



Menu november 2014

Runderbouillon voor menu december 2014

Wijtingbeignet

Fazanten-soep

Zalmtournedos met spinazieroom en spekjes

Sorbet van lychees

Koteletten van wildzwijn, met champignonsaus

IJstaartje met frambozensaus

Wijnen

Runderbouillon voor menu december 2014

VOOR DE RUNDERBOUILLON VOOR MENU
DECEMBER 2014

*1 kilo ossenstaart
(ontdood)
scheut neutrale olie
1 selderijstengel
200 gr ui
100 gr wortel
100 gr prei
10 takjes peterselie
3 takjes tijm
10 zwarte peper korrels
1 blaadje laurier
1 liter water*

DE RUNDERBOUILLON WORDT IN HET MENU VAN DECEMBER 2014 GEBRUIKT.

De runderbouillon: Doe de stukken ossenstaart in een ovenschaal met een scheutje neutrale olie. Schep om zodat de ossenstaart overal met olie bedekt is. Bruin de ossenstaarten voor circa 45 minuten in de oven (190°C). Om de 15 minuten omroeren.

Snij alle groente fijn.

Doe de gebruide ossenstaart, groente, kruiden en 1 liter water in een snelkookpan (zorg dat de ossenstaart onder water staat).

Doe het deksel op de pan en breng aan de kook / op druk. Laat als de pan op druk is 2,5 uur trekken (stand 2).

De temperatuur goed afstellen, bv. op het inductieplaatje. Voorkom dat de pan (veel) stoom afblaast, dan is de druk te hoog.

Zeef de bouillon, zeef uitdrukken en schep al het vet af.

Laat afkoelen. Giet de bouillon in een diepvriesbak, plak een label op de bak met bouillon. Vermeld hierop de naam van de kookgroep, datum en inhoud.

Deze bouillon wordt in het december menu 2014 gebruikt.

Bewaar in de vriezer.

Beignet de merlan

Wijtingbeignet

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: $\alpha\alpha$

Uitvoering: 3 personen

Uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN

VOOR HET BESLAG:

5 gr gist
3 dl lauw water
200 gr bloem (gezeefd)
8 gr zout
2 el olijfolie
2 eiwitten, zeer stijfgeklopt

VOOR DE TIJMMARINADE

6 takjes tijm
8 el olijfolie

VOOR DE WIJTINGBEIGNETS

8 stuks wijtingen(niet
gefileerd)
zout
witte peper
frituurvet

VOOR DE SAUCE HOLLANDAISE

50 gr citroensap
90 gr eidooier
150 gr boter
peper
zout

Lollo rosso sla

BEREIDING

VOER ZO UIT DAT DE WIJTINGBEIGNETS TEGELIJK WORDEN UITGESERVEERD.

Het beslag:

Laat de gist in het lauwe water oplossen. Doe voor het frituurbeslag de bloem in een schaal, maak een kuiltje in het midden en doe er het zout, olijfolie en de opgeloste gist in. Zet nu alles met een spatel of met de hand luchtig door elkaar. Laat het beslag op een lauwwarme plaats tot rust komen en rijzen.

Even voor het gebruik de eiwitten zéér stijfkloppen en deze door het beslag spatelen.

De tijmmarinade: Doe de takjes tijm in een schaal. Giet er de olijfolie op. Laat het 10 minuten staan.

De wijtingbeignets:

Fileer de wijtingen. Snijd de wijtingfilets in 15 lange reepjes van 30 gr elk. Laat de wijtingreepjes een half uur in de tijmmarinade marineren.

Laat ze in een zeef goed uitlekken en dep ze met keukenpapier droog. Kruid ze met wat zout en witte peper. Haal de reepjes net voor het uitserveren stuk voor stuk door het beslag. Dompel ze gelijk in het hete frituurvet. Laat ze goudbruin bakken op 175°C.

De sauce Hollandaise: Smelt de boter en breng op kamertemperatuur

Klop de eidooiers met de citroensap au bain Marie op.

Voeg de gesmolten boter voorzichtig toe.

Maak op smaak met peper zout.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Serveer de saus bij de beignets, met een randje sla.

Bouillon de faisan

Fazanten-soep

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: $\alpha\alpha$

Uitvoeren: 2 à 3 personen

Uitserveren: 20.30 uur

Oven voorverwarmen: 200 °C

BENODIGDHEDEN

VOOR DE FAZANTENFOND

2 middelgrote uien
100 gr wortel, zonder kern
60 gr bleekselderie
60 gr prei
2 blaadjes laurier
3 pimentbolletjes
10 peperkorreltjes
2 fazanten

VOOR DE BOUILLON DE FAISAN

1 liter fazantenfond
4 halve fazantenborsten
4 sjalotjes
2 ½ liter gevogelte
zout en peper

½ bosje peterselie

BEREIDING

De fazantenfond: Leg de gesneden uien en groenten in een tot 200°C voorverwarmde oven. Leg een vel aluminiumfolie op de bodem van de oven om het uitlopende vocht op te vangen. Bruineer de groenten. Gooi het aluminiumfolie met het vocht weg. Verwijder de borsten van de fazanten en zet die apart. Spoel de karkassen schoon onder de koude kraan en hak de karkassen en de poten in stukken. Verwijder zoveel mogelijk het achtergebleven vet. Zet de stukken fazant met de gebruijnde groenten in ongeveer 3 liter water op, voeg peper en zout toe. Breng dit aan de kook en schuim er het opkomende vuil zorgvuldig af, laat zachtjes trekken. Zeef de fond door een neteldoekse lap. Verwijder voorzichtig het vetlaagje met keukenpapier. U moet ca. 2 ½ liter fond overhouden. Anders inkoken!

De bouillon de faisan: Neem 1 liter fazantenfond van de massa, en breng dit aan de kook. Doe er de fazantenborsten in en laat die, met het deksel op de pan, in 10 minuten gaar worden. Haal de borsten uit de pan en zet ze apart. Doe de fond weer bij de rest.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snijd het afgekoelde fazantenvlees in blokjes en warm ze in wat bouillon op. Schep de bouillon in de warme soepkoppen en garneer elke soepkop met wat peterseliekroontjes

Mignon de saumon

Zalmtournedos met spinazieroom en spekjes

TUSSENGERECHT 20 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: αα

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN

VOOR DE ZALMTOURNEDOS

*15 zalmmoten zonder vel,
overdwars gesneden van 80
gr elk
bindtouw*

VOOR DE SPINAZIEROOM

*300 gr spinazie
1 bosje waterkers
1 bosje bieslook
6 takjes peterselie
2½ dl room
5 dl visfond
boter, om te monteren*

VOOR DE SPEKJES

*200 gr doorregen, gerookt spek
in plakjes van 5 mm dik*

*boter, om te bakken
30 bieslooksprietten
15 dubbele peterselieblaadjes*

BEREIDING

De zalmtournedos: Haal alle graten uit de zalmotten, maar laat de filets heel. Rol ze op als een tournedos en bind ze op.

De spinazieroom: Was de spinazie, haal de nerf eruit en laat het blad slinken. Maak de spinazie droog. Snijd 30 bieslooksprietten door de helft in tweeën en bewaar de topdelen voor de garnering.

Was de waterkers, de rest van de bieslook en de peterselietakjes en draai alles droog.

Hak de droge groente grof en zet ze apart.

Doe de room en de visfond in een pan en kook dit tot de helft in.

Haal de pan van het vuur en laat het afkoelen.

Doe er dan de droge groente bij. Roer even goed door en pureer het met de staafmixer. En kook het tot een romige consistentie in.

Voor het uitserveren opnieuw verwarmen en met boter monteren.

De spekjes: Snijd het gerookte spek in dunne reepjes van 5 mm breed en blancheer ze even.

Zet ze apart.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Bestrooi iets voor het uitserveren de zalm-tournedos met zout en witte peper. Bak ze in een hete pan ± 2 minuten aan elke kant (dit naar gelang de dikte) in de boter en laat ze op keukenpapier uitlekken. Sauteer de geblancheerde spekreepjes in dezelfde pan en zet ze apart. verwijder het bindtouw, Houd ze rond. Giet op elk warm bord een dunne spiegel saus, zet daar de tournedos middenin en verdeel wat spekjes over de saus.

Steek 2 halve bieslooksprietten in een dubbel peterselieblad in het midden van elke tournedos en serveer het geheel goed heet uit.

Sorbet aux litchis

Sorbet van lychees

SORBET 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: $\alpha\alpha$

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN

VOOR HET SORBETIJS

1 eiwit

suiker

*3 blikken Lychees van 425 gr
elk*

1 dl ananassirop

sap van 5 Limoenen,

1 dl Grand Marnier

15 cocktailkersen

BEREIDING

Het sorbetijs: Doe het even geklopte eiwit op een schoteltje. Laat de randen van de brede champagnecoupes het eiwit net raken. Druk die rand dan in een schoteltje met suiker, zodat er een suikerrandje ontstaat. Zet de coupes in de koeling.

Maak de blikken met lychees open. Pureer het lycheevruchtvlies met de ananassirop. Voeg het limoensap en de Grand Marnier toe. Draai er t.z.t. een mooi sorbetijs van.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Doe in elk koude champagnecoupe 2 à 3 bolletjes lychee-ijs en garneer met een cocktailkers.

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

LAdC 2014-11-04

Côtelettes de marcassin, sauce aux champignons

Koteletten van wildzwijn, met champignonsaus

HOOFDGERECHT 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: $\alpha\alpha$

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 22.00 uur

Voorverwarmde oven: 120 °C

BENODIGDHEDEN

VOOR DE BERNER RÖSTI

1½ kg aardappelen, vastkokende
1 kippenbouillonblokje
200 gr doorregen gekookt spek
boter
tijm
2 tl kummelzaadjes
1dl zure room

VOOR DE CHAMPIGNONSAUS

700 gr witte champignons
4 sjalotten
60 gr boter
2 dl witte wijn
3 dl slagroom
zout, witte peper

VOOR DE WILDZWIJNKOTELETEN

15 wildzwijnkoteletten van 190
gr
zout
witte peper
1 dl plantaardige olie
1 kg kleine spruitjes
2 el fijngehakte peterselie

15 takjes peterselie

BEREIDING

De Berner rösti: Was de aardappelen. Kook ze in water met het kippenbouillonblokje net niet gaar. Giet ze gelijk af, spoel ze koud, dep ze droog en laat ze in de koeling afkoelen.

Rasp de aardappelen grof (ze moeten wel door en door koud zijn).

Snijd het doorregen spek in kleine blokjes, en bak het uit in weinig boter, voeg de tijm en kummelzaadjes aan de gemaakte aardappelrasp toe, breng op smaak.

Doe de 15 porties in een ring van $\pm 6 \frac{1}{2}$ cm \emptyset en bestrijk met zure room en leg ze weg.

Bak ze, voor het uitserveren, aan twee kanten bruin.

De champignonsaus: Snijd de schoongemaakte champignons in plakjes. Fruit de gesnipperde sjalotten glazig in de gesmolten boter. Voeg de champignons toe, bestrooi ze licht met zout en witte peper, blus het af met de witte wijn en laat het inkoken tot bijna alle vocht verdamppt is. Giet er dan de room bij en laat het inkoken. Breng de saus zo nodig op smaak met zout en witte peper.

De wildzwijnkoteletten: Bestrooi de wild zwijn koteletten met zout en versgemalen witte peper en braad ze in de hete plantaardige olie aan.

Leg de koteletten dan ruim dakpansgewijs in een ovenvaste schaal. En zet ze in een oven tot een kerntemperatuur van 70°C (rosé).

Kook de spruitjes beetgaar, en monteer ze met wat boter en nootmuskaat.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Leg 1 kotelet op een warm bord. Schep er wat saus omheen en steek een peterselie takje aan de bovenkant onder de kotelet. Leg er een Berner rösti bij en serveer het uit met de spruitjes.

Petite Vésuvienne aux framboises

Ijstaartje met frambozensaus

NAGERECHT 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: αα

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 22.30 uur

Voorverwarmde oven: 200 °C

BENODIGDHEDEN

VOOR HET BISCUITDEEG

400 gram eieren

200 gr fijne suiker

30 gr gesmolten boter

200 gr gezeefde bloem

VOOR HET FRAMBOZENIJS

400 gr frambozenpuree (Boirron)

100 gr suiker

2 ½ dl room

4 dl yoghurt

VOOR HET ITALIAANSE SCHUIM

1½ dl water

400 gr suiker

200 gr eiwitten

100 gr schiftsuiker (dit is kristalsuiker die je bij het opkloppen van het eiwit toevoegt)

VOOR DE FRAMBOZENS AUS

100 gr suiker

300 gr frambozenpuree (Boirron)

1 dl frambozenlikeur

HET IJSTAARTJE BEREIDEN

AFWERKING:

chocoladeblaadjes
poedersuiker

BEREIDING

Het biscuitdeeg: Verwarm een oven voor tot 200°C. Bedek een bakplaat met bakpapier. Warm de eieren en de fijne suiker op tot ongeveer 40°C in een pan en klop het au bain marie op tot het witte stevige schuimt. Neem de pan uit het bad en blijf kloppen tot het is afgekoeld. Spatel dan de gesmolten boter en de gezeefde bloem er door. Strijk het beslag over het bakpapier uit tot 1 cm dikte. Bak het beslag in de voorverwarmde oven in ca. 10 minuten af. Laat het deeg dan ondersteboven, zonder papier, afkoelen.

Het frambozenijs: Klop de room half stevig, en spatel de yoghurt, de frambozenpuree met suiker er door. Draai er in de sorbetière een stevig ijs van. Steek 15 rondjes van 8½ cm Ø uit het biscuit (zie boven). Leg op elk rondje een halve bol van 7 cm Ø frambozen-ijs en zet deze onmiddellijk in de vriezer.

Het Italiaanse schuim: Breng het water met de suiker aan de kook. Laat het zachtjes doorkoken tot u de temperatuur van 110°C hebt bereikt. Klop de eiwitten met de schiftsuiker stijf en giet er, al kloppend, met een dun straaltje de warme suikerstroop bij. Blijf kloppen tot de massa koud is.

De frambozensaus: Voeg voor de frambozen-saus wat suiker aan de frambozenpuree toe om het zure eraf te halen.

Voeg de frambozenlikeur toe en zet de saus in de koeling.

Voorzie een spuitzak met een spuitmondje van 6 mm Ø en vul die met het Italiaanse schuim. Neem het ijs uit de vriezer en dek het geheel af met een laagje schuim door middel van een mes. Bezet deze laag over de gehele buitenkant met toefjes schuim uit de spuitzak, ook op de biscuit rondjes.

Zet alles weer 15 minuten terug in de vriezer.

Net voor het uitserveren de taartjes met een brander van een goudgeel kleurtje voorzien.

AFWERKING EN UITSERVEREN:

Snijd de taartjes verticaal doormidden en zet de helften in een V-vorm midden op de koude borden. Schep wat saus vanaf de binnenkant van de V naar buiten, alsof deze eruit loopt, en bestrooi het geheel met poedersuiker.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Alsace
Domein / Château:	Domaine Fernand Engel
Jaar van productie:	2012
Druivensoort(en):	Pinot Blanc en Klevner
Serveertemperatuur:	10 à 12 °C
Notitie wijncie.:	<p>Bij de visgerechten past ons inziens een qua smaakpalet rijke witte wijn. Deze mooie gele "Reserve"-wijn geurt naar rijp fruit en in de smaak herkennen we verfijnde fruittonen (peer, perzik).</p> <p>Dit is een bio-wijn. De druiven worden "aan de rijpe kant" geoogst. Anders dan sommige andere Elzas-wijnen is deze niet zoet, vermoedelijk doordat er ook een deel niet al te rijpe druiven in de wijn worden verwerkt.</p> <p>De gebruikte druivensoorten zijn nauwe familieleden van elkaar. De Klevnerdruif wordt ook aangeduid als Auxerrois Blanc (geen naaste familie van de (rode) Auxerrois).</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Piemonte
Domein / Château:	Cascina Garitina
Jaar van productie:	2010
Druivensoort(en):	Barbera
Serveertemperatuur:	18 °C
Notitie wijncie.:	<p>Voor bij het wildzwijn, hebben we gekozen voor een mooie stevige en karaktervolle rode wijn.</p> <p>De wijn kenmerkt zich in geur en smaak door vol rood fruit. De kleur neigt naar het paarse. De druivensoort is typisch voor de streek Piemonte, in het noordwesten van Italië. De druiven worden geoogst als ze nog niet al te rijp zijn. De wijn, Caranti genaamd, is op eikenhout gerijpt. Het is een typische "winterwijn".</p>

Kookschema november 2014

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	28-10	19-10	30-10	–	31-10
II	3	4	5	6	7	7
III	10	11	12	12	–	14
IV	17	18	19	20	–	–

