



Menu oktober 2012

Rosbief met een tartaar van rozijn en appel
en een lolly van brie met knapperige peer

Jean Beddington's gebakken coquilles
met chips van chorizo en madeleines

Langoustines met drie bereidingen van bloemkool,
rozemarijn en mosterdboter

Grietfilet met gebakken zeekraal, lamsoren
en warme vinaigrette van kriek

Kalfslende met spitskool en bitterballetjes van maïs

Fruittaartje

Wijnen

Rosbief met een tartaar van rozijn en appel en een lolly van brie met knapperige peer

2 AMUSES VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering : 1 à 2 personen

Oven voorverwarmen op 200°C

Uitserveren: 19.30 tot 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE ROSBIEF:

1 *Granny Smith appel*
100 *gr witte rozijnen*
2 *el olijfolie*

150 *gr Parmezaanse kaas*
25 *gr rucola sla*
1 *dl balsamico azijn*
1,5 *dl rode port*
15 *plakken (gebraden) rosbeef*

VOOR DE LOLLY:

2 *handperen*
3 *el boter*
6 *el suiker*

VOOR DE BRIE:

300 *gr brie (recht stuk)*
15 *satéprikkers*

AFWERKING EN UITSERVEREN:

*amuselepels en/of kleine
schoteltjes*
Fleur de sel

BEREIDING:

De rosbeef:

Schil de appels en snijd in heel kleine blokjes, snijd de rozijnen even klein, meng door elkaar en voeg een scheut olijfolie toe.
Zet in de koeling tot gebruik.

Snijd de kaas in reepjes van 2 mm dik (lucifers), verwijder de nerf uit de sla en snijd de blaadjes in tweeën. Kook de azijn en port tot ca. de helft in, totdat het een licht stroperig geheel wordt.

Leg op elk plakje 2 reepjes kaas, 2 blaadjes rucola en giet er een beetje balsamico siroop over. Rol op en besprenkel met wat olijfolie.

De lolly:

Schil de peren en snijd in flinterdunne plakjes. Bak deze in een pan in boter en bestrooi met suiker, laat karamelliseren.

Haal ze uit de pan. Laat de karamel afkoelen, zodat de plakjes peer knapperig worden.

(We hebben 30 plakjes nodig).

Haal de korst van de brie en snij in 15 blokjes van 1 cm, plak er op de prikkers 2 plakjes peer tegenaan.

Zet de rosbeefrolletjes 2 à 3 minuten in de oven, druppel een beetje balsamicosiroop op een lepel, een blaadje rucola sla en leg hier het rosbeefrolletje op. Leg op een andere lepel/schoteltje wat vruchtentartaar en strooi er wat fleur de sel over.

Serveer samen met de brie of apart uit of dien ze zomaar tussendoor op of serveer aan tafel.

Jean Beddington's gebakken coquilles met chips van chorizo en madeleines

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Oven voorverwarmen op 180°C

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE MADELEINES:

*3 el zwarte olijven zonder pit
olijfolie
2 dl karnemelk
2 eieren
20 gr gesmolten boter
100 gr polentameel (maïsmeeel)
100 gr tarwebloem
1 tl suiker
½ tl zout
½ tl bakpoeder
kleine madeleinevormpjes
(siliconen)*

VOOR DE CHIPS VAN CHORIZO:

100 gr chorizoworst aan een stuk

VOOR DE CHORIZOPUREE:

*100 gr chorizoworst (stuk)
1 dl olijfolie
3 dl gevogelte bouillon
1 tl zoete paprikapoeder
1 tl xantana*

VOOR DE COQUILLES:

1 pot coquilles

AFWERKING EN UITSERVEREN:

BEREIDING:

De madeleines:

Pureer de zwarte olijven met een beetje olijfolie, zeer fijn. Roer de puree samen met de karnemelk, eieren en gesmolten boter door elkaar.

Meng vervolgens in een aparte schaal de 2 bloemsoorten, suiker, zout en bakpoeder en voeg daarna het natte mengsel bij het droge, en klop tot een beslag.

Vul de madeleinevormpjes ermee en bak ze in ca. 10 minuten af; we hebben 30 madeleines nodig.

De chorizochips:

Snijd de chorizo in flinterdunne plakjes en leg ze op bakpapier op een rooster in de voorverwarmde oven. Laat ze in ongeveer 10 minuten crispy worden, draai ze om en laat nog 5 minuten bakken, haal uit de oven en laat ze op keukenpapier uitlekken.

De puree:

Snijd de chorizo in blokjes, verwarm de olijfolie samen met de bouillon, voeg de chorizo en de paprikapoeder toe, breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken, voeg de xantana toe en pureer met de staafmixer, houd warm.

De coquilles:

Maak de coquilles schoon. Leg ze in een schaal en besprenkel met wat olijfolie, meng goed door. Bak ze in een hete, droge koekenpan heel kort aan beide zijden. Maak van het restant coquilles (indien van toepassing) in het begin van de avond een hapje bij het aperitief.

Leg op langwerpige borden een streepje puree, leg 2 madeleines erop en ernaast. Leg daarnaast twee coquilles en rechtopstaand ertussen de chips. Werk eventueel af met nog wat puree.

Langoustines met drie bereidingen van bloemkool, rozemarijn en mosterdboter

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Uitserveren: 21.00 uur

Oven voorverwarmen op 80°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE SAUS:

45 langoustines
1 blikje tomatenpuree à 70 gr
Noilly Prat
olijfolie

GROENTEGARNITUUR:

1 prei
2 wortelen
3 takken bleekselderij
1 sjalot
2 teentjes knoflook
1 grote tomaat
cayennepeper

VOOR DE BLOEMKOOLPUREE:

½ bloemkool
60 gr zure room
90 gr boter
60 gr hazelnootolie
1 tl rozemarijn (poeder)

VOOR DE MOSTERDBOTER:

3 eigelen
45 gr boter
3 wortels (ca. 60 gr)
1 pastinaak (ca. 60 gr)
30 gr grove mosterd
30 gr fijne mosterd
olijfolie

VOOR DE FLENSJES:

½ bloemkool
300 gr kruimige aardappelen
2 eieren
50 gr bloem
90 gr boter
20 gr droge gist (zakjes)
100 gr panko

BEREIDING:

De saus:

Pel de langoustines, zet weg in de koeling.
Bak de schalen aan in de olijfolie, voeg de tomatenpuree toe, laat even meebakken en blus af met de Noilly Prat, voeg zoveel water toe dat ze net onderstaan. Breng aan de kook, laat een paar minuten doorkoken.

Snijdt intussen alle groenten zeer fijn en voeg ze toe aan het kokende mengsel, evenals een snufje cayennepeper, laat 15 à 20 minuten zonder deksel inkoken. Pureer het geheel en passeer door een fijne zeef en laat verder tot ⅓ inkoken en breng op smaak met zout en peper; monteer voor gebruik met een klontje boter.

De puree:

Kook de bloemkool in kippenbouillon gaar, laat uitlekken en draai in de blender met alle ingrediënten tot een moes.

De mosterdboter:

Maak de wortels en pastinaak schoon, snijd in kleine stukjes, kook ze apart gaar, pureer ze ook apart met wat boter.
Verhit een steelpan, laat hierin de beide soorten mosterd met een beetje olijfolie uitzweten.
Voeg de 2 purees en de eigelen toe en laat op een laag vuur een minuutje bakken, zet van het vuur en monteer met de rest van de boter.

De flensjes:

Draai de rauwe bloemkool in de blender tot kruim.
Kook de aardappelen gaar, pureer met pureeknijper, meng met de eieren, bloem, boter en de droge gist.
Bekleed een bakplaat met een dun, met boter ingevet vel bakpapier. Strijk de puree hierop uit.
Meng de bloemkoolkruimels met de panko, strooi over de puree en druk lichtjes aan. Bak gedurende 10 minuten in de oven af (80°C) en steek dan kleine cirkels uit (3 cm)

VOOR DE LANGOUSTINES EN VERDERE

AFWERKING :

de schoongemaakte langoustines

½ bosje bieslook

250 gr kleine shiitakes

300 gr spinazie

½ bloemkool

200 gr boter

olijfolie

AFWERKING EN UITSERVEREN:

15 grote vierkante borden

piment d'espelette

De langoustines:

Draai de bloemkool in de blender tot kruim (kan samen met de bloemkool voor de flensjes).

Maak van de boter een beurre noisette/hazelnootboter (smelt daarvoor de boter op het vuur en laat op zacht vuur verder verhitten tot de boter een nootachtige geur achterlaat.)

Konfijt hierin de bloemkoolkruim.

Stoof in gesmolten boter de spinazie gaar.

Laat 15 langoustines heel en snij de rest in brunoise en bak met fijngesneden bieslook in olie gaar.

Bak de shiitakes kort aan in olijfolie.

Verwarm de bloemkoolpuree en doe in een spuitzak.

Uitvoering zeker door 4 personen.

Trek op de warme borden 3 lijntjes bloemkoolpuree, verdeel hierop wat van de in hazelnootboter gekonfijte bloemkool.

Doe de mosterdboter ook in een streep op de borden en schik de langoustinebrunoise er tegen aan.

Bak de rest van de langoustines in de olie, leg op de borden en hierop wat van de gestoofde spinazie, bestrooi met een beetje piment.

Leg hiernaast wat shiitakes en een warm flensje

Grietfilet met gebakken zeekraal, lamsoren en warme vinaigrette van kriek

1^e HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 200°C

Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE GRIETFILETS:

3 grieten
boter

VOOR DE ERWTEN:

600 gr diepvries doperwtten
kippenfond
zout

VOOR DE VINAIGRETTE:

12 el olijfolie
1 flesje kriek bier
balsamicoazijn
zwarte peper

VOOR DE GROENTEN:

150 gr zeekraal
150 gr lamsoren
zwarte peper

AFWERKING EN UITSERVEREN:

200 gr Hollandse garnalen.

BEREIDING:

De grietfilets:

Fileer de grieten, verwijder vel en graten. Bestrijk een bakplaat (of 2) met wat gesmolten boter, bestrooi met peper en zout, portioneer de filets, leg op de bakplaat, bestrijk met gesmolten boter en peper en zout naar smaak. Zet in de koeling tot gebruik.

De erwten:

Blancheer de erwten in gezouten kokend water en koel direct, Voor de kleur, in ijskoud water. Laat even verder garen in de kippenbouillon en pureer in de blender tot puree en breng op smaak.

De vinaigrette:

Warm de olijfolie op met het bier en de balsamicoazijn, kruid met zeezout en zwarte peper

De groenten:

Bak de groenten vlak voor het uitserveren even op in wat olie en kruid met peper.

Zet de plateaus met de vis 3 à 4 minuten in de oven van 200°C.

Verwarm de doperwttenpuree, schep deze in het midden van de borden, schik hierop wat garnaltjes, leg er de filets op en daarop de groenten.

Werk af met rondom wat warme vinaigrette. Deze vinaigrette heeft geen binding zodat je een mooi samenspel van diverse kleuren kunt krijgen.

Kalfslende met spitskool en bitterballetjes van maïs

2^e HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moelijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 3 personen

Oven voorverwarmen op 180°C

Uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE KALFLENDE:

1200 gr kalfslende (1 stuk)
75 gr boter

VOOR DE SAUS:

2 sjalotjes
6 champignons
4 takjes salie
1 dl cognac
4 dl bruine kalfsfond
2 takjes tijm
2 laurierblaadjes
dragonazijn

VOOR DE BITTERBALLETTJES EN CRÈME:

12 blaadjes gelatine
800 gr maïs (blik)
100 gr Parmezaanse kaas
8 eiwitten
100 gr bloem
240 gr maïsmeel
stuk mierikswortel van 10cm

VOOR DE SPITSKOOL:

1 spitskool
2 dl kippenbouillon
120 gr boter
1 steranijs
Pastis
verse gember

BIJPRODUCTEN:

24 bosuitjes
250 gr kleine cantharellen
boter

AFWERKING EN UITSERVEREN:

BEREIDING:

De kalfslende:

Verwijder de vliezen van de lende.
Verhit de boter in de pan en bak de lende rondom aan.
Kruid met peper en zout en leg in een braadslee met de gebakken boter in de oven. Bak in ca. 16 minuten mooi rosé. (kerntemperatuur 54°C)
Laat het vlees op een warme plaats ingepakt rusten en bewaar het bakvet.

De saus:

Maak de sjalotjes schoon en snijd fijn. Snij de champignons in reepjes.
Neem het vlees uit de pan, giet het vet eruit, smelt een nieuw klontje boter en laat op een zacht vuur de sjalotjes en de champignons 2 à 3 minuten stoven.
Blus met de cognac en voeg de fond toe. Doe er de tijm en de laurier bij en laat 20 minuten doorkoken.
Voeg dan de salie toe en laat weer 20 minuten zachtjes sudderen.
Passeer door een fijne zeef en werk af met ongezoeten boter, een scheutje dragonazijn en breng verder op smaak met peper en azijn.

De bitterballetjes en de crème:

Giet 700 gr maïs (bewaar de rest voor de afwerking) met het vocht in de Magimix, mix zeer fijn.
Week de gelatine minuten 15 minuten in ijskoud water.
Neem 2 dl maïspuree, warm op, voeg de geraspte Parmezaan toe en los er de geweekte en uitgeknepen gelatineblaadjes in op, meng met de rest van de puree; maak pittig op smaak met geraspte mierikswortel en mix tot een gladde massa. Stort het mengsel in een schaal of diep bord en laat het in de koelkast koud worden.
Rol van ¼ van de puree bolletjes, rol deze eerst door de bloem, daarna door het losgeklopte eiwit en dan door het maïsmeel.
Laat drogen.

De spitskool:

Snijd de spitskool horizontaal in slierten/ringen, gaar deze in 2 dl kippenbouillon, 2 plakjes gember, een steranijs en een scheutje pastis.
Stoof voor gebruik op in wat boter.

Maak de bosuitjes schoon en snij in stukken van ca. 5 cm. Maak de cantharellen schoon. Bak beide ongeveer 6 minuten.

Verwarm de overgebleven maïsmeelcrème tot vloeibaar en doe over in een spuitflesje. Frituur de balletjes.
Trek een 3-tal slierten van de saus diagonaal over het bord leg er haaks in het midden wat spitskoolslierten op, waarop getrancheerde plakken vlees komen.
Werk verder af met de balletjes, bosuitjes, een cantharel, wat toefjes maïscreme en een los maïskorreltje.

Fruittaartje

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 150°C en daarna 160°C

Uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR HET ZANDEEG:

*15 kleine taartvormpjes
bonen of steentjes als vulling
275 gr bruine suiker
275 gr boter
275 gr amandelpoeder
275 gr gezeefde bloem
2,5 gr zout
12,5 gr kaneelpoeder*

VOOR DE FRANGIPANE:

*380 gr zachte boter
600 gr amandelpoeder
600 gr suiker
6 eieren
140 gr bloem
1 citroen*

VOOR DE BANKETBAKKERSROOM:

*2 dl room
60 gr bloem
60 gr maïzena
9 eigelen
8 dl melk
150 gr suiker*

VOOR HET FRUIT:

*Van elke soort een bakje van
100 gr bosbessen, bramen,
frambozen, rode bessen
250 gr aardbeien*

AFWERKING EN UITSERVEREN:

spuitzak

BEREIDING:

Het zanddeeg:

Meng alle ingrediënten goed en laat een uur in huishoudfolie rusten. Doe het deeg dan in de vormpjes, leg hier bakpapier op en vul op met bakbonen/steentjes, zodat het deeg tijdens het bakken niet zal rijzen. Bak 20 minuten in de voorverwarmde oven van 150°C

De frangipane:

Meng de boter, suiker en amandelpoeder, voeg dan de eieren en de bloem toe, en het sap van een halve citroen en de rasp van 1 citroen. Draai in de Magimix tot een smeelige massa. Haal de steunvulling en papier uit de taartjes vul de taartvormpjes met de frangipane en bak deze gedurende 10 minuten in de voorverwarmde oven van 160°C. Laat afkoelen.

De banketbakkersroom:

Klop de suiker met de eigelen tot een bijna witte massa, klop er dan de bloem en maïzena door.

Kook de melk met de room en roer dit door het eiermengsel. Giet het geheel door een zeef terug in de pan en breng op laag vuur aan de kook tot er luchtballen ontstaan en laat onder voortdurend roeren nog ca. 5 minuten doorgaren. Giet over in een schaal, leg er plasticfolie over om velvorming tegen te gaan en zet onmiddellijk in de koelkast.

Het fruit:

Maak het fruit schoon en halveer de aardbeien.

Vul een spuitzak met de banketbakkersroom en vul in cirkels de taartjes en maak deze naar eigen inzicht op met het fruit.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Rhônevallei
Domein / Château:	Domaine de Marotte
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Grenache Blanc, Viognier, Roussanne en Clairette
Serveertemperatuur:	15 à 17°C
Notitie wijncie.:	<p>Een mooie witte wijn, met fijne smaaknuances, dankzij de gevarieerde druiven die erin zijn verwerkt. De Grenache Blanc zorgt voor de body, de Clairette voor de frisheid en de Viognier en de Roussanne voor de fruitige aroma's. Alle druiven worden biologisch geteeld en handmatig geplukt.</p> <p>Deze "Cuvée Luc" (genoemd naar één van de zonen van de eigenaren) past bij de coquilles, de langoustines en de grietfilet. De wijn kan ook gedronken worden bij de rosbief, maar de rode wijn past daar ook bij, dus de keuze is aan u. De smaaknuances komen het beste tot hun recht wanneer de wijn niet op koelkasttemperatuur wordt gedronken.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Rhônevallei
Domein / Château:	Domaine Sainte-Anne
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Grenache en Syrah
Serveertemperatuur:	19°C
Notitie wijncie.:	<p>Een mooie, elegante en toegankelijke rode wijn, die we hebben uitgekozen bij de kalfslede, maar die ook past bij het eerste voorgerecht (rosbief). Een deel van de druiven is zonder zuurstof op roestvrijstalen tanks verwerkt, een ander deel op de klassieke wijze, op betonnen tanks (semi-carbonic). Na menging krijg je dan een wijn die snel op dronk is en toch de "klassieke" smaakfinesses kent.</p>

Kookschema oktober 2012

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

Herfstvakantie van 13-10 t/m 21-10-2012, meldt u tijdig af als u verhinderd bent !

