

# Ris de veau et sa sauce pommes et calvados

*Zwezerik met appel-calvados saus*

Voorgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

VOOR DE COURT BOUILLON

6 *st worteltjes*

1 *speer prei*

3 *st sjalotten*

½ *bosje bladselderij*

7 *st peperkorrels*

2 *blad blaadje foelie*

2 *blad laurier*

**BENODIGDHEDEN:**

±1 *kg zwezerik*  
(1 standaardverpakking)

8 *st appelen*

1 *kg aardappelen (Nicola)*

2 *el bruine basterdsuiker*  
*bloem*

8 *tak basilicum*

5 *cl Calvados*

100 *gr geklaarde boter*

VOOR DE MARINADE:

2 *el ketjap manis*

2 *tl gembersiroop*

1 *msp grof zeezout*

**BEREIDING:**

18.00 uur **De courtbouillon.** Was worteltjes en prei. Snij samen met de sjalotjes in grove stukken. Kneus de peperkorrels. Doe alle ingrediënten in een pan met een liter water. Breng aan de kook en laat minstens 1 uur trekken. Passeer door een fijne zeef en laat afkoelen.

**De zwezerik 1.** Ontdoe de rauwe zwezerik van eventuele ongerechtigheden en vet. Spoel goed af onder de koude kraan en zet in de koude courtbouillon op het gas. Pocheer de zwezerik 20 minuten rustig op matige temperatuur (± 85° C). Klaar intussen de 100 gr boter.

Laat de zwezerik afkoelen en ontdoe van alle vliezen. Zet apart.

**De stro-aardappeltjes.** Schil de aardappelen en snij *en julienne*. Spoel af met koud water en dep droog. Frituur de julienne en laat op keukenpapier uitlekken.

19.30 uur **De appelschijfjes en de saus.** Schil en halveer de appels, verwijder de klokhuizen. Snij een helft in schijfjes en een helft in zeer kleine brunoise. Wentel de schijfjes door de bloem en klop goed af.

**De zwezerik 2.** Snij de zwezerik in vijftien mooie stukken. Bestrooi licht met peper en zout, wentel ze door de bloem en klop goed af. Bak de stukken zwezerik knapperig in de geklaarde boter.

Haal de zwezerik uit de pan en bak de appelschijfjes in het braadvocht op kleur. Haal de appelschijfjes uit de pan en blus de pan met de calvados, laat even afkoelen.

Voeg de basterdsuiker toe en laat licht karamelliseren. Verdun de saus met wat courtbouillon als ze te dik wordt. Voeg de fijne appel-brunoise toe en monteer met wat koude boter tot een mooie saus, waarin de appel-brunoise nog goed aanwezig is.

**De marinade.** Vermeng ketjap manis, gembersiroop en grof zeezout. Besprenkel de stro-aardappeltjes licht met wat marinade en schud om.

20.00 uur **UITSERVEREN:** Maak op warme borden een halve sausspiegel. Vorm hierbij aansluitend een bergje stro-aardappeltjes. Leg de zwezerik erbij en garneer met de appelschijfjes en wat basilicum.

*Eet smakelijk (AW/KvH, HL, YK, PGW)*

*Am2001-09-01*

# Crème de cresson

## *Waterkerssoep*

Soep voor 15 personen  
Moeilijkheidsgraad: ☹  
Uitvoering: 2 personen  
Tijd uitserveren: 20.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

4 bossen waterkers  
2 l gevogeltesfond  
200 gr eidooier  
4 dl slagroom  
peper en zout  
100 gr geschaafde amandelen

---

### BEREIDING:

18.00 uur Was de waterkers en bewaar enkele takjes voor garnering.

Breng de fond aan de kook en doe de waterkers erbij. Laat kort koken en pureer met de staafmixer.

Roer de eidooiers los met slagroom en voeg al roerend de hete fond erbij. Breng deze soep op smaak met zout en peper.

Snij voor de garnering de achtergehouden waterkers in reepjes. Rooster de amandelen goudbruin in een droge tefalpan.

---

20.30 uur UITSERVEREN: Schep de soep in verwarmde soepkommen en garneer met de amandelen en de waterkers.

*Eet smakelijk (AW/KvH, HL, YK, PGW)*

*Am2001-09-02*

# Mulet rouge au tagliatelle et sa sauce noire

*Rode mulfilet in tempurabeslag  
met tagliatelle en zwarte vissaus*

Tussengerecht voor 15 personen	1	tl	kurkuma (koenjit)
Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹	2	zakjes	inktvisinkt
Uitvoering: 2 personen	1	tl	selderijzout
Servies: 15 warme borden			olijfolie
Tijd uitserveren: 21.00 uur	1	dl	room

## BENODIGDHEDEN:

1	st	standaardverpakking rode mulfilet (12 filets)
300	gr	tempurameel
250	gr	zeekraal
6	dl	visbouillonpoeder

## VOOR DE TAGLIATELLE

2	st	eieren
400	gr	bloem (grano duro)
2	el	olijfolie
18	gr	zout
1,5	dl	water

---

## BEREIDING:

18.00 uur **De pasta.** Doe de bloem, het zout, de olijfolie en het water in de mengkom van de Magimix met het plastic mes. Voeg de eieren toe. Laat de machine draaien tot zich een deegbal heeft gevormd. Zonodig wat bloem toevoegen. Stort de deegbal op de deegplank en kneed het deeg krachtig totdat er een mooi elastisch deeg ontstaat. Wikkel de bal in plasticfolie, leg het, tot het verwerken met de pastamachine, koel weg.

Neem voor verwerking met de pastamachine een stuk deeg ter grootte van een citroen. Rol dit langwerpige tussen de handpalmen. Draai het rolletje deeg vervolgens op stand 8 tussen de rollen van de pastamachine door. Vouw het ontstane deeglapje dubbel en voer het weer tussen de rollen door. Herhaal dit een aantal keren totdat het soepel en elastisch is. Verstel de machine naar de volgende stand en voer het deeg, nu zonder te vouwen, steeds door, totdat stand 3 is bereikt.

Draai er nu tagliatelle van. Als het deeg wat plakkerig wordt bestuif het dan met wat bloem. (Niet alle pasta wordt gebruikt, echter voor een goede vermenging is enig volume noodzakelijk). Hang de tagliatelle over een stok o.i.d. te drogen.

**De saus.** Maak 6 dl. visbouillon en kook dit in tot de helft. Voeg wat room toe en breng op smaak met wat selderijzout. Breng met de inkt op kleur en monteer met wat koude boter.

**De rode mulfilet.** Spoel de filets af onder de koude kraan en dep droog. Snij in 15 gelijke porties. Kruid de vis licht met zeezout en peper en wentel door de bloem. Maak een beslag van tempurameel, kurkuma, wat selderijzout, aangelengd met koud water.

**Zeekraal.** Was de zeekraal en dep droog. Zet vlak voor het uitserveren even met olijfolie aan. Voeg voor het uit de pan halen twee draaien met de pepermolen toe.

Haal de rode mulfiletjes door het beslag en bak ze krokant in olijfolie.

Kook de tagliatelle 4 min. in 2 liter kokend water met wat zout en een paar druppels olie. Spoel af met heet water, benevel met wat olijfolie en meng goed door.

---

21:00 uur **UITSERVEREN:** Maak op warme borden een spiegel van de zwarte vissaus, daarnaast een bergje pasta waarop de doorgesneden rode mulfilet wordt gelegd. Garneren met wat beetgare zeekraal.

# Sorbet de légumes

## *Groentensorbet*

Een tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kg vleestomaten  
zout, versgemalen peper

1 tl suiker

1 el eiwit

1 kg komkommer  
zout  
versgemalen peper

1 tl suiker

1 el eiwit

½ bosje basilicum

---

BEREIDING:

18.00 uur Zet de sorbetglazen koud na ze van een suikerrandje voorzien te hebben.

Ontvel de tomaten. Verwijder vocht en pitjes. Snij het vruchtvlees in kleine stukjes en laat met zout, peper en suiker ongeveer een half uur intrekken.

Laat het vruchtvlees uitlekken en pureer dit. Doe de puree in de ijsmachine en draai er in ongeveer 20 minuten ijs van. Sla het eiwit op en voeg dit na 10 minuten aan de puree in de ijsmachine toe. De sorbet moet romig zijn. Klop vlak voor het opdienen de sorbet met de staafmixer op.

Ontdoe de komkommer van de schil en verwijder de zaadjes. Snij het vruchtvlees in kleine stukjes en laat met zout, peper en suiker ongeveer een half uur intrekken.

Laat het vruchtvlees uitlekken en pureer dit. Doe de puree in de ijsmachine en draai er in ongeveer 20 minuten ijs van. Sla het eiwit op en voeg dit na 10 minuten aan de puree in de ijsmachine toe. De sorbet moet romig zijn. Klop vlak voor het opdienen de sorbet met de staafmixer op.

---

21.30 uur UITSERVEREN: Spuit met behulp van een spuitzak een bolletje tomatensorbet en een bolletje komkommersorbet in het glas. Garneer met een blaadje basilicum.

*Eet smakelijk (KvH, HL, YK, PGW)*

*Am2001-09-04*

# Suprèmes de pintade farçies de duxelles des champignons

*Parelhoenfilet gevuld met duxelles  
van paddestoelen*

Een hoofdgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven voorwarmen °C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

2	st	rode paprika's
2	st	groene paprika's
200	gr	haricots verts
2	te	knoflook
15	vel	filodeeg
2	el	tomatenketchup
		peper, zout
1	speer	prei

---

## BENODIGDHEDEN:

8	st	parelhoenfilet
200	gr	oesterzwammen
200	gr	champignons
200	gr	shii-take
2	te	knoflook
2	st	sjalotjes
200	gr	boter (klaren)
		scheutje room
		scheutje cognac
1	el	truffeltapenade
6	dl	kalfsfond
		varkensnet
100	gr	koude boter

## VOOR DE AARDAPPELGRATIN:

1	kg	aardappelen (Nicola)
3,5	dl	room
3,5	dl	crème fraîche
4	takjes	tijm
2	te	knoflook
2	tl	zout
175	gr	heeleei
		peper
150	gr	grof geraspte kaas (Old Amsterdam)

## VOOR HET GROENTENBUIDELTJE:

3	st	courgettes
3	st	sjalotjes

## VOOR DE GARNERING:

100	gr	manchee (fijne veldsla)
-----	----	-------------------------

---

## BEREIDING:

18.00 uur **Aardappelgratin**. Breng room, crème fraîche, tijmblaadjes, uitgeperste knoflook, zout en peper roerend aan de kook. Laat zeker 5 min. zachtjes koken. Laat het roommengsel afkoelen. Klop de eieren door het afgekoelde roommengsel.

Schil de aardappelen was ze, droog ze af en snij in dunne plakjes. Vet een glazen brique en bekleeft met bakpapier.

Stort hierin een bodempje roommengsel. Leg daarin dakpansgewijs een laagje aardappelschijfjes. Herhaal deze laagjes tot alles is verwerkt. De aardappelen moeten goed bedekt zijn met het roommengsel en de schaal mag tot maximaal één centimeter onder de rand van de schaal worden gevuld.

Zet de schaal zeker 75 min. in een voorverwarmde oven op 160°C. Controleren! (Met een saté-stokje prikken.) Bovenop komt een mooi bruin korstje. Bedek de schaal met alufolie als de bovenkant te bruin dreigt te worden.

Laat afkoelen. Snij de koude aardappelgratin in de schaal met een scherp mes tot blokken. Snij de randen recht en daarna het middendeel in gelijke blokken. Wip eerst de randen eruit en neem dan de blokken er voorzichtig één voor één uit. Plaats de blokken op een platte schaal en warm in de oven vóór het uitserveren weer op. Strooi er vlak vóór het uitserveren wat geraspte kaas bovenop en gratineer even onder de grill.

**De duxelles**. Maak de paddestoelen schoon en snij in een zeer fijn brunoise. Pel en snipper de sjalotjes fijn. Pers de knoflookteentjes uit. Zweet alles aan in wat olie en breng op smaak. Blus af met een scheut room en laat een beetje binden. Laat afkoelen.

**De parelhoenfilet.** Snij enveloppes van de filets en vul ze met de duxelles. Leg het varkensnet uit, snij op de juiste maat en pak er voorzichtig de gevulde filets in. Bak de filets in niet te hete geklaarde boter op kleur en braad daarna in de oven in 4 à 6 min. (afhankelijk van de dikte) op 160°C gaar.

**De saus.** Blus de braadpan af met een scheutje cognac en voeg 6 dl kalfsfond toe. Meng goed door elkaar giet in de inkooppan. Laat onder regelmatig roeren inkoken tot gewenste dikte. Breng op smaak. Voeg een el truffeltapenade toe en monteer met koude boter.

**Groentenbuideltje.** Leg de paprika's 12 à 13 min. in de oven op 240° C. Haal zodra het vel barst de paprika's uit de oven en dompel ze in koud water. Verwijder het vel. Snij de paprika's door en verwijder zaaddlijsten. Snij gewassen courgettes, gepelde sjalotten en ontvelde paprika's tot een fijne brunoise. Snij de haricots verts in kleine stukjes en een teentje knoflook in zeer dunne plakjes. Fruit alles aan in weinig olijfolie en bak beetgaar. Breng op smaak met peper, zout en 2 el tomatenketchup. Laat het vocht van de ketchup verdampen.

Maak van groenten en filodeeg 15 buideltjes. Bind de buideltjes af met een geblancheerd preilintje. Laat de buideltjes 10 min. in de oven op 180°C garen.

---

22.00 uur UITSERVEREN: Snij de gevulde parelhoenfilets diagonaal door en verdeel over de warme borden. Schep er wat saus bij. Plaats groentenbuideltje en aardappelgratin ernaast. Garneer met manchee.

*Eet smakelijk (AW/KvH, HL, YK, PGW)*

*Am2001-09-05*

# Poire en chocolat et tuiles au sorbet de poire

## *Peer in chocolade en tuiles met perensorbet*

Nagerecht voor 15 personen  
Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹  
Uitvoering: 3 personen  
Oven voorverwarmen op: 170° C  
Tijd uitserveren: 22.30 uur

6 cl slagroom  
120 gr eiwitten  
2 st vanillestokjes

### VOOR HET IJS:

1 st citroen (het sap)  
1 dl perenlikeur  
pocheervocht van de peren

### BENODIGDHEDEN:

15 st kleine Beurré Hardy  
750 gr kristalsuiker  
1½ l water  
8 zakjes vanillesuiker  
3 dl perenlikeur  
1 kg pure couverture

### SLAGROOM:

½ l slagroom  
50 gr kristalsuiker

### VOOR DE CHOCOLADEBLAADJES:

15 st hulstblaadjes  
couverture van de peren

### VOOR DE TUILES:

100 gr poedersuiker  
150 gr kristalsuiker  
200 gr bloem  
120 gr gesmolten boter

### VOOR DE GARNERING:

1 bosje munt  
15 st aardbeien

### BEREIDING:

18.00 uur **De peren.** Schil de peren, maar laat het steeltje aan de peer zitten en maak een plat kantje aan de onderkant van de peer. Maak een stroopje van suiker, water en vanillesuiker en laat dit alles in een smalle pan, zodat de peren onder het vocht staan, 3 min. goed doorkoken.

Voeg op een laag vuur de perenlikeur toe en pocheer de peren tot ze gaar zijn. (Pocheervocht voor het sorbetijs bewaren).

Laat de peren recht op afkoelen en na besprenkel ze na enige tijd met wat perenlikeur.

Verwarm au bain-marie de pure chocolade. Dompel de peer voor  $\frac{3}{4}$  in de gesmolten chocolade en plaats ze op een dessertbord dat is bestoven met poedersuiker. Laat de chocolade bij de voet uitlopen en pas op dat de peer niet verschuift. Zet het bord voorzichtig op een koele plaats.

**De tuiles.** Meng poedersuiker, kristalsuiker en gezeefde bloem. Roer er in gedeelten de gesmolten boter, de slagroom en de eiwitten door en voeg al roerend het merg van de vanillestokjes toe. Bekleed een bakplaat met bakpapier en draai (met dezelfde eetlepel) een  $\frac{1}{2}$  eetlepel beslag op het papier dun uit tot een rondje van  $\pm 10$  cm. Maak een aantal van deze rondjes. Bak ze gaar in 6-8 min. in een op 170°C voorverwarmde oven en vorm de nog hete rondjes over soufflébakjes. Laat in de gewenste vorm afkoelen.

**Het sorbetijs.** Laat het perenkookvocht tot  $\frac{2}{3}$  inkoken en voeg nog één glaasje dl perenlikeur toe. Voeg het sap van een citroen toe en laat de vloeistof afgedekt in de koelkast afkoelen. Draai tot ijs in de sorbetière en laat in de vriezer verder opstijven.

**De slagroom.** Roer de suiker door de room en klop de room stijf.

**De chocoladeblaadjes.** Maak hulstblaadjes goed schoon en maak ze vetig met wat olie. Bestrijk de onderkant van de hulstblaadjes met vloeibare chocolade. Herhaal dit na licht opstijven ter versteviging. Na afkoelen de chocolade voorzichtig van de blaadjes scheiden.

22.30 uur **UITSERVEREN:** Maak de borden met de afgekoelde peren verder op met de tuiles gevuld met sorbetijs, garneer met slagroom, chocoladeblaadjes, munt en een waaiertje van een verse aardbei.