



Menu november 2011

Oosterse salade met gerookte fazantenborst

Geroosterde paprikasoep met polentacrostini

Gepocheerde kabeljauw op een veelkleurige lasagne
met zoetzure paprika

Geroosterd lendestuk uit de oven
met groenten en gevulde aardappelen

Kaasplankje met vruchtensalami en een hazelnoot-vijgentaartje

Duo van chocolademousse en chocoladeparfait

Wijnen

Oosterse salade met gerookte fazantenborst

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren om 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

2 fazantenborsten (totaal ca. 800 gr)
1 dl olijfolie
25 gr zwarte theeblaadjes
fijne rookmot

VOOR DE SALADE:

1 knolselderij
600 gr Chinese kool
150 gr veldsla
5 mandarijnen

VOOR DE ROZIJNBROODCROUTONS:

8 sneetjes rozijnenbrood
1 bosje koriander
2 limoenen
150 gr pecannoten
zonnebloemolie

VOOR DE DRESSING:

4 el gembersiroop
1 el zoete chilisaus
1 el zoete ketjap
2 el notenolie
250 ml zonnebloemolie

BEREIDING:

Gerookte fazantenborsten: Braad de fazantenborsten kort (2 x 2 minuten) aan in olijfolie op een hoog vuur. Haal de borsten uit de pan en laat afkoelen.

Doe rookmot in rookoven en zet even op een hoog vuur, totdat de mot goed rookt en voeg dan de zwarte theeblaadjes toe. Rook de fazantenborsten 30 minuten op een zo laag mogelijk vuur. Laat de fazantenborsten afkoelen en snij in reepjes.

Rozijnenbroodcroutons: Snij het rozijnenbrood in blokjes, zo groot als de sneetjes dik zijn. Rasp de limoenen en snij het korianderblad fijn. Je moet ongeveer twee el limoenrasp en 5 el koriander hebben. Pers de limoenen en bewaar het sap voor de dressing. Doe 3 el zonnebloemolie in een pan en rooster daarin de broodblokjes knapperig. Haal de croutons uit de pan, dep droog met keukenpapier.

Hak de pecannoten grof en rooster ze in een droge tefalpan. Meng de pecannoten met limoenrasp, fijngehakte koriander en croutons.

Dressing: Meng gembersiroop, chilisaus en ketjap met notenolie en zonnebloemolie. Klop goed op en breng op smaak met zout, peper en limoensap.

Salade: Schil de knolselderij, schaaf in plakjes en vervolgens in reepjes. Snij de Chinese kool in reepjes. Pel de mandarijntjes en meng alles door elkaar.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Marineer de fazantenreepjes 10 minuten in de dressing. Haal de fazantenreepjes uit de dressing. Meng de helft van de dressing door de salade. Verdeel de salade over de borden. Leg er de fazantenreepjes bovenop en bestrooi met het noten-croutonmengsel. Besprenkel met de rest van de dressing.

Geroosterde paprikasoep met polentacrostini

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 1 à 2 personen

Uitserveren om 20.30 uur

BENODIGDHEDEN PAPRIKASOEP:

1,5 kg rode paprika
75 gr boter
2 uien
3 teentjes knoflook
3 stuks steranijs
2 l gevogeltefond
1 bosje dille
zout, peper

VOOR DE POLENTACROSTINI:

400 gr fijn polentameel
60 gr boter
150 gr geraspte pecorino
3 dl olijfolie

BEREIDING:

Paprikasoep 1: Snij de paprika's doormidden en rooster ze in een oven van 200°C. Doe de paprika's in een kom, dek de kom af met huishoudfolie en laat rusten.

Polentacrostini 1: Breng 2 l water met wat zout aan de kook. Voeg al roerende de polenta toe en kook de polenta al roerende gedurende 15 minuten gaar conform gebruiksaanwijzing. Voeg de boter en de pecorino toe aan de polenta en kook het geheel al roerende nog gedurende 5 minuten door, tot de polenta van de panwand loslaat. Stort de polenta in een of meerdere, licht ingevette bakblikken. De dikte moet maximaal 1 cm zijn. Dek het mengsel af en zet in de koeling, gedurende minstens één uur.

Paprikasoep 2: Verwijder de vellen van de afgekoelde paprika's. Verwijder de zaadlijsten en zaadjes en snij de paprika's in stukken. Snipper de uien en bak ze in 10 minuten in een grote braadpan op een laag vuur in de boter. Voeg de paprika en de fijngesnipperde knoflookteentjes toe en bak het geheel nog gedurende 10 minuten. Voeg de gevogeltefond toe. Doe er de steranijs bij en kook de soep gedurende 20 minuten afgedekt op een laag vuur. Verwijder de steranijs en pureer de soep met een staafmixer. Breng op smaak met peper en zout.

Polentacrostini 2: Stort de polenta en snij in lange dunne repen (tenminste 30 stuks). Bestrijk ze dun met olijfolie en rooster ze op de hete grillplaat aan beide kanten gedurende 5 minuten; de crostini moeten lekker knapperig zijn, mooi bruin maar niet verbrand.

UITSERVEREN:

Verwarm de soep goed door. Doe de soep in hete kommen. Strooi er de fijngehakte dille overheen en druppel er een beetje (extra vierge) olijfolie over. Geef er twee polentacrostini bij.

Gepocheerde kabeljauw op een veelkleurige lasagne met zoetzure paprika

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren om 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

2 x 600 gr kabeljauw met vel

VOOR DE LASAGNE:

1000 bloem

300 gr gepasteuriseerd eigeel

200 gr gepasteuriseerd heelei

200 gr spinazie

1 blikje tomatenpuree (70 gr)

1 zakje inktvisinkt

100 gr gepasteuriseerd heelei

VOOR DE ZOETZURE PAPRIKA:

1 rode, 1 groene en 1 gele paprika (alle drie ongeveer even groot)

1 rode ui

2 dl witte wijnazijn

60 gr suiker

1 volle tl zout

olijfolie

VOOR DE BASILICUMBOTER:

200 gr boter

½ bosje basilicum

1 dl visfond

BEREIDING:

Lasagne 1: Kook de spinazie gaar knijp deze uit. Maak het lasagnedeeg van de bloem, eigeel en heelei. Verdeel in 4 porties. Maak 4 kleurvarianten: een groene (met de spinazie), een rode (met de tomatenpuree), een zwarte (met de inktvisinkt) en een ongekleurde variant met een beetje extra eigeel, zodat de deegsoorten even "nat" zijn. Wikkel de vier deegsoorten elk in huishoudfolie en laat tenminste een uur rusten.

Zoetzure paprika: Haal de zaadlijsten uit de paprika's en snij in blokjes. Snijd de rode ui in ringen en halveer die. Stoof de uiringen en de paprikablokjes kort aan in een braadpan.

Doe de rest van de ingrediënten erbij en kook het geheel nog 10 minuten op een heel laag vuur. De paprikablokjes moeten nog een beetje hebben.

Giet het vocht af en kook dit in totdat het een beetje stroperig wordt. Laat paprika's en het ingedikte kookvocht (de dressing) afkoelen.

Basilicumboter: Breng ongeveer 20 blaadjes basilicum met de visfond aan de kook. Pureer het geheel en voeg nog eens 20 fijngehakte basilicumblaadjes toe. Roer dit door de zachte boter. Maak van het geheel met behulp van aluminiumfolie een rol en zet weg in de vriezer. Snij ze na opstijven in dunne plakjes.

Lasagne 2: Rol elke soort deeg uit. Gebruik eventueel de pastamachine.

Snij het deeg in dunne lange repen van ca. 2,5 cm. Bewaar de repen onder een vochtige doek, wanneer je aan een andere soort begint.

Leg vier repen (van de verschillende kleuren) naast elkaar. Laat de repen een beetje overlappen en plak ze aan elkaar met heel ei.

Maak het geheel met een deegroller vlak en snij in vierkanten van ca. 10x10 cm.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de ijskoude basilicumboter in dunne plakjes.

Verwarm water in de grote inkooppan tot ca 60°C en leg er de stukken kabeljauw met het vel naar beneden in. Ze moeten helemaal onder staan. Haal de kabeljauw uit het welvocht als het visvlees glazig is.

Kook ondertussen de lasagnevellen in een grote pan gaar.

Leg een blad lasagne op een bord. Verwijder voorzichtig het vel van de kabeljauw en portioneer de vis. Leg een stuk kabeljauw op het lasagneblad en plaats er een plakje basilicumboter op. Strooi er een beetje zoetzure paprika omheen en nappeer er een beetje dressing over.

Geroosterd lendenstuk uit de oven met groenten en gevulde aardappelen

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30

BENODIGDHEDEN VOOR HET LENDENSTUK:

2 runderlendenstukken van elk 1 kg
6 teentjes knoflook
2 dl olijfolie
peper en zout

500 gr gemengde paddenstoelen
5 teentjes knoflook
4 sjalotjes
1 bosje tijm
1 dl olijfolie
200 gr crème fraîche

VOOR DE SAUS:

3 dl rode wijn
6 dl runderfond
1 dl rode port

VOOR DE GROENTEN:

3 koolrabi's
500 gr worteltjes
2 bosjes bosuitjes

VOOR DE GEVULDE AARDAPPELEN:

15 grote Roseval aardappelen

BEREIDING:

Lendenstukken 1: Pers de knoflookteentjes uit boven de olijfolie. Wrijf de lendenstukken in met peper en zout en bestrijk ruimschoots met de geparfumeerde olijfolie, leg ze in een grote braadslee en zet afgedekt op kamertemperatuur weg.

Gevulde aardappelen: Borstel de aardappelen onder stromend water schoon en kook ze in de schil in water met zout gedurende 20 minuten. De aardappelen moeten ongeveer halfgaar zijn.

Snipper de knoflookteentjes en de sjalotjes en snijd de paddenstoelen in stukken.

Ris de tijmblaadjes van de steeltjes

Bak paddenstoelen en sjalotjes in olijfolie gedurende 10 minuten goudbruin.

Voeg op het eind de helft van de tijmblaadjes toe.

Snijd over de lengte een dun laagje van de aardappelen, zodat ze daarop kunnen liggen. Snijd vervolgens aan de tegenovergestelde kant over de lengte een kapje van de aardappel en hol ze voorzichtig uit. Er moet ongeveer een wand van 1 cm overblijven

Prak de aardappelstukjes fijn, meng dit met de crème fraîche en het paddenstoelenmengsel. Breng op smaak met peper en zout en vul er de uitgeholde aardappels mee.

Leg de aardappels in een ingevette ovenschaal.

Lendenstukken 2: Snijd koolrabi's, worteltjes en bosuitjes in stukken.

Haal de lendenstukken even uit de braadslee. Doe de groenten in de braadslee en schud even goed door de olie.

Leg de lendenstukken terug en braad ze met de groenten in een oven van 175°C tot een kerntemperatuur van 50°C.

Haal het vlees uit de braadslee en laat rusten, gewikkeld in aluminiumfolie.

Haal de groenten uit de braadslee en houd warm.

Verhoog de oventemperatuur naar 200°C

Saus: Deglaceer de braadslee met rode wijn en giet de déglace in een sauspan.

Deglaceer de braadslee voor de tweede keer met de runderfond en giet de tweede déglace eveneens in de sauspan.

Laat de saus inkoken op een hoog vuur tot een lichtgebonden saus. Voeg op het laatst de port toe en laat nog even doorkoken.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snijd het vlees in niet te dikke plakken.

Breng de saus op smaak met peper en zout.

Leg de plakken lendenstuk op warme borden en leg er een gevulde aardappel en wat groente bij.

Nappeer het vlees licht met saus. Doe de rest van de saus in sauskommen en zet op tafel.

Kaasplankje met vruchtensalami en een hazelnoot-vijgentaartje

EERSTE NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE VRUCHTENSALAMI:

100 gr *gepelde walnoten*
350 gr *gedroogde vijgen*
150 gr *gedroogde appeltjes*
175 gr *gedroogde cranberries*
1,5 dl *druivensap*
300 gr *(Hollandse) blauwader kaas*
300 gr *(Hollandse) jonge harde geitenkaas*
300 gr *Kernhem kaas*
500 gr *blauwe druiven*

VOOR HET HAZELNOOT-VIJGENTAARTJE

16 *verse vijgen*
100 gr *bloem*
100 gr *suiker*
150 gr *gemalen hazelnoten*
1 *citroen*
100 gr *boter*
100 gr *gepasteuriseerd heelei*
50 gr *gepasteuriseerd eiwit*
50 ml *cognac*
1 tl *zout*
boter om in te vetten
15 *grote ramequins (7 cm Ø)*
poedersuiker

BEREIDING:

Vruchtensalami: Leg de walnoten op een bakplaat en rooster de walnoten in een op 175°C voorverwarmde oven. Hak ze daarna grof.

Verdeel de vruchten in twee gelijke porties. Pureer de helft van de vruchten (gedroogde vijgen, appeltjes en cranberries) met het druivensap. Doe de rest van de vruchten in een kom, doe de vruchtenpuree erbij en kneed goed door elkaar. Maak er met behulp van huishoudfolie een rol van en laat die opstijven in de koeling.

Hazelnoot-vijgentaartje: Vet de ramequins in.

Snij 11 vijgen in dunne plakjes en verdeel over de ramequins.

Zeef de bloem en voeg de suiker en de gemalen hazelnoten toe.

Rasp de citroen.

Voeg citroenrasp, zout, boter, heel ei, eiwit en cognac toe en meng alles tot een dik beslag.

Verdeel het beslag over de ramequins .

Snij de overige 5 vijgen elk in 6 plakken en leg op elk taartje twee plakjes.

Bak de taartjes in een op 175°C voorverwarmde oven in 40 minuten goudbruin.

Bestrooi de taartjes onmiddellijk met poedersuiker en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Snij elke kaas in 15 puntjes.

Was de druiven en verdeel in 15 kleine trosjes.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Snij de vruchtensalami in plakjes.

Verdeel de stukjes kaas over niet-voorverwarmde borden.

Zet er een hazelnoot-vijgentaartje en één of twee plakjes vruchtensalami bij.

Maak het geheel af door er een trosje blauwe druiven bij te leggen.

Duo van chocolademousse en chocoladeparfait

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Verwarm de oven voor op 160°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE CHOCOLADEPARFAIT:

85 gr pure couverture
30 gr pure couverture
30 gr witte couverture
2,5 dl slagroom
120 gr gepasteuriseerd heeLeI
40 gr gepasteuriseerd eigeel
45 gr suiker

VOOR DE CHOCOLADEMOUSSE:

35 gr gepasteuriseerd eigeel
35 gr gepasteuriseerd eiwit
65 gr suiker
20 gr bloem
20 gr cacaopoeder
100 gr pure couverture
2,5 dl slagroom
200 gr amarenenkersen (uitlekgewicht)
0,5 dl kirsch
0,5 dl crème de cassis
arrowroot
15 kleine ramequins (4 à 5 cm Ø)
een schaal van 20 x 30 cm

BEREIDING:

Chocoladeparfait: Bekleed een cakevorm met huishoudfolie.

Klop de slagroom lobbij en zet weg in de vriezer. Hak 125 gr pure en 125 gr witte chocolade in stukjes.

Klop heeLeI, eigeel en suiker in een grote kom *au bain-marie* gedurende 5 minuten.

Haal van het vuur af en klop vervolgens het suiker-eimengsel nog 10 minuten door.

Smelt 250 gr pure chocolade *au bain-marie* en meng dat snel met een garde door de koude slagroom.

Spatel eerst de chocoladeroom door het suiker-eimengsel. Roer er daarna de chocoladestukjes door.

Doe alles in de beklede cakevorm, dek af en zet weg in de vriezer.

Chocolademousse: Verwarm de oven voor op 160°C. Vet de schaal in en bekleed met bakpapier, ook de randen.

Klop in een schone kom het eiwit stijf en voeg daar al kloppend beetje bij beetje de suiker bij.

Klop in een andere, grote kom het eigeel op totdat het wit en dik is geworden.

Zeef de bloem en de cacaopoeder boven het eigeel. Spatel alles goed door elkaar.

Vouw daar in vier delen voorzichtig het eiwit door.

Doe het mengsel in de ingevette schaal en bak het biscuitdeeg in 20 à 25 minuten gaar en laat afkoelen.

Snijd er rondjes uit ter grootte van de ramequins.

Smelt de chocolade *au bain-marie*. Sla de slagroom lobbij. Spatel eerst $\frac{1}{3}$ van de chocolade door de room en daarna de rest.

Giet de kersen af en bewaar het sap. Bedek de bodems van de ramequins met een beetje mousse.

Verdeel de helft van de kersen over de ramequins. Vul de ramequins voor $\frac{3}{4}$ af met mousse en dek af met de biscuitrondjes en besprenkel met kirsch.

Wikkel stroken bakpapier strak om de ramequins. Zet vast met plakband.

Verdeel de rest van de kersen over de ramequins en doe daar de rest van de mousse op. Zet weg in de koeling.

Verhit het kersensap en de crème de cassis en bind dit met arrowroot tot een lobbige saus.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Haal de chocolademousse uit de koeling en verwijder de repen bakpapier.

Haal de chocoladeparfait uit de vorm, verwijder de folie en snijd in 15 plakken.

Zet het duo op een groot bord. Druppel wat saus op de mousse.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Domein / Château:	Château Tour de Mirambeau
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Sauvignon Blanc, Semillon en Muscadelle
Serveertemperatuur:	10 à 12 °C
Commentaar wijncie.:	Deze wijnkeuze hebben we eigenlijk alleen afgestemd op het visgerecht. De wijn past o.i. ook wel bij de soep. Deze wijn heeft, dankzij de blend van de genoemde drie druivensoorten, lekkere frisse zuren en een breed smaakpalet en is niet te "dun". Het Château waar deze wijn vandaan komt, staat in het plaatsje Naujan et Postiac.

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Languedoc
Domein / Château:	Paul Mas Estate
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Syrah en Viognier
Serveertemperatuur:	18 à 20 °C
Commentaar wijncie.:	Bij de runderlende past een wijn die niet te stevig is, maar wel body heeft. Deze wijn uit het mooie jaar 2009, voldoet daaraan: vol van smaak en zachte tannines. Opvallend (we zien dat vaker) is dat deze rode wijn een blend is van de rode syrahdruif en de witte viognierdruif. De viognierdruif voegt wat extra elegantie toe aan de smaak van de wijn. Het domein waar deze wijn vandaan komt, ligt in de vallei van de Hérault, in de gemeente Pézenas.

Kookschema november 2011

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	1	2	3	–	4
II	7	8	9	10	11	11
III	–	15	16	17	–	18
IV	21	22	23	24	–	25

