

## N o v e m b e r m e n u 2 0 0 5

Côtelette de saumon fumé sous coquilles fraises

Tartelette tartine de champignons de bois

Potage de maquereau à la Boulonnaise

Filet de porc à la purée de pommes et de choux de Bruxelles  
et sa sauce porto

Terrine de fromage avec une salade de poire et céleri blanchi

Clafoutis de pommes de reinette à la sauce de fruits rouges  
et au crème glacée au spéculoos

Les Vins

# Côtelette de saumon fumé sous coquilles fraises

*Kotelet van gerookte zalm onder verse kammosselen*

1E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

## BENODIGDHEDEN:

*1 kg verse zalmfilet (het dikke stuk achter de kop)*

*1 emmertje coquilles St. Jacques*

*250 g crème fraîche*

## VOOR DE SJALOTSUIKER:

*75 g sjalotjes*

*25 g boter*

*sap van 1 citroen*

*vers gemalen peper*

## VOOR DE KERRIEVINAIGRETTE:

*0,5 dl olijfolie*

*0,5 dl zonnebloemolie*

*0,25 dl witte natuurazijn*

*0,25 dl dragonazijn*

*0,25 dl spa blauw*

*0,5 dl afgekoelde gevogeltefond*

*10 gr suiker*

*½ tl fijne mosterd*

*½ tl kerrie*

## VOOR GARNERING:

*1 bakje shizo groen*

*1 potje zwarte imitatiekaviaar*

## BEREIDING:

**De zalmkoteletten.** Controleer de zalmfilet op graten en snij er 15 even grote “koteletten” van. Zet koel weg. Laat de grillplaat op het fornuis warm worden.

Leg een stuk alufolie op de bodem van de rookpan. Doe hier een kopje houtmot op. Leg de bodemplaat in de pan en hierop het met olie ingesmeerde rooster. Leg de zalmkoteletten op het rooster, sluit de pan en zet hem op de grillplaat. Rook de koteletten tot net aan gaar. Controleer regelmatig. Laat afkoelen tot keukentemperatuur.

**De sjalotsuiker.** Pel de sjalotjes en hak zeer fijn (wat ook wel wordt genoemd: tot suiker). Smelt de boter en zweet de sjalotjes licht aan. Blus de sjalotsuiker met citroensap en laat even uitdampen.

**De kerrievinaigrette.** Roer de twee soorten azijn, afgekoelde gevogeltefond, spa blauw, suiker, mosterd en kerrie door elkaar. Giet al kloppend met de mixer de beide soorten olie in een dun straaltje bij het azijnmengsel.

**VLAK VOOR HET UITSERVEREN:** Klop de crème fraîche licht op en doe in een spuitzak met kleine ronde spuitmond. Snij de kammosselen (coquilles) in dunne plakjes. Peper de zalmkoteletten licht met grof gemalen peper uit de molen.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Leg op elk bord een zalmkotelet. Spuit er een baantje crème fraîche op. Leg hierop de schijfjes rauwe kammossel. Verdeel de sjalotsuiker in een baantje op de schijfjes coquille en maak hierop een baantje van “kaviaar”. Nappeer het geheel licht met een theelepeltje kerrievinaigrette. Bestrooi licht met geknipte shizo groen.

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

*Am2005-11-01*

# Tartelette tartine de champignons de bois au jus de trompettes de mort

*Omgekeerd taartje van paddestoelen met trompettes de mort saus*

2E VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 185°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 20.30 uur

## BENODIGDHEDEN:

15 plakjes bladerdeeg

15 aluminium vormpjes van Ø 9 cm

50 g eidooier

0,5 dl zonnebloemolie

4 sjalotten

2 rode uien

1 teentje knoflook

250 g verse oesterzwammen

250 g verse kastanjechampignons

250 g verse cantharellen

1 tl gedroogde tijmblaadjes

## VOOR DE SAUS:

2,5 dl kalfsfond

2,5 dl gevogeltesfond

150 g vers eekhoorntjesbrood

100 g ijskoude boter

## VOOR GARNERING:

1 bosje bieslook

## BEREIDING:

Knip de flensrandjes van de aluminium tartelettevormpjes, want anders krult het bladerdeegkapje er tijdens het bakken omheen en zijn de bakjes moeilijk te lossen.

**De tartelettes tartines.** Pel en snipper sjalotten en rode uien. Hak of snij het knoflookteentje fijn. Maak de paddestoelen schoon en snij niet te klein. Fruit sjalot-, uien- en knoflooksnippers in de olie.

Voeg gesneden paddestoelen en tijm toe en bak alles kort. Breng op smaak met peper en zout. Verdeel eerst het paddestoelenmengsel over de aluminium vormpjes en laat iets afkoelen. Steek of snij vervolgens rondjes uit van de plakjes bladerdeeg met een diameter van 10 cm. Plak het afgesneden randje bladerdeeg met eidooier op de ronde plakjes, zodat deze een verhoogde rand krijgen. Snij de rand rond bij. Prik de plakjes bladerdeeg in met een vork en vouw ze ten slotte, met de geplakte rand naar onderen, over de gevulde vormpjes. Bestrijk de bovenzijde met eidooier. Bak de tartelettes in 15 tot 20 minuten af in de oven.

**De saus.** Maak het eekhoorntjesbrood schoon en snij of hak klein. Verhit de fonds in een sauspan en reduceer tot tweederde.

Voeg de kleingesneden paddestoelen toe.

Breng op smaak met peper en zout en monteer met koude boter.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Los de goudgeel gebakken tartelettes tartines op warme borden, leg er kruislings twee sprietjes bieslook op en lepel de saus eromheen.

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

*Am2005-11-02*

# Potage de maquereau à la Boulonnaise

## Makreel- en spinaziesoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Oven een half uur voor gebruik

voorverwarmen op: 200°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE ROZEMARIJNBROODJES:

500 g patentbloem

250 g handwarm water

1 zakje instant gist

20 g gesmolten boter

3 g suiker (= ca. 1 tl)

5 g zout

eidooier

3 el verse rozemarijnblaadjes

boterballetjes of -krullen

1 speer prei met groen

250 g uien

250 g peterselie

2 l water

2 dl witte wijn

50 r tomatenpuree

1 el gekneusde peperkorrels

2 el crème de cassis

10 draadjes saffraan

zeezout

VOOR DE SOEP:

1,5 kg visgraten en -koppen

50 g boter

0,5 dl olijfolie

VOOR HET SOEPGARNITUUR:

500 g verse makreelfilets

500 g spinazie

2 teentjes knoflook

BEREIDING:

**De rozemarijnbroodjes.** Zeef de bloem in de kom van de kneedmachine. Strooi de gist erover en meng dit door met de machine op lage stand. Doe hetzelfde met suiker, gesmolten boter en ten slotte zout. Laat de machine op halve snelheid circa 10 minuten draaien. Laat het deeg in de kom onder een natte doek of huishoudfolie op een warme plaats tot ruim het dubbele volume rijzen. Stort het deeg op een licht bebloemde deegplank of werkbank. Fruit de rozemarijnblaadjes in olijfolie. Voeg ze aan het deeg toe en kneed het deeg door. Rol het deeg tot een lange worst en verdeel in 15 gelijke porties. Leg een of twee porties deeg op een bloemvrije plek, plaats een of twee handpalmen gekromd over het deeg en maak draaiende, rollende bewegingen om mooie ronde bolletjes te krijgen. Bak de bolletjes in circa 15 minuten af.

Warm de broodjes kort voor het uitserveren nog even op in de oven. Maak boterballetjes of boterkrullen.

**De soep.** Spoel visgraten en -koppen onder de koude kraan. Verwijder de kieuwen. Pel en snipper de uien. Was en snij de prei. Verhit boter en olie in een soeppan. Fruit hierin ui en prei circa 5 minuten. Voeg tomatenpuree toe en roer al fruitend door.

Voeg graten en koppen toe en fruit gedurende 4 minuten mee. Voeg water toe, breng aan de kook en schuim af.

Voeg wijn, gekneusde peperkorrels, peterselie, crème de cassis en saffraan toe en laat op klein vuur 20 minuten trekken. Passeer de bouillon door een fijne bolzeef in een schone pan. Breng op smaak.

**Het soepgarnituur.** Was de makreelfilets, snij in blokjes.

Was de spinazie en laat goed uitlekken. Snij in een fijne julienne.

**VLAK VOOR HET UITSERVEREN:** Doe de makreelblokjes in een lage schaal en begiet met warme (niet hete) bouillon tot ze onderstaan. Laat 5 minuten zonder vuur marineren. Pel en hak twee teentjes knoflook. Sauteer de spinaziejulienne met de knoflook kort in wat boter in de wok.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Warm de rest van de bouillon door. Breng op smaak. Verdeel visblokjes over warme soepborden en schep er hete bouillon overheen. Verdeel de gewokte spinazie over de borden.

# Filet de porc à la purée de pommes et de choux de Bruxelles et sa sauce porto

*Varkenshaas met aardappelspruiten puree en portsaus*

Hoofdgerecht voor 15 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.30 uur

## BENODIGDHEDEN VOOR DE SAUS:

3 dl kalfsfond

3 dl rode port

25 g ontbijtspek

5 sjalotten

2 stengels bleekselderij

1 winterpeen

1 blaadje laurier

1 kruidnagel

12 peperkorrels

peper, zout, suiker

100 g ijskoude boter

## VOOR HET AARDAPPELGARNITUUR:

750 g kruimige aardappelen (doré)

500 g spruitjes

150 g plakjes ontbijtspek

150 g geraspte belegen goudse kaas

75 g sjalotjes

50 g eidooier

50 g boter

ca 2,5 dl melk

zout, peper, nootmuskaat

## VOOR HET VLEES:

1500 g varkenshaas

2 x30 g olijfolie

2 x 30 g boter

## BEREIDING:

**De portsaus.** Pel en snipper de sjalotten. Was de winterpeen en snij klein. Snij 25 gram ontbijtspek en ook de bleekselderij klein. Breng port met sjalotten, winterpeen, bleekselderij, spek, laurier, gekneusde peperkorrels en kruidnagel aan de kook en kook in tot eenderde. Passeer de port, doe de kalfsfond erbij en hou warm.

**Het aardappelgarnituur.** Schil en kook de aardappelen gaar. Maak de spruitjes schoon en kook in licht gezouten water gaar. Snij het ontbijtspek klein. Pel en snipper de sjalotjes.

Bak het ontbijtspek krokant. Fruit de sjalottnippers kort mee. Pureer de aardappelen met de pureeknijper. Prak de gekookte spruitjes fijn. Verwarm de melk. Roer met een garde melk, eigeel, boter, geraspte kaas en spek, geprakte spruitjes en sjalottnippers door de puree. Breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.

**Het vlees.** Sla het dunne uiteinde van de varkenshaasjes terug en bind vast met keukentouw of zet vast met een prikker. Verhit in twee tefalpannen elk 30 gram olijfolie, doe er 30 gram boter bij en schroei het vlees in het bruisende olie/botermengsel goed dicht. Kruid het vlees met peper en zout en laat nagaren in de oven. Laat het vlees als het stevig aanvoelt rusten op een warme plaats.

## AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwarm de saus en monteer de saus eventueel met koude boter. Trancheer het vlees. Verdeel de tranches over warme borden. Spuit er een grote toef puree bij. Nappeer het vlees met saus en trek wat sausstrepen om het gerecht heen.

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

*Am2005-11-04*

# Terrine de fromage avec une salade de poire et céleri blanchi

## *Kaasterrine met peer-bleekselderijsalade*

1E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KAASTERRINE:

*10 plakjes Père Joseph*

*250 g zachte chèvre*

*250 g Mon Chou*

*250 g boeren blauwe kaas*

*peper, zout*

*5 dl huiswijn*

*2 el honing*

*1 tl piment*

*8 bleekselderijstengels*

*2 el crème fraîche*

VOOR DE PEER-BLEEKSELDERIJSALADE:

*4 niet te rijpe handperen*

VOOR DE VIJGENPUREE:

*15 gedroogde vijgen*

*3 dl rode port*

BEREIDING:

**De kaasterrine.** Bekleed een smalle, halfronde terrinevorm met plasticfolie. Beleg de vorm zo met de kaasplakjes, dat deze over de rang hangen. Leg de plakjes op elkaar aansluitend en niet met een randje over elkaar. Pureer Mon Chou en geitenkaas in de keukenmachine en breng op smaak met peper en evt. wat zout. Doe het kaasmengsel in een spuitzak en spuit een dikke laag in de vorm. Snij de Delfts Blauwe in plakken, druk de helft ervan in het kaasmengsel en spuit er een laag kaasmengsel op. Herhaal deze twee handelingen. Sluit de terrine af met de overhangende kaasplakken, druk ze goed aan, zet koud weg.

**De peer-bleekselderijsalade.** Schil de peren en snij in vieren. Verwijder het klokhuis. Pocheer de peren in de wijn met honing en piment tot ze gaar, maar nog wel snijdbaar zijn. Haal de perenkwarden uit het stoofvocht, laat afkoelen en snij overdwars in plakjes. Schil de bleekselderijstengel zorgvuldig met een dunschiller, snij overdwars in reepjes en blancheer kort in het pocheervocht van de peren. Laat in een zeef uitlekken en afkoelen. Kook het pocheervocht in tot een lichte siroop. Vermeng peer- en selderijplakjes met de crème fraîche. Breng op smaak met peper en zout.

**De vijgenpuree.** Zet de vijgen op in de port. Kook op een laag vuur tot ze zacht zijn en pureer met de staafmixer of in de keukenmachine.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak de kaasterrine los van de vorm door voorzichtig te trekken aan het plasticfolie. Stort de terrine op een snijplank. Verwijder folie en snij er met een nat, warm mes niet te dikke plakken van. Zet een kleine RVS ring op de borden en druk hierin wat van de salade. Besprenkel licht met siroop. Verwijder de ring en leg of zet een plak kaasterrine ernaast. Knijp er met een kleine ijslepeltang een bolletje vijgenpuree bij.

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

*Am2005-11-05*

# Clafoutis de pommes de reinette à la sauce de fruits rouges et au crème glacée au spéculoos

*Clafoutis van goudrenetten met roodfruitcoulis en speculaasijs*

2E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Oven een uur voor gebruik  
voorverwarmen op: 170°C

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE CLAFOUTIS:

6 grote goudrenetten

150 g gele rozijnen

375 g bloem

1 tl zout

1 tl kaneel

225 g kristalsuiker

9 dl volle melk

9 losgeklopte eieren

5 dl volle melk

2 zakjes vanillesuiker

2,5 dl slagroom

30 g speculaaskruiden

VOOR DE ROODFRUITSAUS:

1 kg gemengd rood fruit (diepvries)

3 dl rode wijn

honing

VOOR HET SPECULAASIJS:

100 g eidooier

120 g suiker

1 mespuntje zout

VOOR GARNERING:

poedersuiker

bosje munt

BEREIDING:

*N.B. de clafoutis moet warm worden opgediend. De baktijd is circa 40 minuten, de afkoeltijd is 5 tot 10 minuten. Dit betekent dat het gebak circa 50 minuten voor het uitserveren de oven in moet.*

**De clafoutis.** Roer in een beslagkom bloem, ei, zout, kaneel en suiker door elkaar. Voeg al kloppend met de handgarde de melk toe. Beboter een bakblik met hoge rand. Schil de appels, snij in vieren en verwijder het klokhuis. Snij de kwarten overlans in plakjes en verdeel ze met de rozijnen over het bakblik. Giet het beslag door een grove bolzeef over de appelplakjes en rozijnen. Bak af in circa 40 minuten af en laat 5 tot 10 minuten afkoelen.

**Het ijs.** Klop in een schaal suiker, zout en eigeel schuimig op. Voeg zacht roerend melk, vanillesuiker en speculaaskruiden toe. Zet de schaal au bain-marie en laat onder voortdurend roeren binden. Laat onder af en toe roeren afkoelen.

Klop de room op en voeg toe aan de bereiding.

Laat afkoelen en draai tot ijs in de ijsmachine

**De roodfruitsaus.** Kook het roodfruit met de wijn op. Pureer met de staafmixer. Voeg honing naar smaak toe, passeer en zet koud weg.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bepoeder de borden met poedersuiker. Snij de nog warme clafoutis voorzichtig in carrés, lepel de roodfruitsaus in kleine glaasjes en zet ze op de borden. Schep er met de ijslepel een bol speculaasijs bij. Garneer met munt.

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

*Am2005-11-06*

# Les Vins

## *Wijnkeuze*

Voor het november menu heeft de wijncommissie de volgende keuze voor U gemaakt:

Bij de voorgerechten een witte wijn uit het noorden van Italië, de voet van de Dolomieten om precies te zijn.

*Pinot Grigio, Mezza Corona 2004*

Een prettige smaakcombinatie van citrus en honing met een geur die de wijn een zekere finesse verleent.

Voor het hoofdgerecht een Merlot uit Chili:

*Merlot, Isla Negra, Chili 2003*

Een wijn met een mooie donkere kleur en een volle geur. De smaak met confituur nuances past goed bij de varkenshaas.

*De wijncommissie*