuten zachtjes koken.

Soufflémengsel:

- Kook het sinaasappelsap tot $\frac{1}{4}$ in.
- Voeg de suiker en sinaasappelcompound toe en meng dit met de banketbakkers - room.
- Klop de eiwitten los en voeg de poedersuiker toe.
- Klop ze tot een stevig schuim.
- Roer eerst $\frac{1}{3}$ van het eiwitschuim door de sinaasappelmassa.
- Spatel dan het resterende schuim er voorzichtig door.

Bereidingswijze:

Flensjes:

- Vet een koekenpan licht in met geklaarde boter. Gebruik hiervoor een kwast.
- Bak van het flensjesbeslag 2 flensjes per persoon van ongeveer 10cm Ø.

Tip: Bestrooi de koekenpan vooraf met zout en wrijf hem goed schoon.

Sinaasappelcompote:

- Schil de sinaasappel en snijd de partjes tussen de vliesjes uit.
- Halveer de partjes en laat ze uitlekken.
- Voeg de partjes bij de warme saus.

Serveren:

- Verdeel het soufflémengsel over de flensjes en vouw ze dubbel.
- Leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ze 3 minuten in een oven van 225°C.
- Leg op elk bord twee gevulde flensjes en schep er compote tussen.

Banketbakkerroom

Hoeveelheid			20 personen
Ingrediënten			
Melk			1,25 dl
Eidooiers			30 gram
Bloem			13 gram
Suiker			25 gram
Vanillestokje			0,5 stuk
Boter			

Materiaal:

Bekken	Garde	Zeef	Pannetje
Plasticfolie	Mesje	Snijplank	

Vorbereiding:

Banketbakkersroom:

- Verwarm de melk in een pan op een matig vuur.
- Splits het vanillestokje en schraap het merg eruit.
- Voeg het gespleten stokje en het merg bij de hete melk en laat 10 minuten trekken.
- Klop de eidooiers en de suiker in een kom lichtgeel en romig.
- Voeg de bloem toe en meng alles goed door elkaar.
- Neem het vanillestokje uit de melk.
- Giet de vanillemelk al roerend met kleine beetjes bij de massa in de kom tot alles goed gemengd is.
- Zeef de inhoud van de kom in een pan en breng het mengsel al roerend aan de kook op een hoog vuur tot een binding ontstaat.
- Giet de warme banketbakkersroom in een schaal en dep de oppervlakte met boter
- Of met plastic folie zodat er zich geen vel op kan vormen
- Men kan er ook een vel plasticfolie voorzichtig op leggen
- Houd de banketbakkersroom koud tot gebruik..



1 Gemarineerde reuzengarnalen en tomaten coulis



2 Gebakken kabeljauwfilet met gekonfijte appel



3 Saucijsjes van eendenpootjes en eendenborstfilet



4 Geitenkaas met gemberhoning
En in wijn gepocheerde peer



5 Flensjes gevuld met Sinaasappelsoufle

