



Menu December 2011

Receptuur 12 personen

MENU

WILD ZWIJNPATÉ OP ROGGEBROOD

**PARELHOENFRITOT MET KNOLSELDERIJ
MOUSSELLINE**

**HELDERE SOEP MET GEROOKTE KIPFILET EN
BLADERDEEGSTERRETJES**

GEROOKTE FORELMOUSSE MET SINAASAPPEL

MANGO SORBETIJS

**EENDENBORSTFILET MET SINAASAPPELSAUS,
SPRUITJES MET KASTANJES EN
AMANDEL AARDAPPELBALLETJES**

**CREATIE MET CHOCOLADE, PASSIEVRUCHT EN
STRACCIATELLA ROOMIJS**

KOFFIE



Menu December 2011

Receptuur 12 personen

Wild zwijnpaté op roggebrood

amuse

Ingrediënten

6 sneetjes roggebrood
700 gram wildzwijn paté
4 eetlepels appelstroop
bieslook

Bereiding

- steek met een uitsteekvorm 12 rondjes uit de sneetjes roggebrood (2 rondjes per sneetje)
- snijd de paté in plakjes van ca. 1 cm dikte en steek met een iets kleinere uitsteekvorm 12 rondjes uit de paté
- maak de appelstroop warm in de magnetron (va. 30 seconden op 600 Watt) of verwarm op zacht vuur in een klein pannetje

Serveren

- leg de roggebroodrondjes op schoteltjes of kleine platte schaaltes
- dompel de paté voorzichtig in de appelsiroop en leg hem vervolgens op het roggebrood
- garneer met bieslook sprietjes

Tip

Deze amuse kan je vooraf maken en in de koelkast bewaren. 30 minuten voor uitserveren uit de koeling halen, zodat hij op kamertemperatuur kan komen.

Menu December 2011

Receptuur 12 personen

Parelhoenfritot met knolselderijmousseline

Voorgerecht

Knolselderijmousseline

Ingrediënten

1 kg Knolselderij

1 kg aardappels

Kookroom (koksroom)

Peper, zout, nootmuskaat

Groentebouillon

peterselie

Vorbereiding

- aardappelenschillen
- wat groentebouillon maken om aardappels en knolselderij in te koken
- knolselderij schillen en in stukjes snijden

- peterselie fijnhakken

Bereiding

- knolselderij in bouillon gaar koken
- aardappels gaar koken
- afgieten, door elkaar doen en er met de kookroom (naar smaak) een smeugige puree van maken (niet met staafmixer)

- gehakte peterselie erdoor doen

- op smaak brengen.

Parelhoenfilets

Ingrediënten

350 gr. parelhoenfilets

200 gr. pankomeel

Beetje bloem

Zonnebloemolie

Peper, zout

Grote prikkers

60 gr. eiwit (pak)

Vorbereiding

- filets plat slaan en in 12 reepjes snijden

- reepjes parelhoen kruiden

- eiwit loskloppen

- reepjes aan een prikker rijgen

- haal de reepjes door de bloem en daarna door het eiwit

- paneer de reepjes met het pankomeel (*is japans broodkruim*)

Bereiding

- frituurolie verwarmen op 170 ° C

- tegen uitserveren de prikker frituren ca. 2 à 3 minuten

Serveren

Warme borden

- in een ring (6cm) de knolselderij mousseline op het midden van het bord

Peterselie

- leg hier de prikker met parelhoen bovenop

Rucola cress

- garneer met wat fijngehakte peterselie subtiel op het bord

- afgarneren met wat rucola cress

Menu December 2011

Receptuur 12 personen

Heldere soep met gerookte kipfilet en bladerdeeg sterretjes

soep

Ingrediënten

2 ½ liter kippenbouillon
 1 winterwortel
 1 ui
 2 stuks prei
 1 laurierblad
 2 takjes tijm
 2 takjes peterselie
 2 ½ dl witte wijn
 400 gr. kastanjechampignons
 400 gr. gerookte kipfilet
 Peper, zout

Bladerdeegsterretjes

6 plakjes r.b. bladerdeeg *
(maak ook de sterretjes voor het tussengerecht, voor de Soep 3 sterretjes p.p., dus 36 sterretjes.... voor het tussengerecht 12 sterretjes Uit 1 plakje bladerdeeg kan je 9 sterretjes steken)

Zout
 Eigeel
 Sterretjes stekertje

Garnering

Peterselie
 * diepvries

Vorbereiding

- maak de bouillon
- winterwortel schoonmaken en in stukken snijden
- ui in vieren snijden
- 1 prei wassen en in stukken snijden, 1 prei wassen en in ringetjes snijden (garni)
- borstel de champignons en snijd ze in plakjes
- gerookte kipfilet in smalle reepjes snijden *(tegen uitserveren de kipreepjes in wat warme bouillon doen)*

Bereiding

- breng de bouillon met winterwortel, ui, prei (stukken) en kruiden aan de kook, laat dit 40 minuten zachtjes koken
- bouillon zeven
- breng de gezeefde bouillon met de wijn aan de kook
- champignonplakjes en de prei toevoegen en nog 5 minuten zachtjes laten koken
- op smaak brengen

Bereiding

- oven voorverwarmen op 180 ° C
- bakplaat(ten) bekleden met bakpapier
- bladerdeeg plakje voor plakje behandelen, iets uitrollen als het nog niet helemaal ontdooid is en er dan gelijk sterretjes uit steken (als het bladerdeeg te slap geworden is kan je er niets meer uitsteken), en op bakplaat leggen
- sterretjes met eigeel insmeren en er wat zout over strooien.
- afbakken in ca. 15 minuten

Serveren

- reepjes gerookte kipfilet over de warme diepe borden verdelen, hierover de soep
- gehakte peterselie erover strooien en op het laatst 3 sterretjes in de soep

Menu December 2011

Receptuur 12 personen

Gerookte forelmousse met sinaasappel en bladerdeeg sterretje

tussengerecht

Forelmousse

Ingrediënten

300 gr. gerookte forel
7 blaadjes gelatine
4 perssinaasappels
3,5 dl slagroom
Tabasco
Zout
1 potje rode imitatiekaviaar
(75 gr.)
8 à 10 mandarijnen
(5 partjes p.p.)
(3 à 4 partjes bij een klein
bord)

Komkommer

2 komkommers
2 eetlepels olijfolie
1 eetlepel azijn
Gembersiroop naar smaak
peper

Garnering

Bladerdeeg sterretjes
(al gemaakt)
Brocco cress
Partjes mandarijnen
bietenscheuten

Vorbereiding

- gelatineblaadjes weken in ruim koud water (ca. 5 minuten)
- mandarijnen pellen en partjes afgedekt in de koelkast bewaren
- 4 sinaasappels uitpersen (1 ½ dl sinaasappelsap)
- slagroom met een theelepel tabasco en een snufje zout lobbijg kloppen
- de "kaviaar" in een zeef af spoelen en goed uit laten lekken

Bereiding

- 1 ½ dl sinaasappelsap verwarmen en van het vuur af de uitgeknepen gelatine in het sap oplossen
- pureer de forelfilet en wrijf deze door een zeef
- spatel het gelatinemengsel door de gepureerde forel, spatel de forelfilet door de slagroom en laat de mousse afgedekt in de koelkast opstijven
- schep als de mousse stijf is met een eetlepel voorzichtig de kaviaar door de mousse.

Bereiding

- was en halveer de komkommers in de lengte en verwijder de zaadkern.
- schep met een pommes parisiënne lepel kleine bolletjes uit de komkommerhelften
- klop olie, azijn, peper en gembersiroop door elkaar en schep de komkommerbolletjes erdoor. Afgedekt in de koelkast zetten.
- tegen uitserveren de bolletjes in een zeef uit laten lekken

Serveren

- in het midden van het bord een bolletje forelmousse (met ijsboltang)
(of in 4^e ring van afgesloten doosje)
- dit afgarnen met bietenscheuten
- tegen het bolletje forelmousse een bladerdeeg sterretje
- dresseer om het bolletje forelmousse partjes mandarijn en komkommerbolletjes
- afgarnen met brocco cress

Menu December 2011

Receptuur 12 personen

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus, spruitjes met kastanjes, amandel aardappelballetjes

hoofdgerecht 1/3

Amandel aardappelballetjes

Ingrediënten

1 kg. aardappels
30 gr. boter (gesmolten)
4 eieren
2 eetlepels peterselie
4 eetlepels bloem
100 gr. amandelschaafsel
Zonnebloemolie
Zout, peper, nootmuskaat
frituurpan

Vorbereiding

- schil de aardappelen, snijd ze in gelijke stukken en kook ze in gezouten water gaar
- peterselie fijn hakken
- boter smelten
- met de hand amandelschaafsel iets kleiner knijpen (geen poeder)
- 1 ei loskloppen
- frituurolie verwarmen

Bereiding

- aardappelen afgieten, laat even droog stomen en pureer de aardappelen (*niet met staafmixer*)
- roer er de gesmolten boter en peterselie door
- breng op smaak met zout, peper, nootmuskaat
- roer er het losgeklopte ei door
- verdeel over 2 borden en laat door en door koud worden in de koelkast (afdekken)
- klop 3 eieren los met 2 el. water
- vorm balletjes van de aardappels (formaat bitterbal) en wentel ze door de bloem verwijder overtollig bloem
- wentel de balletjes door ei en door de amandelstukjes.
- zet tot gebruik in de koelkast
- tegen uitserveren frituren

Spruitjes en kastanjes

650 gram kleine spruitjes
250 gr. gekookte kastanjes
kookroom
Zout, peper, nootmuskaat

Vorbereiding

- maak de spruitjes schoon en kook ze in gezouten water gaar
- hak de kastanjes in stukken
- spruitjes en kastanjes bij elkaar doen en er een puree van maken
- op smaak brengen



Menu December 2011

Receptuur 12 personen

Eendenborstfilet met sinaasappelsaus, spruitjes met kastanjes, amandel aardappelballetjes

hoofdgerecht 2/3

Sinaasappelsaus

Ingrediënten

2 sjalotjes
2 teentjes knoflook
1 kleine winterwortel
1 prei
6 jeneverbessen
6 peperkorrels (zwarte)
4 el olijfolie
1,5 dl rode wijn
1 dl rode port
3 perssinaasappels
2 el. grand marnier
5 dl kalfsbouillon
2 theelepels honing
Zout, peper
Ca. 50 gr. koude boter
(in blokjes)

Tamme eendenborsten (Magrets de canard)

5 stuks eendenborstfilets
Zout, peper
Olie
aluminiumfolie

Vorbereiding

- pel en snipper de sjalotjes en de knoflook
- maak de wortel en de prei schoon en snijd ze in stukken
- plet de jeneverbessen en de peperkorrels
- rasp de schil van 1 sinaasappel
- pers sinaasappels uit tot er 2 dl sap is
- maak de bouillon

Bereiding

- verhit de olie in de pan en fruit hierin de sjalotten, knoflook, jeneverbessen, peperkorrels, wortels en prei va. 3 minuten
 - blus af met de wijn en de port
 - voeg sinaasappelsap, grand marnier en de kalfsbouillon toe
 - breng aan de kook en laat deze ca. 45 minuten trekken en inkoken
 - zeef de jus
 - kook eventueel verder in tot ongeveer 4 dl.
 - breng de saus op smaak met zout, peper en de honing
 - roer er de geraspte sinaasappelschil door
 - tegen uitserven de saus warm maken en monteren met de koude boter (eventueel binden met aardappelzetmeel)
-

Bereiding

- kerf met een mes een ruitjespatroon in het vet, zorg dat er niet in het vlees gesneden wordt en bestrooi het vlees met zout en peper
- verhit olie in de koekenpan en bak de eendenborstfilets op de velkant ca. 8-10 min. tot bijna al het vet gesmolten is *heel weinig olie*
- draai de filets om en bak de andere kant snel bruin ca. 2 à 3 min
- laat onder aluminiumfolie nog even rusten
- vlees trancheren

Menu December 2011

Receptuur 12 personen

**Eendenborstfilet met sinaasappelsaus, spruitjes met kastanjes,
amandel aardappelballetjes**

hoofdgerecht 3/3

Extra

1 sinaasappel
klein beetje port (scheutje)

Extra.

Het volgende is een toevoeging. Het is geen verplichting om te doen.

Op het bord kun je onder de getrancheerde eendenborstfilets een streep (laklaagje) aangebrengen.

Een sinaasappel met een beetje port in laten koken tot het stroperig is en dan met kwastje een streep aangebrengen.



Grote warme borden

Serveren

- een paar tranches eendenborstfilet op een warm bord
- spruitjespuree in ring (**4° ring in afgesloten doosje**) schuin ervoor
- daarnaast een paar amandel aardappelballetjes
- saus om het vlees napperen.

Menu December 2011

Receptuur 12 personen

Creatie van chocolade, passievrucht en stracciatella roomijs

nagerecht 2/3

Passievruchtengelei

Ingrediënten

4 gelatineblaadjes

200 gr. Passievruchtenpulp *

50 gram suiker

* vriezer

Bereiding

- week de gelatineblaadjes in koud water
- verwarm de pulp tot de suiker gesmolten is en zeef de pulp
- voeg de uitgeknepen gelatineblaadjes toe
- schenk dit in een platte bak, bekleed met bakpapier, zodat er een laag van een ½ cm ontstaat
- laat dit in de koeling opstijven (bak lossen en bakpapier verwijderen)
- tegen uitserveren er blokjes van snijden die even breed zijn als de cakereep 2 bij 2

Crème Anglaise

Ingrediënten

50 ml melk

50 ml room

1 theelepel suiker

1 gelatine blaadje

100 gr. eidooiers (pak)

Vorbereiding

- eidooiers loskloppen (op kamertemperatuur)
- gelatineblaadje weken in koud water

Bereiding

- breng de melk, room en de suiker aan de kook
- haal van het vuur en laat de gelatine al roerend in het melkroommengsel oplossen
- voeg al roerend een beetje van de hete melk bij de eidooiers en meng goed (familie maken)
- giet de eidooiers al roerend bij het melkroommengsel
- zet de pan op een middelhoog vuur en verhit het mengsel al roerend tot 85° C
- roer de crème Anglaise snel koud (bak met ijswater)

Chocolaatje (breekchocolade)

100 gr. pure chocolade_ druppels

Suiker

Bereiding

- verwarm de chocolade druppels au bain Marie tot 32° C
- stort de gesmolten chocolade op bakpapier en laat licht afkoelen
- bestrooi met suiker
- tegen uitserveren er stukken van breken voor decoratie op het ijs

*Menu December 2011*

Receptuur 12 personen

Creatie van chocolade, passievrucht en stracciatella roomijs**nagerecht 3/3**

*Stracciatella roomijs wordt
Ingekocht*

Garni

Aardbeien

Grote koude borden

Serveren

- plaats de cakereep schuin op een groot koud bord
- leg daarop de passievruchtenblokjes en wat ingesneden aardbeien (met kroontje eraan)
- drapeer wat crème Anglaise om de cake
- schep een bolletje ijs op het bord
- garneer met een stukje breekchocolade

Menu December 2011

Receptuur 12 personen

FOTOBLAD



voorgerecht



soep



tussengerecht



hoofdgerecht



nagerecht