

Menu September 2006

Coquilles st. Jacques grillées à l'émulsion de carottes fumés

Foie et magret de canard sur toast de pain sucré

Crème de concombre

Rouget cuit et anguille caramélisée à la purée de pommes et de roquette

Mousse de fromage de ferme

Carpaccio de figues à la crème glacée de mascarpone

Wijnkeuze

Coquilles st. Jacques grillées à l'émulsion de carottes fumés

Gegilde coquilles met een emulsie van gerookte bospeen

VOORGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad:

Uitvoering: 1-2 personen

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN

500 g bospeen

½ bosje koriander

2 sjalotjes

1 teen knoflook

1 dl aceto balsamico

1,5 dl olijfolie

5 dl gevogelbouillon

½ dl room

emmertje coquilles

VOOR DE PANNENKOEKJES:

1 courgette

2 takjes citroenmelisse

2 takjes munt

2 takjes dille

zonnebloemolie

VOOR HET BESLAG:

250 g bloem

2 eieren

3 dl bier (flesje oud bruin)

2 dl water

1 snufje zout

BEREIDING:

Was de bospeen. Snipper sjalotjes en knoflook. Rook de bospeen gedurende 5 minuten in een hete rookoven.

Breng de gevogelbouillon aan de kook met sjalot en knoflook. Kook hierin de bospeen volledig gaar.

Pureer de bospeen (zonder bouillon), de blaadjes van 2 takjes koriander en voeg 1/3 deel van de olijfolie en een ½ dl room toe zodat een mooie, mollige emulsie ontstaat. breng op smaak met peper en zout.

Kook de aceto balsamico in tot de helft en voeg het resterende 2/3 deel van de olijfolie toe.

Meng de ingrediënten voor het beslag tot een absoluut gladde massa. Snij de courgette *en julienne*. Hak de blaadjes van de kruiden heel fijn en voeg samen met de courgette toe aan het beslag.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bak 15 courgettepannenkoekjes in ruim olie in de koekenpan.

Bestrijk de coquilles met wat zonnebloemolie. Halveer de coquilles in de lengte. Grilleer de coquilles in een paar minuten net gaar op de hete grillplaat. Maak op het midden van het bord een spiegel van de bospeenemulsie. Leg hierop een pannenkoekje en daarop dakpansgewijs de gegrilde coquilles. Druppel de saus van aceto balsamico en olijfolie er omheen. Garneer met een toefje koriander.

Eet smakelijk (hvts, pgw, hl, pvd)

Am2005-09-01

Foie et magret de canard sur toast de pain sucré

Suikerbroodtoast met eendenlever, eendenborst

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad:

Uitvoering: 2-3 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 180°C

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1 suikerbrood

350 g eendenlever

500 g tamme eendenborst

zout, peper

scheutje armagnac

VOOR HET SLAGARNITUUR:

zak gemengde sla

een vinaigrette van:

balsamico azijn, olijfolie

¼ bos kervel

¼ bos dille

¼ bos dragon

VOOR DE ROZIJNENCOMPOTE:

250 g gele rozijnen

0,5 dl water

50 g kristalsuiker

BEREIDING:

Leg het suikerbrood voor gebruik een half uurtje in de vriezer.

W el de rozijnen 30 minuten in wat heet water met 3 el armagnac.

Leg de eendenlever 30 minuten in de vriezer.

Vinaigrette. Maak van balsamico-azijn, olijfolie, kervel, dille en dragon een vinaigrette.

Eendenlever. Snij de goed doorgekoelde eendenlever in zo dun mogelijke plakken. Maak van 150g eendenlever 15 krulletjes. Marineer de rest van de eendenleverplakken met zout, peper en armagnac.

Rozijnencompote. Breng de suiker met ½ dl water aan de kook, en voeg de rozijnen toe. Laat ca. 10 minuten zachtjes pruttelen, zorg dat de suiker niet aanbakt. De compote mag eventueel wel iets karamelliseren.

Eendenborst. Maak de eendenborst schoon en verwijder de vliezen.

Bak de eendenborst droog in een hete pan. Zet de eendenborst daarna 5 minuten in een oven van 180°C. Haal het vlees uit de oven, laat het 10 minuten rusten en trancheer de eend in 15 dunne plakken.

Suikerbrood. Snij het suikerbrood in 30 hele dunne plakken. Snij met een garneerring rondjes uit de plakken. Toast de uitgestoken plakken suikerbrood krokant in een pan met anti aanbaklaag.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Maak de sla aan met tweederde van de vinaigrette. Hou de rest apart voor de garnering van het gerecht. Bouw een taartje van laagjes met allereerst suikerbroodtoast, wat gemarineerde eendenlever, daarop salade, dan een plakje eendenborst, vervolgens wat eendenlever en tot slot weer een plakje suikerbroodtoast. Dresseer op de laatste snee een krul eendenlever en een quenelle rozijnencompote. Garneer met versgemalen peper en de rest van de balsamicodressing.

Eet smakelijk (hvts, pgw, hl, pvd)

Am2006-09-04

Crème de concombre

Komkommercrèmesoep

SOEP VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad:

Uitvoering: 2 personen

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE KIPPENBOUILLON:

1 kilo (soep)kipdelen

olijfolie

1 teen knoflook

1 prei (alleen witte gedeelte)

1 ui

1 stengel bleekselderij

4 dl droge witte wijn

2 laurierblaadjes

1 takje tijm

2 takjes dragon

4 gekneusde witte peperkorrels

foelie

VOOR DE SOEP:

5 komkommers

2 dl slagroom

50 gr boter

50 gr bloem

1,5 liter kippenbouillon

peper en zout

½ dl olijfolie

50 gram boter

7 plakken wit casinobrood

BEREIDING:

Bouillon. (*direct om 18 uur mee beginnen, liefst nog eerder!!!*)

Snij de groenten in grove stukken. Verhit de olijfolie in een grote pan en laat de gewassen en grof gesneden groenten al roerend een paar minuten zweten.

Schep de groente eruit en draai het vuur iets hoger, voeg in stukken gehakte kipdelen toe en laat zachtjes meebakken tot het vlees aan alle kanten gekleurd is. Blus af met de witte wijn, schraap het aanbaksel los en voeg 2 liter koud water toe. Voeg de groenten weer toe. Breng het geheel aan de kook en schep het schuim af dat komt bovendrijven. Voeg dan de tuinkruiden en peperkorrels toe.

Laat de bouillon minstens 2 uur trekken.

Zeef de bouillon en ontvet door met keukenpapier het vet eraf te deppen.

Soep. Was de komkommers goed en trek met een dunschiller of kaasschaaf 30 linten van de schil (ca. 6 mm breed). verwijder de rest van de schil. Snij de komkommers in de lengte door en schep de zaadlijsten met een lepel eruit.

Steek met een parelboortje 72 of meer bolletjes uit het vruchtvlees. Rasp de rest van de komkommers.

Smelt de boter met de bloem en roer hier geleidelijk de bouillon, room en vervolgens geraspte komkommer door. Laat de soep vijf minuten zachtjes doorkoken.

Pureer de soep met de staafmixer, passeer en breng op smaak met peper en zout.

Croutons. Snij de korsten van het casinobrood en snij de sneetjes in blokjes van 1½ cm. Verhit de olijfolie, voeg de boter toe en laat geheel smelten. Bak de croutons in het hete boter/oliemengsel tot ze goudbruin zijn.

Snij de komkommerlinten door en leg in ieder stukje 2 knopen.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Serveer de soep in voorverwarmde diepe borden. Leg de komkommerlinten, bolletjes en croûtons in de soep.

Direct serveren.

NB : deze soep kan desgewenst ook koud geserveerd worden!

Rouget cuit et anguille caramélisée à la purée de pommes et de roquette

Rode poon met gekaramelliseerde paling en rucolastamppotje

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad:

Uitvoering: 2 personen

Uitserveren: 21.30 uur

Oven voorverwarmen op 240°C

BENODIGDHEDEN:

1 kg rode poonfilets

1 kg paling

1 kg aardappelen, Nicola

100 g roomboter

2 dl slagroom

peper, zout

3 g nootmuskaat

100 g rucola

5 dl kalfsfond

100 g appelstroop

1 dl aceto balsamico

½ bosje kervel

BEREIDING:

Rucolapuree 1. Was en droog de rucola, en snij of knip die in stukjes van ca. 2 cm. Was en droog de kerveltakjes. Schil en kook de aardappelen gaar, giet af en laat droog stomen. Pureer de aardappelen met de pureeknijper, voeg warme room en gesmolten boter toe en klop de puree luchtig. houd de puree goed afgedekt in de warmhoudkast warm.

Paling en poon. Fileer de paling, snij in kleine mootjes en verwijder de graatjes. Bak de paling goudbruin in 75 gram boter. Blus af met azijn en calvados. Voeg appelstroop en kalfsjus toe. Laat de paling op een matig vuur gaar stoven, zodat het vocht iets verdampt. Neem de vis uit het kookvocht en houd deze apart. kook het vocht in tot iets stroperig.

Verwijder eventuele graatjes van de rode poonfilets. Smelt 100 gram boter en bestrijk een bakblik met boter. Leg de poonfilets op hun velkant erop, besmeer de filets met wat gesmolten boter en zet ze afgedekt met plastic folie in de koelkast tot gebruik.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Bak de poonfilets ca. 10 minuten in de voorverwarmde oven. Breng ze vervolgens op smaak met peper en zout. Laat ondertussen de paling weer opwarmen in de saus. Maak het stamppotje af door peper, zout, iets nootmuskaat en de gewassen rucola door de puree te mengen. Schep een lepel rucolastamppot midden op het bord. Plaats de rode poonfilet op de stampot en verdeel de paling over het bord. Lepel er wat stoomvocht van de paling omheen. Garneer met een takje kervel.

Eet smakelijk (hvts, pgw, hl, pvd)

Am2006-09-04

Mousse de fromage de ferme

Mousse van boerenkaas

1E NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad:

Uitvoering: 2 personen

Oven een half uur voor gebruik voorverwarmen op 80°C

Uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE MOUSSE:

1,5 dl gevogeltesfond (uit pak, fond de volaille)

4 blaadjes gelatine

300 g fijn geraspte boerenkaas

450 ml room

VOOR HET VENKELSCHUIM:

500 g venkel, fijngesneden

2,5 dl room

VOOR DE GEDROOGDE VENKEL:

1 venkel

ca. 75 g geklaarde boter (fles)

EXTRA NODIG:

mandoline

slagroomsput

15 kleine garneerringen

15 borrelglaasjes

BEREIDING:

Mousse. Week de gelatine 10 minuten in ruim koud water. Breng de fond aan de kook en haal deze van het vuur. Los de goed uitgeknepen gelatineblaadjes vervolgens samen met de boerenkaas op in de nog hete fond. Zeef de lobbige massa door een fijne zeef en laat afkoelen.

Sla de room tot yoghurt dikte en spatel deze voorzichtig door de afgekoelde kaascompositie. Bekleed een groot dienblad met folie, zet de ringen erop en vul ze met de kaasmousse. Strijk de bovenkant netjes af. Laat de kaasmousse in de ringen in de koelkast opstijven.

Gedroogde venkel. Snij de venkel in de lengte in flinterdunne plakken (met de mandoline). bewaar het groene loof. Haal de plakken venkel door geklaarde boter en laat ze in een oven van 80°C drogen tot ze krokant zijn.

Venkelschuim. Snij de venkel fijn, bewaar het groene loof. Stoof de venkel in een klein beetje water tot de groente zacht is. Pureer de venkel.

Doe de daarna samen met de room over in een slagroomsput (kiddie). bewaar tot gebruik in de koelkast.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Los de kaasmousse voorzichtig op de borden. Steek er een paar plakjes gedroogde venkel in. Spuit het venkelschuim in kleine glaasjes en plaats op de borden. Garneer met wat achtergehouden venkelgroen.

Eet smakelijk (hvts, pgw, hl, pvd)

Am2009-09-05

Carpaccio de figes à la crème glacée de mascarpone

Carpaccio van vijgen met mascarponeijs

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Moeilijkheidsgraad:

Uitvoering: 2-3 personen

Tijd uitserveren: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE VIJGENCARPACCIO:

15 vijgen

plastic folie

1 citroen

1 sinaasappel

1 theelepel glucose

200 gram suiker

VOOR DE GEPOCHEERDE VIJGEN:

15 vijgen

Rode wijnsiroop van:

1 fles rode wijn

1,5 dl water

5 cl creme de cassis

1 vanillestokje

VOOR HET IJS:

400 g mascarpone

800 ml volle melk

150 g suiker

1 vanillestokje

50 gr glucosesiroop

BEREIDING:

IJs. Splits het vanillestokje. Breng de melk voor het ijs aan de kook met de suiker, draai het vuur laag en laat het vanillestokje 10 minuten meetrokken. Voeg van het vuur af de glucosesiroop en mascarpone toe. Schraap het vanillestokje goed uit. Laat het ijsmengsel afkoelen. Draai er in de sorbetière ijs van. Tot gebruik in de vriezer bewaren.

Vijgen carpaccio. Was en droog de vijgen. Snij vijftien vijgen in vieren. Bekleed snijplanken met plastic folie; leg de kwarten vijg erop (met flink wat tussenruimte, leg er dan weer folie over en plet de stukken vijg met een hamertje zodat een dunne "carpaccio" ontstaat. verwijder het folie niet, maar laat ze tot gebruik in de koeling tussen folie liggen.

Gepocheerde vijgen. Trek zestes van de citroen en de sinaasappel en pers ze uit. Doe zestes, sap en de overige ingrediënten voor de rode wijnsiroop in een pan, breng aan de kook en laat op een heel zacht pitje of in de warmhoudkast een half uurtje trekken.

Pocheer de andere vijftien vijgen ca. 10-15 minuten in het rode wijnmengsel. Neem de vijgen uit de siroop en zet ze op kamertemperatuur weg tot later gebruik.

Kook het pocheervocht in tot siroopdikte. Zeef de siroop en laat afkoelen tot gebruik.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Warm de siroop (eventueel) weer iets op tot lauw en vloeibaar. Leg op elk bord vier plakjes vijgen carpaccio.

Zet er een gepocheerde vijg bij. Druppel er wat rode wijnsiroop omheen. Voeg als laatste een bolletje ijs in het midden toe en serveer direct.

Eet smakelijk (hvts, pgw, hl, pvd)

Am2009-09-06

Wijnkeuze

DOMAINE D'AUBARET; CHARDONNAY 2005

Een witte wijn uit de Pays d'Oc van het veelbelovende oogstjaar 2005. Deze Chardonnay is rijk aan aroma's waardoor hij een goede begeleider is van het eerste voorgerecht, de coquilles én het hoofdgerecht met zijn specifieke smaak van de verwerkte paling.

Wals je de wijn rond in het glas dan blijft de wijn "hangen", d.w.z. dat de wijn veel glycerine bevat, dat bevordert de houdbaarheid.

Voor het volgende tussengerecht heeft de wijncommissie een rode wijn uit Zuid Afrika gekozen.

OUDE KAAP; SHIRAZ 2004

Een wijn met een weelderige fruitsmaak en zachte tannines en met een stevig alcoholpercentage van 14,5%. Kortom een wijn die zich graag meet met de eendenborst en de eendenlever. Het lichte zoetje in de wijn komt goed van pas bij de zoete smaak van de rozijnencompote.

P.S. Wij hebben de wijnen uitgezocht bij de gerechten en komen dan tot de wellicht discutabele volgorde:

1. de witte wijn bij het eerste voorgerecht (de coquilles)
2. de rode wijn bij tussengerecht (de eendenborst)
3. de witte wijn bij het vis (hoofd)-gerecht

De wijncommissie zal u niet berispen indien u de rode wijn ook bij het visgerecht drinkt.

Kookschema september 2006

	<i>Ma Avond</i>	<i>Di. Avond</i>	<i>Wo. Avond</i>	<i>Do. Avond</i>	<i>Vrij. Middag</i>	<i>Vrij. Avond</i>
<i>I</i>	(vk)	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	–	<i>8</i>
<i>II</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	–
<i>III</i>	–	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>	–	<i>22</i>
<i>IV</i>	<i>25</i>	<i>26</i>	<i>27</i>	<i>28</i>	–	<i>29</i>