



*Menu november 2009*

Rolletje van gerookte zalm gevuld met een brandade en gamba's

Mousse van forel en zalm met citrusfruit en 2 sauzen.

Mosselsoep

Ravioli met bospaddenstoelen en truffel marsalasaus

Op het karkas gebraden wilde eend met een crème van pompoen  
en jus van karamel

Het kokosgenot ≈ 5 x kokos anders

Wijnen

# Rolletje van gerookte zalm gevuld met een brandade en gamba's

## 1E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 20.00

### BENODIGDHEDEN:

#### VOOR DE BRANDADE

500 gram kabeljauw filet  
500 gram aardappelen  
20 cl. mayonaise (2 dl)\*\*\*  
½ citroen  
peper en zout

#### VOOR DE GAMBA'S

1 kg. grote diepvriesgarnalen,  
zonderkop met staart  
4 eetl. olijfolie  
2 limoenen  
½ bosje dille  
500 gram gerookte zalm

#### VOOR DE MAYONAISE

1 eierdooier  
1 eetl. dijn mosterd  
2 dl arachide olie

0,5 dl olijfolie

1 eetl. koud citroensap of lauwwarme  
witte wijnazijn.

#### VOOR DE SALSA:

2 appels  
1 rijpe mango  
4 sjalotten  
2 teentjes knoflook  
1 eetl. suiker  
20 gram verse gember  
0,75 dl sojasaus  
2 eetl. Rijstazijn  
snuf kerriepoeder  
olijfolie

#### EXTRA:

16 zongedroogde tomaten  
dille

### BEREIDING:

**De brandade.** Schil de aardappelen, snij in gelijke stukken en kook ze gaar, giet af en laat uitdampen.

Kruid de kabeljauw met peper en zout en stoom in een stoompan (mandje in ca. 7 minuten gaar. Haal de kabeljauw eruit, verwijder de eventuele graten, pureer de kabeljauw en de aardappelen apart, meng door elkaar met zelfgemaakte mayonaise

\*\*\* ALLE INGREDIËNTEN VOOR DE MAYONAISE MOETEN OP KAMERTEMPERATUUR ZIJN! OF NEEM DE POT MAAR WEER.

Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

Pas op met toevoegen van de mayonaise ! De brandade moet vrij droog zijn/blijven.

Laat een half tot een heel uur opstijven in de vriezer.

**De garnalen:** pel de ontdooide gamba's en verwijder het darmkanaal, bak ze in de olijfolie gaar.

Snijd ze in kleine stukjes, doe ze in een kom en vermeng met limoensap en hak 8 takjes dille zeer fijn en meng deze er ook door. Breng op smaak met peper en zout en zet 15 minuten koel weg.

**De zalmrolletjes:** Meng de brandade met de gamba's . Neem een stuk aluminiumfolie van 60 cm. Vouw dubbel en leg er elkaar iets overlappende plakken zalm op. Smeer het brandade/gamba mengsel er over uit.

Rol de folie op en span de zijkant, als een snoepje, goed aan.

Maak in totaal 3 rollen zodat er later 15 porties gesneden kunnen worden. Laat minstens een ½ uur in de koeling rusten.

**De salsa:** Schil de appels verwijder klokhuis en snij in kleine blokjes. Schil ook de mango, verwijder pit en snij ook in blokjes, meng met de appelblokjes en zet weg in de koelkast.

Maak de sjalotjes, knoflook en gember schoon en snijd ook zeer klein. Zet ze aan met een beetje olijfolie, voeg suiker toe en laat karamelliseren. Blus af met de sojasaus en voeg de kerrie toe. Roer even door en laat afkoelen.

Roer er dan de olijfolie en daarna de rijstazijn door en vermeng met de blokjes appel en mango.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Neem de zalmrollen uit de koeling, verwijder de folie en snijd iedere rol in 5 gelijke delen. Plaats in het midden van ieder bord een stukje zalmrol met de snijkant onder en boven, leg in het verlengde aan beide kanten in gelijke breedte de salsa en hierop wat gedroogde tomaat en een takje dille.

Eet smakelijk (PvD, AvE, HL, EvS, HM)

Am2009-11-01

# Mousse van forel en zalm met citrusfruit en 2 sauzen.

## 2E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 20.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

#### VOOR DE FOREL

400 gr. gerookte forel  
4,5 dl. slagroom  
4 blaadjes gelatine

#### VOOR DE ZALM

500 gr. zalmfilet  
1 liter visfumet  
5 blaadjes gelatine  
4,5 dl slagroom  
peper en zout

#### VOOR DE DONKERE SAUS:

6 sjalotten  
4 perssinaasappels  
2 dl ketjap Manus  
4 eetl. donkere balsamicoazijn  
20 gr. boter  
4 eetl. suiker

#### VOOR DE LICHTE SAUS

6 sjalotten  
2 limoenen  
2 citroenen  
4 eetl. suiker  
4 eetl. witte balsamicoazijn  
20 gram boter

#### VOOR DE ZURE ROOM:

2 dl zure room  
1 sinaasappel  
1 citroen  
1 limoen  
40 gr. boter  
40 gr. suiker

#### VOOR DE AFWERKING:

60 gram zwarte tagliatelle  
2 limoenen  
Rode zuring  
15 blaadjes basilicum

### BEREIDING:

**Forel:** Week alle gelatine blaadjes minimaal 15 minuten in koud water. Doe voor de forelmousse de gerookte forel in de keukenmachine en maal fijn.

Klop 3 dl slagroom half op en breng de rest van de slagroom ( 1,5 dl ) aan de kook, haal van het vuur en los er de helft van de uitgeknepen blaadjes gelatine in op. De rest van de gelatine is voor de zalmousse.

Doe de forel in een kom, meng er de gelatine room door en spatel er vervolgens de halfgeslagen room door. Breng op smaak met peper en zout en laat in de koeling opstijven.

**De zalmousse:** Controleer de zalm op graten en pocheer op 90 graden in de visfumet. Laat afkoelen, klop de slagroom half op, mix de zalm eveneens in de keukenmachine fijn en warm 1,5 dl visfumet weer op en los er de rest van de uitgeknepen gelatine in op. Meng de zalm met het fumet/gelatine mengsel en spatel de halfgeklopte room door. Breng op smaak met peper en zout.

**De zure room:** Boen de sinaasappel, citroen en limoen goed schoon, haal met een dunschiller een derde van de schil af en snijd dit in reepjes van 3 cm bij 1 mm. Warm wat boter in een pan doe de citrusreepjes erbij laat ze met wat suiker zachtjes karamelliseren. Blus met een beetje water, haal ze uit de pan en laat uitlekken. Breng de zure room op smaak met peper en zout en meng de reepjes erdoor.

**Donkere saus:** Pers de sinaasappels uit, maak de sjalotjes schoon en snij ze klein. Zet aan in wat boter, bestrooi met de suiker en laat even karamelliseren , blus af met balsamico azijn, ketjap en het sinaasappelsap. Laat alles inkoken tot een lichte stroop. Giet door een fijne puntzeef en laat afkoelen.

**Lichte saus:** Pers de limoen en citroenen uit, maak de sjalotten schoon, versnipper ze en stoof ze aan in de boter, bestrooi met de suiker en laat karamelliseren. Blus af met de witte balsamico en de citrussappen. Laat alles inkoken tot een lichte stroop. Giet door een fijne puntzeef en laat afkoelen.

**Tagliatelle.** Zet een pan met ruim gezouten water op, kook hierin de tagliatelle 2 minuten, giet af en doe direct in koud water om de garing te stoppen, laat goed uitlekken en frituur de tagliatelle in kleine porties in de friteuse op 180o. Laat uitlekken op keukenpapier. Pluk de basilicum blaadjes en frituur die even op 150°C, laat ook uitlekken op keukenpapier. Snij de limoen in zeer dunne plakjes.

Zie vervolg op 2e pag.

*Vervolg van 1e pag. mousse*

**AFWERKING EN UITSERVEREN:**

Maak op grote vierkante borden met de 2 sauzen een decoratieve tekening op het bord, maak met 2 eetlepels van elke mousse een quenelle en plaats op het bord. Dresseer een blaadje rode zuring en de gefrituurde basilicum op de forelmousse en napper een beetje zure room op de zalmousse zet hier een plakje limoen in of tegenaan. Schik de gefrituurde pasta tussen de bolletjes mousse in.

*Eet smakelijk (PvD, AvE, HL, EvS, HM)*

*Am2009-11-02*

# Mosselsoep

EEN TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 21.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

4 kg mosselen

5 uien

2 prei

2 winterwortel

4 dl witte wijn

3 laurierblaadjes

Takje tijm

20 gekneusde peperkorrels

35 gram boter

3 takjes selderij

1 blikje tomatenpuree

0,75 liter visfond

1 liter mosselkookvocht

2 teentjes knoflook

dille

## BEREIDING:

**Mosselen reinigen:** Controleer de mosselen op eventueel dode exemplaren: Zet ze in een bak met water. De mosselen openen zich. Exemplaren die reeds geopend zijn en na een tik op de schelp niet sluiten verwijder je. Schelpen die gesloten blijven verwijder je ook. Spoel de mosselen in enkele keren goed zandvrij.

**Mosselen koken:** Reinig 3 uien en hak ze fijn, 2 preien en 1 wortel schoonmaken en in stukken snijden.

Stoof de groenten in wat olijfolie en voeg 2 dl witte wijn toe en laat er de mosselen in gaarkoken (enkele minuten).

Schut regelmatig, haal de mosselen uit de schelp.

Zeef het kookvocht (giet nooit het laatste van de pan door de zeef, dat kan zand bevatten).

Maak de rest van de groenten: prei, ui en wortelen schoon en snijd in blokjes.

Bak  $\frac{3}{4}$  van de mosselen aan in wat boter met de groenten en 2 teentjes knoflook, roer er de tomatenpuree door en laat enkele minuten zachtjes bakken

Meng de visbouillon, het mosselvocht en de rest van de wijn erdoor en laat met het deksel op de pan zo'n 25 minuten zachtjes koken. Haal de groenten uit de pan en breng op smaak met peper en zout.

## UITSERVEREN:

Voeg als laatste de achtergehouden mosselen toe en serveer direct in voorverwarmde borden en wat geknipte dille.

Eet smakelijk (PvD, AvE, HL, EvS, HM)

Am2009-11-03

# Ravioli met bospaddenstoelen en truffel marsalasaus

## TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 21.30 uur

### BENODIGDHEDEN:

#### VOOR HET PASTA DEEG

350 gram harde bloem (00)

4 eieren

1 eiwit

koud water

2 eetl. olijfolie

zout

30 gr. truffeltapenade

2 cl marsala of port

2 cl room

boter

#### TRUFFELSAUS:

1 liter paddenstoelen bouillon

2 dl room

50 gr. truffel tapenade

350 gr. cantharellen

#### VOOR DE VULLING:

700 gram kastanje champignons

5 sjalotjes

### BEREIDING:

Meng alle ingrediënten voor het pasta deeg, behalve de olijfolie en het eiwit, in de keukenmachine en draai tot het deeg kruimelig is. Voeg de olijfolie toe en haal uit de keukenmachine. Kneed tot een soepele bal en laat 30 minuten rusten. Bestrooi de werkplek met wat bloem en rol uit met deegroller en/of pastamachine mooi egaal en niet te dik uit. Steek er rondjes of vierkantjes uit van ca. 7 cm.

**De pasta machine:** begin met een aantal keren met het doordraaien van deeg op stand 1 om het soepel te krijgen. Daarna iedere keer verkleinen tot stand 5 (dun genoeg). De pastamachine nooit met water schoonmaken.

**De vulling:** Maak de paddenstoelen schoon, was ze en droog ze in de slacentrifuge en dep verder droog met keukenpapier. Bewaar de afgesneden minder mooie stukjes voor de saus.

Pel en snipper de sjalotjes. Bak de paddenstoelen in wat boter tot ze gekleurd zijn, voeg de sjalotjes toe en blus af met room en marsala. Laat goed inkoken, voeg truffeltapenade toe en breng op smaak met peper en zout. Het totaal moet een redelijk stevige substantie worden met niet te veel vocht. Laat afkoelen.

**De saus:** Maak een pittige bouillon met de afsnijdsels en paddenstoelenbouillon blokjes voeg de room toe en laat inkoken tot een stevige dikte, voeg naar smaak tapenade en peper toe.

Geen zout gebruiken!

### AFWERKING:

Schep een eetlepel paddomengsel iets boven de diagonaallijn van het deeglapje, strijk de deegrandjes in met wat opgeklopt eiwit sla ze om en knijp de randen goed dicht.

Zet een grote pan met gezouten water op, breng aan de kook en pocheer hierin de ravioli ca 5 minuten tot ze *al dente* zijn.

Bak vlak voor het opdienen de cantharellen kort, met een beetje peper en zout aan in de olijfolie. Verwarm de saus.

### UITSERVEREN:

Leg –als er nog wat vulling over is– dit in het midden van voorverwarmde diepe borden. Leg hierop 2 ravioli, overgiet met de truffelsaus en leg hierop wat cantharellen.

# Op het karkas gebraden wilde eend met een crème van pompoen en jus van karamel

## HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN:

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven voorverwarmen op 180°C

### BENODIGDHEDEN:

8 wilde eenden  
zout en peper  
arachideolie  
boter  
pompoencrème  
1 middelgrote pompoen  
2 teentjes knoflook, doorgesneden  
2 takjes tijm  
2 takjes rozemarijn  
2 blaadjes laurier } in een gaasje gebonden  
boter  
peper en zout  
2 dl. room  
2 dl kippenbouillon

400 gram van winterwortel, prei, ui  
met extra een bosje selderij  
1 kruidnagel  
1 bolletje piment geneusd  
1 jeneverbes gekneusd  
1 blaadje laurier  
1 dl. jus de veau  
1 liter water

### GARNITUUR:

750 gram paddenstoelen naar keuze, in  
gelijke stukjes gesneden  
1 spitskool van ca. 1 kg  
boter  
peper en zout  
eendenfond (zie recept)  
2 dl port  
4 dl rode wijn  
2 eetlepels suiker

### VOOR DE FOND:

de eendenkarkassen en poten  
½ liter rode wijn  
1 theelepel tomatenpuree

### BEREIDING:

**Pompoen:** Snijd de pompoen door en verwijder alle pitten en draden. Snijd de helften 2 x door, schil ze en snijd ze in stukjes van ca. 3 cm<sup>2</sup>.

Doe de stukjes met de rest van de ingrediënten in een pan en laat de pompoen op zacht vuur, zonder deksel, helemaal zacht worden. Laat het vocht grotendeels verdampen, verwijder de kruiden en pureer alles met de staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

**Eenden 1:** Verhit olie in een braadpan en braad hierin de eenden rondom bruin, eerst de zijkanten, dan de borst en vervolgens de rugzijde. Zet ze tenslotte rechtop op het dikste gedeelte en laat ze zo 6 minuten zachtjes braden. Verwijder de pootjes en leg de eenden in een braadslee. Laat ze op een warme plaats rusten tot de verdere bereiding.

**Eendenpootjes:** Meng port en rode wijn en breng het aan de kook, temper het vuur en leg de eendenpootjes in het wijn/portmengsel. Stoof ze zachtjes helemaal gaar waarbij het kookvocht flink inkookt.

Pluk het vlees van de pootjes, voeg aan het stoofvocht een beetje eendenfond toe, breng op smaak met peper en zout en voeg het kleingesneden pootvlees toe. Het geheel moet vrij stevig maar kneedbaar zijn, de consistentie van een afgekoelde salpicon.

**Eenden 2:** Zet de braadslee met eenden 10 – 15 minuten in de oven (180°C) en controleer met de duim of ze gaar zijn. Snijd de eendenborsten van het karkas, gebruik het karkas voor de volgende fond (vries ze eventueel in tot er voldoende is voor een fond).

CHEFS EN SOUSCHEFS:

LAAT ZIEN DAT JE LID BENT VAN EEN CLUB EN DAT JE OOK WAT VOOR DE VOLGENDE AVOND OVER HEBT DOOR DE FOND  
ALVAST MET TOEWIJDING TE MAKEN.

JE HEBT ER ZELF NU OOK PROFIJT VAN GEHAD !!!

Zie vervolg op 2e pag.

*Vervolg van 1e pag. eend*

**EENDENFOND:**

*Maak de fond één dag van tevoren.*

*Zet de botten op met de rode wijn, breng aan de kook en schuim af, voeg tomatenpuree, bouquet en kruiden en water toe en laat alles zo lang mogelijk trekken en zet het pas uit als je weggaat.*

Zeef de klaarstaande fond en laat inkoken tot 2 dl.

Snijd de spitskool in dunne reepjes. Smelt een stukje boter in een koekenpan en smoor hierin op zacht vuur de kool gaar en breng op smaak met peper en zout.

Smelt een stukje boter in een koekenpan en bak hierin op hoog vuur de paddenstoelen tot ze geen vocht meer loslaten, breng op smaak met peper en zout.

Smelt de suiker in een koekenpan, laat licht karamelliseren, blus af met eendenfond, breng op smaak met peper en zout.

**Eenden 3:** Haal het vel van de eendenborst en zet even, indien nodig, onder de salamander

**PRESENTATIE:**

Bedek de voorverwarmde borden met een "spiegeltje" pompoenpuree, verdeel hierover de paddenstoelen, leg links hiervan de getrancheerde eendenborst en rechts een schepje kool. Lepel wat saus op en om de eend. Maak met een kleine ring een torentje van de salpicon en zet rechts van de eend.

*Eet smakelijk (PvD, AvE, HL, EvS, HM)*

*Am2009-11-05*



# Het kokosgenot ≈ 5 x kokos anders

## EEN SENSATIONEEL NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op: 175 °C

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitserveren: 22.00 uur

### BENODIGDHEDEN VOOR DE BASIS KOKOSMELK:

3 l kokosmelk

570 g suiker

### VOOR HET KOKOSIJS:

1,5 l basis kokosmelk

150 g kokoslikeur (Piña Colada)

### VOOR DE KOKOSGELEI:

5 gelatineblaadjes

7,5 dl basis kokosmelk

### VOOR DE GEKONFIJTE KOKOSRASP:

450 g suiker

9 dl water

3 kokosnoten

300 g geraspte kokos

1 priem en 1 hamer

### VOOR DE GEROOSTERDE KOKOSRASP:

het restant van de geraspte kokos

snufje zout

1 à 2 el bruine basterdsuiker

### BEREIDING:

**De basis kokosmelk:** Breng 7,5 dl van de 3 liter kokosmelk aan de kook met de 570 gram suiker. Voeg als het kookt de resterende 2,25 liter kokosmelk toe en roer even door.

**Het kokosijs:** Neem 1,5 liter van de basis kokosmelk en doe hier de kokoslikeur bij. Laat afkoelen en zet in de ijskast. Draai hiervan als alles goed afgekoeld is ijs en zet in de vriezer.

**De kokosgelei:** Week de gelatineblaadjes minimaal 15 minuten in koud water.

Warm 7,5 dl kokosmelk (van de 2,25 liter) zachtjes tot lauwwarm op.

Knijp de gelatine uit en los dit op in de verwarmde melk. Verdeel 15 zwarte bordjes over twee roosters in een koelkast. Schep met een sauslepel een geleispiegel op de bordjes, sluit de koelkast en laat de spiegels tot gebruik opstijven.

**De gekonfijte kokosrasp:** Steek een priem of kruiskopschroevendraaier in twee van de "oogjes" bovenin de kokosnoot.

Gebruik evt. een hamer om priem of schroevendraaier in de oogjes te drijven. Wrik daarna priem of schroevendraaier even heen en weer in het gat, zodat het gat groter wordt. Giet het sap uit de kokosnoten door een zeef bij de nu resterende 1,5 liter kokosmelk. Reserveer dit kokosmelk/sapmengsel voor het kokosschuim.

Verhit de kokosnoten 20 minuten in de op 175°C voorverwarmde oven, zodat het vruchtvlees loskomt van de bast.

De bast van de noten zal hier en daar al wat barsten vertonen.

Leg de kokosnoten op een harde ondergrond en kraak de bast verder met een hamer.

Trek de kokosnoten uit elkaar. Gebruik een gewone schroevendraaier om het witte vlees uit de stukken bast te wrikken.

Schil het bruine vel van de stukken vruchtvlees met een dunschiller.

Rasp het vruchtvlees.

Verwarm 450 gram suiker met 9 dl water en doe er 300 gram van de geraspte kokos bij (bewaars de rest van de rasp voor de geroosterde kokosrasp), laat zachtjes 1 uur zeer zachtjes koken, totdat er 1/3 overblijft. Laat afkoelen.

**De geroosterde kokosrasp:** Rooster de geraspte kokos met bruine basterdsuiker en een snufje zout droog in een tefalpan. Doe over in een schaalte en laat afkoelen.

**Het kokosschuim:** Vul de kidde met 400 gram van de kokosmelk/sapmengsel. Doe twee patronen in de kidde en zet gekoeld weg.

### AFWERKING EN UITSERVEREN:

Haal de bordjes uit de koeling en bestrooi met geroosterde kokosrasp. Schep een lepel gekonfijte kokosrasp op de bordjes. Schep er een bol sorbetijs bij. Schud de kidde voor gebruik 3 keer en spuit er ten slotte een toef kokosschuim met de kidde naast. Strooi nog iets geroosterde kokosrasp op het bolletje ijs.

# Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Australië
Regio:	Zuid Australië
Domein / Château:	Barrock-Station
Jaar van productie:	2008
Druivensoort(en):	Chardonnay en Verdelho
Commentaar wijncie.:	De wijngaarden van Barrock Station liggen in het zuiden van Australië, 200 km NO van Adelaide aan de rivier de Murray. De eigenaar besteedt veel aandacht aan verantwoorde, biologische en natuurlijke wijnbouw. Bovendien ondersteunt Barrock Station het herstel van het oorspronkelijke "wetland" van de rivier. De combinatie van de druivenrassen Chardonnay en Verdelho geven de wijn een frisse citrusmaak die het goed doet bij het visgerecht met de 2 sauzen van sinaasappel en limoen.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Valpolicella
Domein / Château:	Zenato
Jaar van productie:	2007
Druivensoort(en):	Corvina Veronese(80%), Rondinella, Sangiovese en Molinara
Commentaar wijncie.:	Onze Valpolicella komt van het wijnhuis Zenato uit het wijngebied Veneto, dat ligt in Noord-Italië tussen Trento en Venetië. De Valpolicella Superiore heeft 1% meer alcohol dan de "gewone" Valpolicella en 1 jaar verplichte flesrijping. De wijn heeft een mooie balans tussen zijn zuren en andere smaakcomponenten zoals zachte tannines , zwarte bessen en kruiden. Hij heeft voldoende "body" om te combineren met de bospaddenstoelen van het tussengerecht en de wilde eend van het hoofdgerecht.



## Kookschema november 2009

	<b>Ma.</b> <b>Avond</b>	<b>Di.</b> <b>Avond</b>	<b>Wo.</b> <b>Avond</b>	<b>Do.</b> <b>Avond</b>	<b>Vrij.</b> <b>Middag</b>	<b>Vrij.</b> <b>Avond</b>
<b>I</b>	–	3	4	5	–	6
<b>II</b>	9	10	11	12	13	13
<b>III</b>	16-vr4	17	18	19	–	20
<b>IV</b>	23	24	25	26	–	16

