

Menu december 2007

Amuse d'une huitre pochée à la sauce Noilly Prat

Crème de poireau au «caviar»

Potage au faisan

Turbot farci à la mousse de langoustines et sa sauce safran

Sorbet aux figues

Côtelettes de chevreuil panées aux noix

Gâteau au citron

Wijnen

Amuse d'une huitre pochée à la sauce Noilly Prat

Amuse van gepocheerde oester met Noilly Prat-saus

AMUSE VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 200°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1 verpakking oesters met zeewier

300 gram spinazie

80 g eierdooier

75 gram boter

1 eetlepel heet water

zout

scheutje cognac

VOOR DE SAUS:

1 citroen

2 dl room

½ bosje dille

enkele takjes lavas

enkele takjes tijm

½ dl witte wijn

½ dl Noilly Prat

VOOR GARNERING:

15 dilletopjes

1 pomodori

BEREIDING:

Oesters 1. Maak de oesters open. Doe de oesters in een schaal. Vang het vocht op en passeer door een fijne zee.

Bewaar de onderste helft van de schelp.

Saus. Was dille, lavas en tijm, slinger droog en hak fijn. Zet 15 kleine dilletopjes apart voor garnering.

Doe 1,5 eetlepel van de kruiden in een pannetje met de witte wijn en de Noilly Prat. Breng even aan de kook.

Passeer door een zeef, voeg het oestervocht toe en kook in tot een kwart.

Pers de citroen uit en zeef het sap.

Klop de eierdooier met 1,5 eetlepel citroensap *au bain-marie* op tot de massa begint te binden.

Klop de boter in blokjes door de dooiermassa en roer er een eetlepel heet water door. Klop de room stijf en spatel door de saus. Roer tenslotte het ingekookte vocht door de saus.

Breng de saus op smaak met een scheutje cognac en peper en zout.

Spinazie. Was de spinazie en slinger droog. Verwijder de steeltjes en roerbak de blaadjes in de wadjan (wok) tot ze geslonken zijn. Hak de spinazie fijn en houd warm.

Leg in elke schelp een bedje spinazie en leg op de spinazie een oester. Lepel een klein beetje saus over de oester.

Oesters 2. Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg hierop de oesterschelpen met inhoud. Plaats de bakplaat ca. 10 minuten in de oven.

Garnering. Ontvel de pomodori, snij in vieren en verwijder zaad en vocht. Snij de kwarten in reepjes en vervolgens in piepkleine ruitjes.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg wat zeewier op kleine bordjes. Leg hierop een oesterschelp, lepel nog wat saus over de oesters en garneer met een dilletopje en ruitje tomaat.

Eet smakelijk (HL, AvE, PGW, PvD)

Am2007-12-01

Crème de poireau au «caviar»

Preicrème met 'kaviaar'

2^E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

150 g imitatiekaviaar

7 minipreitjes

2 grote preien

3 sjalotjes

2,5 dl crème fraîche

3 dl slagroom

10 g boter

3 gelatineblaadjes

notenolie

zout en peper

BEREIDING:

Week de gelatineblaadjes minstens een kwartier in koud water.

Blancheer de kleine preitjes en snij deze in staafjes van 3 cm en zet apart.

Was en snij de sjalotjes en de prei fijn. Laat 40 minuten op een zacht vuurtje heel zacht stoven in de boter.

Voeg de crème fraîche toe en laat nog 6 minuten op een zacht vuurtje sudderen.

Pureer het mengsel heel fijn met een staafmixer en voeg de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes toe.

Breng op smaak met peper en zout.

Laat het mengsel in een kom opstijven in de koeling.

Sla de slagroom op, maar niet te stijf. Voeg toe aan het mengsel als dit lobbijg begint worden.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel driekwart van de kaviaar over de champagnecoupees en schenk de preicrème hier bovenop. Leg 3 stukjes geblancheerde prei op de crème en garneer met de rest van de 'kaviaar'. Bedruppel het geheel met een kleine beetje notenolie.

Eet smakelijk (HL, AvE, PGW, Pvd)

Am2007-12-02

Potage au faisan

Soep van fazant

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

stap 1:

10 g morieljes
100 g oesterzwammen
100 g shii take
100 g cantharellen
10 g eekhoortjesbrood
25 g boter
0,5 dl port
0,5 dl cognac

stap 2:

5 sjalotten
1 prei
1 winterpeen
½ bosje selder
25 g boter

stap 3:

½ bosje platte peterselie
3 blaadjes laurier
1 tl gedroogde tijmblaadjes
2 tl lavas
3 fazanten
3 ltr wildfond

VOOR DE SOEP:

5 dl room
1 bosje kervel
een blanke roux van:
60 g bloem
50 g boter
1 el truffeltapenade

BEREIDING:

Zet de gedroogde paddenstoelen direct bij binnenkomst in de week.

Fazanten. Snij de filets uit de fazanten en zet apart. Snij en hak de rest van de fazanten klein.

Bouillon. Stap 1:

Maak de verse paddenstoelen schoon. Zeef de gedroogde paddenstoelen door een grove zeef, druk goed uit en vang het vocht op.

Stoof alle paddenstoelen in een gesloten pan gaar in gesmolten, maar niet gebruikte boter. Blus af met port en cognac.

Passeer door een zeef en vang het paddenstoelenvocht op. Zet paddenstoelen en paddenstoelenvocht gescheiden weg tot nader gebruik.

Stap 2: Maak de groenten schoon, snij klein en stoof in de boter.

Stap 3: Voeg 3 liter wildfond toe, alsmede de kruiden en fazantenpoten, -vellen en -karkassen. Breng aan de kook en laat zachtjes zo lang mogelijk trekken.

Soep. Passeer de bouillon en ontvet met velletjes keukenpapier.

Snij de paddenstoelen in kleinere stukjes, vermeng met de truffeltapenade.

Doe het grootste deel van het paddenstoelenvocht (hou ongeveer 1 dl apart) bij de bouillon en bind lichtjes met wat blanke roux. Passeer door een fijne puntzeef en breng op smaak.

Klop de room lobbige met het apart gehouden paddenstoelenvocht.

Bak de fazantenfilets net aan gaar en trancheer in dunne reepjes.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Schep bospaddenstoelen en fazantengarnituur in warme soepkommen. Lepel soep en wat paddenstoelenroom erbij. Garneer met kervel.

Turbot farci à la mousse de langoustines et sa sauce safran

Tarbot met langoustinemousse in saffraansaus

1^E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

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

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

8 tarbots, gefileerd in 32 filetjes
1 speer prei
6 sjalotjes
125 g champignons
90 g boter
3 dl witte wijn
7,5 dl visfond
1 teentje knoflook
1 tl gedroogde tijmblaadjes
2 laurierblaadjes
15 witte peperkorrels
30 saffraandraadjes
zout, peper uit de molen

VOOR DE FARCE:

600 g langoustinevlees
zout, peper uit de molen
cayennepeper
180 g eiwit
3,5 dl room
2,5 dl opgeklopte room

VOOR DE SAFFRAANSAUS:

5 dl room
400 g tomaten
125 g champignons
60 g boter
zeezout
peper uit de molen
0,8 dl Pernod
2 el fijngehakte dille
2 el fijngehakte kervel
2 el opgeklopte slagroom
sap van een citroen
cayennepeper

VOOR HET VENKELGARNITUUR:

1 lichte visbouillon
3 venkelknollen
peper, zout, boter
Pernod

BEREIDING:

Farce. Snij het goed gekoelde langoustinevlees in blokjes en breng op smaak met zout, peper en cayennepeper (voorzichtig!). Maal fijn in de keukenmachine. Voeg eerst het koude eiwit, daarna langzaam de koude, vloeibare room toe. Mix het geheel zo kort mogelijk tot een glanzende, homogene farce ontstaat. Wrijf de farce door een fijne zeef. Spatel de opgeklopte slagroom erdoorheen. Breng de farce op smaak met zout en peper. Zet koel weg.

Saffraansaus 1. Ontvel de tomaten en verwijder het zaad, snij in blokjes. Snij de champignons in kleine blokjes en fruit in de boter. Voeg tomaten, Pernod en kruiden toe. Laat even mee fruiten en zet apart.

Tarbot. Snij de prei overlans aan een kant open. Neem een aantal van de mooiste vellen en blancheer in kokend water. Spoel af in koud water. Leg de vellen plat neer en snij in lintbrede repen.

Pel en snipper de sjalotjes. Snij de champignons klein. Fruit in een grote pan sjalotjes en champignons aan. Blus af met witte wijn en visfond. Voeg knoflook, tijm, laurier, peper en saffraan toe en breng aan de kook. Voeg een snufje zout aan het kookvocht toe. Laat enkele minuten garen.

Leg de filets plat neer. Bestrooi de bovenkant licht met peper en bestrijk gelijkmatig met de farce. Rol de filets op en bind vast met een preilint. Zet de visrolletjes in het kookvocht en dek af met aluminiumfolie. Laat de rolletjes 10 tot 15 minuten in de oven garen. Houd de vis warm. Gebruik het vocht voor de saus.

Saffraansaus 2. Kook het pocheervocht tot een vierde in, voeg dunne room toe en breng aan de kook. Passeer de saus door een fijne zeef.

Venkelgarnituur. Snij de venkel, zonder de middenkern, *en julienne*. Stoof de venkel in de lichte visbouillon. Giet af en breng op smaak met peper, zout, een klontje boter en enkele druppels Pernod.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg de tarbotrolletjes op voorverwarmde borden en nappeer met saffraansaus. Schep er een lepel venkelgarnituur naast.

Eet smakelijk (HL, AvE, PGW, PvD)

Am2007-12-04

Sorbet aux figues

Sorbet met vijgen

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 1 tot 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

16 verse vijgen

3 limoenen

3 sinaasappels

2 borrelglaasjes (vijgen)brandewijn

400 g suiker

8 dl water

50 g eiwit

15 coupes

eiwit

suiker

BEREIDING:

Zet de coupes in de vriezer.

Breng 8 dl water met de suiker aan de kook. Laat 3 minuten doorkoken. Laat afkoelen en zet 2 dl siroop apart.

Voeg het sap van 2 limoenen en 2 sinaasappels aan de afgekoelde siroop toe en draai in circa 25 minuten tot ijs.

Klop het eiwit half stijf en laat de laatste 10 minuten meedraaien in de ijsmachine.

Meng de apart gehouden 2 dl siroop met het sap van de laatste limoen en sinaasappel en de (vijgen)brandewijn.

Maak aan de top van de vijgen 3 kruislingse sneden. Haal voorzichtig de schil open in 6 blaadjes, zodat ze op een bloem lijken met open blaadjes. Doe de vijgen in een schaal en schenk er de siroop over. Laat minstens een uur marineren.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Haal de coupes uit de vriezer. Doop de rand van de coupes in een bord met een spiegel eiwit en vervolgens in een bord met kristalsuiker. Schep een bol ijs in de coupes en druk de bovenzijde iets plat. Plaats hierop een gemarineerde vijg.

Eet smakelijk (HL, PvD, PGW, AvE)

Am2007-12-05

Côtelettes de chevreuil panées aux noix

Met nootjes gepaneerde reekoteletjes

2^E HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorwarmen op 150°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE REEKOTELETJES:

32 kleine reekoteletjes met lange ribbetjes

80 g walnoten

80 g pistaches

80 g witte hazelnoten

80 g pecannoten

20 jeneverbessen

75 g eiwit

zwarte peper

boter

peper, zout, blaadje foelie

75 g boter

VOOR DE GEGLACEERDE GROENTEN:

400 g kleine spruitjes

300 g koolrabi

300 g winterpeen

40 g boter

1 à 2 el suiker

peper, zout, nootmuskaat

BENODIGDHEDEN VOOR DE GRATIN:

30 g gedroogd eekhoortjesbrood

50 g boter

1,5 dl melk

3,5 dl room

100 g eidooier

3 sjalotten

1 teen knoflook

1 tl gedr. rozemarijn

300 g vers eekhoortjesbrood

1 kg Bildstar

VOOR DE ARMAGNACSAUS:

2 sjalotten

50 g wortel

1 halve speer prei

1 laurierblad

12 peperkorrels

½ tl gedr. tijmblaadjes

20 g boter

0,6 dl armagnac

1 l kalfsfond

peper, zout

BEREIDING:

Gratin 1. Week het gedroogde eekhoortjesbrood in een halve liter water. Hak de verse paddenstoelen grof. Pel en snipper de sjalotten en het knoflookteentje.

Reekoteletjes. Schraap de ribbetjes goed schoon. Plet de jeneverbessen, vermeng met de noten en maal alles klein in de keukenmachine.

Bestrijk de koteletjes licht met eiwit, kruid met peper en paneer met het noten/jeneverbessmengsel. Zet koel weg.

Armagnacsaus. Pel en snipper de sjalotjes, schil de wortel en snij klein, was de prei en snij klein, kneus de peperkorrels. Fruit groenten licht aan in wat boter. Voeg kruiden toe, schep om en blus af met armagnac. Voeg kalfsfond toe en laat het geheel tot de helft inkoken.

Passeer de saus en breng op smaak.

Gratin 2. Giet het eekhoortjesbrood door een zeef af in een andere pan en druk goed uit. Zet eekhoortjesbrood apart. Breng het weekvocht aan de kook en laat tot de helft inkoken. Voeg melk, room, knoflook, peper, zout, foelie en rozemarijn toe. Laat nog enkele minuten inkoken.

Passeer door een fijne zeef. Laat even afkoelen en klop er de eidooier door.

Hak ook de het geweekte eekhoortjesbrood fijn. Fruit gesnipperde sjalotten, gehakt vers en geweekt eekhoortjesbrood en wat boter.

Beboter een ovenschaal. Schil de aardappelen en snij in plakjes van 2 tot 3 mm. Blancheer de plakjes in kokend water. Leg een laagje aardappelplakjes in de ovenschaal en daarop het eekhoortjesbroodmengsel. Leg hierop een afdeklaag aardappelplakjes. Breng het roommengsel op smaak en giet in de schaal. Zet de schaal 40 tot 50 minuten in de oven.

Zie vervolg op 2^e blad

Vervolg van blad 1

Geglanceerde groenten. Maak de groenten schoon. Toerneer winterpeen en koolrabi. Kook de drie groenten apart *al dente*.

Smelt boter en suiker in een pan. Doe de beetgare groenten erin en wals door het boter/suikermengsel. Breng op smaak met peper, zout en een snufje nootmuskaat.

KORT VOOR HET UITSERVEREN:

Bak de reekoteletjes in boter krokant en rosé. Snij de gratin in vierkantjes in de schaal.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak een klein spiegeltje van saus iets uit het midden van de borden. Leg hierboven twee koteletjes. Leg er een vierkantje van de gratin naast en aan de andere kant een lepel geglanceerde groenten.

Eet smakelijk (HL, AvE, PGW, PvD, met dank aan Jan Wolf)

Am2007-12-06

Gâteau au citron

Franse citroentaart

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op: 165°C.

Tijd uitserveren: 23.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BODEM:

250 g bloem

120 g koude boter

mespunt zout

65 g witte basterdsuiker

100 g heelei

VOOR DE VULLING:

80 g boter

150 g suiker

150 g heelei

4 citroenen

VOOR GARNERING:

250 g pure couverture

CRÈME CHANTILLY VAN:

100 g poedersuiker

5 dl room

1 zakje vanillesuiker

MATERIAAL:

tefal vlaaivorm 26 cm Ø

boter om in te vetten

deegrol

plastic folie

bloem om te bestuiven

stuk alufolie van ca. 30 x 30 cm

spruitzak

BEREIDING:

Crème chantilly 1. Zet alle benodigdheden (poedersuiker, beslagkom, mixergardes) in de koeling en laat goed koud worden tot de afwerking.

Bodem (van pâte sucrée). Zeef de bloem met het zout in een beslagkom. Snij de koude boter (uit de koelkast!) in stukjes boven de kom. Snij met twee messen de blokjes boter klein door de bloem, ongeveer tot stukjes van een erwt.

Voeg eieren en suiker toe aan het bloem/botermengsel en kneed met één hand door tot een samenhangende bal. Bewerk het deeg niet te veel, de stukjes boter moeten enigszins zichtbaar blijven.

Verpak de deegbal in een stuk plastic folie en leg minstens een uur in de koelkast.

Vulling. Was de citroenen in warm water en droog af. Rasp van 2 citroenen de schil.

Pers alle vier de citroenen uit.

Verwarm in een pan met dikke bodem, boter, suiker, eieren, citroensap en -rasp al roerend tot een dikke crème.

Haal de pan van het vuur, klop de crème even door met een handgarde, bestrooi het oppervlak met suiker (om velvorming te voorkomen) en laat afkoelen.

Chocoladedecoratie. Smelt de couverture *au bain-marie* tot ca. 32°C. Doe over in een spuitzak of vouw van bakpapier een cornetje. Leg een vel bakpapier op een serveerplateau. Spuit hierop het Chinese karakter voor wat wij allen nodig hebben: vriendschap

Taart 1) Beboter de vorm en bestuif met bloem. Beboter het alufolie en bestuif eveneens met bloem.

Leg de deegbal op een ruim stuk met bloem bestoven plastic folie. Bestuif de bal ook met bloem. Leg er een ruim stuk plastic folie overheen. Rol het deeg uit tot een ronde lap van ruim 30 x 30 cm. Verwijder het bovenste vel plastic folie. Leg de vorm ondersteboven op de deeglap. Schuif een brede plastic taartspatel onder het onderste vel plastic folie, leg een hand op de bodem van de vorm en keer het geheel in één keer om. Verwijder plastic folie, druk het deeg voorzichtig rondom goed in de vorm en snij de rand bij.

Bekleed het deeg met de alufolie met de beboterde en bebloemde kant naar beneden. Vul de vorm af met een steunvulling van rauwe bruine bonen, kapucijners o.i.d. (In een doos aanwezig met als opschrift:

STEUNBAKERWTEN.

Zie vervolg op 2^e blad

Vervolg van blad 1.

Bak de taart 20 minuten in de oven

Haal de taart uit de oven, verwijder de steunvulling met het alufolie. Plaats de taart 10 minuten terug in de oven.

Haal de taart opnieuw uit de oven en laat in de vorm afkoelen.

Taart 2) Verwarm de oven nu voor op 180°C.

Giet de vulling in de afgekoelde bodem en bak de taart in ca. 10 minuten af in de oven.

Haal de taart uit de oven en laat in de vorm afkoelen.

Stort de taart pas als deze is afgekoeld.

Crème chantilly 2. Sla de room met poeder- en vanillesuiker stijf. Doe over in een spuitzak met gekartelde spuitmond.

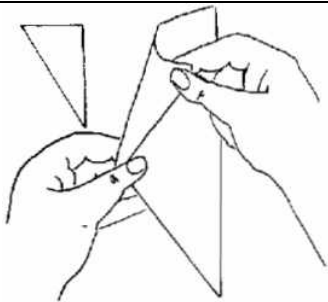
AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de taart in punten en spuit aan rand van elke punt een stevige toef *crème chantilly* Leg schuin op de toef room een zelf gespoten chocoladekarakter.

Eet smakelijk (HL, AvE, PGW, PvD)

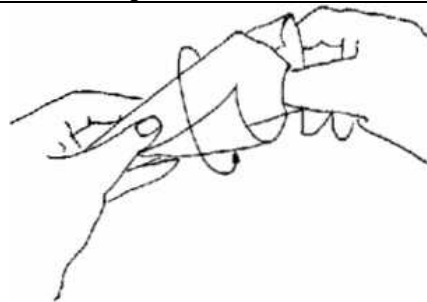
Am2007-12-07

Het vouwen van een cornetje



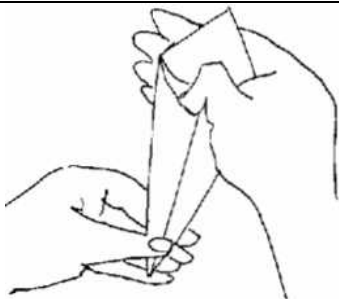
Tekening 1:

1. Rechthoekig vetvrij papier (18 x 30 cm) diagonaal doorknippen.
2. Met de linkerhand aan de langste zijde van het papier vasthouden.
3. Met de rechterhand de bovenste punt beetpakken en met de duim bovenop naar je toe draaien.



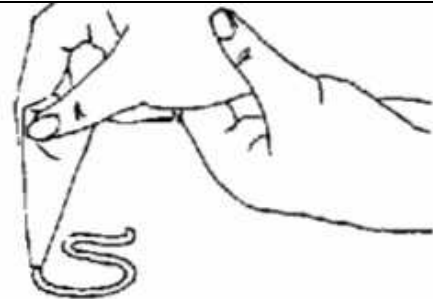
Tekening 2:

4. Houd de punt vast lussen duim, wijsvinger en middelvinger van de linkerhand.
5. Met de rechterhand het papier oprollen.
6. In de ontstane opening de duim steeds verplaatsen.



Tekening 3:

7. Vouw de papierpunt die aan de buitenkant zit, naar binnen,
8. Cornetje vullen en dichtvouwen met de naad van je af.



Tekening 4:

9. Puntje recht eraf knippen.
10. Met de duim aan de bovenkant van het cornetje drukken om te spuiten.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bourgogne
Domein / Château:	Cave des Grands Crus Blancs; Pouilly Loché, Les Mûres
Jaar van productie:	2006
Druivensoort(en):	Chardonnay
Commentaar wijncie.:	We hebben gekozen voor een feestelijke witte wijn bij dit feestelijke decembermenu. Deze Pouilly Loché is een vrij ingetogen droge witte wijn, met veel finesse die goed past bij de vis en die voldoende kracht heeft bij de saus bij het visgerecht.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Rhône, Côte du Ventoux
Domein / Château:	Vieux Lazaret
Jaar van productie:	2004
Druivensoort(en):	Grenache Noir, Syrah, Cinsaut, Mourvèdre, Carignan.
Commentaar wijncie.:	Ook de rode is weer een wat extra feestelijke wijn, die past bij het decembermenu. Het is een wijn van de Prestige-categorie, wat inhoudt dat de betere druiven van het domein daarvoor zijn geselecteerd, en dat de kwaliteit uitgaat boven de gemiddelde CdV-kwaliteit. Het is een soepele, ietwat ingetogen wijn, met voldoende body. Het donkere fruit is aanwezig, maar niet al te dominant. Past volgens de wijncommissie goed bij het reegerecht.

Kookschema december 2007

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	-	4	3	7	-	7
II	10	11	12	12	14	-
III	-	18	19	20	-	21
IV	24	14	17	27	-	28