

Maandmenu



Oktober 2017

Rode-bieten-terrinen

Selderij-baconsoepje in een glaasje

Schelvisfilet met rookzout en gedroogde ham, ongehutste pot
en saus van laurier

Fazantenfilet, rieslingzuurkool, druiven en spekaardappelen
met en appel-calvadossaus

Kruidkoek met pannacotta van witte chocolade
steranijsijs en stoofpeertje in rode port en wijn gegaard

Mokka

Rode-bieten-terriner

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Rode-bieten-terriner:</i>		
Rode bieten (kleine), gekookt	50 gram	1000 gram
Gelatineblaadjes	8 stuks	16 stuks
Sinaasappel	2 stuks	4 stuks
Verse geitenroomkaas	400 gram	800 gram
Roomkaas	200 gram	400 gram
Wasabipuree of verse mierikswortel, geraspt	3 theelepels	6 theelepels
Peper		
Zout		
<i>Garnering / opmaak:</i>		
Chioggiabiet ((wit met rode ringen)	250 gram	500 g
Rode biet, gekookt (in plakjes)	1 stuk	2 stuks
Pistachenoten	4 eetlepels	8 eetlepels
Koolzaadolie	4 eetlepels	8 eetlepels
Rietsuiker		
Peper		
Zout		
Verse kruiden (lavas, munt,)		
Pompoenpittenolie		

Vorbereiding:

Rode-bieten-terriner:

- Schil de rode bieten. Schil ook de rode biet voor de garnering.
- Snijd ze op de snijmachine in dunne plakjes (Snijmachine stand 8) Houd de plakjes voor de garnering apart.
- Week de gelatine in koud water
- Was de sinaasappels, rasp 1 sinaasappel voor de helft. Pers de sinaasappels uit.
- Bekleed een cakevorm of terrinevorm (inhoud 1,5 liter; ongeveer 12 x 30 x 9 cm) met plasticfolie; laat de folie iets over de rand hangen.

Ga hier verder met de bereidingswijze van de terriner en pas daarna met de voorbereiding van de garnering.

Garnering / opmaak:

- Schil de Chioggiabieten en snijd ze in zeer dunne plakjes. (Snijmachine stand 5)
- Hak de pistachenoten in grove stukjes,
- Was de kruiden; pluk blaadjes en /of topjes en dep ze goed droog.

Bereidingswijze:

Rode-bieten-terrine:

- Meng beide kaassoorten met de helft van het sinaasappelsap, sinaasappelrasp, de wasabipuree (of mierikswortel), zout en peper en roer het mengsel goed.
- Verhit de gelatine in wat aanhangend water en los die op.
- Neem 10 eetlepels van het kaasmengsel en roer de opgeloste gelatine er goed door.
- Roer dit mengsel goed door de rest van het kaasmengsel.
- Schep in de cakevorm / terrinevorm een laag van het kaasmengsel; daarop een laag plakjes rode bieten. Herhaal dit en eindig met een laag kaasmengsel.
- Plaats de terrine in de koeling om op te stijven.

Garnering /opmaak:

- Meng 1 dl (bij 8 personen) van het sinaasappelsap met de koolzaadolie, peper, zout en wat rietsuiker.
- Giet het mengsel deels over de plakjes Chioggiabieten en deels over de apart gehouden plakjes rode bieten.
- Laat tot gebruik marineren

Serveren:

- Stort de terrine voorzichtig uit de vorm.
- Verwijder de plasticfolie
- Verdeel een deel van de gemarineerde plakjes bieten over de terrine
- Bestrooi met een deel van de pistachenoten.
- Snijd mooie plakken van de terrine.
- Leg op gekoelde borden een plak terrine,
- Garneer het gerecht met de rest van de bietenplakjes, de rest van de gehakte pistachenoten, de verse kruiden en wat druppels pompoenpitttenolie.

Schelvisfilet met rookzout en gedroogde ham, ongehutste pot en saus van laurier

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Schelvisfilet:</i>		
Schelvisfilet à 60 gram	8 stuks	16 stuks
Gedroogde ham	8 plakjes	16 plakjes
Ui	1 stuk	2 stuks
Rookzout		
<i>Wortelmousseline:</i>		
Winterwortel	300 gram	300 gram
Laurier	0,5 blaadje	1 blaadje
Sjalotje	0,25 stuk	0,5 stuk
Boter	25 gram	50 gram
Room	0,5 dl	1 dl
Kruidnagel	1 stuk	1 stuk
<i>Marmelade van rode ui:</i>		
Rode ui (middel formaat)	2 stuks	4 stuks
Knoflook	2 teentjes	4 teentjes
Laurier	1 blaadje	2 blaadjes
Kruidnagel	1 stuk	2 stuks
Zonnebloemolie		
Rode wijn	3 dl	6 dl
Suiker	35 gram	70 gram
Rode wijnzijn	5 cl	10 cl
<i>Aardappelpoffertjes:</i>		
Droge aardappelpuree	300 gram	600 gram
Eieren	3 stuks	6 stuks
Bieslook fijn gesneden	6 eetlepels	12 eetlepels
<i>Lauriersaus:</i>		
Knoflook	2 teentjes	4 teentjes
Laurier	6 blaadjes	12 blaadjes
Verse tijm	1 takje	2 takjes
Verse rozemarijn	1 takje	2 takjes
Wodka	2 dl	4 dl
Gevogeltefond	1 liter	2 liter
Slagroom	2 dl	4 dl
<i>Garnering:</i>		

Schelvisfilet met rookzout en gedroogde ham, ongehutste pot en saus van laurier

Vorbereiding:

Wortelmousseline:

- Snijd voor de mousseline de wortelen in dunne plakken (3 mm) en zet ze op met water, laurier, kruidnagel en sjalot
- Giet ze af als ze goed gaar zijn, pureer en zeef.
- Voeg room toe, laat kort koken, roer de boter erdoor en breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Rode uienmarmelade:

- Zweet voor de marmelade de gesnipperde ui met de knoflook aan, voeg suiker, wijn, laurier en kruidnagel toe
- Laat een uurtje garen, voeg de azijn toe en reduceer het vocht bijna volledig.
- Draai fijn in de keukenmachine en breng op smaak.

Aardappelpuree:

- Maak een mooie droge aardappelpuree en laat die afkoelen.

Lauriersaus:

- Fruit de knoflook, laurier, tijm, rozemarijn in een beetje olie.
- Blus af met de wodka en laat tot 1/3 reduceren.
- Voeg de gevogeltefond toe en laat tot ruim de helft reduceren.

Bereidingswijze:

Aardappelmousseline:

- Meng voor de aardappelmousseline **voor 8 personen** 300 gram van de droge aardappelpuree met de eieren en de gesneden bieslook.
- Breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
- Bak er in een koekenpan kleine koekjes / poffertjes van.

Lauriersaus:

- Voeg de room toe, laat opnieuw tot de helft reduceren.
- Zeef de saus en breng op smaak.

Schelvisfilet:

- Snijd de ui in ringen.
- Frituur de uienringen krokant.
- Kruid de schelvisfilet met rookzout; bak op het vel krokant.
- Rol de gedroogde ham op (2 rolletjes p.p.)

Schelvisfilet met rookzout en gedroogde ham, ongehutste pot en saus van laurier

Serveren:

- Serveer een mootje schelvis op de aardappelpoffertjes
- Trek er streepjes van de wortelmousseline en de marmelade langs.
- Werk de vis af met rolletjes gedroogde ham en de uienringen en lepel er de saus bij.

Selderij-baconsoepje met soepstengels

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Selderijsoep:</i>		
Knolselderij	¼ stuk	½ stuk
Melk	6 dl	12 dl
Bacon	2 plakken	4 plakken
Zout		
Peper		
Room	2 dl	4 dl
<i>Geroosterde bacon:</i>		
Bacon	4 plakjes	8 plakjes
<i>Soepstengels:</i>		
Bladerdeeg	2 à 3 plakken	4 à 6 plakken
Ei	1 stuk	2 stuks
Geraspte kaas		
<i>Garnering:</i>		

Vorbereiding:

Selderijsoep:

- Schil de selderijknol en snijd hem in blokjes.
- Breng in een pan aan de kook met de melk, zout, peper en de plakken bacon.
- Laat het zachtjes garen

Bacon :

- Snijd de bacon in stukjes (ter grootte van het glaasje dat we voor de opmaak gebruiken)

Soepstengel:

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Ontdooi de plakjes bladerdeeg op het aanrecht.
- Snijd elk plakje bladerdeeg in 6 stroken en leg die op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bestrijk iedere strook met losgeklopt ei en strooi er naar smaak kruiden, zaden of kaas over.
- Zet het bakblik in de oven en bak ze in 12-15 minuten gaar en krokant.

Selderij-baconsoepje met soepstengels

Bereidingswijze:

Selderijsoep :

- Pureer de soep en laat hem tot gewenste dikte inkoken.
- Breng hem op smaak.

Bacon:

- Bak de bacon op een matig vuur in de olie in een pan met antiaanbaklaag.
- Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveren:

- Schenk de soep in een glaasje
- Leg boven op het glaasje een plakje bacon.
- Geef er de soepstengel bij.

Fazantenfilet, rieslingzuurkool, druiven en spekaardappelen, appel-calvadossaus

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Fazantenfilet:</i>		
Fazantenfilets	4 stuks	8 stuks
Truffelolie	3 eetlepels	6 eetlepels
Tijm	3 takjes	6 takjes
Jeneverbessen	10 stuks	20 stuks
<i>Zuurkool:</i>		
Zuurkool	800 gram	1600 gram
Jeneverbessen	5 stuks	10 stuks
Boter	3 eetlepels	6 eetlepels
Sjalotjes	2 stuks	4 stuks
Suiker	15 gram	30 gram
Laurierblaadjes	2 stuks	4 stuks
Zwarte peperkorrels	10 stuks	20 stuks
Kruidnagels	2 stuks	4 stuks
Gevogeltebouillon	200 ml	400 ml
Mosel Riesling spätse	50 ml	100 ml
Aardappels, kruimig kokend	1 stuk	2 stuks
Druiven zonder pit (witte)	25.stuks	50 stuks
<i>Appel-calvadossaus:</i>		
Appelsap	250 ml	500 ml
Calvados	10 ml	20 ml
Kookroom	250 ml	500 ml
Granny Smith	2 stuks	4 stuks
<i>Spekaardappels:</i>		
Mager gerookt spek (dunne plakjes)	8 stuks	16 stuks
Aardappels vast kokend, grote	16 stuks	32 stuks
<i>Garnering:</i>		
Cranberry's uit een pot	8 eetlepels	16 eetlepels

Fazantenfilet, Rieslingzuurkool, druiven en spekaardappelen, appel-calvadossaus

Vorbereiding:

Zuurkool:

- Zuurkool laten uitlekken.
- 2 eetlepels boter verhitten en de suiker hierin oplossen.
- Sjalotjes pellen en snipperen
- Zuurkool toevoegen en alles even goed doorroeren
- Laurierblaadjes, peperkorrels, kruidnagelen en 5 jeneverbessen toevoegen.
- Gevogeltesfond toevoegen en alles aan de kook brengen.
- Op een hele lage warmtebron 20 a 30 minuten zachtjes koken zonder deksel.
- Af en toe roeren.
- Druiven wassen en halveren. (bewaren voor later)
- De kruimig kokende aardappel schillen, wassen en fijn raspen.
- De zuurkool hiermee binden.

Appel-calvadossaus:

- Kook de appelsap en de calvados in tot 1/3.
- Doe de room erbij en laat het geheel inkoken tot stroopdikte

Spekaardappels:

- Vastkokende aardappelen schillen.
- In vieren snijden en deze zo bijsnijden dat een mooie vorm ontstaat.
- Aardappelen in water met wat zout gaar koken.
- 8 Plakken mager gerookt spek in reepjes snijden.

Fazantenfilet:

- Oven voorverwarmen op 120 graden C
- Blaadjes van takjes tijm afritsen. jeneverbessen pletten.
- Truffelolie verhitten
- Fazantfilet hierin snel rondom bruin bakken
- Kruiden met peper en zout en in een vuurvaste schaal leggen

Fazantenfilet, rieslingzuurkool, druiven en spekaardappelen, appel-calvadossaus

Bereidingswijze:

Zuurkool:

- Kruiden uit de zuurkool verwijderen.
- Riesling en druiven toevoegen aan de zuurkool.
- Op smaak maken met peper.

Aardappelen :

- Eetlepel boter verhitten.
- Gare aardappelen en spek toevoegen en in een paar minuten op hoog vuur rondom goudbruin bakken..
- Op smaak maken met peper en zout

Fazantenfilet:

- Tijn en jeneverbessen over de fazant verdelen.
- Plm. 8 minuten in het midden van de warme oven plaatsen.
- De fazant moet nog mooi rosé zijn van binnen.

Appel-calvadossaus:

- Snijd vlak voor het opmaken van de borden de appels in mooie kleine blokjes.
- Voeg die toe aan de saus.

Serveren:

- ½ Fazant, aardappelen en zuurkool over de borden verdelen.
- Garneren met een lepel cranberry's en de appel-calvadossaus.

Kruidkoek met pannacotta van witte chocolade steranijsijs en stoofpeertjes in rode port gegaard

Hoeveelheid	8 personen	16 personen
Ingrediënten		
<i>Steranijsijs:</i>		
Melk	250 ml	500 ml
Slagroom	175 ml	350 ml
Steranijs	8 stuks	16 stuks
Suiker	125 gram	250 gram
Eierdooiers	5 stuks	10 stuks
<i>Chocoladepannacotta:</i>		
Slagroom	500 ml	1000 ml
Suiker	160 gram	320 gram
Gelatine	6 blaadjes	12 blaadjes
Witte chocolade	200 gram	400 gram
<i>Kruidkoek:</i>		
Kruidkoek over de lengte gesneden (korst verwijderd)	24 plakken (275 gram)	48 plakken (550 gram)
<i>Stoofpeertjes:</i>		
Stoofperen	4 stuks	8 stuks
Kruidnagels	2 stuks	4 stuks
Rode port	150 ml	300 ml
Rode wijn	300 ml	600 ml
Suiker	50 gram	100 gram
Kaneelstokje	2 stuks	4 stuks
<i>Garnering:</i>		
Kruim van gedroogde kruidkoek		

Vorbereiding:

Steranijsijs:

- Breng de melk, room, steranijs en de helft van de suiker aan de kook.
- Laat 15 minuten trekken.
- Klop de eidooiers met de rest van de suiker.
- Voeg de warme room toe en laat het zachtjes garen.
- Zeef het mengsel en laat het afkoelen.
- Draai er ijs van in de ijsmachine.

Kruidkoek met pannacotta van witte chocolade steranijsijs en stoofpeertjes in rode port gegaard

Vorbereiding:

Witte-chocolade-pannacotta:

- Week de gelatine een paar minuten in ruim koud water.
- Breng de room met de suiker aan de kook.
- Laat de witte chocolade erin oplossen.
- Roer de uitgeknepen gelatine erdoor en laat oplossen.
- Stort de massa in een rechte platte bak en laat die 3 uur opstijven.

Stoofperen:

- Schil de peertjes en. Laat de steeltjes eraan zitten.
- Zet ze op met de port en de wijn met daarin de suiker, kaneel, kruidnagel en laurier.
- Breng aan de kook.
- Laat de peertjes zachtjes garen.

Bereidingswijze:

Kruidkoek:

- Verwarm de oven voor op 140°C
- Verwijder de korst van de kruidkoek.
- Snijd de kruidkoek over de lengte in dunne repen (snijmachine stand 30)
- Rol de repen iets uit en snijd ze in stukken van 9 x 3 cm.
- Droog ze 5 minuten in de voorverwarmde oven.
- Laat ze afkoelen.
- Droog wat extra kruidkoek om er kruimels van te maken.

Kruidkoek met pannacotta:

- Steek langwerpige vormen uit de witte-chocolade-pannacotta. (9 x 3 cm)
- Leg die op gedroogde plakken kruidkoek.
- Herhaal dit 2 keer zodat er een stapeltje van de kruidkoek en pannacotta ontstaat.

Serveren:

- Plaats dit stapeltje midden op een bord
- Leg aan de ene kant een halve gestoofde peer.
- En aan de ander kant een mooie quenelle steranijsijs op de kruimels van kruidkoek.



1. Rode-bieten-terrinen



2. Selderij-baconsoepje in een glaasje



3. Schelvisfilet met gerookt zout en gedroogde ham



4. Fazantenfilet, rieslingzuurkool en spekaardappelen



5. Kruidkoek met pannacotta van witte chocolade
Steranijsijs en stooftje in rode port

