

Menu oktober 2007

Brandade et petits pâtés impériaux aux anguilles

Risotto aux crevettes grises et au fenouil

Bouillon de pintade au toast Toscan

Sole farcie à la sauce vin blanc

Médallions de suprême de pintade à la sauce vin rouge

Tuiles avec glace de cannelle et poire poché

Les Vins

Brandade et petits pâtés impériaux aux anguilles

Brandade en loempiaatjes met paling

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE LOEMPIAATJES

EN HET TAARTJE:

8 loempiavellen, ontdooid

15 gerookte palingfilets ca. 500 gram

2-3 el eidooier

1 kilo vastkokende aardappelen

15 appelkappers

4 el zoetzure chilisaus

zout, peper

VOOR DE MAYONAISE:

50 g eidooier

1 tl mosterd

1 el witte wijnazijn

zout, peper

1,5 - 2 dl olie

Bereiding:

Loempiaatjes. Snij de loempiavellen in vieren. Bewaar ze tijdens de bereiding afgedekt om uitdrogen en scheuren te voorkomen. Snij de paling in 30 stukjes van 3 - 4 cm. De rest is voor de salade. Leg een vierkant loempiavelletje met de punt naar beneden. Leg er een stukje paling op en vouw de punt eroverheen. Vouw de zijkanten naar erover. Rol op naar de andere punt en plak vast met ei. Maak zo 30 kleine loempiaatjes. Bewaar ze afgedekt op een met bloem bestoven bord tot het bakken.

Brandade. Schil de aardappelen en snij brunoise (kleine blokjes) van hooguit 1 cm. Kook de aardappelen in water met zout in ca. 5 minuten gaar. Laat ze in een vergiet uitdampen.

Mayonaise. Meng in een kom eidooier met mosterd, azijn en wat zout en peper met een garde of handmixer.

Voeg druppelsgewijs olie toe tot een gebonden emulsie ontstaat. Giet al kloppend de rest van de olie in een dun straaltje erbij. Breng op smaak met zout en peper en eventueel mosterd of azijn.

Paling. Snij de rest van de paling in brunoise. Schep in een kom aardappel en paling door elkaar en voeg zoveel mayonaise toe dat het mengsel smeug is. Voeg naar smaak zout en peper toe. Doe de rest van de mayonaise in een kleine sauskom voor op tafel.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg een ring met een doorsnee van 5 – 6 cm op een bord, schep hier wat van de brandade in en druk aan. Maak zo 15 taartjes. Garneer bovenop het taartje met een appelkapper.

Verwarm frituurolie op 180°C. Bak de loempiaatjes snel bruin. Leg aan weerszijden van het taartje een loempiaatje. Serveer direct. Zet wat chilisaus op tafel om de loempiaatjes in te dippen.

Risotto aux crevettes grises et au fenouil

Risotto met garnalen en venkel

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

300 g *Hollandse garnalen*
16 *langoustines*
olijfolie
2 *teentjes knoflook*
1 *groot blikje tomatenpuree*
3 *el cognac*
1,5 l *visfond (fles)*
zout, peper

RISOTTO:

1 *venkelknol*
1 *ui*
600 g *risottorijst (Arborio)*
1 *glas witte wijn*
30 g *boter*
15 *toefjes peterselie*
zout

BOUQUET GARNI VAN:

1 *peen*
2 *stengels bleekselderij*
1 *kleine prei*
5 *takjes peterselie*

BEREIDING:

Pel de langoustines, bewaar de schillen voor de saus. Dek de langoustines af en zet ze koel weg.

Pel en snipper de knoflook. Snij het bouquet in stukken.

Bouillon. Fruit de langoustinepanters in een scheutje olijfolie. Voeg de knoflook en het bouquet toe en bak even mee. Roer de tomatenpuree erdoor. Flambeer met de cognac en schenk de visbouillon in de pan. Laat de bouillon een half uur trekken en zeef hem.

Risotto. Pel en snipper de ui en de venkel. Verhit 3 el olie in een pan en fruit hierin de ui en de venkel ca. 2 minuten. Roer er de rijst door. Blus met witte wijn en schenk er 1,2 liter garnalenbouillon bij (evt. in kleine hoeveelheden). Voeg wat zout toe. Laat de risotto in 20 – 25 minuten gaar worden. Voeg zonodig bouillon toe. Proef of er zout en peper nodig zijn.

UITSERVEREN EN PRESENTATIE:

Verhit 2 el olie in een pan en bak de langoustines snel gaar. Roer de Hollandse garnalen en een klontje boter door de risotto. Verdeel de risotto over warme borden. Garneer met een langoustine en een toefje peterselie.

Eet smakelijk (AvE, PGW, HL, Pvd)

Am2007-10-02

Bouillon de pintade au toast Toscan

Parelhoenbouillon met Toscaanse toast

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

1e oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 220°C (brood afbakken)

2e oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 190°C

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

4 parelhoenkarkassen van het hoofdgerecht

2 uien

½ winterwortel

2 preien

4 stengels bleekselderij

½ bos (platte) peterselie

40 g boter en 3 el olie

100 g magere spekblokjes

2 laurierblaadjes

2 tl gedroogde tijm

8 geplette jeneverbessen

5 g gedroogde cèpes

zout, peper

scheutje kippenfond (fles)

VOOR DE TOAST:

2 afbak ciabattabroden

1 bosje basilicum

1 teen knoflook

5 - 6 el olijfolie

60 g walnoten

60 g Pecorino Romano of Parmezaanse kaas

BEREIDING:

Bouillon. Hak de karkassen in stukken. Snij de uien in stukken. Maak de rest van de groenten schoon en snij ze in stukken. Was de stelen van de peterselie, bewaar het blad als garnering.

Verhit de boter en de olie in een ruime pan en bak hierin de karkassen bruin. Voeg spek en groenten toe en bak 3 minuten mee. Schenk 3 liter water in de pan en breng het aan de kook. Schep het schuim eraf. Voeg de peterseliestelen, laurierblaadjes, tijm, jeneverbessen, paddenstoelen en zout en peper toe. Laat de bouillon 1 uur trekken.

Zeef de bouillon. Breng op smaak met een scheutje kippenfond en zout en peper. Hak de peterselieblaadjes fijn.

Toast. Bak de broden af (zie verpakking, 6 – 8 minuten) in de oven van 200° C. Laat afkoelen.

Pel het knoflook en hak hem fijn. Hak of maal de basilicum fijn. Voeg de olie toe.

Hak of maal de walnoten tot korrels. Rasp de kaas op een grove rasp. Meng kaas en noten.

Snij het brood in sneetjes van 1 cm. Bestrijk ze dun met basilicumolie. Leg de sneetjes op een met bakpapier beklede bakplaat (of 2 bakplaten). Bestrooi de sneetjes met het kaas-notenmengsel. Bak de sneetjes een kwartier voor serveren 8 – 10 min. in de oven van 190° C.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep de bouillon in warme borden en strooi er peterselie in. Serveer de toast erbij.

Eet smakelijk (AvE, PGW, HL, PvD)

Am2007-10-03

Sole farcie à la sauce vin blanc

Gevulde tong met witte wijnsaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

VOOR DE BOUILLON:

1 ui

1 prei

5 takjes peterselie

½ citroen

1 laurierblad

5 gekneusde peperkorrels

BENODIGDHEDEN VOOR DE TONGFILETS:

4 tongen van ca. 350 – 400 g elk

50 g spinazie

zout, peper

100 g Hollandse garnalen

15 plukjes kervel of peterselie

15 houten cocktailprikkers

VOOR DE SAUS:

5 dl visbouillon (zie boven)

2 dl witte wijn

1 el wijnazijn

3,5 dl room

zout, peper

75 g koude boter

1 glas witte wijn

VOOR DE VISFARCE:

300 g zalmfilet

2 eieren

1,5 dl room

zout, peper

BEREIDING:

Tong. Fileer de tongen. Maak van graten en koppen visbouillon.

Bouillon. Breng $\frac{3}{4}$ liter koud water met de graten en koppen aan de kook. Voeg de wijn toe, de in grove stukken gesneden ui, prei, peterselie, citroen, laurierblad en peperkorrels. Trek in 25 minuten bouillon. Zeef de bouillon.

Farce. Verwijder eventuele graatjes uit de vis. Pureer de zalm in een keukenmachine en voeg eieren, room en zout en peper toe. Doe de farce in een spuitzak met wijde opening en leg tot gebruik in de koelkast.

Tongfilets. Controleer de visfilets op graatjes. Maak de spinazie schoon en dep of slinger de blaadjes droog. Bestrooi elke filet met zout en peper en leg er spinazieblaadjes op. Bespuit de bredere helft van de tongfilets met wat farce. Leg er enkele garnalen op en sla de andere helft erover. Prik de punt vast met een cocktailprikker. Zet afgedekt weg in de koelkast.

Saus. Breng de visbouillon met de wijn en de azijn aan de kook. Laat tot ongeveer de helft inkoken. Roer de room erdoor en laat tot sausdikte inkoken. Breng met zout en peper op smaak. Neem de pan van het vuur.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Stoom de tongfilets in de stoompan in ca 5 minuten gaar. Breng de saus aan de kook en klop er klontjes boter door. Voeg zout en peper toe.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de tongfilets op het brede deel in de lengte in en klap ze wat open. Leg ze op warme borden. Nappeer met de saus. Garneer met plukje kervel of peterselie.

Eet smakelijk (AvE, PGW, HL, PvD)

Am2007-10-04

Médailles de suprême de pintade à la sauce vin rouge

Medailles van parelhoenborst met rode wijnsaus

HOOFDGERECHT VOOR 15-16 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

8 parelhoenders

5 dl ganzenvet

aluminiumfolie

zout, peper

75 – 100 g koude boter

VOOR DE SAUS:

1 bouquet van: 1 ui

1 prei

½ wortel

8 takjes peterselie

40 g boter en 2 el olie

1 laurierblad

½ tl gedroogde tijm

5 g gedroogde cèpes

7,5 dl rode wijn

0,5 dl rode port

VOOR DE VULLING:

2 sjalotjes

400 g cantharellen

40 g boter

2 el cognac

zout, peper

Voor de groenten:

600 g snijbonen

1 gele paprika

5 zongedroogde tomaten op olie

30 g boter

zout, peper

BEREIDING:

Parelhoenders. Snij de poten en de borstfilets van de karkassen. Gebruik 4 karkassen voor de bouillon (gerecht 3) en 4 voor de saus. Hak ze grof. Konfijt de pootjes 1½ uur in ganzenvet. Zeef het vet en zet weg voor hergebruik door de volgende groep.

Saus. Maak de groenten voor het bouquet schoon en snij ze in stukken.

Verhit boter met olie in een pan met dikke bodem en bak de karkassen bruin. Voeg het bouquet toe en bak even mee. Blus met rode wijn en port. Voeg laurierblad, tijm en gedroogde cèpes toe. Laat 1 uur trekken. Zeef de saus en laat inkoken tot ongeveer 3 dl.

Vulling. Pel en snipper de sjalotjes. Maak de cantharellen schoon en snij ze in stukjes. Verhit de boter in een koekenpan en fruit sjalotten en cantharellen 3- 5 minuten. Blus af met cognac en laat het vocht op hoog vuur verdampen. Breng op smaak en laat afkoelen.

Filets. Snij de parelhoenborsten aan de zijkant open als een envelop. Strooi er wat zout en peper in. Vul de opening met de paddenstoelen. Leg elke filet op een dubbelgevouwen en ingevet stukje aluminiumfolie. Maak er een rolletje van en draai de zijkanten van de folie om als een toffee. Leg weg tot 15 minuten voor serveren.

Snijbonen. Haal de snijbonen af en snij ze in ruitjes. Kook de snijbonen in 5 – 7 minuten gaar. Spoel ze direct af met koud water om garen te stoppen. Snij de paprika even grote stukken als de snijbonen. Snij de tomaten in stukjes.

20 minuten voor het serveren: Stoom de filets boven kokend water in ca. 12 min. gaar. Laat ze 5 min. rusten. Bak de boutjes in wat boter bruin. Breng de saus aan de kook en monteer met klontjes boter. Breng met zout en peper op smaak. Verwarm de boter, bak de paprika 3 minuten. Voeg snijbonen en stukjes tomaat toe. Even mee verwarmen en met zout en peper op smaak brengen. Verwijder folie. Snij de parelhoenrolletjes schuin in medailles.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep snijbonen op warme borden. Leg er de medailles op en het pootje ernaast. Nappeer met saus.

Tuiles avec glace de cannelle et poire poché

Tuiles met kaneelijs en gepocheerde peer

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 200°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE TUILES:

100 g boter
100 g poedersuiker
130 g eiwit
100 g bloem
mespunt zout

2 dl slagroom
0,5 dl kaneellikeur
kaneelpoeder
150 g eidooier
150 g suiker
2 tl maïzena

*Extra: bakpapier of boter of olie voor het invetten
van de bakplaten*

VOOR DE PEREN:

8 handperen
1 el citroensap
ca. 5 dl witte wijn
1 dl kaneellikeur

VOOR HET IJS:

7,5 dl volle melk
1 kaneelstokje

BEREIDING:

IJs. Breng de melk met het gebroken kaneelpijpje langzaam aan de kook. Draai het vuur laag, gebruik eventueel een vlamverdelers en laat de melk 10 – 15 minuten zachtjes trekken.

Klop in een kom de eidooiers met de suiker en de maïzena in 5 – 10 minuten bleek en romig. Roer van het vuur af de room door de melk en verwijder het kaneelstokje. Giet de melk al kloppend in een dun straaltje bij het dooiermengsel. Voeg likeur toe en eventueel kaneelpoeder. Zet de kom *au bain-marie* en klop tot de massa bindt. Zet de kom in een bad koud water en laat het mengsel afkoelen. Draai er ijs van. Bewaar tot gebruik in de vriezer.

Tuiles. Smelt de boter en laat wat afkoelen. Zeef de poedersuiker boven een kom en roer er de eiwitten door. Schenk er al roerend de boter bij. Zeef de bloem met wat zout boven de kom en spatel het erdoor. Zet het beslag ½ uur in de koelkast.

Bekleed bakplaten met bakpapier of vet ze in.

Schep op afstand van elkaar een dessertlepel (dus weinig) beslag op de bakplaat en strijk die met de bolle kant van de lepel tot een platte cirkel van 10 – 12 cm. Per keer kunnen er 4 – 5 koekjes worden gemaakt. Bak de koekjes in 9 – 10 minuten lichtbruin. Zet intussen 5 - 6 kopjes omgekeerd klaar. Steek met een paletmes de koekjes van de plaat. Leg ze direct op de onderkant van het kopje, plaats er onmiddellijk een tweede kopje op zodat het koekje de vorm van een bakje krijgt. Werk vooral snel, de koekjes worden zo hard. Bak zo 15 tuiles.

Peren. Schil en halveer de peren. Verwijder het klokhuis. Besprenkel de peren met citroensap. Pocheer de peren in wijn. De tijd is afhankelijk van de rijpheid. Laat de peren uitlekken en kook het vocht in tot er 3 el over zijn.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de peren waaiervormig in en leg ze op borden. Zet er een tuile bij en schep hier ijs in. Besprenkel de peren met kookvocht en wat kaneellikeur. Stuif wat kaneel op elk bord.

Wijnen

WITTE WIJN:

Château de Trignon, Côtes du Rhône 2006. Dit domaine is eigendom van de familie Roux. Deze familie heeft haar sporen verdiend als chef-eigenaar van diverse vooraanstaande restaurants in Europa.

De wijn is van de Roussane en Viognier. Een perfecte Rhône huwelijk. Aroma's van citrus en grapefruit. Vol en rijk van smaak met tonen van citrusfruit, perzik en abrikoos.

Deze wijn leent zich in het bijzonder bij gerookte vis en kan worden door gedronken tot aan het hoofdgerecht.

RODE WIJN:

De Roussillon was tot het einde van de 17^e eeuw in Spaans bezit. Hier maakt professor in de Oenologie Alain Razungles ware monumenten van zoete rode wijn. Zijn Rivesaltes is beroemd en vermaard. Helaas valt deze buiten het budget van de commissie. Doch voor de liefhebber, ga gerust eens langs bij Van Dop. Deze heeft hem uiteraard in het schap staan.

Ook zijn rode wijn kan wedijveren met de besten. Een zuivere Côtes du Roussillon Villages van "Vieilles Vignes" volgens "Les Grands-Mères" receptuur. Een wijn met een mooie balans van Carignan, Grenache noir, Syrah en Mourvèdre.

Santé.

De Wijncommissie.

Kookschema oktober 2007

	Ma Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	-	2	3	4	-	5
II	8	9	10	11	12	-
III	-	16	17	18	-	19
IV	22	23	24	25	-	26