

## Maandmenu



Kerst 2017

Bonbon van geitenkaas met tomatenjam

\*\*\*\*\*

Ceviche van coquilles, zoetzuur van bloemkoolcouscous, rösti en  
kaviaar

\*\*\*\*\*

Wildbouillon met peterselieboom

\*\*\*\*\*

Gebakken zwaardvis met antiboise en zeekraal

\*\*\*\*\*

Hertenrack met peterseliesaus, knolselderijpuree met brie en spinazie

\*\*\*\*\*

Eton Mess met chocolade en rood fruit

\*\*\*\*\*

Mokka

<b>Bonbon van geitenkaas</b>			
8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
70 gr	125gr	licht pittige geitenkaas (bettine blanc)	<p><b>Bonbon</b> Week de gelatine in ruim koud water. Klop in de tussentijd de slagroom half stijf. Smelt de geitenkaas samen met de honing au bain-marie. Door roeren en controleren of alles vloeibaar is. Knijp de gelatine uit en roer er door. Schep de room erdoor als het mengsel lobbijg begint te worden. Doe of spuit de massa in een vorm met half ronde bollen of in een ijsblokjes vorm van siliconen. Zet in de vriezer en laat hard worden.</p>
125ml	250ml	slagroom	
2 0,5	4 1	blaadjes gelatine tl honing	
	500g	kleine tomaten	<p><b>Tomatenmarmelade</b> Tomaten ontvellen. (gaatje prikken en in kokend water) Tomaten in 2 a 4 stukken snijden. Gember schillen en in plakken snijden. Tomaten met gember en olijfolie aanzetten in een brede pan, wat suiker toevoegen en laten inkoken tot jam dikte. Gember en citroenschil verwijderen. Eventueel pureren met een staafmixer. Laat afkoelen.</p>
	8 cm	suiker naar smaak gemberwortel stukje citroenschil	
	1	bakje HonnyCress	<p><b>Afwerking en presentatie</b> Stort de bevroren bolletjes ca 15 min voor uitserveren. Versier ze (2 pp) met een klein beetje tomatenjam en cress</p>

## Ceviche van coquille met zoetzuur van bloemkoolcouscous, rösti en kaviaar

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
250ml 110gr 1 1 1 1/4	500ml 220gr 2 2 2 1/2	azijn suiker sjalot takje tijm blaadje laurier bloemkool	<p><b>Bloemkoolcouscous</b></p> <p>Snij de sjalot in ringen. Breng de azijn met 50 ml water (= voor 8 ), de suiker, sjalot, tijm, laurier en wat zout en peper aan de kook. Draai het vuur uit en laat de marinade 30 min trekken. Vermaal de bloemkool in de magimix tot couscous en doe het in een diep bakje. Breng de marinade opnieuw aan de kook, schenk het vocht door een zeef op de bloemkoolcouscous en zet het zoet-zuur afgedekt minstens 1 uur in de koelkast.</p>
2	4	grote aardappel kardemompoeder roomboter	<p><b>Rösti</b></p> <p>Schil de aardappels, plaats de fijne schijf in de magimix en rasp de aardappels tot stro-aardappeltjes (heel fijne reepjes). Maak de aardappel aan met een beetje zout, peper en kardemom en doe de aardappels in een kaasdoek, knijp het vocht er goed uit. Verhit wat boter in een koekenpan met antiaanbaklaag en vorm hierin 1 ronde aardappelkoek, de rösti. Bak de plak aan beide kanten in minimaal 15 min bruin en krokant. Proef of de rösti gaar is. Steek er dan zo nodig met een ronde steker 8/16 mooie rondjes van 4,5 cm uit.</p>
16 1 100ml 2	32 2 200ml 4	coquilles limoen milde olijfolie (Ocal) theelepels gladde mosterd (paar druppels citroen edik)	<p><b>Ceviche</b></p> <p>Meng de ingrediënten behalve de coquille tot een dressing. Strooi wat zout en peper op een platte schaal en druppel er cevichedressing over. Snij de coquilles horizontaal in minimaal 4/5 flinterdunne plakjes en leg ze op de dressing. Druppel de rest van de dressing met wat zout en peper over de bovenkant van de plakjes. Laat afgedekt in koelkast marinieren (hoeft niet lang, kan vlak voor het opdienen).</p>
60ml 60gr	120ml 120gr	crème fraîche kaviaar (of vergelijkbaar) slamelange bieslook, kervel, shiso purper cress	<p><b>Afwerking en presentatie</b></p> <p>Leg per bord de gemarineerde plakjes coquille dakpansgewijs in een rondje (max 15 cm). Verdeel hierover 1 el goed uitgelekte bloemkoolcouscous. Leg er een rösti op en garneer met een mooie schep crème fraîche met kaviaar en een randje van sla, kruiden en cress</p>

## Wildbouillon met peterselieroom

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1,2L 30ml 4 50gr 200gr 100gr	2,4L 60ml 8 100gr 400gr 200gr	wildbouillon port eetl glace de gibier eiwit gepasteuriseerd tartaar prei (wit deel)	<p><b>Wildbouillon clarifiëren</b> Doe de wildbouillon in een pan. Snijd de prei fijn en was die. Klop het eiwit. Meng de tartaar met de prei en de eiwitten. Voeg dit mengsel bij de bouillon. Laat het geheel op de laagste stand tegen de kook aan komen (mag niet echt borrelen). Roer alleen in het begin voorzichtig om te voorkomen dat de clarifique aan de bodem gaat vast zitten. Daarna niet meer roeren! Zodra de bouillon bijna gaat koken de naar boven gekomen clarifique met een schuimspaan eraf scheppen. Zeef de bouillon door een vochtige doek, de wildbouillon moet nu helder zijn.</p>
125ml 10	250ml 20	slagroom takjes peterselie  peterselie en bieslook	<p><b>Peterselieroom</b> Hak de peterselie fijn. Klop de room stijf en de zeer fijn gehakte peterselie er door.</p> <p><b>Afwerking en presentatie</b> Verwarm de bouillon tot zeer heet, maar laat hem net niet koken en breng op smaak met peper en zout. Was de kruiden en hak fijn. Doe ze in een keukendoek en droog ze goed. Schenk de bouillon in champagneflutes en schep de peterselieroom erop, garneer met de kruiden.</p>

## Zwaardvis met antiboise en zeekraal

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
640g	1280g	zwaardvis knoflookolie	<p><b>Zwaardvis</b> Verdeel de vis in stukken van ca 80 gram. Marineer de stukken zwaardvis in de knoflookolie.</p>
2 30g 300g 120ml 25ml 25ml 100ml	4 60g 600g 240ml 50ml 50ml 200ml	tenen knoflook sjalot tomatenconcassée olijfolie extra virgen balsamicoazijn dragonazijn pittige kippenbouillon tomatensap chilipoeder	<p><b>Antiboise</b> Snipper de sjalot en de knoflook. Zweet ze aan in olijfolie. Blus met de beide azijnen, kippenbouillon en tomatensap. Voeg chilipoeder toe (mag flink wat zijn want de smaak wordt zachter na het toevoegen van de concasse). Laat het vocht inkoken tot ongeveer de helft. Maak intussen de tomatenconcassée door de tomaten (eventueel) te ontvellen. Ontdoe de tomaten van zaad en snijd ze brunoise. Voeg de tomatenconcassée de laatste 5 minuten toe en vlak voor het opdienen de basilicum</p>
250g	500g	zeekraal notenolie	<p><b>Zeekraal</b> Was de zeekraal en blancheer 3 minuten. Laat uitlekken en breng op smaak met een paar druppels notenolie.</p>
4	8	takjes basilicum	<p><b>Afwerking en presentatie</b> Bestrooi de vis voor het bakken met peper en zout. Gril in een hete grillpan gedurende ongeveer 4 minuutjes. Haal de bladeren van de basilicum (niet wassen) van de stelen en snijd in dunne reepjes. Vermeng a la minute met de saus. Verdeel de zeekraal over de borden, lepel de antiboise er omheen en leg de vis op de zeekraal.</p>

# HERTENRACK, PETERSELIESAUS, KNOLSELDERIJPUREE MET BRIE EN SPINAZIE

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
1	2	Hertenrack (10-11 ribjes per rack) boter	<p><b>Hertenrack</b> Verwijder vliezen en vet en bewaar dit. Snijd ook de laatste dunne/lelijke rib af, als je te weinig afsnijdsel hebt voor de saus. Smeer het vlees in met peper en zout en bak het rondom aan in hete boter. Leg op een ovenplaat. Het rack wordt later verder gegaard.</p>
1	2	afsnijdsel van rack	<p><b>Peterseliesaus</b> Bak de afsnijdsels aan. Voeg hier de mirepoix en de kruiden aan toe. Bak goed hard aan. Blus met de wildfond. Laat verder inkoken. Stoof de sjalotten in de boter. Voeg het wildfond-kruiden mengsel en mosterd toe en laat inkoken tot een dikke saus. Peterselie fijn snijden Voeg de peterselie toe en laat dit nog 2 minuten meekoken. Zeef de saus. Breng op smaak met peper, zout Monteer de saus eventueel met de klontjes koude roomboter door deze er een voor een doorheen te kloppen. De saus mag nu niet meer koken!!</p> <p><b>Puree met brie en knolselderij</b> Schil de aardappels, doe ze in een ruime pan en doe er zoveel water op dat ze goed onderstaan. Voeg zout toe en kook gaar. Doe hetzelfde met de knolselderij, maar dan in room en melk koken. Als de aardappels gaar zijn deze afgieten en door een pureeknijper drukken of fijn stampen met een stamper. Hetzelfde met de knolselderij, vang echter dit kookvocht op. Maak de puree smeug met het kookvocht, brie en de boter.</p> <p><b>Tomaat garnering</b> Laat de tomaatjes aan de stok zitten Gril de tomaatjes even onder de salamander een minuut of 5. Deze worden als garnering gebruikt ca. 3 tomaatjes aan stok pp. Sorteert wat mooie sla uit voor garnering.</p> <p><b>Grove spinazie uit de wok</b> Was de spinazie, verwijder de grove nerven. Fruit eerst de knoflook en de sjalotten licht aan. Wok de spinazie à la minute in wat boter. Breng op smaak met peper en zout.</p> <p><b>Afwerking en presentatie</b> Gaar het ribstuk als eerste verder in een voorverwarmde oven van 180 graden gedurende ongeveer 15 min (kerntemperatuur 49 graden). Laat dit stuk vlees 10 min rusten op een warme plaats. Verwarm de puree en de saus. Snijd koteletjes van het ribstuk en dresseer alle gerechtjes op voorverwarmde grote borden. Serveer direct uit.</p>
1	2	Mirepoix:	
1	2	bleekselderijstengel,	
1	2	ui	
1	2	wortel	
1	2	jeneverbes	
10	20	peperkorrels	
1	2	takje tijm	
1	2	takje rozemarijn	
500ml	1L	wildfond	
1	1	bosje peterselie	
50g	100g	koude boterblokjes	
6	12	sjalot dijonmosterd	
500g	1000g	knolselderij	
500g	1000g	aardappel	
100ml	200ml	koksroom	
300ml	600ml	melk	
100g	200g	boter	
150g	300g	brie (zonder korst)	
24	48	kleine tros cherrytomaatjes sla blaadjes	
800g	1600g	Grove spinazie	
1	2	Teentje knoflook	
½	1	Sjalot, gesnipperd Boter of olie	

## Eton Mess met chocolade en rood fruit

8p	16p	Benodigdheden	Bereidingswijze
	125g 100g 1 200g 2 ¼ 3	zachte boter fijne suiker of basterd ei bloem zeste van citroen tl bakpoeder zout eetl rietsuiker	<p><b>Butter Lemon Cookies (16p)</b> <i>Indien te weinig tijd ivm dubbel koken koop ze bij AH</i> Meng de boter en suiker met de mixer in een kom totdat ze romig is. Klop het ei er door. Voeg de bloem, zeste van citroen, bakpoeder en zout toe en mix tot een deegbal. Dek af en zet ca 1 uur koel om op te stijven. Verhit de oven op 180 graden. Maak een rol van het deeg en snij er plakken van een ½ cm van en leg op bakplaat of verdeel het als een platte koek over de bakplaat. Bestrooi ze met rietsuiker. Bak af in 10-12 min.</p>
	60g 100g	eiwit fijne suiker evt kleurstof	<p><b>Meringues (16p)</b> <i>Indien te weinig tijd ivm dubbel koken koop ze</i> Klop op halve kracht met de mixer de 2 eiwitten stijf in een vetvrije kom. Wanneer er kleine golfjes ontstaan kun je de mixer op de hoogste stand zetten. Voeg nu beetje voor beetje de suiker toe en klopt dit totdat het mooie glanzende en stevige pieken heeft. Wanneer je het mengsel tussen je duim en wijsvinger wrijft en nog korreltjes suiker voelt, klop dan nog even een minuut verder door. De suiker is dan nog niet goed opgenomen. Het moet zijdezacht aanvoelen. Spatel evt kleurstof erdoor. Vul een spuitzak met dit mengsel en spuit er rozetten van op een met bakpapier bekleedde bakplaat. Plaats de oven max100 gr en laat een uur drogen. Wanneer je ze makkelijk van het bakpapier af kan halen en ze hol klinken, zijn ze perfect!</p>
150g 90ml 1 1	300g 180ml 2 2	chocolade callets puur slagroom tl suiker tl vanille essence klontje boter	<p><b>Chocoladesaus</b> Doe de slagroom en de suiker en vanille essence in een steelpannetje. Maak goed heet maar niet laten koken en zorg dat de suiker is opgelost. Doe de chocolade in de pan en roer. Laat de chocolade op zacht vuur langzaam smelten terwijl je roert. Als de chocolade helemaal gesmolten en een gladde massa is, haal je de pan van het vuur en meng er boter doorheen voor de glans. Laat afkoelen. NB. Saus evt dikker maken door meer chocolade of dunner maken met melk</p>
200g 200ml	400g 400ml	Rood fruit gemengd slagroom	<p><b>Afwerking en presentatie</b> Vlak voordat je gaat serveren klop je de slagroom lobbige. Zet 8/16 mooie glazen neer en het rommeltje kan beginnen. Begin met een verkruimelde butter lemon cookie op de bodem. Leg hier wat rode vruchten op en een lepeltje slagroom. Verkruimel de meringue grof en strooi die over de slagroom. Daarop komen weer een paar vruchtjes en een lepeltje slagroom. Eindig met een royale scheut van de chocoladesaus. Serveer direct.</p>