

Menu Oktober 2005

Salade au portobello et au suprême de volaille fumé

Jambon de Bayonne

Bouillon de betterave rouge au rouleau de brochet et de saumon

Filet de flétan grillé sur son lit d'épinards à la sauce tomates

Filet de springbok à la corbeille de champignons de bois

Charlottes de pommes à la crème fraîche et au sorbet de sureau

Les Vins

Salade au portobello et au suprême de volaille fumé

Salade met portobello en gerookte kip

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN:

5 portobello's

6 bosuitjes

50 g geklaarde boter

2 teentjes knoflook

versgemalen zwarte peper

75 g geroosterde amandelen

1 (grote) zak eikenbladslamelange

VOOR DE VINAIGRETTE:

2 el frambozenazijn

2 el honing

1 dl basilicumolie

peper, zout

VOOR DE KIPFILETS

3 kipfilets

BEREIDING:

De kipfilets. Zet beide pitten onder de grillplaat van het kookeiland aan en laat warm worden. Leg een stuk alufolie op de bodem van het rooventje, doe hier 3/4 kopje houtmot op, plaats de bodemplaat en het met olie ingesmeerde rooster er overheen en leg hierop de kipfilets. Zet het rooventje op de grillplaat en rook ca. 25 minuten.

De portobello's. Veeg de portobello's schoon, breek het steeltje af en snij de hoed in taartpuntjes (niet al te klein).

Fruit in de koekenpan de in ringetjes gesneden bosuitjes 2 minuten in 50 gram geklaarde boter. Voeg de paddestoelpuntjes toe en bak deze al omscheppend 3-4 minuten.

Bak in de laatste minuut de knoflook mee.

Breng het geheel op smaak met zout en versgemalen peper.

Neem de pan van het vuur en laat de paddestoelen even afkoelen.

De vinaigrette. Klop in een schaaltje de vinaigrette van frambozenazijn, basilicumolie, honing, zout en peper.

Hak de amandelen grof en rooster deze in een tefalpan.

UITSERVEREN: Verdeel de sla over de borden. Leg de kipfilet en de portobellopuntjes erop. Besprenkel de salade met dressing en garneer met geroosterde amandelen.

Jambon de Bayonne

Bayonneham

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

6 middelgrote aardappels, vastkokend

2 stengels bleekselderij

30 plakken jambon de Bayonne

bakje rucola

bakje shizo paars

VOOR DE MAYONAISE:

20 g eidooier

½ el azijn

½ el citroensap

zout, peper, poedersuiker

1,3 dl olie

1 tl mosterd

VOOR DE MAYONAISECOMPOSITE:

2 el mayonaise

2 el kwark

½ tl zeezout

1 tl mosterd

4 tl fijne kappertjes

vers gemalen zwarte peper

1 knoflookteen

1 dl kippenbouillon (van gerecht 3)

en/of Franse witte wijnazijn

en/of olijfolie

BEREIDING:

De mayonaise. Zorg dat alle ingrediënten op keukentemperatuur zijn. Verwarm de aardewerk mengkom eventueel met warm water en droog hem af. Verwarm de olie licht als deze te koud is. Klop met de handgarde de eidooier in 2 minuten op tot deze dik en plakkerig is.

Voeg ½ el azijn en een ½ el citroensap, wat zout en mosterd toe. Klop nog 30 seconden.

Giet rustig kloppend druppel voor druppel olie bij het dooiermengsel. Nadat zo ongeveer ¼ dl olie door het dooiermengsel is opgenomen kan de olie, nog steeds rustig kloppend, in een dun straaltje worden toegevoegd. Als de mayonaise tijdens deze fase te dik mocht worden kunnen er een paar druppels azijn, citroensap of (als de mayonaise te zuur wordt) water aan worden toegevoegd.

Mocht de mayonaise op het eind gaan klonteren, klop er dan 1 el kokend water door. Breng op smaak met zout, peper, azijn, citroensap en/of eventueel wat poedersuiker.

De salade. Schil en kook de aardappels gaar in ca. 15 minuten. Laat afkoelen.

Trek de draden met een dunschiller zorgvuldig van de bleekselderij af en snij de stengel in ragdunne ringetjes.

Spoel de 4 tl fijne kappertjes af met koud water en laat uitlekken.

Pel en hak het knoflookteentje heel fijn.

De mayonaisecompositie. Klop een luchtig sausje (met een grote garde in een grote kom) van mayonaise, kwark, zeezout, mosterd, kappertjes en knoflook. Maak op smaak met wat zout en peper.

Giet er bouillon, azijn of olie bij, afhankelijk van hoe hartig, fris of mild u de saus wilt hebben. Proef vooral goed!

Snij de aardappels in blokjes, roer ze er snel door. Schep de ringetjes bleekselderij door de massa.

Snij de ham in reepjes.

UITSERVEREN: Maak een piramide van aardappel, selderij en kappers, en drapeer de tranches jambon er losjes omheen. Garneer met een paar blaadjes rucola en hier of daar, een toefje waterkers en een paar kappertjes.

Bouillon de betterave rouge au rouleau de brochet et de saumon

Bouillon van rode bietjes met snoek-zalmrolletje

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven voorverwarmen op 225°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BOUILLON:

1,2 kg rauwe rode bietjes

2,5 dl bietensap

2 stengels bleekselderij

1 winterpeen

500 g uien

2 knoflookteentjes

2 l kippenbouillon (1 dl voor gerecht 2)

4 tomaten

2 laurierblaadjes

1 tak peterselie

2 kruidnagels

4 gekneusde peperkorrels

1 koffiefilter

keukentouw

3 dl crème fraîche

paar takjes kervel

VOOR DE SNOEK-ZALMROLLETJES:

300 g rauwe zalmfilet

600 g stukjes snoekfilet

0,3 dl room

150 g eiwit

zwarte peper, en zout

1 teentje knoflook

1 el serehpoeder

3 vellen nori

BEREIDING:

De bouillon. Begin hier direct mee!!!

Snij de rauwe geschilde rode bieten, de geschilde winterpeen en de stengels bleekselderij in grove repen. Ontvel de tomaten, haal de zaadjes eruit en snij ze in stukjes.

Pel de uien en snij in ringen, pel de knoflookteentjes en hak fijn. Fruit de ringen en de fijngehakte knoflookteentjes licht aan.

Voeg bieten, wortel en bleekselderij toe en bak ze met de ui 5 minuten mee.

Blus af met de kippenbouillon. Voeg de stukjes tomaat erbij.

Maak m.b.v. een koffiefilter en een touwtje, de laurierblaadjes, het takje peterselie, de kruidnagels en de gekneusde peperkorrels een kruidenbultje.

Breng het geheel aan de kook en laat 1,5 uur op laag vuur zachtjes pruttelen.

Verwijder het kruidenbultje en voeg het bietensap toe. Breng nog heel even aan de kook en passeer door een zeef.

Bewaar garnituur en bouillon apart van elkaar.

De snoek-zalmrolletjes. Doe knoflook, serehpoeder, snoek, peper, zout en de eiwitten, in de mengkom van de keukenmachine. Maak hiervan een gladde massa. Hoe kouder de ingrediënten in de mengkom gaan hoe beter het eindresultaat.

Doe de room erbij en clutter het geheel tot de room vermengd is. Doe dit niet te lang, want dan schift de boel.

Maak een proefje: gaar een klein bolletje van de farce in kokend water. Proef en beoordeel of er wel of geen smaakstoffen toegevoegd moet worden.

Doe de vulling in een spuitzak.

Leg een lang stuk plastic folie op de werkbank. Leg daarop, in een rechte lijn aan elkaar gesloten, de vellen nori.

Spuit de farce in de lengte op de norivellen. Laat wel in de lengte aan de randen een stukje nori onbedekt. Doe er folie overheen en rol met de deegroller erover zodat er een dunne laag ontstaat. Haal bovenste laag folie eraf.

Leg in het midden op de laag farce en over de lengte de stroken rauwe zalm. Rol de nori op in de lengte en maak m.b.v. folie er een strakke rol van.

Stoom de rol in zijn trekfolie gaar in de vispan.

Laat de rol afkoelen.

UITSERVEREN: Warm bouillon op het gas en garnituur in de magnetron goed door. Trancheer de snoek-zalmrol in kleine plakjes en warm ook deze even op in de magnetron. Doe in het midden van een warm diep bord, m.b.v. een metalen ring, een bergje warme groentegarnituur. Leg daarop een warm plakje snoek-zalmrol. Doe als laatste de hete bietenbouillon op het bord. Serveer er eventueel apart een eetlepel crème fraîche bij.

Eet smakelijk (KvH, HL, Hv'tS, PGW)

Am2005-10-03

Filet de fletan grillé sur son lit d'épinards à la sauce tomates

Gegrilde heilbot op een bedje van spinazie met tomatensaus

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Uitvoering: 2 personen

De grill een kwartier voor gebruik

voorverwarmen op hoogste stand

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1 kg heilbotfilet

1 kg spinazie

100 g boter

30 zwarte, pitloze olijven

30 kappertjes

1,5 dl witte wijn

enkele druppels balsamicoazijn

8 el olijfolie

VOOR DE SAUS:

neteldoek

7 tomaten

zout en versgemalen witte peper

1 tl oregano

paar takjes kervel

BEREIDING:

De heilbotfilet. Spoel de vis goed af en dep droog. Verdeel in 15 porties. Zet koel weg tot gebruik.

De spinazie. Was de spinazie en laat goed uitlekken.

De saus. Ontvel de tomaten en ontdoe van de zaadjes. Hak 1 tomaat zeer fijn. Zet apart.

Pureer de overige 6 tomaten in de keukenmachine. Wrijf de puree door een zeef op een bord bekleed met neteldoek. Maak daarvan een bundeltje en hang het 1 uur op (zoals hangop).

Snij de olijven in dunne plakjes. Spoel de kappertjes af en laat uitlekken.

Doe de uitgelekte tomaat met de fijngehakte tomaat in een pan met olijven, kappertjes, witte wijn, balsamicoazijn en olijfolie en breng op smaak met zout en peper en eventueel wat poedersuiker, als de saus te zuur is..

VLAK VOOR HET UITSERVEREN: Laat de grill vrij heet worden. Leg de stukken vis op een grote bakplaat.

Bestrooi licht met zout en peper, rooster enkele minuten.

Verhit de boter in een (koeken)pan en sauteer de spinazie hier 4 minuten in.

Warm de saus op, maar laat niet koken (tegen het schiften). Voeg oregano toe.

UITSERVEREN: Verdeel de spinazie over de borden, leg er een stukje vis op en schep de saus eromheen.

Decoreer met wat kervel.

Eet smakelijk (KvH, HL, Hv'tS, PGW)

Am2005-10-04

Filet de springbok à la corbeille de champignons de bois

Springbokfilet met een mandje van paddestoelen

Hoofdgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 3 personen

Oven een half uur voor gebruik
voorwarmen op 200°C

Oven voorverwarmen op 175°C

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN:

1,5 kg springbokfilet

75 g geklaarde boter

500 g gemengde paddestoelen: shii-take,
kastanjechampignons, cantharellen en

oesterzwammen

8 vellen "Feuille de Brick" of 15 loempiavellen

VOOR HET CHLOROFYL:

250 gr bladspinazie (zonder steeltjes)

10 gr kervelblaadjes

20 gr peterselieblaadjes

15 gr dragonblaadjes

15 gr bieslook

15 gr gesnipperde sjalotjes

5 dl water

VOOR DE TAGLIATELLE

chlorofyl

2 eieren

350 g bloem (grano duro)

18 g zout

1,5 dl water

VOOR DE SAUS:

4 tomaten

1 l kalfsbouillon

2 dl rode wijn

150 g boter

0,3 dl vlierbessensiroop

BEREIDING:

Het chlorofyl. Doe alle ingrediënten met het water in de keukenmachine en pureer zo fijn mogelijk. Leg een natgemaakte passeerdoek in een bolzeef op een steelpan en giet de puree op de doek. Neem de punten van de doek samen als het vocht erdoor gesijpeld is en wring er nog zo veel mogelijk vocht uit. Gooi het uitgeknepen mengsel weg.

Zet de pan met het heldergroene vocht op een laag vuur en breng aan het sudderen. Zet het vuur uit zodra het vocht begint te trillen.

Leg de uitgespoelde passeerdoek weer in de bolzeef, giet de vocht in de doek en laat goed uitlekken. Gooi ditmaal het vocht weg. Schraap de in de doek achtergebleven zachte groene puree – het chlorofyl – eruit, doe dit in een schaal en laat afkoelen (bewaars evt. onder een dun laagje olie in de koeling).

De spinazietagliatelle. Maak van bloem, zout, chlorofyl, water en eieren een glanzend elastisch pastadeeg. Bol het deeg op en wikkel de bal in plasticfolie, leg tot verwerken koel weg.

Neem een stuk deeg ter grootte van een citroen. Rol dit langwerpige tussen de handpalmen. Draai het rolletje deeg vervolgens op stand 8 tussen de rollen van de pastamachine door. Vouw het ontstane deeglapje dubbel en voer het weer tussen de rollen door. Herhaal dit een aantal keren totdat het soepel en elastisch is. Verstel de machine naar de volgende stand en voer het deeg, nu zonder te vouwen, steeds door, totdat stand 3 is bereikt.

Draai tagliatelle van het deegvelletje. Bestuif het deeg als het plakkerig wordt met wat bloem. Hang de tagliatelle over een stok o.i.d. te drogen.

De saus. Bereid de kalfsbouillon en voeg de in stukken gesneden tomaten toe met de rode wijn. Laat dit op een zacht vuur een half uur trekken.

Zeef de bouillon en kook in tot ongeveer 3 dl.

Monteer met de vlierbessensiroop en een klont boter.

De mandjes.

methode 1: Snij de ronde vellen *feuille de brick* in vier kwarten. Er ontstaan dan a.h.w. vier driehoeken met ronde basis. Neem twee kwarten, leg een driehoek neer met de basis naar beneden, de andere driehoek komt daarop met de basis naar boven.

Doe telkens twee gestapelde driehoeken in het dubbele metalen frituurzeefje en frituur kort in schone olie

en laat uitlekken op keukenpapier.

methode 2: Verwarm de oven op 175°C. Neem 15 kommen zonder oren. Beboter de rand van de kommen. Leg over elke kom een vel loempiadeeg zodat de het overstekende deel naar beneden hangt. Plaats de kommen op een schaal in de oven en bak de vellen goudbruin. Blijf er bij staan! Laat de mandjes afkoelen en haal ze voorzichtig van de kommen af en plaats ze omgekeerd op een bord.

Fruit de, niet te klein gesneden, paddestoelen aan in boter en breng op smaak met zout en/of peper. Verdeel de paddestoelen over de gefrituurde mandjes.

VLAK VOOR HET UITSERVEREN. Snij het vlees in 15 porties. Zet deze op hoog vuur aan in de geklaarde boter en gaar verder ± 10 minuten in de oven.

Kook de spinazietagliatelle beetgaar in ruim kokend, licht gezouten water.

Giet af en doe in een warme schaal (uit de warmhoudkast) en schud er wat gesmolten boter en/of olijfolie door.

UITSERVEREN: Trancheer de springboksteaks en rangschik deze met het garnituurmandje, gevuld met paddestoelen op de borden. Schep er een bergje tagliatelle bij. Maak af met de saus.

Eet smakelijk (KvH, HL, Hv'tS, PGW)

Am2005-10-05

Charlottes de pommes à la crème fraîche et au sorbet de sureau

Appelcharlottes met crème fraîche en vlierbloesemsorbet

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 200°C

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE CHARLOTTES:

1 citroen

1 casinowitbrood

8 zoete appels (bv. Elstar)

200 g boter

200 g suiker

2 vanillestokjes

15 soufflébakjes

aluminiumfolie

VOOR DE SORBET:

6 dl geconcentreerde vlierbloesemsiroop

300 g suiker

2 dl water

sap van 1 citroen

VOOR GARNERING:

4 dl crème fraîche

BEREIDING:

De charlottes. Boen de citroen schoon en rasp de schil. De rest wordt gebruikt bij de sorbet.

Snij de korst van de sneetjes brood en snij elk sneetje in vieren. Leg de broodkwarten naast elkaar op een groot bord.

Schil de appels, snij elk in 4 parten, verwijder het klokhuis en halveer de stukken appel.

Laat in de koekenpan boter en suiker smelten en roer regelmatig.

Snij de vanillestokjes in de lengte open en schraap het merg eruit. Roer dit merg door het botermengsel en leg ook de lege vanillestokjes in de pan.

Smeer de helft van het botermengsel over de broodkwarten. Laat de rest van het botermengsel op matig vuur nog 5 minuten bruisen, tot het mengsel lichtbruin karameliseert.

Roer appelstukjes en citroenrasp erdoor en laat nog ca. 15 minuten onder af en toe omscheppen zachtjes stoven tot het meeste vocht verdampt is en de appelstukjes gaar zijn.

Neem de vanillestokjes uit de pan.

Vet grote soufflébakje in en bekleed met broodkwarten, met besuikerde zijde buiten, elkaar overlappend. Druk goed aan.

Verdeel de appel over de bakjes en druk nogmaals goed aan. Dek de bovenkant van de bakjes af met alufolie en zet op het rooster in het midden van de oven. Bak de charlottes ca. 30 minuten, tot het brood goudbruin is.

Neem de bakjes uit de oven, verwijder de folie en snij de zijkant van de charlottes los met een mes. Leg een bord op een bakje, keer samen en schud even, zodat de charlotte uit het bakje loskomt.

De vlierbloesemsorbet. Breng 2 dl water aan de kook onder toevoeging van 300 gram suiker en roer tot de suiker volledig is opgelost. Draai het vuur uit en voeg vlierbloesemsiroop en citroensap toe laat afkoelen en draai het tot ijs.

UITSERVEREN: Serveer de charlottes warm, met een lepel crème fraîche. Leg er een bolletje vlierbloesemsorbet bij.

Eet smakelijk (KvH, HL, Hv'tS, PGW)

Am2005-10-06

Wijnkeuze

Het hoofd gerecht van het oktobermenu bevat ondermeer springbokfilet, dat gaf de wijncommissie in eerste instantie het idee om een proefreis naar Zuid Afrika te maken. Maar al wikkend en wegend besloten we –voor wat de wijn betreft– een continent op te schuiven en kwamen we na overleg met onze leverancier op de volgende keuze:

Chardonnay Cono Sur 2004 uit Chili

Een wijn met compacte fruitsmaak en een lichte zuurgraad goed passend bij de diverse gerechten voor het hoofdgerecht. Cono Sur is in Chili de naam voor het zuidelijke gedeelte van het land, waar ook deze wijn vandaan komt.

Voor het hoofdgerecht hebben wij de volgende wijn gekozen:

Trivento Bonarda 2004 uit Argentinië

De springbokfilet vraagt om een wijn met een wat volle smaak en dat hebben we in deze wijn ook gevonden: houttonen met rode fruitsmaken maken dit een goede en intrigerende combinatie.

De wijncommissie