

Maandmenu



November 2010

Knapzakje van gerookte hertenham
gevuld met champignonpaté en appel
op een bedje van witlofsalade met meloesuitjes

Spruitjescappuccino met prei
en uitgebakken spek

Fazant geregen aan een spies van zoethout
met knoflookwentelteef,
paarse ridderzwam en gevogeltejus

Op de huid gebakken kabeljauw
met medaillons van rode bieten en dillekomkommer

Eisweinsop
met appel-maanzaad-taartje

Mokka

Knapzakje van gerookte hertenham gevuld met champignonpaté en appel op een bedje van witlofsalade en meloesuitjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Knapzakje:</i>			
Gerookte hertenham	240 gram	600 gram	1200 gram
Champignonpaté	50 gram	125 gram	250 gram
Room	25ml	62,5 ml	125 ml
Appel (bijv. Boskoop rood)	0,5 stuk	1,5 stuk	3 stuks
Rode port			
<i>Salade:</i>			
Witlof	2 struikje	5 struikjes	10 struikjes
Citroen (sap)	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Meloesuitjes	100 gram	250 gram	500 gram
Poedersuiker	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Crème fraîche	60 ml	150 ml	300 ml
<i>Garnering:</i>			
Bieslook	8 stengels	20 stengels	40 stengels

Materiaal:

Plastic folie	Bekken	Garde	Snijplank
Litermaat	Messen	Pan	

Vorbereiding:

Knapzakje:

- Snijd de hertenham op de snijmachine (stand 4); 3 plakjes per persoon.
- Leg 2 vellen plastic folie over elkaar op een werkbank.
- Leg hierop 3 plakjes hertenham kruislings, zodat je een ster krijgt.
- Verwijder de vetrand van de paté en weeg dan voor 10 personen 125 gram af.
- Meng de paté met een klein scheutje room en rode port zodat die iets smeugig wordt.
- Snijd de appel in kleine blokjes en voeg ze toe aan de paté.
- Doe het mengsel in een spuitzak en spuit een hoopje in het midden van de ham.
- Pak nu de 4 uiteinden van het plastic bij elkaar zodat de ham om de paté vouwt.
- Rol het plastic voorzichtig iets op en laat het pakje 1 uur in de koelkast opstijven.

Knapzakje van gerookte hertenham gevuld met champignonpaté en appel op een bedje van witlofsalade en meloesuitjes (vervolg)

Vorbereiding:

Salade:

- Snijd het witlof in fijne reepjes en voeg wat citroensap toe tegen het verkleuren.
- Breng een pan water met wat zout aan de kook; kook de meloesuitjes 1 minuut in de schil.
- Verwijder de schil; snijd de uitjes doormidden en haal de blaadjes uit elkaar en bestrooi ze met wat poedersuiker.
- Hak het bieslook voor de garnering fijn.

Bereidingswijze:

Knapzakje:

- Haal de knapzakjes uit de koelkast en verwijder voorzichtig de plasticfolie.
- Dompel een paar stengels bieslook in kokend water, spoel ze na met koud water.
- Knoop de knapzakjes dicht met de stengels bieslook.

Salade:

- Meng witlof en meloesuitjes en breng op smaak met crème fraîche, zout en peper.

Serveren:

- Leg een beetje witlofsalade in het midden van een koud bord.
- Plaats het knapzakje erop.
- Bestrooi het bord met wat gehakte bieslook

Spruitjescappuccino met prei en uitgebakken spek

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Gerookt spek	32 gram	80 gram	160 gram
<i>Spruitjescappuccino:</i>			
Bouillon	3 dl	7,5 dl	15 dl
Kookroom	1 dl	2,5 dl	5 dl
Spruitjes (schoongemaakt)	120 gram	300 gram	600 gram
Roomboter (bevoren)	8 gram	20 gram	40 gram
Slagroom	0,8 dl	2dl	4 dl
<i>Garnering:</i>			
Prei	20 gram	50 gram	100 gram

Materiaal:

Koekenpan	Pan	Snijplank	Messen
Litermaat garde	Staafmixer	Keukenpapier	

Vorbereiding:

Zet cappuccinokopjes warm

Spek:

- Snijd het gerookte spek in flinterdunne reepjes.
- Verhit een droge koekenpan en bak het spek uit.
- Laat de reepjes uitlekken op keukenpapier.

Spruitjes cappuccino:

- Maak de spruitjes schoon.
- Breng de bouillon en de kookroom aan de kook.
- Voeg de schoongemaakte spruitjes toe en laat het geheel zachtjes doorkoken tot de spruitjes beetgaar zijn.
- Pureer het geheel met een staafmixer, of in een keukenmachine.
- Mix de koude boter erdoor.

Groente:

- Snijd de prei ragfijn en was deze goed.

Zie blad 2

Spruitjescappuccino met prei en uitgebakken spek (vervolg)

Bereidingswijze:

Spruitjes cappuccino:

- Klop de slagroom op tot yoghurt dikte.
- Doe de spruitjescappuccino terug in de pan en klop die schuimig op.
- Breng de cappuccino op smaak met wat zout.

Serveren:

- Doe wat ragfijn gesneden prei in een hete cappuccinokop.
- Giet de hete spruitjescappuccino er langzaam op.
- Schep de opgeklopte slagroom er bovenop.
- Bestrooi die met het uitgebakken spek

Tip:

De cappuccinokopjes moeten heet zijn, omdat dan de schuimlaag het langst in stand blijft.

Fazant geregen aan een spies van zoethout met knoflookwentelteef, paarse ridderzwam en gevogeltejus.

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Fazantspies:</i>			
Dunne stokjes zoethout	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Fazantenfilets	2 stuk	5 stuks	10 stuks
Vet spek in plakjes	60 gram	150 gram	300 gram
Boter	75 gram	187,5 gram	375 gram
<i>Wentelteefjes:</i>			
Melk	1 dl	2,5 dl	5 dl
Ei	1 stuk	2 à 3 stuks	5 stuks
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
Wit brood	4 sneetjes	10 sneetjes	20 sneetjes
<i>Saus:</i>			
Gevogeltesfond	1 dl	2,5 dl	5 dl
Zoethoutpoeder(of stokje)	1 gram	4 gram	8 gram
Ridderzwammen (paars)	100 gram	250 gram	500 gram
Zout en vergemalen peper			
<i>Garnering:</i>			
Rode cress	0,2 doosje	0,5 doosje	1 doosje

Materiaal:

Snijplank	Messen	Litermaat	Koekenpan

Vorbereiding:

Zet de borden warm

Fazantenspies:

- Snijd de filet in stukjes van 3 x 3 cm (2 stukjes p.p.)
- Maak met een scherp mes aan elk zoethoutstokje een puntje.
- Rijg de fazantenfilet en het spekvet evt. zwoerd afsnijden om en om aan het zoethout.

Wentelteefjes:

- Meng melk, ei en knoflook met wat zout en peper.
- Steek cirkels uit de plakken brood.
- Doop het brood in het melkmengsel; verhit de helft van de boter en bak de plakken brood aan beide kanten goudbruin op een hoog vuur.
- Haal ze uit de pan en zet ze weg tot gebruik.

Zie blad 2

Fazant geregen aan een spies van zoethout met knoflookwentelteef, paarse ridderzwam en gevogeltejus. (vervolg)

Bereidingswijze:

Fazantenspies:

- Verhit (kort voor het serveren) een deel van de boter en bak de fazantenspies rondom goudbruin.
- Ongeveer 2 tot 3 minuten aan elke kant.
- Haal de spiesen uit de pan en serveer ze meteen.

Saus:

- Breng de gevogeltefond aan de kook, zet het vuur laag en kook de fond in met zoethoutpoeder.
- Snijd de helft van de ridderzwammen in grove stukken
- Verwarm de andere helft (hele) in de gevogeltefond.
- Verhit de rest van de boter en bak de in grove stukken gesneden ridderzwammen goudbruin en gaar.

Serveren:

- Leg het wentelteefje in het midden van het bord.
- Verdeel de gebakken zwammen over het brood.
- Leg de spies erop en de hele zwam ertegenaan.
- Lepel wat van de saus eromheen.

Op de huid gebakken kabeljauw met medaillons van rode bieten en dillekomkommer

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Medaillons van bieten:</i>			
Gekookte rode bieten	1 stuk	3 stuks	6 stuks
Beurre noisette	2 eetlepels	5 eetlepels	10 eetlepels
Frambozenazijn			
Gevogeltefond	3 eetlepels	7,5 eetlepels	15 eetlepels
Zout, peper, suiker naar smaak			
<i>Dillekomkommer:</i>			
Vast kokende aardappels (grote)	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Komkommer (kleine)	0.6 stuk	1.5 stuks	3 stuks
Boter	32 gram	80 gram	160 gram
Zout, peper, suiker naar smaak			
Gevogeltefond	0,8 dl	2 dl	4 dl
Dijonmosterd	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Beurre noisette	1 eetlepel	2,5 eetlepel	5 eetlepels
Dille	0,1 bosje	0,3 bosje	0.5 bosje
<i>Gebakken kabeljauw:</i>			
Kabeljauwfilets met huid à 75 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Citroensap			
Olijfolie			
Fleur de sel			
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Snijplank	Messen	Litermaat	Garde
Parisiëneboor	Dunschiller	Steker Ø 1 cm	Koekenpan

Vorbereiding:

Medaillons van rode bieten:

- Schil de bieten en snijd ze in plakken van 0,5 cm.
- Steek medaillons uit met een doorsnee van 1 cm

Zie blad 2

Op de huid gebakken kabeljauw met medaillons van rode bieten en dillekomkommer (vervolg)

Vorbereiding:

Zet borden warm

Dillekomkommer:

- Schil met een dunschiller de aardappels en leg ze tot gebruik in koud water.
- Steek met de parisienneboor aardappelbolletjes uit.
- Blancheer ze ongeveer 10 minuten in kokend water met zout.
- Haal ze uit het water en houd ze apart.
- Snijd de dille fijn.
- Schil de komkommer; snijd de steelaanzetten en de punten eraf.
- Snijd de kokkommer over de lengte door midden en schraap de zaadlijsten eruit.
- Snijd de helften in plakken van 0,5 cm.
- Bewaar voor later gebruik.

Bereidingswijze:

Medaillons van rode bieten:

- Verwarm de medaillons in beurre noisette.
- Voeg de gevogeltefond en een scheut frambozenazijn toe.
- Breng op smaak met zout, peper en suiker

Dillekomkommer:

- Sauteer de plakken in wat boter en breng op smaak met zout, peper.
- Voeg de gevogeltefond toe.
- Doe de aardappelbolletjes bij de komkommer in de pan.
- Laat alles ongeveer 2 minuten pruttelen totdat de komkommerplakken beetbaar zijn.
- Roer tot slot de mosterd, beurre noisette en dille erdoor.

Gebakken kabeljauw:

- Kruid de kabeljauwfilets met citroensap en sel de fleur.
- Verhit de olijfolie in een koekenpan.
- Bak de kabeljauw aan iedere zijde 3 à 5 minuten (afhankelijk van de dikte).
- Begin met de huidkant. **Tip: Niet te veel filets tegelijk bakken!**

Serveren:

- Schep het komkommersmengsel in het midden van voorverwarmde borden.
- Leg daarop de kabeljauwfilets; strooi wat sel de fleur over de vis.
- Schep wat smoorvocht van de komkommer om de vis
- Garneer het gerecht met de bietenmedaillons.

Eisweinsoep met appel-maanzaad-taartje

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Eisweinsoep:</i>			
Blauwe druiven	25 gram	62.5 gram	125 gram
Pitloze witte druiven	25 gram	62.5 gram	125 gram
Sultana rozijnen	10 gram	25 gram	50 gram
Geraspte schil van citroen	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Geraspte schil van sinaasappel	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Geraspte schil van limoen	0,25 stuk	0,5 stuk	1 stuk
Geleisuiker	22 gram	55 gram	110 gram
Eiswein	1 dl	2,5 dl	5 dl
Witte wijn	1 dl	2,5 dl	5 dl
Saffraanmeeldraadjes	4 draadjes	10 draadjes	20 draadjes
Limoen (sap van)	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
Citroen (sap van)	0,5 stuk	1 stuk	2 stuks
<i>Appel-maanzaad-taartje:</i>			
Brioche	50 gram	125 gram	250 gram
Granny Smith	0,5 stuks	1 stuk	2 stuks
Maanzaad	10 gram	25 gram	50 gram
Slagroom	80 ml	200 ml	400 ml
Eieren	1,5 stuk	3,5 stuk	7 stuk
Fijne kristalsuiker	18 gram	45 gram	90 gram
Kaneel	Snufje	Snufje	Snufje
Calvados	1,2 cl	3 cl	6 cl
Boter			
Poedersuiker			
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Dunschiller	Litermaat	Zesteur	Garde
Messen	Vormpjes	Bekken	Steelpan
Snijplank			

Zie blad 2

Eisweinsoep met appel-maanzaad-taartje (vervolg)

Vorbereiding:

Zet borden koud

Eisweinsoep

- Schil de druiven en ontpit ze; snijd ze in vieren.
- Rasp de schillen van de citroen, sinaasappel en limoen
- Meng de druiven, rozijnen, alle geraspte citrusschil en de geleisuiker.
- Pers de citroen en limoen uit.

Appel-maanzaad-taartje:

- Verwarm de oven op 160°C
- Snijd de brioche in kleine blokjes.
- Schil de appel, snijd de appel in vieren, verwijder het klokhuis.
- Snijd de appel in kleine blokjes
- Meng appel, brioche en maanzaad.
- Klop de slagroom met de eieren en de kristalsuiker in een kom.
- Voeg de kaneel en calvados toe.
- Meng er het briochemengsel goed door.

Bereidingswijze:

Eisweinsoep:

- Verwarm het druivenmengsel in een pan totdat de suiker is gesmolten.
- Voeg Eiswein, witte wijn, citroensap en limoensap toe; roer goed.
- Laat het mengsel 2 minuten zachtjes koken.
- Haal de pan van het vuur en roer de saffraan erdoor.
- Laat het mengsel afkoelen in de koeling.

Appel-maanzaad-taartje:

- Vul kleine siliconen vormpjes voor de helft met de briochemassa.
- Bak de taartjes in ongeveer 30 minuten in een oven van 160°C.
- Haal de taartjes uit de vormpjes, stort ze en bestrooi ze met poedersuiker.

Serveren:

- Neem een koud diep bord.
- Zet in het midden het appel-maanzaad-taartje.
- Giet er de koude eisweinsoep omheen.



1 Knapzakje van gerookte herteham



2 Spruitjescappuccino met prei en gebakken spek



3 Fazant geregen aan een spies van zoethout



4 Op de huid gebakken kabeljauw met rode bietjes



5 Eisweinsoep met appel-maanzaad-taartje

