

Maandmenu



December 2013

Rillette van kabeljauw en citrus

Krabkoekjes

Duo soep:

Heldere wildbouillon met tuinkruiden

Crème van spruiten

Snoekbaars gelakt met appelstroop

pijjeskruid en Rieslingsaus

Wildzwijnhaas licht gerookt met wildfond en vijgen gepocheerd
in port, knolselderijpuree en julienne van knolselderij, wortel en prei

Crème Centenaire met citrusvruchten

Mokka

Rillette van kabeljauw en citrus (amuse)

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Kabeljauwfilet	60 gram	150 gram	300 gram
Crème fraîche	0,6 eetlepel	1,5 eetlepel	3 eetlepels
Mayonaise	0,4 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Citroen naar smaak			
Peper			
Zout			
Kervel			
Sushi vinegar			
Tomaat	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks

Vorbereiding:

Vis:

- Gaar de kabeljauw in de stoomoven of bak de vis.
- Laat de kabeljauw in een zeef goed uitlekken.
- Trek de vis uit elkaar.

Garnering:

- Snijd de tomaat in partjes en verwijder de zaadlijst.
- Snijd ze in dunne reepjes en bewaar voor later.

Bereidingswijze:

Vis:

- Meng de stukjes vis met de crème fraîche, mayonaise en citroensap naar smaak.
- Zorg dat het niet te nat wordt.
- Breng op smaak met peper en zout en laat het afkoelen.

Serveren:

- Verdeel het mengsel over kleine amuselepeltes.
- Garneer met takjes kervel, reepjes tomaat en een paar druppels sushi vinegar

Krabkoekjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Krabkoekjes:</i>			
Havervlokken	40 gram	100 gram	200 gram
Paneermeel	40 gram	100 gram	200 gram
Krabvlees (snowcrabvlees blok dv)	160 gram	400 gram	800 gram
Rode paprika	0,4 stuks	1 stuks	2 stuks
Visfond	40 ml	100 ml	200 ml
Eieren	2 stuks	4 stuks	8 stuks
Cayennepeper	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Lente-uien	1,2 stuks	3 stuks	6 stuks
Zout			
Peper			
Olijfolie			
<i>Citroenmayonaise:</i>			
Mayonaise	4 eetlepels	8 eetlepels	16 eetlepels
Rasp van verse limoen	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Sap van limoen	15 ml	30 ml	60 ml
Zout			
Peper			
<i>Groente:</i>			
Slablaadjes	4 stuks	10 stuks	20 stuks
<i>Garnering:</i>			
Kervel / peterselie			

Krabkoekjes

Vorbereiding:

Krabkoekjes:

- Verwarm de visfond en laat de havervlokken hierin weken.
- Laat het krabvlees uitlekken in een vergiet en hak het fijn.
- Was de paprika, snijd die in tweeën en verwijder de zaden en zaadlijsten.
- Snijd de paprika fijn.
- Was de lente-uien en hak ze fijn.
- Klop de eieren los.

Citroenmayonaise:

- Trek zestes van de limoen en pers het sap uit.
- Rasp de schil van de citroen.

Groente:

- Zoek mooie slablaadjes uit.
- Was ze goed zonder ze te kneuzen.
- Leg de blaadjes in koud water.

Bereidingswijze:

Krabkoekjes:

- Laat de havervlokken indien nodig uitlekken.
- Meng het krabvlees met de paprika en de lente-uien.
- Meng dit vervolgens met de havervlokken en het paneermeel.
- Kruid het mengsel met peper en zout en voeg de cayennepeper toe.
- Meng de losgeklopte eieren er goed door. Is het mengsel te droog, voeg dan iets olie toe.
- Vorm per persoon 2 koekjes. (kleine ijsschep)
- Verhit in een pan met antiaanbaklaag wat olie.
- Bak de koekjes aan beide zijden mooi goudbruin op laag vuur.

Citroenmayonaise:

- Meng de mayonaise met de limoenschil en het limoensap.
- Breng op smaak met zout en peper.

Groente:

- Dep de slablaadjes voorzichtig droog.

Serveren:

- Leg op ieder bord een blad sla.
- Schik daarop twee krabkoekjes.
- Schep er een lepel citroenmayonaise naast.
- Garneer het gerecht met kervel / peterselie.

Heldere wildbouillon en crème van spruitjes

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Wildbouillon:</i>			
Wildbouillon (staat klaar)	0,4 liter	1 liter	2 liter
Wildpoulet	40 gram	100 gram	200 gram
Kervel	0,2 bosje	0,5 bosje	1 bosje
<i>Clarific:</i>			
Magere tartaar	40 gram	100 gram	200 gram
Eiwitten	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
Wit van prei	20 gram	50 gram	100 gram
<i>Crème van spruitjes:</i>			
Spruitjes	200 gram	500 gram	1000 gram
Gevogeltebouillon	2 dl	5 dl	10 dl
Knoflookpuree	0,4 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Gemberpuree	0,8 theelepel	2 theelepels	4 theelepels
Rode peperpuree	0,8 mespuntje	2 mespuntjes	4 mespuntjes
Crème fraîche	0,4 dl	1 dl	2 dl
Peper			
Zout			
<i>Garnering:</i>			

Vorbereiding:

Heldere wildbouillon:

Clarifiëren:

- Doe de wildbouillon in een pan.
- Snijd de prei fijn.
- Meng de rundertartaar met de fijngesneden prei en de eiwitten.
- Voeg dit mengsel bij de bouillon.
- Laat het geheel onder af en toe voorzichtig roeren tegen de kook aan komen (mag niet echt borrelen).daarna niet meer roeren.
- Zodra de bouillon bijna gaat koken de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen.
- Zeef het geheel door een passeerdoek. Er moet nu een heldere wildbouillon zijn.
- Snijd het wildpoulet heel fijn en doe het in een beetje wildbouillon
- Laat het daarin goed doorgaren

Heldere wildbouillon en crème van spruitjes

Vorbereiding:

Crème van spruitjes:

- Maak de spruitjes schoon en kook ze met wat zout beetgaar.
- Laat ze afkoelen
- Doe de afgekoelde spruitjes in een keukenmachine een maal ze fijn.
- Voeg de knoflookpuree, gemberpuree, rode peperpuree en de gevogeltebouillon toe
- Meng alles goed en voeg dan crème fraîche toe.
- Giet de soep door een fijne zeef en pureer het met een staafmixer mooi glad
- Breng op smaak met peper en zout.

Bereidingswijze:

Wildbouillon:

- Breng de wildbouillon op smaak met zout, peper en eventueel wat wildfond.
- Maak hem warm (net niet tegen het kookpunt!).

Crème van spruitjes:

- Laat de crème van spruitjes tegen de kook aankomen.
- Pas op: de soep mag niet meer koken.

Serveren:

- Schenk de bouillon in kleine glaasjes met daar onderin wat gare en fijn gesneden wildpoelet.
- Doe de crème van spruitjes in een klein espressokopje.
- Garneer de wildbouillon met de fijngehakte kruiden.
- Zet het espressokopje samen met het glaasje op een onderbord.

Snoekbaars gelakt met appelstroop, pijpjeskruid en Rieslingsaus

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Snoekbaarsfilet:</i>			
Snoekbaarsfilet, geschubd	320 gram	800 gram	1600 gram
Kerrie-olie			
Appelstroop			
Bieslook (pijpjeskruid)	4 gram	10 gram	20 gram
<i>Rieslingsaus:</i>			
Riesling	3,5 dl	7 dl	14 dl
Visfond	0,4 dl	1 dl	2 dl
Sjalotjes, gesnipperd (kleine)	0,8 stuks	2 stuks	4 stuks
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes	4 blaadjes
Boter	16 gram	40 gram	80 gram
Slagroom	0,25 dl	0,5 dl	1 dl
Gembersiroop			
Zout			
Peper			
Lecithine			
<i>Bleekselderij:</i>			
Bleekselderij	1,5 stengel	4 stengels	8 stengels
Katenspek	20 gram	50 gram	100 gram
<i>Garnering:</i>			

Vorbereiding:

Snoekbaarsfilet:

- Verwijder de graten uit de snoekbaarsfilet en snijd het buikgedeelte een beetje weg
- Portioneer in stukken van 70 gram per persoon (schoon gewicht).
- Leg ze afgedekt weg in de koeling voor later.
- Haal ze 10 minuten voor verdere bewerking uit de koeling.
- Hak het pijpjeskruid klein.

Snoekbaars gelakt met appelstroop, pijpjeskruid en Rieslingsaus

Vorbereiding:

Rieslingsaus:

- Kook de Riesling samen met de fijngesneden sjalot en laurierblaadje tot de helft in.
- Voeg visfond toe en kook weer tot de helft in.
- Maak op smaak met peper, zout en gembersiroop.
- Zet weg voor later gebruik.

Bleekselderij:

- Schil de bleekselderijstengels met een dunschiller.
- Snijd de stengels daarna in kleine blokjes (brunoise).
- Snijd het spek in kleine blokjes.

Bereidingswijze:

Snoekbaarsfilet:

- Verwarm de oven voor op 220°C of grillstand.
- Peper en zout de snoekbaarsfilet.
- Verwarm de appelstroop licht.
- Bak de snoekbaarsfilet in een beetje kerrie-olie op de huidkant aan.
- Draai vervolgens om en lak de huid met de verwarmde appelstroop.
- Gaar de filets met de gelakte huid boven, in de oven of onder de zeer hete grill.

Bleekselderij:

- Zweet de spekblokjes aan in een koekenpan.
- Voeg de brunoise van bleekselderij toe.
- Let op dat de bleekselderij knapperig blijft.

Rieslingsaus:

- Monteer de reductie à la minute door er koude boterklontjes, een scheutje slagroom en een beetje lecithine met een staafmixer door te koppen.
- Breng op smaak met peper en zout.

Serveren:

- Leg de bleekselderij met spekjes midden op een voorverwarmd bord.
- Plaats hierop de snoekbaarsfilet en schenk de saus eromheen.
- Strooi fijngesneden pijpjeskruid over het gerecht.
- Trek strepen met appelstroop op het bord.

Wildzwijnhaas, licht gerookt, met wildfond, vijgen gepocheerd in rode port, knolselderijpuree en julienne van knolselderij, wortelen en prei

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Wildzwijnhaas	360 gram	900 gram	1800 gram
Fijne mosterd	1,5 eetlepel	4 eetlepels	8 eetlepels
Boter			
Arachideolie			
Rookoven			
<i>Wildfond:</i>			
Wildfond	1 dl	2,5 dl	5 dl
Rode wijn	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Aalbessengelei	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Zout en peper			
<i>Knolselderijpuree:</i>			
Knolselderij, schoon	320 gram	800 gram	1600 gram
Melk	300 ml	750 ml	1500 ml
Boter			
Room			
<i>Vijgen in port:</i>			
Half gedroogde vijgen	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Rode port	1,2 dl	3 dl	6 dl
Water	0,4 dl	1 dl	2 dl
Rietsuiker	40 gram	100 gram	200 gram
Kaneelpijpje	0,5 stuks	1 stuks	2 stuks
<i>Julienne van groenten:</i>			
Knolselderij (geschild)	50 gram	125 gram	250 gram
Wortel (geschild)	50 gram	125 gram	250 gram
Prei (wit)	50 gram	125 gram	250 gram
Boter en olie			
Zout en peper			
Citroensap			
<i>Garnering:</i>			

Wildzwijnhaas, licht gerookt, met wildfond, vijgen gepocheerd in rode port, knolselderijpuree en julienne van knolselderij, wortelen en prei

De vijgen zijn al bereid en liggen klaar in de keuken!

Vorbereiding:

Vlees:

- Snijd het vlees in medaillons van 90 gram per persoon.
- Smeer het vlees in met de mosterd en rook het vlees 10 minuten in een hete rookoven.
- Haal het vlees uit de rookoven leg het in aluminiumfolie weg voor later.

Saus:

- Meng voor de saus de wildfond en de rode wijn.
- Kook dit mengsel tot de helft in en voeg dan de aalbessengelei toe.
- Kook dit daarna in tot een mooie saus.

Knolselderijpuree:

- Maak de knolselderij schoon en snijd hem in stukjes.
- Kook de knolselderij met wat zout in de melk gaar.
- Giet de knolselderij af in een zeef en laat uitlekken.
- Pureer de knolselderij in de pureeknijper en maak af met boter, nootmuskaat en eventueel wat room.
- Houd de puree warm voor later.

Julienne van groenten:

- Snijd de knolselderij, wortel en prei in mooie julienne

Vijgen in port:

- Snijd de vijgen door de helft of (als je grote hebt in vieren)
- Doe de port en het water met de suiker en kaneelpijpjes in een pan.
- Verwarm op matig vuur tot de suiker is gesmolten.
- Zet van het vuur af en doe de vijgen erbij.
- Laat afgedekt minstens een half uur, maar liefst een paar uur, staan.

Bereidingswijze:

Vlees:

- Braad de medaillons aan beide kanten aan en houd ze warm.

Saus:

- Verwarm de saus en breng op smaak met zout en peper.

Wildzwijnhaas, licht gerookt, met wildfond, vijgen gepocheerd in rode port, knolselderijpuree en julienne van knolselderij, wortelen en prei

Bereidingswijze:

Vijgen in port:

- Schep de vijgen uit de pan (bewaar de saus).
- Leg ze (op een schaal) even onder de grill tot ze goudbruin zijn.
- Kook de saus in tot stroperig.
- Leg de vijgen weer in de warme saus, van het vuur af.

Julienne van groenten:

- Neem een wokpan en verhit hierin wat olie.
- Wok hierin de julienne van knolselderij en wortel.
- Voeg op het allerlaatst de prei toe.
- Breng op smaak met zout en peper en een scheutje citroensap.

Serveren:

- Leg in het midden van een voorverwarmd bord de julienne van groenten.
- Snijd de wildzwijnfilet in 2 plakken p.p. en leg ze op de julienne.
- Schep de knolselderijpuree er langs en leg er de vijgen bij.
- Nappeer met de wildsaus.

Crème Centenaire met citrusvruchten

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Citrusvruchtengelei:</i>			
Jus d'orange	2 dl	5 dl	10 dl
Jasmijnthee	5 gram	10 gram	20 gram
Suiker	16 gram	40 gram	80 gram
Bladgelatine	6 gram	15 gram	30 gram
Grand Marnier	2 cl	5 cl	10 cl
Dragon	1,2 gram	3 gram	6 gram
Grapefruit in partjes	1,2 stuks	3 stuks	6 stuks
Handsinaasappel in partjes	1,6 stuks	4 stuks	8 stuks
<i>Crème Grand Marnier:</i>			
Suiker	28 gram	70 gram	140 gram
Eidooiers	32 gram	80 gram	160 gram
Bladgelatine	2,4 gram	6 gram	12 gram
Grand Marnier	2,8 cl	7 cl	14 cl
Room	1,2 dl	3 dl	6 dl
<i>Citrusvruchtentuille:</i>			
Suiker	40 gram	80 gram	160 gram
Bloem	20 gram	40 gram	80 gram
Boter	20 gram	40 gram	80 gram
Jus d'orange	1,5 cl	3 cl	6 cl
<i>Saus Grand Marnier:</i>			
Jus d'orange	7,5 cl	15 cl	30 cl
Grand Marnier	0,5 cl	1 cl	2 cl
Suiker	50 gram	100 gram	200 gram
Boter	45 gram	90 gram	180 gram
Handsinaasappel	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Dragonblaadjes	20 stuks	40 stuks	80 stuks
<i>Garnering:</i>			

Crème Centenaire met citrusvruchten

Vorbereiding:

Citrusvruchtengelei:

- Ontvries de grapefruits en de sinaasappelen.
- Verwarm de jus d'orange, voeg de thee toe en laat 10 minuten trekken.
- Zeef en voeg de suiker toe.
- Week de gelatine blaadjes in water
- Los de uitgeknepen gelatine blaadjes op in de jus d'orange, roer de gesneden dragon en de Grand Marnier erdoor.
- Giet het warme mengsel over de grapefruit- en sinaasappelpartjes
- Laat 15 minuten zonder afkoelen marineren.

Crème Grand Marnier:

- Los de suiker al roerende au bain marie op in de eidooier en klop koud.
- Week de gelatine blaadjes in water
- Verwarm de Grand Marnier en los de uitgeknepen gelatine blaadjes er in op.
- Spatel de lobbige geslagen room en vervolgens de Grand Marnier door het eimengsel.
- Stort in ringen van 10 centimeter.

Citrusvruchtentuille:

- Smelt de boter.
- Spatel de suiker en bloem door de gesmolten boter.
- Voeg de jus d'orange toe.
- Rol het deeg dun uit tussen twee vellen bakpapier en laat afkoelen.
- Bak circa 8 minuten af in een voorverwarmde oven op 170 °C.

Bereidingswijze:

Citrusvruchtengelei:

- Rangschik de partjes in vormen en nappeer met dragongelei.

Saus Grand Marnier:

- Snijd de partjes uit de sinaasappel, snijd de dragon fijn en vermeng.
- Verwarm de jus d'orange, Grand Marnier en suiker licht.
- Monteer met boter, met behulp van een staafmixer.

Serveren:

- Giet de saus op een koud bord.
- Leg daarop de crème met de citrusvruchten.
- Garneer met de tuile.



1 Rilette van kabeljauw en citrus (Amuse)



2 Krabkoekjes



3 Heldere wildbouillon en Crème van spruiten



4 Snoekbaars gelakt met appelstroop



5 Wildzwijn met gepocheerde vijgen



6 Crème Centenaire met citrusvruchten





Maandmenu december 2013

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

Rillette van kabeljauw en citrus

Wijnadvies: Peter Zemmer Sauvignon Blanc

Duo soep: Heldere wildbouillon met tuinkruiden en Crème van spruiten

Snoekbaars gelakt met appelstroop, pijpjeskruid en Rieslingsaus

Wijnadvies: Dürnberg 2011

Wildzwijnhaas lichtgerookt met wildfond, vijgen gepocheerd in port, knolselderijpuree en julienne van knolselderij, wortel en prei

Wijnadvies: Peter Zemmer 2012 Lagrein

Crème Centenaire met citrusvruchten

Wijnadvies: Dessertwijn

Mokka