



*Menu December 2010*

Receptuur 12 personen

## **MENU**

**Mousse van gestoomde makreel met rode bietpuree,  
yoghurt, sesamkoekje en glaasje bloody mary**

\*\*\*\*\*

**Wildbouillon met champignons en kruiden**

\*\*\*\*\*

**Roulade van gandaham en parelhoen op een zoetzure  
vinagrette met nootjes en rozijnen**

\*\*\*\*\*

**Frambozensorbet**

\*\*\*\*\*

**Hertenrugfiletmedaillons  
boerenjongenssaus, rode kool met gegrilde knolselderij,  
gefrituurde schorseneren en pastinaakpuree**

\*\*\*\*\*

**Dessert roomtaartje met roodfruit**

\*\*\*\*\*

**Koffie**



## Menu December 2010

Receptuur 12 personen

**Mousse van gestoomde makreel met rode bietpuree, yoghurt, sesamkoekje en een glaasje bloody mary**

**amuse**

**1/2**

### Mousse van makreel

#### Ingrediënten

250 gr. gestoomde makreel

½ dl. visbouillon ( 50 gr. )

3 dl room

½ dl room ( 50 gr. )

5 blaadjes gelatine

cayennepeper

zout

### Puree van rode biet

#### Ingrediënten

2 st. gekookte rode biet

2 eetlepel frambozenazijn

2 eetlepel hazelnootolie

2 eetlepel rode port

PeZO (peper & zout)

### Sesamkoekjes

#### Ingrediënten

10 gr. limoensap

60 gr. sesamzaad

120 gr. poedersuiker

4 eetlepels **zoute** soja

100 gr. boter

50 gr. bloem

6 eetlepels **zoete** soja

2 theelepels kerrie

zout

### Vorbereiding

• visbouillon maken

• kop en staart eraf, makreel ontvellen, in de lengte doorsnijden, graat eruit halen

• klop de slagroom

• week de gelatine en koud water

### Bereiding

• In de blender de makreel met de bouillon tot een fijne massa draaien

• verwarm de ½ dl room en los er de gelatine in op en voeg dit bij de makreel

• passeer alles door een fijne zeef en spatel er de geslagen room door.

• op smaak brengen en in koeling zetten

-----

### Bereiding

• pureer de rode biet in de blender met de port, azijn en olie

• passeer door een fijne zeef, breng op smaak met peper en zout

-----

### Bereiding

• oven voorverwarmen op 180° C

• meng alle ingrediënten door elkaar tot een deeg

• leg op een met bakpapier beklede bakplaat kleine hoopjes deeg en bak ze in ca 12 minuten

• **als de koekjes tegen elkaar aanvloeien, direct als het uit de oven komt repen snijden, af laten koelen, in stukjes breken voor garnering**

## Menu December 2010

Receptuur 12 personen

**Mousse van gestoomde makreel met rode bietpuree, yoghurt , sesamkoekje en een glaasje bloody mary**

**amuse 2/2**

### Bloody Mary

600 gr. tros-tomaatjes  
 1 pak tomatensap  
 2 eetlepels tomatenpuree  
 6 eetlepels wodka  
 1 limoen  
 selderijzout  
 1 ½ thl. worchestersaus  
 1 ½ thl. suiker  
 tabasco  
 zwarte peper

Griekse yoghurt

peterselie

### Bereiding

- limoen uitpersen
- mix alle ingrediënten in de blender , met het limoensap, paar druppeltjes tabasco snuf selderijzout, zwarte peper, passeer door een fijne zeef, zet in de koeling tot gebruik
- in kleine glaasjes serveren
- **dit recept voldoende voor 24 á 26 personen**

### Serveren

- in amuse glaasjes
- vul met een spuitzak met gekartelde spuitmond de helft van een amuseglaasje met de makreelmousse
- spuit er daarna vlak voor uitserveren een laagje rode bietenpuree over
- lepel er een beetje griekse yoghurt bovenop
- afgarneren met een sesamkoekje en een klein blaadje peterselie
- op bordje amuse glaasje en een glaasje bloody mary





## Menu December 2010

Receptuur 12 personen

### Wildbouillon met Cantharellen en kruiden

soep

#### Bouillon

#### Ingrediënten

2 liter wildbouillon

1 winterwortel

1 ui

2 stukjes foelie

3 kruidnagels

2 blaadjes laurier

3 takjes tijm

4 jeneverbessen

boter

Pezo (*peper & zout*)

250 gr. cantharellen

#### Garnering

peterselie

bieslook

#### Vorbereiding

- maak 2 liter wildbouillon
- winterwortel schoonmaken en in grove stukken snijden
- ui in grote stukken snijden
- borstel de cantharellen schoon en snijd de houtige uiteinden van de stelen scheur ze in stukjes

#### Bereiding

- verhit de boter, wortel en ui hierin bruin bakken
  - voeg de bouillon en de rest van de kruiden toe en laat dit op laag vuur 30 min. trekken
  - stukjes cantharellen in wat bouillon pochieren
  - cantharellen eruit halen, bewaren voor later
  - bouillon weer bij de rest van de bouillon doen
  - zeef de bouillon
  - breng op smaak
- 

- peterselie en bieslook klein snijden
- 

#### Serveren

- in soepkommen
- wat cantharellen in de soepkommen, hete soep erbij en afgarneren met peterselie en bieslook



## Menu December 2010

Receptuur 12 personen

**Roulade van gandaham en parelhoen op een zoetzure vinaigrette met nootjes en rozijnen**

**tussengerecht 1/2**

<p><u>Parelhoenmousse</u></p> <p><u>Ingrediënten</u></p> <p>2 st. parelhoenfilets</p> <p>12 plakken Gandaham</p> <p>2 dl mayonaise</p> <p>1 dl room</p> <p>2 eieren</p> <p>5 blaadjes gelatine</p> <p>Pezo (<i>peper &amp; zout</i>)</p> <p>1 theelepel mosterd</p> <p>klein beetje room</p> <p><u>Vinaigrette met nootjes en Rozijnen, dadels en vijgen</u></p> <p><u>Ingrediënten</u></p> <p>1 dl olijfolie</p> <p>½ dl ciderazijn</p> <p>½ dl honing</p> <p>Pezo (<i>peper &amp; zout</i>)</p> <p>30 gr. rozijnen</p> <p>30 gr. gemengde noten</p> <p>3 st. vijgen</p> <p>3 st. dadels</p>	<p><u>Voorbereiding</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• parelhoenfilets bakken en af laten koelen</li><li>• eieren hard koken en af laten koelen</li><li>• room stijfkloppen</li><li>• gelatine in koud water weken</li><li>• 1 theelepel mosterd door de mayonaise doen</li></ul> <p><u>Bereiding</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• parelhoenfilet met de eieren fijnmalen in de blender (voeg wat mayonaise toe)</li><li>• room er doorheen spatelen</li><li>• uitgeknepen gelatine oplossen in een klein beetje warme room en door de parelhoen mousse mengen</li><li>• op smaak brengen</li><li>• gandaham openleggen, besmeren met de mousse (niet te dik) en oprollen tot een dunne roulade (met slagersvelletje)</li><li>• laten opstijven in de koelkast</li></ul> <p>-----</p> <p><u>Voorbereiding</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• rozijnen in warm water weken en in vergiet uit laten lekken</li><li>• noten fijnhakken</li><li>• dadels en vijgen brunoise snijden, rozijnen doormidden snijden</li></ul> <p><u>Bereiding</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• vinaigrette maken met olijfolie, ciderazijn en honing</li><li>• de noten, dadels, vijgen, rozijnen met de vinaigrette samenvoegen en afgedekt in de koelkast bewaren</li></ul>
--	--

## Menu December 2010

Receptuur 12 personen

**Roulade van gandaham en parelhoen op een zoetzure vinaigrette met nootjes en rozijnen**

**tussengerecht 2/2**

Kaaskoekjes

Ingrediënten

100 gr. Parmezaanse kaas

rozemarijn

tijmblaadjes

Garnering

Affilla cress

Bereiding

- oven voorverwarmen op 195 gr. C
- snijd de tijm en rozemarijn fijn en meng met de parmezaanse kaas
- schep rondjes van het kaasmengsel op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de koekjes en ca 8 minuten goudbruin

Serveren

- snijdt de roulade schuin door zodanig dat een langer en een korter rolletje ontstaat, allebei met één schuine zijde
- plaats de rolletjes kruislings op elkaar midden op een klein bordje
- lepel de notenvinaigrette erom heen en garneer met een takje kervel
- plaats een kaaskoekje tussen of tegen de rolletjes
- steek hiertussen van affilla cress





## Menu December 2010

Receptuur 12 personen

**Hertenrugfilet medaillons , boerenjongenssaus, rode kool met gegrilde knolselderij, gefrituurde schorseneren en pastinaakpuree**

**hoofdgerecht**

**1/3**

<u>Boerenjongenssaus</u> 250 gr. boerenjongens 5 dl boerenjongenssap 5 dl wildbouillon 5 eetlepels crème fraîche 5 eetlepels rode bessengelei 2,5 dl rode port Rode wijn scheutje Zout en peper	<u>Vorbereiding</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• maak de bouillon</li><li>• boerenjongens uit laten lekken (sap opvangen)</li></ul> <u>Bereiding</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• wildbouillon met het sap van de boerenjongens laten inkoken tot sausdikte</li><li>• maak de saus af met de boerenjongens, crème fraîche en de rode port.</li><li>• voeg de rode bessengelei en een scheutje rode wijn toe</li><li>• breng de saus op smaak met zout en peper</li></ul> <hr/>
<u>Pastinaakpuree</u> 1250 gr.pastinaken 50 gr. boter 0,5 dl witte wijn Pezo ( <i>peper &amp; zout</i> )	<u>Bereiding</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• schil de pastinaken, snijd ze in stukken en kook ze in water met zout in ca. 20 minuten gaar.</li><li>• maak er een gladde puree van en breng op smaak</li><li>• zet tot gebruik koel weg.</li><li>• tegen uitserveren de puree met de wijn opwarmen op een laag vuur.</li></ul> <hr/>
<u>Schorseneren</u> 3 stuks schorseneren frituurolie citroen	<u>Vorbereiding</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• maak de schorseneren schoon, leg ze in water met citroen om verkleuren te voorkomen.</li><li>• later met dunschiller dunne repen ervan snijden, goed droogdeppen</li></ul>
<u>Garnering</u>	<u>Bereiding</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• frituur de in dunne repen gesneden schorseneren in het olie tot ze goudbruin zijn</li><li>• laat ze uitlekken op keukenpapier</li></ul> <hr/>



## Menu December 2010

Receptuur 12 personen

**Hertenrugfilet medaillons , boerenjongenssaus, rode kool met gegrilde knolselderij, gefrituurde schorseneren en pastinaakpuree**

**hoofdgerecht 2/3**

<u>Knolselderij</u>	<u>Voorbereiding</u>
1 knolselderij	<ul style="list-style-type: none"><li>• schil de knolselderij en snijd die in dunne plakken (ca. 1 cm)</li></ul>
citroen	<ul style="list-style-type: none"><li>• met een steker rondjes van 6 cm Ø eruit steken</li><li>• rondjes blancheren, laten schrikken in ijswater(koude kraan) en droogdeppen eventueel besprenkelen met citroensap</li></ul>
	<u>Bereiding</u>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• grillplaat verwarmen of grillpan</li><li>• rondjes grillen op de plaat of pan</li></ul> <p>-----</p>
<u>Rode kool</u>	<u>Voorbereiding</u>
1 rode kool	<ul style="list-style-type: none"><li>• snijd de kool doormidden en haal de kern eruit, snijd de kool heel fijn</li></ul>
2 goudrenetten	<ul style="list-style-type: none"><li>• kneus de jeneverbessen en de kruidnagels</li></ul>
50 gr. sjalotjes	<ul style="list-style-type: none"><li>• schil de appels en snijd ze in stukjes</li></ul>
50 gr. boter	<ul style="list-style-type: none"><li>• snijd de rode peper in kleine reepjes</li></ul>
1 rood pepertje	<ul style="list-style-type: none"><li>• meng de rode kool met de appel stukjes, reepjes rode peper, kruidnagels, jeneverbessen en de rode wijn</li></ul>
6 kruidnagels	<ul style="list-style-type: none"><li>• laat dit ca. een half uur marineren</li></ul>
6 jeneverbessen	<ul style="list-style-type: none"><li>• snijd de sjalotjes brunoise</li></ul>
4 dl rode wijn	<u>Bereiding</u>
2 theelepels bruine basterd	<ul style="list-style-type: none"><li>• bak de sjalotjes in wat boter, voeg de gemarineerde kool, bruine suiker, zout en peper toe</li></ul>
Pezo (peper & zout)	<ul style="list-style-type: none"><li>• laat het geheel ca. 25 minuten sudderen</li></ul>
kaneel	<ul style="list-style-type: none"><li>• breng het geheel op smaak met een snufje kaneel en eventueel nog zout en peper. binden met aangelengde aardappelzetmeel</li></ul> <p>-----</p>

*Menu December 2010*

Receptuur 12 personen

**Hertenrugfilet medaillons , boerenjongenssaus, rode kool met gegrilde knolselderij, gefrituurde schorseneren en pastinaakpuree**

**hoofdgerecht 3/3**

Hertenrugfiletmedaillons

12 medaillons à 100 gram

75 gr. boter

75 gr. boter

Steker van 6 cm Ø

Garnering

Gefrituurde  
schorsenerenrepen

Affilla cress

Vorbereiding

- oven voorverwarmen op 60° C

Bereiding

- bestrooi de hertenfilets met peper en zout
- bak ze ca. 3 minuten aan elke kant bruin
- haal ze uit de pan en houd ze warm in de oven of onder alu. folie

Serveren

- zet in het midden van een voorverwarmd bord een steker en vul deze met de pastinaak puree
- hier bovenop de hertenrugfilet medaillons
- aan bovenkant bord de gegrilde knolselderij en schep er met een kleine ijstang een bal rode kool op
- drapeer de saus eromheen
- afgarnen met de repen schorseneren en affilla cress



**Dessert roomtaartje met roodfruit**

**dessert 1/2**

<p><u>Taartbodem</u></p> <p><u>Ingrediënten</u></p> <p>30 gr. boter</p> <p>30 gr. slagroom</p> <p>100 gr. witte basterd</p> <p>100 gr. geschaafde amandelen</p> <p>45 gr. pure chocolade</p> <p>Ringen van 6cm Ø</p> <p>Vetvrij papier strookjes</p> <p><u>Vulling</u></p> <p>6 blaadjes gelatine</p> <p>3 dl slagroom</p> <p>100 gram suiker</p> <p>100 gram frambozen</p> <p>100 gram aardbeien</p> <p>100 gram bosbessen</p> <p>1 ½ dl kwark</p> <p>1 ½ dl yoghurt</p>	<p><u>Vorbereiding</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• amandelschaafsel in koekenpan roosteren</li> <li>• ringen klaar zetten op <b>platte</b> schaal bedekt met bakpapier</li> <li>• in de ringen een strookje papier inbrengen</li> </ul> <p><u>Bereiding</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• boter, room en suiker in een steelpan met dikke bodem al roerend aan de kook brengen</li> <li>• de pan zodra de suiker opgelost is van het vuur nemen en de amandelen erdoor heen roeren, iets af laten koelen en dan de chocolade erdoor heen roeren.</li> <li>• per ring 20 gr. amandel chocolade mengsel plat drukken met een lepeltje</li> <li>• in de koeling zetten</li> </ul> <p>-----</p> <p><u>Vorbereiding</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gelatineblaadjes weken in koud water</li> <li>• slagroom lobbij kloppen, in koeling zetten</li> <li>• frambozen, aardbeien, bosbessen in blender pureren</li> <li>• door zeef wrijven</li> <li>• kwark met yoghurt glad kloppen (met handmixer)</li> </ul> <p><u>Bereiding</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ½ dl vruchtenpuree verwarmen, uitgeknepen gelatine blaadjes erbij doen</li> <li>• rest van vruchtenpuree toevoegen</li> <li>• vruchtenpuree met kwark yoghurt samenvoegen</li> <li>• slagroom erdoor heen spatelen (<b>voorzichtig</b>)</li> <li>• ringen tot aan de rand vullen, bovenkant moet glad zijn</li> <li>• in koeling zetten (ca. half uur)</li> </ul>
--	---

Receptuur 12 personen

**Dessert roomtaartje met roodfruit**

**dessert 2/2**

Gelei

2 blaadjes gelatine  
150 gr. aardbeien

Bereiding

- gelatine weken in koud water
- aardbeien pureren en zeven, totaal gewicht 1,5 dl, eventueel aanvullen met water
- helft van aardbeien puree verwarmen, uitgeknepen gelatine erbij doen
- de rest van de puree toevoegen
- in maatbeker doen en een klein laagje gelei op het taartje aanbrengen en terug zetten in de koeling tot uitserveren

Garnering

12 aardbeien  
Aalbessen  
36 bosbessen  
36 frambozen  
2 kiwi's  
chocolade decoratie

Serveren

- zet de ring uit het midden op het bord, ring eraf halen en papiertje verwijderen
- bovenop 3 frambozen
- tegen taartje schijfje kiwi, opengesneden aardbei hier tegenaan
- op kiwischijfje half trosje aalbessen
- ervoor 3 bosbessen
- daar tussen de chocolade kerstgarnering , **zie foto**



*Menu December 2010*

Receptuur 12 personen

FOTOBLAG



*Gestoomde makreel, rode bietpuree, yoghurt, sesamkoekje en glaasje bloody mary*



*Roulade van gouda, parelhoen met zoetzure vinaigrette met nootjes en rozijnen*



*Hertenrugfilet, boerenjongenssaus, rode kool op gegrilde knolselderij en gefrituurde schorseneren en pastinaakpuree*



*Dessert roomtaartje met rood fruit*