

*Menu november 2007*

Salade de fenouil aux moules

Consommé de poisson au safran

Flamiche aux champignons de bois

Figues au gorgonzola en jambon de Parme

Cuissot de cerf à la sauce vin rouge

Soufflé de fromage frais avec ananas et dates

Wijnen

# Salade de fenouil aux moules

## *Venkelsalade met mosselen*

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

### BENODIGDHEDEN:

*2 kg mosselen*

*5 dl witte wijn*

*6 venkelknollen*

*400 g hüttenkäse*

*2 tenen knoflook*

*50 g veldsla*

*zout en versgemalen peper*

### BEREIDING:

*Was de mosselen goed, verwijder de reeds geopende schelpen.*

Kook de goed gewassen mosselen in de wijn tot de schelpen open zijn en neem ze eruit; giet een deel van het kookvocht op de mosselen zodat ze niet uitdrogen.

Snij de groene blaadjes van de venkel en bewaar ze. Snijd de venkel eerst doormidden en verwijder de kern.

Snijd ze dan in repen. Kook de venkelknollen in ongeveer 10 minuten gaar. Laat ze goed uitlekken. Pureer de venkel en de knoflook in de keukenmachine en schep de afgekoelde puree en de hüttenkäse door elkaar.

Breng op smaak met zout en peper.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg in het midden van de borden met behulp van een pvc pijpje een bergje “venkel-käse”, waarin venkelgroen wordt gestoken. Leg de mosselen er omheen en garneer de borden met een krans van veldsla blaadjes.

*Eet smakelijk (PGW, PvD, AvE, HL)*

*Am2007-11-01*

# Consommé de poisson au safran

*Heldere visbouillon met saffraan*

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

## BENODIGDHEDEN VOOR DE VISBOUILLON:

2 ½ l visbouillon

2 el olie

1 wortel

2 uien

2 preien

4 stengels bleekselderij

2 teentjes knoflook

bosje verse tijm

6 laurierblaadjes

20 peperkorrels

5 dl witte wijn

2 pakjes saffraandraadjes

15 gamba's

16 judasoren of 250 g zeekraal

100 g fijne taugé

1 bosje koriander

## BEREIDING:

Fruit de gesneden en gewassen groenten aan in de olie en voeg de kruiden toe, blus af met de wijn en doe de visbouillon erbij.

Breng tegen de kook aan en laat de bouillon op een laag vuur 30 min trekken. Zeef de bouillon en breng op smaak met zout.

Pel intussen de gamba's en verwijder het darmkanaal aan de rugkant. Snijd de judasoren in grove stukken of in geval van zeekraal, was deze en haal de lelijke stukjes eraf. Bak de garnalen in wat olie. Doe dat ook met de judasoren resp. zeekraal (smoren).

Verwijder de groene vliësjes van de taugé, pluk de korianderblaadjes van de steeltjes.

AFWERKING EN PRESENTATIE: Doe de saffraan bij de bouillon

Schep de gehalveerde gamba's en de judasoren in verwarmde borden, verdeel de taugé en de korianderblaadjes erover en schep de saffraanbouillon over het garnituur.

*Eet smakelijk (PGW, PvD, AvE, HL)*

*Am2007-11-02*

# Flamiche aux champignons de bois

## Taart met paddenstoelen

Tussengerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Verwarm de oven een half uur voor gebruik voor op 180°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR HET DEEG:

375 g bloem

250 g boter

100 g heel ei

2 tl zout

### VOOR DE VULLING:

400 g boleten (of evt oesterzwammen)

200g cantharellen

200 g grotchampignons (of evt kastanje-)

1 el olie

2 preien [gebruik 200 g wit]

200g ontbijtspek

### VOOR DE CRÈME:

160 g eierdooier

80 g bloem

4 dl slagroom

2 dl melk

zout en versgemalen peper

snuffje nootmuskaat

100 g Gem sla

### VINAIGRETTE:

5 el olijfolie

½ el balsamico

mesp. mosterd

zout en peper

### BEREIDING:

**Deegbodems.** Zeef de bloem in een kom, snij de boter er met twee messen doorheen.

Voeg ei en zout toe; kneed alles snel tot een glad deeg.

Rol het deeg uit en bekleed er twee vormen van 20 cm diameter mee. Leg een vel aluminiumfolie in de vormen en vul ze met een steunvulling.

Bak de deegbodem circa 15 minuten.

Neem de vormen uit de oven, haal de steunvulling met het folie eruit en zet de vormen nog 5 minuten terug.

**Vulling.** Maak de paddenstoelen heel goed schoon en snij ze *en julienne*. Doe hetzelfde met de prei en het spek.

Verhit de olie in een koekenpan en bak de spekjes hierin uit.

Voeg de paddenstoelen en de prei toe en roerbak ze kort. Schep alles uit de pan en verdeel over de twee deegbodems.

**Crème.** Maak een beslag van de dooiers, bloem, room en melk en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat. Zeef het mengsel over de paddenstoelen.

Zet de vorm weer in de oven en bak nog circa 15 minuten.

**Vinaigrette.** Maak de vinaigrette en meng deze door de goed gewassen en gedroogde sla.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de taarten in punten en leg deze op voorverwarmde borden met ernaast wat sla.

Eet smakelijk (PGW, PvD, AvE, HL)

Am2007-11-03

# Figues au gorgonzola en jambon de Parme

*Vijgen met gorgonzola in parmaham*

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Verwarm de oven een half uur voor gebruik voor op 175°C

Uitvoering: 1 persoon

Tijd uitserveren: 21.30 uur

## BENODIGDHEDEN:

*15 verse vijgen + 8 voor garnering*

*15 plakken dingesneden parmaham*

*200 g gorgonzola*

## BEREIDING:

Snij de vijgen in van boven tot halverwege het midden. Vul de ontstane opening met gorgonzola en wikkel de vijgen vervolgens in de parmaham.

Verwarm vlak voor het opdienen de vijgen in de oven.

Neem kleine borden en garneer met de in parten gesneden garneervijgen.

*Eet smakelijk (PGW, PvD, AvE, HL)*

*Am2007-11-04*

# Cuissot de cerf à la sauce vin rouge

*Hertengebraad met rode wijnsaus*

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Verwarm de oven een half uur voor gebruik voor op 120°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

*1½ kg hertenbout (bv. platte bil)*

*zout en peper*

*100 g geklaarde boter*

## VOOR DE WIJNSAUS:

*2 sjalotten*

*20 g pure chocola / couverture*

*4 dl rode wijn*

*scheutje cognac*

*8 dl wildfond*

*2 dl port*

*40 g boter*

*aardappelzetmeel*

## VOOR DE AARDAPPELKROKETTEN:

*1 ½ kg aardappelen*

*40 g boter*

*1 ei*

*5 el bloem*

*nootmuskaat*

*3 pakjes paneermeel*

*100 g heelei*

## VOOR DE SCHORSENEREN:

*2 kg schorseneren*

*1 dl melk*

*zout en versgemalen peper*

*5 dl slagroom*

*versgeraspte nootmuskaat*

## VOOR DE STOOFFERENCOMPOTE:

*15 stoofferen (Gieser Wildeman)*

*1 l rode wijn*

*2 kruidnagels*

*8 jeneverbessen*

*2 vanillestokjes*

*200 g suiker*

*1 sinaasappel*

*2 el aardappelzetmeel*

*1 dl port*

## BEREIDING:

**Stoofferen.** Trek zestes van de gewassen sinaasappel. Laat de rode wijn met kruidnagels, jeneverbessen, opengesneden vanillestokjes, suiker en sinaasappelzestes een half uur op een laag vuur trekken.

Schil de peren en leg ze in een pan. Zeef de wijn over de peren en laat ze in circa 35 minuten of langer garen op een laag vuur keer ze af en toe.

**Hertengebraad.** Bestrooi de bout met zout en peper. Verwarm de boter en braad het vlees rondom aan. Zet het vlees in de oven (120°C) tot een kerntemperatuur van 45°C bereikt is, schakel de oven terug naar 80°C tot een kerntemperatuur van 60°C.

Neem het vlees uit de oven en wikkel het in aluminiumfolie en laat minstens 15 min. rusten.

Giet het braadvet uit de pan en fruit de fijngesneden sjalotten hierin. Blus af met de wijn en laat voor een derde verdampen.

Voeg de wildfond toe en laat de saus tot de helft inkoken.

Voeg de chocolade al roerend toe met de port en cognac.

Zeef de saus, en bind met aardappelzetmeel en monteer met de boter.

**Schorseneren.** Schil en was de schorseneren zorgvuldig, snij ze in stukjes en kook ze in ruim water met melk, zout en peper beetgaar. Giet af.

Laat de slagroom inkoken tot een lichtgebonden saus en doe de stukjes schorseneren erbij; voeg voor het serveren een vleugje nootmuskaat toe.

**Zie vervolg op 2<sup>e</sup> pagina**

## Vervolg van 1<sup>e</sup> pagina: Hertengebraad

**Aardappelkroketten.** Schil en kook de aardappelen gaar. Laat even droog stomen. Pureer met de pureeknijper en voeg boter, losgeklopt ei, bloem en nootmuskaat toe. Meng alles door elkaar tot een soepel deeg. Laat afkoelen en rol er kleine kroketten van. Klop de eieren los met 1 el water. Rol de kroketten eerst door het ei en vervolgens door paneermeel en doe dat twee keer. Laat even opstijven in de koelkast.

Verwarm de frituur tot 180°C en bak de kroketten vlak voor het serveren mooi bruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op elk bord enkele plakken hertenvlees met saus, een stoofpeer, een paar stukjes schorseneren en twee aardappelkroketten.

*Eet smakelijk (PGW, PvD, AvE, HL)*

*Am2007-11-05*

# Soufflé de fromage frais avec ananas et dates

## *Kwarksoufflé met ananas en dadels*

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 220°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

500 g eiwit  
300 g eidooier  
125 g poedersuiker  
500 g magere kwark  
3 vanillestokjes  
zout  
2 ananassen  
32 dadels

### VOOR DE SIROOP:

250 g suiker  
2,50 dl water  
1 vanillestokje  
bruine rum  
boter

### BEREIDING:

Laat de kwark uitlekken door een doek.

Schil de verse ananassen en snij beide in 8 schijven. Verwijder het harde hart met een appelboor. Bewaar de schillen.

Maak een siroop van 2,5 dl water, 250 g suiker en een vanillestokje en pocheer hierin de ananas en de dadels. Laat uitlekken.

Pocheer de ananasschillen in dezelfde siroop en giet de rum erbij (naar smaak). Giet het daarna door een puntzeef.

**Soufflés.** Klop de eidooier in een metalen kom met de gezeefde poedersuiker en het vanillemerg schuimig.

Meng de uitgelekte kwark erdoor.

Verwarm de ingevette en met suiker bestrooide vormpjes voor op de warmhoudkast.

Sla het eiwit zeer stijf met een snufje zout. Spatel het voorzichtig door het kwarkmengsel en vul de soufflévormpjes tot de rand.

Zet ze *au bain-marie* in de voorverwarmde oven die is teruggezet op 190°C. Laat 10 tot 12 minuten bakken.

Open onder geen voorwaarde de oven!

Bak de plakken ananas en de dadels vlak voor het opdienen in boter.

### AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak de warme borden opmaken met de ananas en de dadels. Neem de soufflés uit de vormpjes en zet in het midden van de borden. Begiet de ananas en de dadels met de rumsiroop.



# Wijnen

## WITTE WIJN:

Dufouleur Père et Fils, Cuvée Napoleon 1er, 2006, Chardonnay uit Nuits Saint George (Bourgogne )

Zoals elke witte Bourgogne is ook deze creatie van Dufouleur van de Chardonnay druif gemaakt.

Hij brengt de beste Cuve op fles als Napoleon nr. 1, het heeft een klassieke, ronde smaak met volle structuur en is wat vetzig, iets wat je van een Franse Chardonnay mag verwachten. Het zuurtje blijft bescheiden op de achtergrond.

Deze wijn past perfect bij de mosselen en de visbouillon.

## RODE WIJN:

De rode wijn komt deze maand uit Spanje en wel uit Navarra: Pago de Cirsus 2004 van Bodega Inaki Nuñez.

De wijn is gemaakt van Tempranillo, Cabernet en Merlot. Deze kwaliteitswijn, die zich goed laat combineren met de hertenvleesbout is gerijpt op eikenhouten vaten. Men proeft duidelijk de aanwezigheid van zwarte bessen, frambozen en vanilletonen.

Aanbevolen bij wild en kaas.

Santé.

*De Wijncommissie.*

## Kookschema november 2007

	Ma Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	-	6	7	8	-	9
II	12	13	14	15	16	-
III	-	20	21	22	-	23
IV	26	27	28	29	-	30