



Menu oktober 2014

Mosseltrio

Cannelloni met spinazie en paddenstoelen

Coquilles St. Jacques, chutney van pompoen, witlof, Pata Negra ham

Gebraden staartstuk met bearnaisesaus en sjalottencompote

Perentaartje met portgranité

Wijnen

Mosseltrio

VOORGERECHT VOOR: 15 personen
Uitvoering: 2 à 3 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE VOORBEREIDING VOOR ALLE

MOSSELGERECHTJES:

2 kg mosselen (jumbo)
2 sjalotjes
4 dl witte wijn
½ tl kerrie

VOOR DE TEMPURA VAN MOSSELEN EN PREI

2 grote preien (alleen het
preiwit gebruiken)
30 dikke mosselen
kerriepoeder
15 satéprikkers
frituurolie

TEMPURABESLAG

3 el bloem
1 el maïzena
½ flesje Spa rood

donkere sojasaus (Japans)

VOOR DE MOSSELEN À L'ESCARGOT

30 mosselen
30 halve mosselschelpen
knoflookboter
paneermeel

KNOFLOOKBOTER

5 teentjes knoflook (geperst)
150 gr zachte boter
3 el fijngehakte peterselie

VOOR DE MOSSELEN MET BLEEKSELDERIJ, APPEL EN EEN KERRIESABAYON

restant gestoomde mosselen
(van de eerste stap)
1 stronk bleekselderij,
4 stengels gebruiken
1 Granny Smith appel
1 citroen

BEREIDING:

*Voer zo uit dat het mosseltrio tegelijk wordt uitgeserveerd.
Snel beginnen, veel werk!*

De voorbereiding: Was de mosselen. Gooi open of kapotte exemplaren weg.

Snipper sjalot en fruit deze met de kerrie in een ruime kookpan met een beetje olie aan.

Voeg de mosselen toe en blus af met witte wijn. Breng mosselen aan de kook, gaar ze tot alle mosselen geopend zijn.

Giet af en bewaar het kookvocht. Laat de mosselen afkoelen en haal vervolgens het mosselvlees uit de schelpen en zet deze apart. Bewaar 30 halve schelpen en gooi de overige schelpen weg.

De tempura:

Voorbereiding

Snij het preiwit in 30 repen van ca. 3 cm x 6 cm en blancheer deze in licht gezouten water.

Haal de preirepen uit het water en laat ze uitlekken op een keukendoek. Bestrooi elke reep met een beetje kerriepoeder en wikkel hierin telkens één mossel.

Prik aan ieder stokje 2 mosselen met prei.

Afwerking

Maak het tempuradeeg door de bloem te mengen met ijskoud bruiswater tot het de dikte van vloeibare room heeft (er moeten klontertjes inzitten).

Verhit de olie. Doop de mosselen in het tempuradeeg en bak ze krokant in de hete olie. Laat ze na het bakken uitlekken op wat keukenpapier. Verwijder de stokjes en serveer met de sojasaus.

De mosselen à l'escargot:

Voorbereiding

Meng alle ingrediënten voor de knoflookboter door elkaar

Leg elke mossel in een halve schelp. Vul de schelpen tot aan de rand met knoflookboter en bestrooi met een beetje paneermeel.

Afwerking

Gratineer de mosselen onder de salamander tot de boter gesmolten is.

De mosselen met sabayon:

Breng een pannetje water met een beetje zout aan de kook. Was de stengels bleekselderij en snijd er 4 in dunne plakjes. Blancheer de plakjes bleekselderij kort in het kokende water. Schep ze uit de pan en dompel ze in ijswater om doorgaren te voorkomen.

Snijd de appels in kleine brunoise en sprenkel er wat citroensap over en zet apart.

Snijd de overgebleven bleekselderij in dunne repen (ter garnering)

Zie vervolg op 2^e pagina

Vervolg Mosseltrio

VOOR DE SABAYON

4 eierdooiers

*2 dl kookvocht van de
mosselen*

peper/zout

grof zeezout

Klop de eierdooiers in een mengkom totdat deze licht geel zijn. Voeg daarna al roerend 2 dl van het kookvocht van de mosselen toe.

Verwarm de sabayon al kloppend *au bain marie* tot een luchtige, lobbige massa. Breng op smaak met zout en peper.

Afwerking:

Verdeel de mosselen over amuse glaasjes en lepel daarop de appel en geblancheerde bleekselderij. Overgiet, voor uitserveren, de salade met de sabayon. Garneer met een stengel bleekselderij en een beetje grof zeezout.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

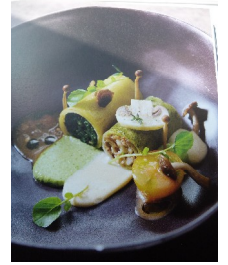
Server de drie mosselgerechten naast elkaar op een bord.

Eet smakelijk (JvK, RW, CW, PS, JvdB)

LAdC 2014-10-01

Cannelloni met spinazie en paddenstoelen

Recept Sergio Herman



TUSSENGERECHT VOOR: 15 PERSONEN

Uitvoering: 3 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitserveren: 20.30 uur

BEREIDING:

Snel beginnen, veel werk

VOOR DE NEUTRALE PASTA

100 gr bloem
1 ei (heel ei)
½ el olijfolie
zout

De pasta: Bloem zeven. Ei boven de bloem breken en olie en zout toevoegen. Deeg kneden en vervolgens 10 minuten laten rusten.

Deeg, m.b.v. de pastamachine, uitrollen tot de één na dunste stand. Snijdt 15 rechthoeken van 6 x 12 cm en bewaar onder een vochtige doek.

VOOR DE SPINAZIE:

1½ teen knoflook,
fijngesneden
60 gr sjalot, fijngesnipperd
olijfolie
600 gr spinazie
peper en zout
60 gr Parmezaanse kaas

De spinazie: Rasp de Parmezaanse kaas. Snijd de knoflook en het sjalotje heel fijn en fruit aan in olie. Doe de spinazie erbij en kruid met peper en zout. Laat de spinazie slinken tot ze gaar is. Laat de massa in een zeef uitlekken en roer, als de spinazie nog warm is, de kaas erdoor.

Kort voor het uitserveren:

Leg op de neutrale pasta 1/15 deel van de spinazie en rol de pasta tot een cannelloni van 6 cm. Zo nodig de pasta met eigeel vastplakken. Rol de cannelloni in huishoudfolie. (Probeer dit voor het uitserveren van het eerste gerecht gereed te hebben)

huishoudfolie

VOOR DE PASTA BASILICUM

½ bosje basilicum
100 gr bloem
1 ei (heel ei)
½ el olijfolie
zout

De pasta basilicum: Pluk de basilicum en draai de blaadjes in de blender samen met het ei en de olijfolie mooi fijn. Passeer door een fijne zeef om eventuele steeltjes en grove delen af te vangen.

Meng de bloem en het zout. Maak een kuiltje in de bloem en doe de basilicum massa erin. Meng de massa langzaam onder de bloem en kneed tot een mooi deeg. Deeg 10 minuten laten rusten.

Deeg uitrollen tot de één na dunste stand (m.b.v. pastamachine). Snijdt 15 rechthoeken van 6 x 12 cm en bewaar onder een vochtige doek.

VOOR DE DUXELLES

500 gr champignons
1 sjalot
2 tenen knoflook, geperst
2 tl tijm, gehakt
boter
peper en zout
1 scheut groentefond
40 gr geraspte Parmezaanse kaas

De duxelles: Rasp de Parmezaanse kaas. Snijd de champignons brunoise en snipper de sjalot en de knoflook heel fijn. Zweet de champignons, sjalot, look en tijm zachtjes aan in boter. Breng op smaak met peper en zout. Bevochtig met een klein scheutje groentefond en laat de massa 10 minuten garen. Laat de duxelles uitlekken in een zeef en roer, als de duxelles nog warm is, de kaas erdoor.

Kort voor het uitserveren:

Leg op de basilicum pasta 1/15 deel van de duxelles en rol de pasta tot een cannelloni van 6 cm. Zo nodig de pasta met eigeel vastplakken. Rol de cannelloni in huishoudfolie. (Probeer dit voor het uitserveren van het eerste gerecht gereed te hebben)

VOOR DE GEMARINEERDE KERSENTOMAAJTJES

1 tomaat
300 gr witte wijnazijn
½ tl suiker
peper en zout
150 gr olijfolie
15 kerstomaatjes

De kerstomaatjes: Ontvel de tomaten en snij ze in stukken.

Draai de tomaat fijn in de blender. Doe de witte wijnazijn en suiker erbij. Breng op smaak met peper en zout en voeg ten slotte de olijfolie toe.

Ontvel de kerstomaatjes. Probeer het kroontje te laten zitten.

Marineer de ontvelde kersentomaatjes 30 minuten in de tomatenvinaigrette.

Zie vervolg op 2e pagina

*Vervolg Cannelloni met spinazie en
paddenstoelen*

VOOR DE GEBAKKEN BUNDELZWAMMEN

*150 gr bundelzwammen
olijfolie
peper en zout,
klontje boter
1 tl sjalot, fijn gesnipperd
½ teen knoflook
peterselie, fijnggehakt*

VOOR DE PADDENSTOELENCRÈME

*100 gr champignons
50 gr cantharel
50 gr beukenzwam
olijfolie
peper en zout
klontje boter
1 sjalot
1 teen knoflook, gesneden
200 gr groentefond
100 gr eigeel
maïsolie
wijnazijn*

VOOR DE BASILICUMCRÈME

*1 bosjes basilicum, gesneden
50 gr groentefond
2 gr Xantana
25 gr sushiazijn
sap van ½ citroen
20 gr eiwit
peper en zout
150 gr olijfolie
150 gr maïsolie*

VOOR DE BASILICUMOLIE

*½ bosje basilicum
½ teen knoflook
100 gr maïsolie
100 gr olijfolie
sap van ½ citroen
peper en zout*

VOOR DE GARNERING:

1 bakje basilicumcress

De zwammen:

Maak de zwammen los en bak ze in de olie.
Voeg als ze lichtbruin kleuren de boter, knoflook en sjalot toe.
Bak ze nog kort verder en voeg de peterselie toe.
Laat de zwammen uitlekken om overtollig vet te verwijderen.
Breng op smaak met zout en peper.

De paddenstoelencrème:

Snij de paddenstoelen snipper de sjalot.
Bak de paddenstoelen in olie en kruid ze met peper en zout.
Als ze mooi bruin kleuren voeg je boter, sjalot en knoflook toe en bak nog kort aan.
Bevochtig de paddenstoelen met de groentefond en laat tot de helft reduceren.
Doe de paddenstoelen en het vocht in een bakje en laat afkoelen.
Mix de paddenstoelen en het eigeel glad in een blender.
Bind de massa met maïsolie tot een crème.
Verfris met wat azijn.

De basilicumcrème:

Verwijder de basilicumsteeltjes.
Doe de basilicumblaadjes, groentefond, xantana, sushiazijn en eiwit in een blender
en draai alles fijn.
Bind de massa met de olijf- en maïsolie.
Breng op smaak met zout, peper en citroensap.

De basilicumolie:

Snipper de knoflook fijn op pers de knoflook uit.
Verwijder de basilicumsteeltjes. Doe alle ingrediënten in de blender en maal alles
mooi fijn.
Verwarm de olie 15 minuten tot net onder 100°C.
Laat afkoelen en zeef de olie door een doek.
Breng op smaak met peper, zout en citroensap.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Stoom de cannelloni gedurende 5 minuten in een stoompan (bij voorbeeld de
visstoompannen).
Verwijder het huishoudfolie en snijd de cannelloni bij.

Trek een streep basilicumcrème en paddenstoelencrème op het bord en leg de
bijbehorende cannelloni er op. Werk verder af met de, basilicumolie, paddenstoelen,
basilicumcress en het gemarineerde kersentomaatje

Coquilles St. Jacques, chutney van pompoen, witlof, Pata Negra ham

TUSSENGERECHT VOOR: 15 personen
Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴
Uitserveren: 21.00 uur
Oven voorverwarmen: 100°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE POMPOEN-CHUTNEY

150 gr rode ui
750 gr pompoen
stukje gember (ca. ½ cm)
honing, naar smaak
400 ml kippenbouillon
citroensap
sushi-azijn
peper

VOOR HET WITLOF:

6 stronkjes witlof
3,75 dl visbouillon
0,75 dl witte wijn

12 plakjes Pata Negra ham,
dun gesneden

15 coquilles
olijfolie
peper
zout

BEREIDING:

De pompoen-chutney: Snijdt de pompoen brunoise en snipper de ui. Rasp de gember. Fruit de gesnipperde ui zachtjes in wat olijfolie tot ze helemaal gaar zijn. Voeg dan de gesneden pompoen, de gember en de honing toe. Blus af met de bouillon, citroensap en de sherry. Laat het geheel zachtjes koken tot de pompoen beetgaar is.

Laat de massa dan afkoelen

Het witlof: Snijd het witlof in stukjes van ca. ½ cm. Doe ze in de pan en voeg de visbouillon, een snufje zout en de witte wijn toe.

Laat het geheel rustig aan de kook komen. Neem de pan van het vuur en dek direct af met aluminiumfolie.

Laat het witlof ca. 45 minuten trekken als thee en giet daarna af.

Droog de plakjes Pata Negra ham in de oven op 100°C tot ze knapperig zijn. (ca. 60 minuten)

Verkruimel de Pata Negra.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Marineer de coquilles in wat olijfolie met peper en zout

Vorm met behulp van een ronde steker een bedje van de chutney midden op het bord. Leg daar op een hoeveelheid witlof van gelijke omvang.

Bak de coquilles kort om en om op de bakplaat.

Plaats de coquilles bovenop de witlof en strooi de Pata Negra crumble in een streepje ernaast

Gebraden staartstuk met bearnaisesaus en sjalottencompote

HOOFDGERECHT VOOR: 15 personen
Uitvoering: 2 personen
Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹
Uitserveren: 21.30 uur
Oven voorverwarmen: 160 – 180 °C
Sous-vide voorverwarmen: 85 °C

BENODIGDHEDEN:

Voor het staartstuk met bearnaisesaus

1300 gr staartstuk
50 ml zonnebloem olie
100 gram boter
4 takje tijm
1 witte ui
1 teen knoflook

VOOR DE BEARNAISESAUS

2 takjes dragon
2 takjes kervel
2 sjalotten
100 ml witte wijn azijn
100 ml witte wijn
1 theelepel zwarte peperkorrels
200 gram boter,
geklaard citroensap
5 eidooiers

VOOR DE SJALOTTENCOMPOTE

4 banaansjalotten
60 ml olijfolie
60 ml ketjap manis

VOOR DE DIKKE FRIET VAN KNOLSELDERIJ

1 kilo knolselderij
100 ml olijfolie
grof zeezout

VOOR DE SNIJBIEET MET PANCETTA

1 kilo snijbiet, schoon
15 plakjes pancetta
olijfolie

N.B. indien geen snijbiet beschikbaar is paksoi gebruiken.

BEREIDING:

Het staartstuk: Laat het vlees op kamertemperatuur komen, dep droog en bestrooi met zout en peper. Plet en snijd de knoflook, schil de ui en snijd in grote stukken. Verwarm een koekenpan voor, voeg olie toe, en als de olie walmt ook het staartstuk. Braad het staartstuk aan beide zijden aan tot een mooi bruin korstje. Voeg boter toe, laat bruisen, voeg tijm, ui en knoflook toe. Plaats het staartstuk 45 minuten in een braadslede in een voorverwarmde oven op 160°C (tot 45°C kerntemperatuur). Laat het vlees minimaal 15 minuten rusten. Voor uitserveren snijden op de snijmachine.

De bearnaisesaus: Klaar de boter (verwarmen/ afschuimen/ niet roeren). Klop de dooiers los. Hak dragon, kervel en sjalot fijn en kneus de peperkorrels. Meng de sjalot en de helft van de dragon met azijn, witte wijn en peperkorrels. Laat indampen op matig hoog vuur tot één eetlepel reductie overblijft. Voeg de reductie aan de dooiers toe en klop au bain marie tot een stevige mousse, de garde moet een spoor laten op de bodem van de pan. Klop de boter (op dezelfde temperatuur) beetje bij beetje door de saus, passeer door een zeef en houd *au-bain-marie* warm op 30°C.

De sjalottencompote: Snipper de sjalotten en fruit aan in de helft van de olijfolie, zonder te kleuren. Voeg de rest van de olijfolie toe alsmede de ketjap, laat iets inkoken.

De friet: Schil de knolselderij en snijd er dikke frieten van. Vacumeer de frites en gaar deze 60 minuten sous vide op 85°C. Meng de frites met de olijfolie, besprenkel met grof zeezout en bak ze 30 minuten af in een voorverwarmde oven op 180°C.

De snijbiet: Snijd de stelen op gelijke lengte en blancheer de snijbiet 2 minuten in ruim kokend water en leg in koud water. Knijp zoveel mogelijk vocht uit de snijbiet en verdeel in 15 porties. Rol elke portie in een plakje pancetta.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Meng gehakte dragon en kervel door de saus, breng op smaak met zout, peper en citroensap.


Verwarm de frieten kort in de oven.

Bak de pancettapakketjes om en om krokant in wat olijfolie.

Snijd het vlees, plaats frieten op het bord en een lepel compote in het midden.

Leg een plak vlees op de compote, hier tegenaan een pancettapakketje en als laatste een lepel saus over het vlees.

Perentaartje met portgranité

NAGERECHT VOOR: 15 personen
Uitvoering: 1 à 2 personen
Moeilijkheidsgraad: 
Uitserveren: 22.00 uur
Oven voorverwarmen: 150°C

BENODIGDHEDEN:

VOOR DE PORTGRANITÉ

35 ml witte port
12,5 ml water
25 gr suiker
1 citroen
½ stokje vanille

VOOR HET PERENTAARTJE

100 gr rozijnen

VOOR HET HARDE WENER DEEG

50 gr suiker
100 gr boter
150 gr bloem
½ ei
½ stokje vanille

PERENVULLING

10 peren
boter

FRANGIPANE

260 gr amandelspijs
62,5 gr boter
50 gr bloem
100 gr suiker
4 eieren
15 wegwerp muffinvormpjes
(aluminium)

BEREIDING:

De portgranité: Port, water en suiker in een platte schaal samenvoegen. Merg van het vanillestokje en 1 eetlepel citroenzest toevoegen.

Tot serveren de granité in de vriezer wegzetten.

15 amuse glaasjes in de koeling zetten.

Het perentaartje: Rozijnen weken in schaalje water. Zorg dat de rozijnen net onder staan.

Deeg kneden van de suiker, bloem, boter, ½ losgeklopt ei en het merg van het vanillestokje.

Deeg koel wegzetten.

Peren schillen en klokhuis verwijderen. Peren in kleine stukjes snijden.

Klontje boter smelten in koekenpan en blokjes peer in kleine hoeveelheden licht bruinen.

Op het laatste moment per pan 1 eetlepel gewelde rozijnen met aanhangend sap toevoegen.

Ingrediënten voor de frangipane in keukenmachine tot beslag mengen.

Muffinvormpjes invetten. Wenerdeeg dun uitrollen en muffinvormpjes hiermee bekleden. Perenvulling in de vormpjes doen en hierover de frangipane gieten.

Bak de taartjes af in een oven van 150°C gedurende ± 20 minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Laat iets afkoelen en haal ze uit de vorm.

N.B. warm serveren is het lekkerst.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Met een vork het bevroren portmengsel tot granité schrapen. De granité in de gekoelde amuseglaasjes scheppen.

Server de koude granité en het warme perentaartje naast elkaar op een bordje.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Abruzzes
Domein / Château:	Gran Sasso
Jaar van productie:	2013
Druivensoort(en):	Trebbiano
Serveertemperatuur:	10 °C
Notitie wijncie.:	<p>Een strogele, frisse witte wijn. Een beetje melligheid gecombineerd met een mooie frisheid. Hints van wit fruit, appel en peer. Gemaakt om jong te drinken. Past mooi bij de mosseltjes, cannelloni en coquilles.</p> <p>De Gran Sasso betekent 'grote steen' en is tevens de naam van de hoogste berg in de Apenijnen. Hij beschermt de druiven voor de zeewind door zijn hoge pieken. Dit zorgt voor een gunstig mild klimaat. Deze klimaatinvloeden geven de druiven de mogelijkheid zich te verrijken met een intense smaak.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux (Montagne Saint-Émilion)
Domein / Château:	Château Bechereau
Jaar van productie:	2011
Druivensoort(en):	80% Merlot, 16% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon
Serveertemperatuur:	18 °C
Notitie wijncie.:	<p>Deze kans konden we niet laten lopen. Een mooie bordeaux uit een goed oogstjaar aldaar, 2012 en 2013 zullen niet goed (voorrudig) zijn.</p> <p>Deze volrode wijn is bereid uit druiven die opgroeien een bodem van klei en kalk. Smaak van laurier, zwart fruit. Mooie balans in de soepele tannines. Past uitstekend bij het staartstuk en past ook bij de cannelloni.</p> <p>Ruim van tevoren open trekken, zodat er wat lucht bij komt!!</p>

Kookschema oktober 2014

Herfstvakantie van 18-10 t/m 26-10-2014, meldt u tijdig af als u verhinderd bent !

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	30-9	1	2	–	3
II	6	7	8	9	10	10
III	13	14	15	16	–	17
IV	20	21	22	23	–	–

