

Maandmenu



April 2012

Coquilles met salsa van tomaat en gemberlimoencrème

Bouillon van gerookte paling met gegrilde grietfilet

Ravioli van Gandaham en Bokkesprong geitenkaas
met een saus van gepofte knoflook

Gebraden kalfszwezerik met gebraiseerde raddichio,
bramen en basilicum

Maanzaadtaartje met Lefe Tripel ijs en vossenbessensaus

Mokka

Coquilles met salsa van tomaat en gemberlimoencrème

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Coquilles Basilicum Witte wijn citroensap	8 stuks enkele blaadjes	20 stuks enkele blaadjes	40 stuks enkele blaadjes
Salsa:			
Rijpe Romano tomaten Sjalotjes Rode peper Basilicum Na pla zout	3 stuks 1 stuks 0,5 stuk 2 blaadjes beetje	5 stuks 2,5 stuks 1 stuks 4 blaadjes beetje	10 stuks 5 stuks 2 stuks 8 blaadjes beetje
Gemberlimoencrème:			
Limoen Gember verse Slagroom Zout en peper Nam pla	1 stuk 1 cm 1 dl beetje	2stuks 2,5 cm 1,25 dl beetje	4stuks 5 cm 2,5 dl beetje
Garnering:			
Forel eitjes basilicum			

Materiaal:

Stelpan	Snijplank	Messen	Bekken
garde			

Vorbereiding:

Salsa van tomaat:

- Ontvel voor de salsa de tomaten in een pan met kokend water dan gelijk terug koelen in koud water
- Snijd ze daar na in vieren, verwijder de zaadlijsten en dep ze droog.
- Maak de sjalotjes schoon en snipper ze fijn.
- Maak de rode peper schoon verwijder de zadjes en snijd ze rag fijn.

Coquilles met salsa van tomaat en gemberlimoencrème

Bereidingswijze:

Gemberlimoencrème:

- Maak de gember schoon en rasp deze.

Salsa van tomaat:

- Snijd de tomaat in kleine blokjes.
- Stoof de sjalotjes in wat olijfolie met de rag fijn gesneden rode peper.
- Voeg dan de tomatenblokjes heel even toe en breng op smaak met de gesneden basilicum.
- Laat afkoelen.

Gemberlimoencrème :

- Pers de limoen uit
- Sla de room op tot dik lobbijg en meng met het citroensap en de geraspte gember.
- Eventueel op smaak brengen met peper zout en Nam pla

Coquilles:

- Snij de coquilles in dunne plakjes leg ze op een snijplank met huishoudfolie.
- Besprenkel nu de gesneden coquilles met een beetje wijn, citroensap en wat peper.

Garnering:

- Snijd de basilicum fijn

Serveren:

- Verdeel de salsa over koude borden .
- Leg hierop de plakjes coquilles met daarop de fijn gesneden basilicum
- Trek een streep van de Gemberlimoencrème naast de salsa
- Garneer verder af met de foreleitjes

Bouillon van gerookte paling en gegrilde grietfilet

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vis:</i>			
Grietfilet a 50 gram mycryo	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Gerookte paling (grote)	0,5 stuk	2 stuks	3.5 stuks
Honing	20 gram	50 gram	75 gram
ponzu	naar smaak	naar smaak	naar smaak
<i>Paling bouillon:</i>			
Boter	40 gram	100 gram	200 gram
Paling afval(vellen en graten)	1 stuk	2,5 stuks	5 stuks
Prei	0,5 stuk	1,5 stuks	3 stuks
Bleekselderij	1 stengel	2 stengels	4 stengels
Dille	0,2 bosje	0,5 bosje	1 bosje
Ui	0,5 stuk	2 stuks	4 stuks
Roomboter	1 eetlepel	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Wijn (witte, Riesling)	300 ml	600 ml	1200 ml
Vermouth (Noilly Prat)	50 ml	100 ml	200 ml
Krachtige visfond	300 ml	600 ml	1200 ml
<i>Clarifique:</i>			
Wit van prei	0,5 stuk	1 stuks	2 stuks
Eiwit	50 gram	100 gram	200 gram
Rundertartaar	75 gram	150 gram	300 gram
<i>Groente:</i>			
Paksoi	0,5 stronk	1 stronken	2 stronken
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Messen	Garde
passeerdoeken			

Bouillon van gerookte paling en gegrilde grietfilet

Vorbereiding:

Paling bouillon:

- Doe de boter in de pan en fruit hier in de fijn gehakte groente aan maar laat niet bruin worden. Blus af met de wijn en Noilly Prat.
- Voeg de graten en het vel van de paling toe.
- Voeg het visfond toe, laat aan de kook komen vuur laag zetten en schuim het af.
- Laat dit 30 minuten trekken passeer dan de bouillon door een natte passeerdoek.
- Laat de bouillon nu snel afkoelen tot $\pm 60^{\circ}\text{C}$

Clarifique:

- Snijd het witte deel van de prei fijn
- Meng dit met het eiwit en de tartaar.

Groente:

- Maak de paksoi schoon en snijd fijn.

Bereidingswijze:

Paling bouillon:

- Doe nu de clarifique in de afgekoelde bouillon.
- Laat de bouillon nu langzaam tegen de kook aan komen en zet daarna het vuur laag.
- Niet meer in roeren.
- Als de eiwitkoek boven is gekomen schep die er voorzichtig af.
- Passeer de bouillon nu weer door een schone natte passeerdoek.
- Maak de bouillon op smaak af

Vis:

- Snijd de paling in mooie mootjes .
- Breng voor de paling de honing qua smaak in balans met de punzo. **(niet te zoet)**
- Bestrijk er de paling mee en laat onder de warmtelamp op temperatuur komen.
- Haal de grietfilet stukjes door de mycryo.
- Gril aan beide kanten en laat tot juiste garing komen.

Groente:

- Stoof de paksoi en breng deze op smaak.

Serveren:

- Leg de grietfilet op een groot warm soepbord daarnaast een beetje paksoi met daar op een stukje paling
- Schenk de palingbouillon er aan tafel over.

Ravioli van Gandaham en Bokkesprong geitenkaas met een saus van gepofte knoflook

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Algemeen:</i>			
Knoflookbol	2 stuk	4 stuks	8 stuks
Ganda ham (gedroogd)	2 plakjes	5 plakjes	10 plakjes
Salie	12 blaadjes	30 blaadjes	60 blaadjes
<i>Pasta deeg:</i>			
Witte bloem	125 gram	310 gram	620 gram
Italiaansbloem	25 gram	60 gram	120 gram
Ei	75 gram	185 gram	370 gram
Water	10 ml	25 ml	50 ml
Olijfolie	8 ml	20 ml	40 ml
<i>Vulling:</i>			
Bokkensprong geitenkaas	80 gram	200 gram	400 gram
Ganda ham niet gedroogd	3 plakjes	6 plakjes	12 plakjes
<i>Saus:</i>			
knoflook gepofte	4 teentjes	10 teentjes	20 teentjes
Groentebouillonpoeder	naar smaak	naar smaak	naar smaak
Melk	100 ml	250 ml	500 ml
Room	200 ml	500 ml	1000 ml
Rozemarijn	1 topje	2,5 topje	5 topjes
Geplukte tijm	0,5 takje	1 takjes	2 takjes
Boter			
Olijfolie			
<i>Garnering:</i>			

Materiaal:

Pastadeeg machine	Bekken	Snijplank	Pasta roller mesje
Garde	Staafmixer		

Vorbereiding:

algemeen:

- Verwarm de oven voor op 200°C
- Pof de knoflook voor garnering en saus gedurende 25 minuten in de oven
- Haal de teentjes uit de bollen
- Droog de Ganda ham onder de warmtebrug op keukenpapier.
- Frituur de salie in de hete olie.

Ravioli van Gandaham en Bokkesprong geitenkaas met een saus van gepofte knoflook

Vorbereiding:

Pastadeeg:

- Meng voor het pastadeeg alle droge ingrediënten in de keukenmachine.
- Voeg al draaiende ei, water en olie toe tot een mooi deeg
- Haal het uit de machine en kneed het ± 5 minuten door met de handen.
- Verpak het in plasticfolie en laat in de koeling rusten ± 30 minuten.

Saus:

- Zet voor de saus de gepofte knoflook aan in een beetje olijfolie.
- Voeg de kruiden toe
- Voeg de melk en room toe en laat reduceren tot sausdikte.
- Zeef het vocht en breng op smaak (met groente-bouillonpoeder).

Vulling:

- Snijd voor de vulling de Gandaham zeer fijn.
- Meng met de geitenkaas en breng op smaak.

Bereidingswijze:

Pastadeeg:

- Rol met behulp van de pastamachine zeer dun uit.
- Maak er met de vulling ravioli van.
- Kook gaar in gezouten water.

Saus:

- Verwarm de saus nu en monteer de saus schuimig met de staafmixer.

Serveren:

- Leg de ravioli in een diep voorverwarmd bord.
- Schep er de schuimige saus bij .
- Garneer verder af met de gefrituurde salie, 4 teentjes gepofte knoflook en reepjes gedroogde ham.

Gebraden kalfszwezerik met gebraiseerde raddichio(roodsla), bramen en basilicum

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Kalfszwezerik	500 gram	1250 gram	2500 gram
Peper en zout			
Kardemom (gemalen) + bloem	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
<i>Gebraiseerde raddichio :</i>			
Raddichio	1 stuks	2.5 stuks	5 stuks
Olijfolie	1,2 eetlepel	3 eetlepels	6 eetlepels
Boter			
Dikke Chileense krenten	40 stuks	100 stuks	200 stuks
Knoflook	2 teentjes	5 teentjes	10 teentjes
Fleur de sel			
<i>Bramenvinaigrette:</i>			
Bramen (diepvries)	50 gram	125 gram	250 gram
Frambozen azijn	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Rode wijn	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
Bietensap	0,5 dl	1,25 dl	2,5 dl
<i>Basilicumolie:</i>			
Basilicum	0,6 bosje	1,5 bosjes	3 bosjes
Olijfolie	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
<i>Aardappel mousseline</i>			
Geschilde aardappels	320 gram	800 gram	1600 gram
Melk	0.2 dl	1 dl	2 dl
Boter	20 gram	50 gram	100 gram
Nootmuskaat	naar smaak	naar smaak	naar smaak
<i>Zoethoutjus:</i>			
Kalfsjus	1 dl	2,5 dl	5 dl
Zoethoutpoeder	0,4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels

Materiaal:

Kookpan	Snijplank	Messen	Zeef
staafmixer			

Gebraden kalfszwezerik met gebraiseerde raddichio(roodsla), bramen en basilicum

Vorbereiding:

Vlees:

- Zet de zwezerik in koud water. Blancheer ze circa 10 minuten.
- Laat de zwezerik tussen twee borden afkoelen met gewicht erop.
- Ontvlies de zwezerik .maar zorg er wel voor dat de zwezerik heel blijft.

Aardappel mousseline :

- Kook de aardappels gaar met zout

Bramenvinaigrette:

- Laat voor de vinaigrette de azijn met de bramen reduceren tot 1 dl (voor 10 pers)
- Reduceer in 2 afzonderlijke pannen de rode wijn en het bietensap elk 0,5 dl
- Voeg nu de drie samen
- Druk door een zeef en meng er wat olijfolie ± 3 eetlepels door.
- Breng op smaak met suiker

Basilicumolie:

- Blancheer voor de basilicumolie de basilicum en mix volledig glad met de olie

Gebraiseerde raddichio:

- Maak de raddichio schoon snijd ze in kwarten.
- Wel de Chileense krenten
- Maak de knoflook schoon

Bereidingswijze:

Vlees:

- Snijd de zwezerik in mooie plakken van ±1,5 cm dikte (2 per persoon)
- Kruid de zwezerik met kardemom,peper en zout + boem
- Braad voorzichtig in een sauteuse met wat boter
- Krokant van buiten en zacht van binnen.

Aardappel mousseline :

- Druk de aardappels door een puree knijper.
- Maak fijne mousseline door de verwarmde melk met boter toe te voegen.
- Breng op smaak met nootmuskaat.

Gebraden kalfszwezerik met gebraiseerde raddichio(roodsla), bramen en basilicum

Bereidingswijze:

Gebraiseerde raddichio:

- Bak de raddichio in boter met knoflook in de pan, of zet de losse bladeren even aan in de wok met boter en knoflook

Zoethoutjus:

- Reduceer de kalfsjus tot de helft en breng op smaak met de zoethoutpoeder.

Serveren:

- Leg in het midden van een warm bord een spiegeltje van de mousseline .
- Met daarop de gebakken of gewokte raddichio
- Doe er wat bramenvinaigrette over en de krenten en leg hier op de zwezerik
- Druppel er de basilicumolie en de zoethoutjus om heen

Maanzaadtaartje met Leffe Tripel-ijs en vossenbessensaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Leffe -ijs:</i>			
Eidooiers	0,5 dl	0,5 dl	1 dl
Honing	1,5 eetlepel	1,5 eetlepels	3 eetlepels
Suiker	50 gram	50 gram	100 gram
Leffe Tripel	2,5 dl	2,5 dl	5 dl
Slagroom	2,5 dl	2,5 dl	5 dl
<i>Maanzaadtaartje:</i>			
Zachte boter	32 gram	64 gram	160 gram
Eieren	1,5 stuk	3 stuks	7 stuks
Suiker	38 gram	76 gram	190 gram
Kaneel	0,2 mespuntje	0,5 mespuntje	1 mespuntje
Citroen (raspt)	0,1 stuk	0,25 stuk	0,5 stuks
Zout	snufje	snufje	snuf
Blauw maanzaad	50 gram	125 gram	250 gram
Hazelnoten	10 gram	25 gram	50 gram
Poedersuiker voor garnering			
Munt topjes			
<i>Vossenbessen saus:</i>			
Verse vossenbessen (Preiselberen)	40 gram	50 gram	100 gram
Port (Ruby)	0,2 dl	0,5 dl	1 dl
Honing	20 gram	25 gram	50 gram
Keukenstroop	0,1	0,1 dl	0,2 dl
Steranijs	0,5	0,5 stuk	1 stuks
Kaneelstokje	0,5	0,5 stuk	1 stuks
Laurierblaadjes	0,5	0,5 stuk	1 stuks
<i>Garnering:</i>			
Muntblaadjes			
poedersuiker			

Materiaal:

Bakvorm halfrond	Bakpapier	Bekken	Mixer
Garde	Snijplank	Messen	Iismachine
Steelpannen			

Maanzaadtaartje met Leffe Tripel-ijs en vossenbessensaus

Vorbereiding:

Leffe-ijs:

- Plaats van te voren een roestvrijstalen bak in de diepvries
- Klop de slagroom lobbij en zet hem weg voor later.
- Klop de eidooiers met de honing en de suiker tot een dikschuimige massa.
- Breng het bier aan de kook en laat het tot de helft inkoken.
- Haal de pan van het vuur.
- Meng een klein deel van het ingekookte bier goed door de dooiermassa.
- Voeg dit mengsel toe aan de rest van het bier.
- Klop het au bain-marie tot een gebonden crème.
- Spatel de room er door.
- Laat het afkoelen en draai er ijs van.

Maanzaadtaartje:

- Bekleed een smalle (half ronde) bakvorm met bakpapier.
- Scheid de eieren.
- Klop de boter luchtig
- Klop met de mixer de dooier, een derde van de suiker, citroenrasp en zout tot een schuimige massa.
- Maal de hazelnoten fijn (poeder)
- Klop de eiwitten half stijf; voeg geleidelijk de resterende suiker toe en klop het eiwit goed stijf.
- Spatel eidooiermassa nu door de boter .
- Spatel het stijf geklopte eiwit voorzichtig door het eidooiermengsel.
- Spatel er nu voorzichtig het maanzaad en de fijn gemalen hazelnoten door.

Vossenbessensaus:

- Breng de port met de honing, keukenstroop, steranijs, kaneel en laurier aan de kook.
- Voeg de vossenbessen toe en laat ze 5 minuten meekoken.
- Laat ze nu tot kamertemperatuur afkoelen

Bereidingswijze:

Leffe-ijs:

- Als het ijs klaar is in de ijsmachine, doe het dan in de voorgekoelde bak en zet dit weer terug in de vriezer tot later gebruik.

Maanzaadtaartje met Leffe Tripel-ijs en vossenbessensaus

Bereidingswijze:

Maanzaadtaartje:

- Verwarm de oven voor op 165°C
- Schep het mengsel in de bakvorm en bak de taart 30 minuten in de voorverwarmde oven.
- Controleer met een houten prikker of de cake gaar is.
- Haal de vorm uit de oven en laat iets afkoelen
- Stort de taart terwijl die nog warm is.
- Snijd in benodigde porties en bestuif met poedersuiker
- De taart moet lauwwarm geserveerd worden
-

Vossenbessensaus:

- Verwijder de steranijs, kaneel en laurierblad
- Pureer het bessenmengsel met een staafmixer en zeef het.
- Doe het in een spuitflesje en laat afkoelen.

Serveren:

- Verdeel de vossenbessensaus over de gekoelde borden.
- Leg op de saus een lauwwarm stuk maanzaadtaart.
- Leg daarbij een quenelle van Leffe-ijs.
- Garneer met mint topje



1 Coquille met salsa van tomaat en limoencreme



2 Bouillon van paling met gegrilde grietfilet



3 Ravioli van Gandaham met geitenkaas



4 Gebraden kalfszwezerik met gebraiseerde raddichio



5 Maanzaadtaartje met leffe tripple-ijs en preiselberensaus





Maandmenu April 2012

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

Coquilles met salsa van tomaat en gemberlimoencrème

Wijnadvies: Erumir

Bouillon van gerookte paling met gegrilde grietfilet

Ravioli van Gandaham en geitenkaas van de Bokkesprong met een saus van gepofte knoflook

Wijnadvies: Croix des Bonnes Bordeaux Superieur

Gebraden kalfszwezerik met gebraiseerde raddichio, bramen en basilicum

Wijnadvies: El Meson 2007 of voor de liefhebber Marrone Passione

Maanzaadtaartje met Leffe Tripel-ijs en vossenbessensaus

Wijnadvies: Dessertwijn

Koffie, Espresso, Cappuccino