

Maandmenu



Maart 2013

Op de huid gebakken doradefilet met witlofsalade,
Serranoham en een vinaigrette van witlof

Erwtencrèmesoep met scampi's, munt
en krokantjes van Parmezaanse kaas

Zalm in mangokorst

Hamburger van lam met pastinaak en paprikaketchup

Bevroren mousse van koffie en whisky, bananecake en
kruidnagelcrème

Mokka

Op de huid gebakken doradefilet met witlofsalade, Serranoham en een vinaigrette van witlof

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Vis:			
Doradefilet	240 gram	600 gram	1200 gram
Vinaigrette:			
Witlof	0,3 stronkje	0,6 stronkje	1,5 stronkje
Boter	2,5 gram	5 gram	10 gram
Water	0,1 dl	0,25 dl	0,5 dl
Druivenpitolie	0,25 dl	0,5 dl	1,25 dl
Sherryazijn	0,05 dl	0,125 dl	0,25 dl
Nootmuskaat			
Zout			
Peper			
Eidooier	2 gram	5 gram	10 gram
Witlof salade:			
Witlof	1,5 stronkje	4 stronkjes	8 stronkjes
Elstar appel	0,5 stuks	1,25 stuks	2,5 stuks
Mayonaise	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Crème fraîche	1 eetlepel	2 eetlepels	4 eetlepels
Pistachenoten geroosterd	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Serranoham	4 plakjes	10 plakjes	20 plakjes
Citroensap			
Groente:			
Witlof	0,5 stronkje	1 stronkje	2 stronkjes
Winterpostelein	20 gram	50 gram	100 gram

Vorbereiding:

Vinaigrette:

- Snijd de witlof fijn, zet die op met boter en water en smoor gaar.
- Laat afkoelen in het vocht

Op de huid gebakken doradefilet met witlofsalade, Serranoham en een vinaigrette van witlof

Vorbereiding:

Witlofsalade:

- Snijd de appel in brunoise.
- Snijd de kontjes van de witlof en verwijder de lelijke bladeren en haal de nerf eruit
- Snijd de stronk in brunoise druppel er een paar druppels citroensap op om verkleuren tegen te gaan.
- Snijd de Serranoham in heel dunne plakjes (Als de ham nog niet gesneden is)

Bereidingswijze:

Vinaigrette:

- Pureer de gesmoorde witlof met vocht in de keukenmachine.
- Zeef de puree door een fijne zeef; bewaar het vocht.
- Meng de puree met de druivenpitolie en azijn tot een dressing.
- Bind de vinaigrette met de eidooier; voeg naar behoefte bewaarvocht toe en breng op smaak met nootmuskaat, zout en peper.

Witlofsalade:

- Meng de witlof met de mayonaise, crème fraîche en geroosterde en gehakte pistachenoten.
- Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Vis:

- Bestrooi de doradefilets met peper en zout; bak deze krokant op de huid. (Huid insnijden)
- Snijd de gebakken filet in tranches.

Groente:

- Was de postelein en zet die op ijswater.
- Maak de witlof schoon; snijd deze in dunne staafjes en besprenkel die met wat citroensap.

Serveren:

- Dresseer de witlofsalade op het midden van het bord.
- Verdeel de tranches vis en de ham erover.
- Verdeel de postelein en staafjes witlof eromheen.
- Besprenkel het geheel met de vinaigrette.

Erwtencrèmesoep met scampi's, munt en krokantjes van Parmezaanse kaas

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Soep:</i>			
Erwten	250 gram	500 gram	1000 gram
Sjalotjes	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Munt	1 takje	2,5 takje	5 takjes
Boter	1,6 eetlepel	4 eetlepels	8 eetlepels
Bouillon	0,4 liter	1 liter	2 liter
Slagroom	0,5 dl	1,3 dl	2,6 dl
Crème fraîche	0,8 dl	2 dl	4 dl
Zout, peper, citroensap			
Knoflook	0,5 teentje	1 teentje	2 teentjes
<i>vulling:</i>			
Scampi's	8 stuks	20 stuks	40 stuks
<i>Krokantje van Parmezaanse kaas:</i>			
Parmezaansekaas	125 gram	250 gram	500 gram
<i>Garnering:</i>			
Munt	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Vorbereiding:

Erwtencrèmesoep:

- Blancheer de erwten in ruim water met wat zout. (Diepvries erwten niet blancheren)
- Giet ze af, spoel ze daarna direct met koud water af. (Voor de mooie groene kleur)
- Houd wat erwten apart voor de garnering.
- Maak de sjalotjes schoon en snijd ze fijn.
- Pel de scampi's en snijd ze over de lengte doormidden maar laat het staartje intact.
- Snijd de blaadjes van de munt voor de garnering in dunne reepjes. Zet afgedekt weg.

Erwtencrèmesoep met scampi's, munt en krokantjes van Parmezaanse kaas

Vorbereiding:

Krokantje van Parmezaanse kaas:

- Rasp de kaas of draai die fijn in de foodprocessor (Magimix)
- Verwarm de oven voor op 165°C
- Bekleed een bakblik met bakpapier.
- Schep hoopjes (2 p.p.) van ongeveer 1 eetlepel kaas op het bakpapier.
- Verdeel die met de vingers tot een cirkel van ongeveer 5 cm Ø of gebruik een ring.
- Bak ze 8 tot 10 minuten, of tot ze goudbruin zijn.
Ze zullen nog zacht aanvoelen als ze uit de oven komen maar worden bij het afkoelen krokant.

Bereidingswijze:

Erwtencrèmesoep:

- Fruit de sjalotjes glazig in de boter.
- Voeg de erwten toe, samen met de bouillon en de munt.
- Laat alles 15 minuten koken.
- Verwijder de steeltjes van de munt.
- Roer de crème fraîche door de soep en pureer die met een staafmixer.
- Zeef de soep.
- Sla de slagroom diklobbig en schep die door de soep.
- Breng op smaak met peper en zout

Serveren:

- Verhit kort voor het uitserveren in een pan de olie en bak hierin de scampi's.
- Pers de knoflook over de scampi's en laat die even meebakken.
- Warm de achtergehouden erwten even op in een klein beetje water.
- Leg in warme soepborden de erwten en de scampi's.
- Giet de soep daaromheen.
- Garneer met de reepjes munt en leg 2 kaaskrokantjes op de rand van het bord.

Zalm in mangokorst

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
Zalm:			
Zalmfilet à 80 gram	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Mangokorst:			
Mango, schoongemaakt zonder pit	52 gram	131 gram	262 gram
Boter	17,5 gram	43,7 gram	87,5 gram
Dijonmosterd	0,3 eetlepel	0,7 eetlepel	1,5 eetlepel
Eidooier	14 gram	35 gram	70 gram
Wit brood (broodkruim)	0,7 sneetje	1,7 sneetje	3,5 sneetjes
Zout			
Peper			
Saus:			
Uien (schoongemaakt)	40 gram	100 gram	200 gram
Prei (schoongemaakt)	40 gram	100 gram	200 gram
Wortelen (schoongemaakt)	40 gram	100 gram	200 gram
Knolselderij (schoongemaakt)	40 gram	100 gram	200 gram
Olie			
Witte wijn	50 ml	125 ml	250 ml
Visfond	120 ml	300 ml	600 ml
Steranijs	1 stuk	2 stuks	4 stuks
Verse gember (geraspt)	40 gram	100 gram	200 gram
Kurkuma	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Room	72 ml	180 ml	360 ml
Crème fraîche	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Zout en peper			
Garnering:			
Koriander (verse)	4 takjes	10 takjes	20 takjes

Vorbereiding:

Mangokorst:

- Maak de mango schoon en weeg de hoeveelheid af.
- Klop de boter op.
- Pureer de mango in de foodprocessor (Magimix) en voeg de boter, de dijonmosterd, eidooier en broodkruim toe; meng alles en breng de massa op smaak met zout en peper

Zalm in mangokorst

Vorbereiding:

Saus:

- Snijd de schoongemaakte groenten in fijne brunoise.
- Maak een beetje olie heet in een pan en bak ze snel aan.
- Blus af met witte wijn; voeg de visfond samen met de steranijs en kurkuma toe.
- Voeg de gember toe.
- Laat het mengsel 5 minuten zachtjes koken.

Bereidingswijze:

Zalm:

- Bak de zalmfilets aan beide kanten kort in een klein beetje olie.
- Breng een laagje mangokorst op de bovenkant aan.
- Gratineer de zalm met korst 2 à 3 minuten onder de salamander.

Saus:

- Zeef de saus en kook die in tot 1/3.
- Voeg de room en crème fraîche toe.
- Breng de saus op smaak met zout en peper.
- Eventueel binden met rouxkorrels

Serveren:

- Leg op een voorverwarmd bord de zalmfilet.
- Maak daarnaast een streep warme saus.
- Garneer het gerecht met koriander.

Hamburger van lam met pastinaak en paprikaketchup

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Vlees:</i>			
Lamsgehakt	480 gram	1200 gram	2400 gram
Wit brood zonder korst	2 sneetjes	4 sneetjes	8 sneetjes
Whisky	3 eetlepels	6 eetlepels	12 eetlepels
Sjalotjes gesnipperd	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Knoflook	1 teen	2 tenen	4 tenen
Ei	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Peper en zout			
Kerriepoeder			
<i>Pastinaakchips</i>			
Pastinaken	3 stuks	6 stuks	12 stuks
Olijfolie			
<i>Paprikaketchup:</i>			
Ui gesnipperd	24 gram	60 gram	120 gram
Tomaten	300 gram	750 gram	1500 gram
Rode paprika	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Appelazijn	0,6 dl	1,5 dl	3 dl
Mosterd	0,5 theelepel	1 theelepel	2 theelepels
Suiker	20 gram	40 gram	80 gram
Ketchup	0,5 eetlepel	1 eetlepel	2 eetlepels
Whisky-rozemarijnaroma			
Boter			
<i>Knoflookdressing:</i>			
Knoflook	1 teentje	2 teentjes	4 teentjes
Yoghurt			
Mayonaise	2 eetlepels	4 eetlepels	8 eetlepels
Peper en zout			
<i>Garnering:</i>			
Whisky-laurieraroma			
Courgette	1 stuks	2 stuks	4 stuks
Puntprapika	1 stuks	2 stuks	4 stuks

Vorbereiding:

Hamburger:

- Week het brood enkele minuten in whisky.
- Maak de sjalotjes schoon en snipper deze samen met de knoflook fijn.
- Kneed het gehakt met de sjalot, knoflook, het ei en het geweekte brood.
- Breng op smaak met peper en zout en een snufje kerrievoeder.

Hamburger van lam met pastinaak en paprikaketchup

Saus:

- Maak de ui schoon, snipper deze, snijd de tomaat grof en de paprika in fijne stukjes.
- Stoof de ui aan in wat boter zonder deze te laten verkleuren.
- Voeg de tomaat en paprika toe en laat dit enkele minuten stoven.
- Voeg dan de appelazijn, de mosterd, de suiker, de ketchup en peper en zout toe.
- Laat alles inkoken tot een dikke massa.
- Laat het mengsel afkoelen en druk het dan door een puntzeef.
- Breng op smaak met whisky-rozemarijnaroma.

Knoflook dressing:

- Duw de knoflookteentjes door een knoflookpers en meng met de mayonaise en de yoghurt.
- Breng op smaak met peper en zout.

Groenten:

- Schil de pastinaken en snijd er op de mandoline chips van; was ze en dep ze droog
- Snijd met een pomme-parisienneboor mooie bolletjes uit de courgette
- Snijd de paprika in dunne ringen

Bereidingswijze:

Hamburger:

- Maak gelijke hamburgers van het mengsel en bak ze in een pan
- Frituur de pastinaakchips in een frituur van 180°C
- Laat ze drogen op keukenpapier.

Groente:

- Stoof de bolletjes courgette in een beetje boter beetgaar
- Stoof ook de paprika beetgaar.

Serveren:

- Plaats op een warm bord de hamburger en versier die met de gestoofde paprikaringen.
- Bedek alles met een laag pastinaakchips.
- Versier met de paprikaketchup, courgettebolletjes en de knoflookdressing.
- Bestuif met whisky-laurieraroma. Verstuif die sterk op het bord en een vleugje op het geheel.

Deze bijlage is voor mensen die het gerecht thuis koken. Op de club staan de whisky aroma's klaar

Whisky-laurieraroma en whisky-rozemarijnaroma

Vul een potje met verse rozemarijn en een potje met laurierblaadjes. Giet de potten vol met whisky en laat een maand trekken.

Gebruik ze om te bedruppelen. Te verstuiven, te marinieren, te bestrijken of te injecteren.

Bevroren mousse van koffie en whisky, bananecake en kruidnagelcrème

Hoeveelheid	4 personen	10 personen	20 personen
Ingrediënten			
<i>Koffie-whiskymousse:</i>			
Kahlua	40 ml	100 ml	200 ml
Suiker	32 gram	80 gram	160 gram
Gelatine blaadjes	0,8 stuks	2 stuks	4 stuks
Sterke koffie	60 ml	150 ml	300 ml
Eierdooiers	48 gram	120 gram	240 gram
Slagroom	120 ml	300 ml	600 ml
<i>Gelei:</i>			
Sterke koffie	100 ml	250 ml	500 ml
Suiker	32 gram	80 gram	160 gram
Whisky	20 ml	50 ml	100 ml
Agar agar	1 gram	2 gram	4 gram
<i>Bananecake:</i>			
Rijpen bananen	50 gram	125 gram	250 gram
Bruine suiker	40 gram	100 gram	200 gram
Rasp van citroen	0,4 stuk	1 stuk	2 stuks
Amandelpoeder	28 gram	70 gram	140 gram
Zachte boter	40 gram	100 gram	200 gram
Eieren	40 gram	100 gram	200 gram
Bloem	40 gram	100 gram	200 gram
<i>Kruidnagelcrème</i>			
Volle melk	50 ml	125 ml	250 ml
Custard	6 gram	15 gram	30 gram
Suiker	10 gram	25 gram	50 gram
Kruidnagels	4 stuks	10 stuks	20 stuks
Eierdooiers	16 gram	40 gram	80 gram
Mascarpone	20 gram	50 gram	100 gram
<i>Whiskykaramel</i>			
Witte basterdsuiker	40 gram	100 gram	200 gram
Slagroom	30 gram	65 gram	130 gram
Water	12 ml	30 ml	60 ml
Whisky	8 ml	20 ml	40 ml
<i>Garnering:</i>			

Bevroren mousse van koffie en whisky, bananecake en kruidnagelcrème

Vorbereiding:

Koffiemousse:

- Sla de slagroom op tot yoghurt dikte en zet die koud weg.
- Week ondertussen de gelatineblaadjes in koud water.
- Meng nu de koffie, Kahlua, suiker en de eierdooiers in een steelpan.
- Klop het eimengsel au bain Marie schuimig (Max. 82°C).
- Meng de geweekte en uitgeknepen gelatine door het eimengsel.
- Klop het nu in de Kitchen Aid tot het koud en dik is.
- Meng voorzichtig de opgeslagen room met een spatel door de eidooiermassa
- Doe die in een maatbeker en giet de massa in ovaal glasjes. De glasjes bijna vol gieten.
- Leg die ± 2 uur in de vriezer.

Bananecake:

- Verwarm de oven voor op 175°C
- Knijp de rijpe bananen door de pureeknijper.
- Klop de bananenpuree samen met de zachte boter, eieren, citroenrasp, basterdsuiker op tot een luchtige massa
- Meng de bloem en de amandelpoeder en spatel die door het bananenmengsel.
- Doe dit beslag in een spuitzak en spuit het in ingevette siliconenvormpjes.
- Bak de cakejes in de voorverwarmde oven af in ongeveer 10 minuten.
- Haal ze uit de oven laat ze ±15 minuten afkoelen voor ze uit de vormpjes worden gehaald.

Kruidnagelcrème:

- Breng de melk met de kruidnagels op een laag vuur aan de kook en laat 10 minuten trekken.
- Roer ondertussen de eierdooiers met custard, suiker en een beetje koude melk tot een glad papje.
- Giet de gezeefde melk op het eidooier-custardmengsel; giet terug in de pan en breng aan de kook.
- Klop tot een gladde massa en laat die afkoelen.

Bevroren mousse van koffie en whisky, bananencake en kruidnagelcrème

Bereidingswijze:

Kruidnagelcrème:

- Roer, als de crème afgekoeld is, deze samen met de mascarpone tot een mooie gladde “banketbakkersroom”.
- Doe de crème in een spuitzak en leg die koud weg voor later gebruik.

Whisky-karamelsaus:

- Laat de basterdsuiker met water in een steelpan goudbruin karamelliseren.
- Meng de slagroom met de whisky en blus hiermee de karamel af.
- Laat eventueel indikken tot sausdikte.

Gelei:

- Meng de sterke koffie met de suiker en de whisky en breng dit aan de kook.
- Voeg dan de agar agar toe en laat even doorkoken.
- Laat afkoelen. (Let op!!!)
- Giet het mengsel in een dun laagje op de bevroren koffiemousse in de glaasjes.

Serveren:

- Plaats de bananencake op een langwerpig bord.
- Spuit de kruidnagelcrème in 3 à 4 dotjes op het bord.
- Trek een mooie lijn van de whiskykaramel erlangs.
- Plaats een glaasje koffiemousse op het bord.



1 Op de huid gebakken doradefilet met witlofsalade



2 Erwtencrèmesoep met scampi's



3 Zalm in mangokorst



4 Hamburger van lam met pastinaak



5 Bevroren mousse van koffie en whisky en bananecake





Maandmenu maart 2013

Aperitief: *Rode of witte huiswijnen*

Op de huid gebakken doradefilet met witlofsalade, Serranoham en een vinaigrette van witlof

Wijnadvies: Raimat Abadia 2011 of Perle Sud

Erwtencrèmesoep met scampi's, munt en krokantjes van Parmezaanse kaas

Zalm in mangokorst

Wijnadvies: Raimat Abadia of Château de Meursault

Hamburger van lam met pastinaak en paprikaketchup

Wijnadvies: Frescobaldi Pater of Cesari Valpolicella

Bevroren mousse van koffie en whisky, bananecake en kruidnagelcrème

Wijnadvies: Dessertwijn

Mokka

Fijnbosrand Steen 2012

Wes-Kaap, Zuid Afrika

Druivensoort: Chenin Blanc

Een heerlijke, droge witte wijn, gemaakt van de bekende Franse druif Chenin Blanc. Mooi uitgebalanceerd, harmonieus en elegant. Deze wijn is licht en fruitig, een genot voor elke dag. Heerlijk als aperitief en een uitstekende begeleider van lichte (voor)gerechten.

Raimat Abadia 2011

Costers del Segre DOC, Spanje

Druivensoort: Chardonnay en Albariño

Krachtige volle witte wijn met een aangenaam droog karakter.

Smaakpallet van licht vanille, ananas en perzik. Iets peper in de afdronk geeft deze wijn zijn eigentijds karakter.

Perle Sud 2011

Vind de Pays d'Oc, Frankrijk

Druivensoort: Chardonnay, Vermentino

De druiven voor deze wijn groeien in de zonnige Zuid-Franse streek Languedoc, vlakbij de belangrijke stad Carcassonne, waar deze wijn zijn naam aan dankt.

De Chardonnay druif (60%) zorgt voor een wijn met tropische fruit en een lekker vol karakter, de Vermentino (40%) voor stevigheid en structuur. Aangename afdronk.

Três Bargas 2011

Lavrados de Feitoria, Portugal

Druivensoort: Sauvignon Blanc

Deze witte wijn gemaakt van 100% Sauvignon Blanc is afkomstig uit één van de mooiste gebieden van Portugal, de Douro. De wijngaard Mateus is gelegen in de omgeving van de plaats Vila Real, 150 km. ten oosten van Porto. Volle krachtige wijn met een stuivend bouquet van kruisbessen en grapefruit. Toegankelijk droog met een aangenaam smaakpallet van licht limoen en rabarber. Lange afdronk.

Château de Meursault 1er Cru A.C. 2009

Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrijk

Druivensoort : Chardonnay

Een wijn van bijzonder hoogstaande kwaliteit. Voor 100% gelagerd, gedurende 15 maanden op Limousin eikenvaten.

Geurig bouquet van rijp fruit, bloesem en champignons. Gedistingeerd smaakpallet van hazelnoot en kruidige nuances van peper en koriander. Overgoten met lichte smaaktonen van toast en vanille. Evenwichtige afdronk voor lang nagenieten.

Frescobaldi Pater 2010

Toscane, Italië

Druivensoort: Sangiovese

Van het befaamde huis Frescobaldi in Toscane komt deze pracht IGT. De wijn is

Geheel gemaakt van het druivenras Sangiovese. De wijn heeft indrukken van

Donker fruit, waarin het aroma van pruimen opvalt.

De wijn is behoorlijk stevig, maar door mooie houtrijping geeft de wijn een zachte structuur gekregen.

Raimat Abadia 2009

Costers del Segre DOC, Spanje

Druivensoort: Tempranillo en Cabernet Sauvignon

De combinatie van de Cabernet Sauvignon en Tempranillo druif geven de wijn een krachtig en vol karakter met een smaakpallet van zwart fruit zoals cassis en bramen.

Gelardeerd met een stevige vleug hout en vanille, voor een ronde zachte smaak, met in de eindfinale een lichte hint van laurier.

Cesari Valpolicella Classico Superiore 2011

D.O.C. Soave, Italië

Druivensoort: Corvina en Rondinella

Al in de Romeinse tijd genoot de wijn Valpolicella grote faam, de beroemde dichter Virgilius was toen een grote liefhebber van deze rode wijn.

De Classico is afkomstig uit het hart van het wijngebied en geeft een droge,

Zachte rode wijn met een volle, soepele licht kruidige afdronk.

Château Reysson Cru Bourgeois 2009

Haut

Médoc, Frankrijk

Druivensoort: Cabernet Sauvignon en Merlot

Dit is een klassieke Bordeaux. Rijpe bessen, mooie houttonen en een uitgebalanceerde structuur zorgen voor een mooi glas Bordeaux.

Een aangename, verfijnde afdronk van cederhout met een lichte smaaktoon van peper.

Een absolute topper..