



Menu november 2013

Langoustine op een bedje van avocado,
appel en prei met appelsaus

Consommé Lorette

Kastanje ravioli met kaas/knolselderij-saus

Gegrilde tongscharfilets

Stoofpot van haas

Gekarameliseerde banaan met rumgebak

Wijnen

Langoustine op een bedje van avocado, appel en prei met appelsaus

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE MARINADE:

*sap van 2 citroenen
20 korianderzaadjes
zwarte peper*

VOOR HET GARNITUUR:

*5 dunne jonge prei
2 Granny Smith appels
Sap 1 citroen
2 avocado's*

VOOR DE APPELSAUS:

*2 Granny Smith appels
Tabasco
4 el olijfolie*

VOOR DE LANGOUSTINES:

*32 langoustines
2 el olijfolie*

VOOR DE GARNERING:

1 bosje bieslook

BEREIDING:

De marinade:

Meng het sap van 2 citroenen, de geplette korianderzaadjes en wat versgemalen peper.

Het garnituur:

Snij het uiteinde van de preien en verwijder het buitenste blad. Snij ze in de lengte 1-2 cm in en spoel ze goed schoon onder koud stromend water. Snij de preien in stukjes van ca. 0,5 cm. Blancheer ze 3-4 minuten in gezouten kokend water. Snij een appel in zeer dunne plakjes. Besprenkel met sap van een citroen. Maak de avocado's schoon en snij ze in dunne plakjes. Besprenkel met sap van een citroen.

De appelsaus:

Rasp de appels zonder schil. Voeg 4 eetlepels olijfolie en enkele druppels tabasco toe en breng op smaak.

De langoustines:

Maak de langoustines schoon. Verwijder de kop, het darmkanaal en het pantser, maar laat de staart zitten. Leg ze 20 minuten in de marinade. Bak de langoustines vlak voor het uitserveren in ca. 5 minuten in een koekenpan met wat olijfolie gaar.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Rangschik avocado, appel, prei en langoustines op een bord. Verdeel de appelsaus erover en decoreer met fijngesneden bieslook.

Consommé Lorette

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

Oven voorverwarmen: 225°C

BENODIGDHEDEN:

1 kg kalfsbotten
600 gr runderpoulet
2 st grote uien
1 st winterpeen
2 ste bleekselderij
1 spe prei
½ bos peterselie
2 st laurierblad
6 tak tijm
10 st zwarte peperkorrels
1 te knoflook

VOOR HET GARNITUUR:

50 gr heelei
60 gr eigeel
2 dl bouillon
250 gr champignons
1 glas witte huiswijn
getruffeerde olijfolie

BEREIDING:

Verhit een scheut olijfolie in de grootste koekenpan en braad hierin de botten aan. Voeg runderpoulet toe en braad ook dit goed aan. Schep met een schuimspaan botten en poulet over in een braadslee en zet deze in de oven. Laat goed bruneren. Snij winterpeen, uien en bleekselderij in stukken en sauteer de groenten in dezelfde pan. Doe de groenten over in de braadslee en laat nog even verder bruneren. Deglaceer de koekenpan met een halve liter water en doe de *déglace* over in een snelkookpan. Maak een *bouquet garni* van prei, takjes peterselie, laurierblaadjes en tijmtakjes en doe dit in de snelkookpan samen met de ongepelde knoflookteen en de geplette peperkorrels. Doe de inhoud van de braadslee ook in de snelkookpan, deglaceer de sleet met een halve liter water en giet de *déglace* in de snelkookpan. Voeg nog twee liter water toe, breng aan de kook en laat deze op een laag vuur zo lang mogelijk trekken.

Het garnituur:

Klop heelei en eigeel in een kom als voor een omelet. Neem met een pollepel 2 dl bouillon uit de soeppan en voeg al roerend beetje bij beetje bij het eimengsel. Passeer door een fijne zeef. Schep het eventuele schuim eraf en doe het mengsel over in kleine beboterde timbaaltjes. Pocheer afgedekt *au bain marie* 12-15 minuten in de oven op 180° C. Een dergelijke vulling heet een *royale*. Haal de timbaaltjes uit de bain-marie als de royale opgesteven is en laat afkoelen. Stort de inhoud uit de timbaaltjes en snij in plakjes of blokjes. Doe deze over in een kom waarin voldoende bouillon is gegoten om de royale te bedekken. Hou warm.

Schep botten, poulet, groenten e.d. met een schuimspaan uit de pan (vis de gare stukjes poulet uit de massa, kruid met peper en zout en serveer tijdens het koken). Passeer de bouillon door een fijne zeef en ontvet de bouillon zo veel mogelijk met velletjes keukenpapier. Breng de bouillon op smaak. Gezien de korte trektijd zal dat alleen met peper en zout niet lukken. Gelukkig brengt een lepel bouillonpoeder uitkomst. Snij de champignons in een fijne julienne. Verwarm deze julienne in de muskaatwijn met een scheutje getruffeerde olie.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Verhit de bouillon en verdeel over de verwarmde soepkommen voeg wat van de royale en champignon julienne toe, decoreer met wat fijngesneden bieslook.

Kastanje ravioli met kaas/knolselderij-saus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 21.00 uur

Oven voorverwarmen: 80°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE BOUILLON:

1 winterwortel

1 st bleekselderij

1 prei

1 ui

Bouquet garni (peterselie-
stelen, kruidnagels, peper-
korrels, laurier en tijm)

VOOR DE PASTAVELLEN:

400 gr bloem

4 eieren

1 tl zout

2 el olijfolie

VOOR DE KASTANJEVULLING:

250 gr kastanjes

2 laurierblaadjes

0,5 l groentebouillon

250 gr mascarpone

truffelolie

VOOR DE KAASSAUS:

1 ui

1 teen knoflook

175 gr knolselderij

1 aardappel

0,5 l groentebouillon

100 gr fontinakaas

truffelolie,

Bosje salie

BEREIDING:

De Bouillon:

Maak 1 liter groentebouillon. Groenten in grove stukken snijden, wassen. Met 1 liter water zo lang mogelijk laten trekken, zeven en op smaak afmaken.

De pastavellen:

Maak een pastadeeg in Magimix van alle ingrediënten. Laat het deeg 30 minuten rusten en draai er vellen van op stand 7.

De kastanjevulling: Doe de kastanjes met bouillon en laurierblad in een pan en laat 15 minuten zachtjes koken. Zeef de kastanjes maar bewaar het vocht. Doe de kastanjes zonder laurier in de Magimix en pureer. Doe er weinig kookvocht bij tot er een homogene pasta ontstaat. Doe de pasta over in een schaal en roer er mascarpone door. Breng hoog op smaak met truffelolie en zout. Vul een spuitzak met een opening van 2 cm. diameter, met de kastanjevulling. Maak 30 ravioli en leg ze op een bebloemde plaat. Dek ze af met een theedoek tot gebruik.

De kaassaus: Snipper de ui en knoflook en fruit zachtjes tot ze zacht zijn. Voeg de blokjes knolselderij en aardappel toe en net zoveel groentebouillon tot alles onderstaat. Laat zachtjes garen en giet af maar bewaar het kookvocht. Pureer de groente in de Magimix en voeg een beetje kookvocht toe tot alles egaal glad is. Doe de groentepuree over in een pan, voeg de slagroom toe en wat van het kookvocht en laat 10 minuten zachtjes koken tot een niet te dikke saus. Rasp de kaas.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Breng water met zout aan de kook in een grote pan. Kook de ravioli in ongeveer 5 minuten gaar. Breng de saus aan de kook en klop de geraspte kaas erdoor tot het opgelost is. Breng op smaak met truffelolie en zout en peper. Leg 2 ravioli in een kombord en verdeel er wat saus over.

Gebruik als decoratie een gefrituurd blaadje salie.

Gegrilde tongsscharfilets

VISGERECHT VLEES VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 21.30 uur

Oven voorverwarmen: 200°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE VIS:

10 st hele tongsscharfilets

30 st gamba's

olijfolie

zout, peper

500 gr gemengde bospaddenstoelen

(bijv. kastanjechampignons,
cantharellen, bundelzwammen)

½ bos verse dragon

VOOR DE HOLLANDAISE SAUS:

200 gr eigeel

12 el witte wijn

3 el dragonazijn

250 gr boter

BEREIDING:

De vis: Verwijder pantser en darmkanaaltje van de gamba's, was het vlees en snij in kleine stukjes. Borstel of veeg de bospaddenstoelen schoon en snij in vieren. Bestrijk de filets aan één kant met olijfolie en schroei de met olie bestreken zijde even aan in een hete Tefal pan (kort schroeien).

Bak de gambastukjes heel even in wat hete olijfolie. Sauteer de gesneden paddenstoelen met een scheutje olijfolie op een hoog vuur, tot het vocht verdampt is. Meng gamba's en paddenstoelen door elkaar en breng alles op smaak.

Plaats op een ingevet bakblik 15 metalen ringen (diameter 10 à 12 cm). Kruid de tongsscharfilets licht met peper en zout. Bekleed de ringen met tongsscharfilets met de gebakken kant naar buiten. Vul vervolgens de ringen met het mengsel van gamba's en paddenstoelen. Snij de overige filets door midden en dek hier de vulling mee af.

De sauce Hollandaise: Klaar de boter door deze in een sauspan te verwarmen. Laat van het vuur af even rusten om de melkbestanddelen de gelegenheid te geven naar de bodem te zinken. Giet voorzichtig de heldere boter in een schaal.

Draai eigeel, witte wijn, dragonazijn, zout en peper met de staafmixer kort tot een gladde emulsie. Klop daarna met een handgarde op een laag vuur tot het mengsel gebonden is. Klop ten slotte van het vuur af lepel voor lepel de geklaarde boter erdoor.

Zet de bakplaat met gevulde ringen vijf minuten in de oven 200°C.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Plaats de ringen op voorverwarmde borden en verwijder voorzichtig de metalen ringen. Garneer met een takje dragon en enkele veegjes Hollandaise .

Stoofpot van haas

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 4 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴🍴

Uitserveren: 22.00 uur

Oven voorverwarmen: 175°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE HAAS:

7 st hazenbouten
250 gr reuzel
400 gr vers doorregen spek
(zuurkoolspek)
4 el bloem
2 l wildfond
1 fles rode wijn
4 el olie
2 st uien
3 te knoflook
gedroogde kruiden: tijm,
bonenkruid, marjolein
oregano, Laurierblaadjes
40 st verse zilveruitjes
250 gr grotchampignons
30 gr boter
zout, peper

VOOR HET GARNITUUR VAN AARDAPPELTJES EN RODE KOOL:

1 kg Bildstar appels
8 el boter
zout, peper
1 st rode kool
150 gr rozijnen
3 st perssinaasappels
125 gr cashewnoten
200 gr crème fraîche
1 st sinaasappel, het sap van
peper, zout

BEREIDING:

De haas: Smelt de reuzel in de grote braadpan (de rode, gietijzeren pan met deksel van het merk Le Creuset). Bak de hazenbouten in het uitgesmolten vet in ongeveer 20 minuten (afhankelijk van de grootte) rondom bruin.

Bestrooi de bouten met de bloem en voeg de kruiden toe: gehakte uien, tijm, bonenkruid, marjolein, oregano, laurierbladen en geplette, ongepelde teentjes knoflook. Bak alle ingrediënten samen nog eens ca. 15 minuten en roer van tijd tot tijd om.

Bestrooi de bouten nogmaals met een handvol bloem, zorg dat alle stukken gelijkmatig met bloem zijn bedekt. Draai, als de bloem gebruind is, het vuur hoog en voeg de rode wijn toe. Schraap met een spatel de aanbaksels van de bodem van de pan tot alles is opgelost. Giet er zoveel bouillon op dat alles net onder staat. Doe het deksel op de pan en laat ongeveer een uur op een laag vuur sudderen.

Haal de bouten uit de pan, verwijder de laurierblaadjes en de knoflookteentjes. Passeer het braadvocht door een fijne zeef en vang het vocht op. Doe het vlees terug in de pan en zet afgedekt met alufolie op een warme plaats (niet warmer dan 48°C. Breng het vocht zachtjes aan de kook en dik het in tot een saus.

Veeg of borstel de kastanjechampignons schoon en snij in plakjes. Pel de zilveruitjes. Snij het zuurkoolspek in blokjes en zet deze met koud water op, breng aan de kook en laat 1 tot 2 min. Sudderen. Giet het spek in een zeef en laat uitlekken.

Bak de spekblokjes in de hete olie tot ze goudbruin zijn, doe ze weer in de zeef. Bak de uitjes in dezelfde pan zachtjes 20 minuten; doe ze ook in de zeef. Fruit de champignons 1 tot 2 minuten en doe ze bij de rest. Doe de inhoud van de zeef in de pan bij de haas. Giet er het gezeefde kookvocht op en hou de stoofpot ca. 15 minuten tegen de kook aan.

Het garnituur: Schil de aardappels en snijd ze in blokjes van 3 cm. Kook de aardappels in ca. 12 minuten bijna gaar, laat ze uitdampen op een bakplaat. Verwarm de oven 50 minuten voor het eten op 200°C. Wrijf de aardappels in met wat olie. Leg er wat takjes rozemarijn op en klontjes boter, bak ze in ca. 40 minuten goudbruin, schep ze nu en dan om, bestrooi met zeezout.

Verwijder de buitenste bladeren van de rode kool, snij de kool in de lengte door-midden en vervolgens in vieren. Spoel elk stuk goed af en snij de kool vervolgens in dunne reepjes. Zet de fijngesneden kool op met kokend water met een tl zout, even roeren op het gas. Zorg dat wanneer de kool afgegoten wordt deze nog knapperig is. Wel de rozijnen in het sap van de drie perssinaasappels op een heel zacht vuur, laat afkoelen.

Hak de cashewnoten niet te grof en rooster ze snel in een Tefal pan.

Maak een dressing van de crème fraîche, wat sinaasappelsap, peper en zout. Meng de kool met de uitgelekte rozijnen.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg op voorverwarmde borden de hazenbout.

Leg een bergje rode kool met rozijnen op het bord, lepel er wat dressing over en bestrooi met een lepel gehakte cashewnoten.

Tevens een bergje gebakken aardappeltjes.

Serveer de saus in een sauskom op tafel.

Gekarameliseerde banaan met rumgebak

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering : 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍳🍳

Uitserveren: 22.30 uur

Oven voorverwarmen: 175°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE BANAAN:

300 g suiker

5 el water

2 dl rum

schil van 2 citroenen

schil van 2 sinaasappels

8 bananen

VOOR DE CHOCOLADESORBET:

6 dl water

50 gr glucose stroop

50 gr suiker

50 gr dextrose (1 pakje)

5 gr stabilisator (2 tl
xantana)

2 el witte rum

250 gr witte chocolade

VOOR HET GEBAK:

150 gr boter

150 gr fijne suiker

2 eieren

2 eierdooiers

200 gr bloem

2 gr bakpoeder

100 gr eiwit

100 gr suiker

bruine rum

zout

30 gr citroenrasp

VOOR DE VANILLESUIKER:

2 vanillestokjes

50 gr donkere basterdsuiker

BEREIDING:

De banaan: Maak een karamel van suiker en water in een hoog pannetje. Blus af met rum en het uitgeperste sap en de geraspte schillen. Roer tot de karamel is opgelost. Pel de bananen en snij ze doormidden, en laat ze in de warme saus marinieren in de warmkast (ongeveer 2 uur)

De sorbet: Breng water en glucosestroop aan de kook. Neem van het vuur zodra het mengsel aan de kook komt. Roer de suiker, dextrose en stabilisator door tot alles is opgelost. Roer de rum en witte chocolade door tot de chocolade is gesmolten. Draai er sorbet van in de ijsmachine. Doe over in een gekoeld bekken en laat verder opstijven in de vriezer.

Tip: xantana oplossen in koud water.

Het gebak:

Klop eerst 100 gr eiwit met 100 gr suiker luchtig. (Zet weg)

Draai boter en suiker in de mixer romig. Voeg al draaiend een voor een de eieren en dooiers toe.

Wanneer hij gaat schiften doe dan een klein beetje van de afgewogen bloem er bij. Spatel eerst voorzichtig de opgeklopte eiwitten met suiker door het beslag, daarna de gezeefde bloem inclusief de bakpoeder. Stort het beslag in de ingevette bestoven vorm, bak het gebak af in een oven 160°C, circa 45 min. Controleer de gaarheid. Besprenkel en bestrijk het gebak zeer royaal met rum zodra het uit de oven komt.

De vanillesuiker: Halveer vanillestokjes en schraap het merg eruit. Roer de vanillemerg met de basterd suiker door elkaar.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snijd het gebak in punten en schik er een op een bord. Schik er een doormidden gesneden warme banaan naast en wat kooknat over de banaan. Leg een quenelle sorbet op het gebak . Garneer met een streep vanillesuiker.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Alsace
Domein / Château:	Jean-Remy Haeffelin
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Pinot Blanc
Serveertemperatuur:	10-12 °C
Notitie wijncie.:	<p>Een sappige wijn met een goede zuurgraad en een fris, licht fruitig en kruidig aroma. Er zijn onder andere indrukken te ontdekken van peer, meloen en bloemen. Helder van kleur. Lekker afdronk, blijft mooi hangen.</p> <p>Een mooie combinatie met de langoustine, ravioli en tongschar.</p> <p>Beloond met een gouden medaille op het Concours Général Agricole in Parijs 2012.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Corbières
Domein / Château:	Château La Condamine Cuvée Tradition
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	Carignan, Grenache, Syrah
Serveertemperatuur:	18 °C
Notitie wijncie.:	<p>Mooie dieprode, bijna paarse kleur. Je proeft de bramen, specerijen en cacao. Zachte tannines, mooie ronde afdronk. Heerlijk bij de haas.</p> <p>Een Corbières zoals je die verwacht, uit de buurt van Carcassonne.</p> <p>Beloond met een zilveren medaille op het Concours des Grands Vins de France in Macon 2012.</p>

Kookschema november 2013

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	29-10	30-10	31-10	–	1
II	4	5	6	7	8	8
III	–	12	13	14	–	15
IV	–	19	20	21	–	–

