

Menu November 2006

Salade tiède aux petits rouleaux fromagères

Côtelettes de poulet farcies à la salade de champignons
et sa sauce de laitue romaine

Bisque de crabe

Filet de carpe croquant sur son lit de betterave à la vinaigrette
chaude de courge

Filet de sanglier à la mousseline de panais

Soufflé à la Salzburg

Wijnen

Salade tiède aux petits rouleaux fromagères

Lauwwarme salade met krokante kaasrolletjes

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

N.B. begin zo snel mogelijk met de kaasrolletjes!!!

BENODIGDHEDEN VOOR DE KAASROLLETJES:

8 plakjes bladerdeeg

150 g rauwe ham

1 bosje basilicum

200 g Gruyère

50 g heelei

vocht van de cocktail kersjes

zout, peper

VOOR DE SALADE:

3 stronkjes roodlof

2 Granny Smith

50 g alfalfa

1 bosje bieslook

1 potje cocktail kersjes

VOOR DE VINAIGRETTE:

0,5 dl frambozenazijn

1 dl zonnebloemolie

BEREIDING:

Kaasrolletjes. Bestrijk een rand van een plakje bladerdeeg met heelei en plak het tweede plakje eraan vast, zodat een langwerpige lapje deeg ontstaat van ongeveer 20 x 10 cm. Maak op dezelfde manier een tweede en derde lapje.

Leg op elk deeglapje eenderde van de ham, maar laat één lange deegrand circa 1 cm vrij.

Knip zes eetlepels basilicumblaadjes klein en verdeel over de ham.

Rasp de Gruyère grof en verdeel over de drie deeglapjes.

Bestrijk de vrijgelaten deegrand met heelei en begin van de andere kant het geheel op te rollen. Druk de plakrand voorzichtig aan. Verpak de rollen met de plaknaad naar beneden in plasticfolie en leg zo lang mogelijk in de koeling om op te stijven.

Beboter twee bakplaten en bekleed met bakpapier (op die manier blijft het papier beter liggen).

Snij de gevulde rollen schuin in plakjes van 2 cm dik. Verdeel de plakjes over de bakplaten en laat tussen de plakjes een ruimte van ca. 2,5 cm. Bak goudbruin in ongeveer 15 minuten.

Laat op een rek afkoelen, maar serveer nog warm.

Vinaigrette. Vermeng de ingrediënten tot een vinaigrette.

Salade. Snij de stronkjes roodlof overlans door en verwijder de harde kern. Snij het lof overdwers klein.

Schil de appels, snij in vieren en verwijder klokhuis. Snij de kwarten nogmaals overlans door en snipper de partjes.

Knip het bieslook niet te klein.

Spoel de cocktailkersen even af, dep droog en snij in vieren of in achten.

Schep lof, appel, kersenstukjes en bieslook door elkaar in een kom.

Besprenkel met vinaigrette en schep nogmaals door.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep een bergje sla op de borden (op keukentemperatuur). Garneer met geknipte alfalfa en leg hierop twee of drie kaasrondjes.

Côtelettes de poulet farcies à la salade de champignons et sa sauce de laitue romaine

Gevulde kipkoteletten met paddestoelensalade et bindslasaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 175°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KIPKOTELETTEN:

15 kippendijen

100 g geklaarde boter

250 g kastanjechampignons

125 g kipfilet

125 g heelei

75 g casinowit zonder korst

1,25 dl room

25 g geklaarde boter

zout, peper

VOOR DE SALADE:

250 g shii take

250 g oesterzwammen

200 g katenspek

½ bosje bieslook

1 tl gedroogde tijmblaadjes

2 dl olijfolie

0,75 dl witte wijnazijn

zout, peper

VOOR DE SAUS:

1 grote krop bindsla (Romeinse sla)

1 teentje knoflook

2 sjalotjes

2 dl gevogeltefond

2 dl witte wijn

2 dl room

1 à 2 el ciderazijn

0,5 dl olijfolie

BEREIDING:

Kipkoteletten 1. Snij of hak de champignons klein en bak kort op een hoog vuur met geklaarde boter. Bestrooi licht met zout en peper. Laat afkoelen.

Draai de kipfilet fijn in de keukenmachine. Voeg ei en room toe en draai nog even kort in de machine. Breng op smaak met peper en zout. Haal het mengsel uit de machine. Maal het casinowitbrood in de machine. Meng champignons en broodkruim door het vleesmengsel. Laat een uurtje opstijven in de koeling.

Snij het schoudergewricht (indien nog aanwezig) uit de kippendijen, verwijder vel en vet en snij het dijbot eruit.

Leg de stukken vlees plat neer, bedek met een velletje huishoudfolie en sla licht met de keukenbijl iets plat.

Leg een lepel farce op het vlees en vouw of rol dit om de farce heen. Zet vast met cocktailprikkers of bind op met rolladetouw. Laat in de koeling opstijven.

Paddestoelensalade. Maak een vinaigrette van olijfolie, azijn, tijm en peper en zout.

Maak de paddestoelen schoon en snij apart in dunne plakjes.

Snij de plakjes katenspek *en julienne* en bak krokant in een met olijfolie licht ingevette tefalpan.

Fruit de cantharellenplakjes kort mee en op het allerlaatst ook heel kort de oesterzwamplakjes. Laat afkoelen.

Snij of knip de bieslook in brede ringetjes.

Saus. Was de sla en slinger droog. Snij de sla klein. Plet het knoflookje. Pel en snipper de sjalotjes.

Fruit sjalotssnippers in olijfolie. Bak vervolgens geplet knoflookteentje en gesneden bindsla mee, totdat de sla geslonken is. Verwijder knoflook en pureer de massa. Passeer door een fijne zeef.

Voeg wijn en gevogeltefond toe, breng aan de kook en laat tot eenderde inkoken.

Voeg room toe en laat nog eens tot de helft inkoken.

Kipkoteletten 2. Braad de gevulde kipkoteletten aan in geklaarde boter en plaats ze in de oven tot een kerntemperatuur van 85°C.

Haal de koteletten uit de oven, dek af met alufolie en laat 10 minuten staan.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Warm de saus nog even door, maar laat niet meer koken. Schep wat vinaigrette door de salade en leg een bedje midden op de borden. Haal de prikkers uit het vlees of snij het bindgaren door. Trancheer het vlees en leg de tranches op de salade. Giet de saus er omheen en bestrooi met bieslookringetjes.

Bisque de crabe

Krabbisque

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE VISBOUILLON:

2 kg visgraten en -koppen

1 speer prei

1 ui

1 teentje knoflook

1 winterpeen

1 dl olijfolie

2 dl witte wijn

1 tl gedroogde tijm

½ tl gedroogde dragon

4 takjes peterselie

4 takjes dille

10 gekneusde peperkorrels

3 l water

1 speer prei

1 venkelknol

1 tl gedroogde tijm

½ el gekneusde korianderkorrels

½ el gekneusde peperkorrels

1 klein blikje tomatenpuree

3 dl cognac

3 dl Noilly Prat

5 dl witte wijn

VOOR DE BISQUE:

ca. 2 l schaaldierenbouillon

liaison op keukentemperatuur!!! van:

3 dl room

100 g eidooier

VOOR DE SCHAALDIERENBOUILLON:

3 l visbouillon (zie boven)

1 kg ongepelde verse garnalen

1 kg verse strandkrabjes

0,75 dl olijfolie

1 teentje knoflook

1 ui

VOOR DE VULLING:

8 krabpoten

boter

VOOR GARNERING:

1 bosje dille

BEREIDING:

Visbouillon. Spoel graten en koppen schoon met koud water, verwijder kieuwdeksels.

Snij de schoongemaakte groenten in stukjes en laat in de hete olijfolie even smoren.

Voeg de in stukken gehakte visgraten en koppen bij en laat goed heet worden.

Blus af met witte wijn en voeg water toe. Breng aan de kook. Schep het schuim af.

Doe kruiden en peperkorrels erbij en laat 18 minuten zachtjes trekken. Passeer bouillon door een fijne zeef.

Schaaldierenbouillon. Splits het lichaam van de strandkrabjes met een bijlslag. Bak garnalen en krabjes in de hete olie onder voortdurend omscheppen.

Doe schoongemaakte en kleingesneden groenten, kruiden en peperkorrels erbij en bak enige minuten mee.

Blus af met kookcognac en laat tot “knetteren” inkoken (je moet dit knetteren kunnen horen).

Herhaal dit met de Noilly Prat en vervolgens met de witte wijn. Op deze manier worden alle smaakstoffen onttrokken.

Roer de aanbaksels los en voeg de visbouillon toe. Laat circa 1 uur zachtjes zonder deksel op de pan pruttelen.

Schep het schuim regelmatig van de bouillon. Passeer de bouillon door een fijne zeef.

Vulling. Knip de grote krabpoten open en haal het vlees eruit. Trek de baleinen uit het krabvlees en snij het vlees in stukjes.

KORT VOOR HET UITSERVEREN:

Bak de krabstukjes heel kort in een klontje boter op hoog vuur.

Verhit de bouillon tot kookpunt en roer er van het vuur af de liaison door.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel krabstukjes over warme soepborden en schep er bisque overheen. Bestrooi licht met gehakte dille

Filet de carpe croquant sur son lit de betterave à la vinaigrette chaude de courge

Knapperige karperfilet op een bedje van rode biet met warme pompoenvinaigrette

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BIETEN:

8 gekookte rode bieten

1 tl karweizaad

2 sjalotjes

peper

VOOR DE VINAIGRETTE:

200 g suiker

2 dl water

1 dl witte wijnazijn

1 stokje kaneel

1 stukje gember van 5 cm

1 citroen, het sap van

zout

500 g pompoen

VOOR DE VIS:

1 kg karperfilet

50 g wit sesamzaad

100 g paneermeel

zout

citroensap

300 g geklaarde boter

VOOR GARNERING:

50 g mâche (veldsla)

15 geplette peperkorrels

BEREIDING:

Rode bieten (kroten). Schil de bietjes, snij in dunne plakjes en hak tot tartaar. Wrijf de theelepel karweizaad fijn in de vijzel. Pel en snipper de sjalotjes. Fruit licht aan in wat boter.

Kruid de bietenstukjes met peper en fijngezeven karweizaad. Roer er de gefruite sjalotjes door en breng verder op smaak met wat mosterd. Bestrooi pas bij het opmaken van de borden eventueel licht met zout.

Vinaigrette. Schil de gember en snij in dunne plakjes. Verhit water, azijn, suiker, kaneel, gember, citroensap en 1 tl zout langzaam en laat een kwartiertje trekken.

Passeer de fond door een fijne zeef. Schil de pompoen en snij klein. Kook de pompoenblokjes goed gaar in de fond. Pureer met de staafmixer. Passeer eerst door een grove zeef en vervolgens nog een keer door een fijne zeef. Leng de vinaigrette eventueel iets aan met witte wijn, als ze te dik is.

Karperfilets. Verwijder graten uit de karperfilets en snij de filets in 15 repen. Kruid licht met zout en citroensap. Bestuif licht met bloem en haal door heelei.

Vermeng paneermeel en sesamzaad en paneer hiermee de filetreepjes. Bak de gepaneerde karperreepjes goudgeel in de boter. Laat op keukenpapier even uitlekken.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Warm de pompoenvinaigrette nog even door. Zet RVS opmaakringen op de borden en leg in elke ring een laagje bietentartaar, druk aan. Verwijder de ringen en leg een gebakken karperfiletje erop. Giet er een rand warme pompoenvinaigrette langs. Bestrooi deze licht met geplette peperkorrels. Garneer met enkele blaadjes mâche (veldsla).

Eet smakelijk (HL, PvD, PGW, AvE)

Am2006-11-04

Filet de sanglier à la mousseline de panais

Gebraden wildzwijnshaas met pastinaakmousseline

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2-3 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR HET VLEES 1:

1500 g wildzwijnshaas a.e. stuk

1 bosje salie

2 tl gedroogde rozemarijn

2 tl gedroogde tijm

3 tenen knoflook

15 g peperkorrels

15 g korianderkorrels

1 citroen (rasp v.d. schil)

1 sinaasappel (rasp v.d. schil)

VOOR DE BEURRE MANIÉ:

50 gr boter

35 gr bloem

VOOR DE LAURIERJUS:

5 dl port

5 dl wildfond

1 el ahornsiroop

2 sjalotten

2 tenen knoflook

5 jeneverbessen, geplet

12 blaadjes laurier

BEREIDING:

Wildzwijnshaas 1.

Begin direct met dit onderdeel!!!

Hak de kruiden en de knoflook, kneus de korrels. Borstel citroen en sinaasappel onder de kraan goed schoon en rasp de schil. Meng alles door elkaar en strooi het mengsel op alufolie, wentel de zwijnshaas hierin en zet ingepakt koel weg tot gebruik.

Beurre manié. Roer de boter zacht. Zeef de bloem. Meng de bloem goed door de boter. Bewaar tot gebruik in de koelkast.

Laurierjus 1. Kook de port samen met gepelde en gesnipperde sjalot, gekneusde jeneverbessen en knoflook tot de helft in.

Voeg wildfond, ahornsiroop en laurierblad toe en reduceer weer tot de helft. Passeer door een fijne zeef, daarna door een natgemaakte doek en beng op smaak.

Stoofperen. Snij van de onderkant van de peren een plakje af en schil de peren verder. Breng port, rode wijn, suiker en kruiden aan de kook, leg de peren in de pan, sluit deze, zet het vuur laag en laat de peren stoven tot ze gaar zijn en kleuren.

Haal de peren uit het vocht en zet afgedekt warm weg.

Kook het vocht in tot een lichte stroop. Giet de stroop over de peren en zet opnieuw warm weg.

Spruiten. Maak de spruiten schoon en kook beetgaar. Spoel koud en zet weg. Snij het katenspek klein en pel en snipper de sjalotten. Zet weg.

Mousseline. Schil de aardappelen en drie pastinaken en snij de laatste in stukken. Kook apart gaar. Pureer aardappelen met pureeknijper en pastinaken in de keukenmachine. Wrijf pastinaakpuree door een zeef.

Vermeng beide purees. Roer de boter erdoor.

Breng de melk aan de kook en voeg al kloppend met de garde beetje bij beetje toe aan de puree. Breng op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Schil de overige 4 pastinaken en snij over de lengte in vier kwarten. Bak de 15 punten goudbruin in wat ganzevet en voeg daarna de rest van het ganzevet toe. Laat rustig doorgaren op 70°C tot beetgaar.

Wildzwijnshaas 2. Maak de haas schoon en dep droog. Braad de haas in ruim geklaarde boter en olie aan alle zijden bruin.

Laat in de oven doorbraden tot een kerntemperatuur van 55°C.

Kook 2 dl laurierjus in tot deze begint te geleren, lak de haas hiermee af.

Laurierjus 2. Warm de rest van de laurierjus door en bind met *beurre manié*. De saus mag hierna niet meer koken!!!

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bak katenspek krokant en fruit op het laatst sjalotsnippers mee. Bak tot slot de spuitjes even mee. Trancheer de zwijnshaas, schik de plakken op de onderste helft van de borden. Leg linksboven een lepel spruiten. Spuit een streep mousseline rechtsboven het vlees en leg daarin de puntige, gebakken pastinaak. Zet tussen beide garnituren in het midden een stoofpeer. Nappeer het vlees met de laurierjus.

Eet smakelijk (HL, PvD, PGW, AvE)

Am2006-11-05

Soufflé à la Salzburg

Salzburger Nockerl (im Rohr gebacken)

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 180°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

N.b. zet ingrediënten voor de soufflé tijdig in de koeling, alles moet door en door koud zijn

BENODIGDHEDEN VOOR DE CRÈME ANGLAISE:

6 dl melk

120 g eidooier

150 g suiker

1 vanillestokje

15 g custard

250 g eidooier

1 dl Strohrum 80%

4 dl zoete dessertwijn

VOOR DE SOUFFLÉ:

400 g eiwit

100 g kristalsuiker

70 g bloem

3 zakjes vanillesuiker

3 el citroenrasp

snufje zout

VOOR DE COMPOTE:

1 citroen

60 gr witte basterdsuiker

500 gr pruimen zonder pit

het merg uit 1 vanillestokje

2 tl kaneelpoeder

150 g rozijnen

VOOR DE VORM:

15 soufflébakjes

60 g boter

6 el suiker

BEREIDING:

Crème anglaise. Neem een half espressokopje melk apart.

Breng de rest van de melk met de helft van de suiker en het opengesneden vanillestokje langzaam aan de kook. Klop eidooier met de rest van de suiker in de keukenmachine crèmeachtig en wit.

Verwijder het vanillestokje uit de melk. Roer de custard door het apart gehouden beetje melk. Schenk de warme melk, terwijl de keukenmachine draait, langzaam bij de dooiermassa. Giet ook de opgeloste custard erbij.

Doe de vla over in de pan en laat al roerend op een matig vuur binden. Pas erop dat de vla niet gaat koken!

Koel de crème al roerend in een koudwaterbad af. Zet de crème tot gebruik in de koelkast.

Compote. Meng wijn en rum en week de rozijnen hierin 30 minuten.

Zeef het vocht en bewaar de rozijnen apart.

Boen de citroen goed schoon, rasp de schil eraf en pers de citroen uit.

Breng citroensap, citroenrasp, wijn-rum, kaneelpoeder en vanillemerg in een pan aan de kook en los de suiker hierin op.

Voeg pruimen, rozijnen en wijn-rum toe en laat ± 10 minuten zachtjes koken en wat indikken.

Laat afkoelen en zet de compote tot gebruik in de koeling.

Soufflé. Splits de eieren zorgvuldig. Sla eiwit met de mixer of in de KitchenAid op tot pieken.

Klop op het laatst de kristalsuiker mee.

Klop eidooier, vanillesuiker, citroenrasp en bloem licht op met handgarde of mixer.

Spatel dooiermassa luchtig door eiwit. Schep niet te veel om, want er moeten “dooierstrepen” in het eiwit zichtbaar blijven.

Beboter de soufflébakjes en bestrooi met suiker.

Schep de eimassa in de bakjes en bak in ca. 5 minuten af in de oven. Hou regelmatig, zeker op het laatst, in de gaten! De soufflé moet van binnen nog crèmeachtig zacht zijn.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Serveer direct uit met een lepel *crème anglaise* en een lepel compote!

Wijnen

DAGUET DE BERTICOT, COTES DE DURAS 2005, SAUVIGNON

De streek van Duras is gelegen tussen het gebied van Entre Deux Mers en Monbazillac, westelijk van Bordeaux. De Sauvignon is uitgesproken van smaak met tonen van citrus, bloemig en puntig droog. Zijn frisheid lijkt goed te combineren met de vinaigrette en de smaak is niet te opdringerig bij de zoetwatervis.

CONO SUR , PINOT NOIR 2005, CHILI

Om de kruidige wildzwijnshaas te begeleiden koos ik voor deze Pinot Noir 2005 uit Chili. Met de bourgogne druif, die sinds 1999 door Cono Sur in Chili wordt aangebouwd, worden goede tot uitstekende resultaten bereikt. Dit is mede mogelijk door het aangename subtropische klimaat in het gebied van de Chileense wijnstreken. De smaak is zacht, elegant met wat confituur waardoor de smaak van het hoofdgerecht wordt versterkt.

Ik wens jullie een aangename (af)dronk
Han van Straaten

Kookschema november 2006

	<i>Ma</i> <i>Avond</i>	<i>Di.</i> <i>Avond</i>	<i>Wo.</i> <i>Avond</i>	<i>Do.</i> <i>Avond</i>	<i>Vrij.</i> <i>Middag</i>	<i>Vrij.</i> <i>Avond</i>
<i>I</i>	–	31-10	<i>1</i>	<i>2</i>	–	<i>3</i>
<i>II</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	–
<i>III</i>	–	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	–	<i>17</i>
<i>IV</i>	<i>20</i>	<i>21</i>	<i>22</i>	<i>23</i>	–	<i>24</i>