



Menu oktober 2011

Paddenstoelenpasteitje

Soep van boerenbrie de Meaux met schuim van cèpes

Dubbelgebakken zalmsofflé met balsamicosiroop

Gegrilde coquilles met 2 bereidingen van pompoen,
vadouvan-mayonaise en kerriekletskop

Reerug uit de oven met portsaus en strudel van rode kool

Bailey's mousse met koffiejis en espressosaus

Wijnen

Paddenstoelenpastaïtje

KLEIN HERFSTIG GERECHTJE VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 1 – 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴

Tijd uitserveren: 20.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE PASTEIBAKJES:

8 plakjes roomboterbladerdeeg
3 el heelei
10 gr pijnboompitten

4 el olie
4 takjes citroentijm
4 el vegetarische (mushroom) oestersaus
2 dl crème fraîche

VOOR DE PADDENSTOELENVULLING:

2 sjalotten
1 teen knoflook
10 gr gedroogde paddenstoelen
1500 gr gemengde paddenstoelen, bijv.:
500 gr grotchampignons
400 gr shiitake
200 gr cantharellen
200 gr oesterzwammen
200 gr pied de mouton

VOOR DE SALADE:

200 gr rucolamix special
100 gr of 1 klein struikje lollo rosso
1 el rode wijnazijn
3 el olijfolie
1 el notenolie
1 tl mosterd
1 tl honing
40 gr pijnboompitten

BEREIDING:

De pastaïtjes: Verwarm de oven voor op 200°C.

Ontdooi het bladerdeeg.

Snijd de plakjes schuin in 2 driehoeken en leg ze op het siliconenmatje op de bakplaat. Bestrijk het deeg dun met ei en strooi er wat pijnboompitten over. Bak de pastaïtjes in 15-20 minuten goudbruin.

Laat op een rooster afkoelen.

Snijd de deksels eraf.

De paddenstoelen: Wel de gedroogde paddenstoelen 20 minuten in heet water.

Pel en snipper de sjalotten en de knoflook.

Maak de verse paddenstoelen schoon en snijd klein.

Verhit de olie en fruit sjalotnippers en knoflook 2 minuten op laag vuur.

Voeg de verse paddenstoelen toe en bak alles omscheppend gaar en lichtbruin.

Voeg de tijmblaadjes toe.

Zeef eventueel zand uit het vocht van de geweekte paddenstoelen. Voeg paddenstoelen en vocht toe aan de pan.

Roer er de crème fraîche door. Breng op smaak met oestersaus, zout en peper.

De salade: Rooster de pijnboompitten lichtbruin en laat op keukenpapier afkoelen.

Maak een dressing van azijn, mosterd, honing, beide soorten olie en zout en peper.

Maak de lollo rosso schoon en verdeel de sla in stukjes.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Meng dressing met de salade. Leg op elk bord een pastaïtje.

Verdeel de paddenstoelen over het onderste deel van het pastaïtje. Leg het deksel erop.

Garneer met wat sla en strooi er pijnboompitten over.

Soep van boerenbrie de Meaux met schuim van cèpes

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering: 1 –2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Tijd uitserveren: 20.30 uur

BENODIGDHEDEN:

2 focaccia afbakbroden
2 teentjes knoflook
1 tak rozemarijn
4 el olijfolie
zeezout

450 gr boerenbrie de Meaux
2 dl crème fraîche
1 bakje brocco cress

VOOR HET SCHUIM:

10 gr gedroogde cèpes extra
3 dl melk
½ teentje knoflook

VOOR DE SOEP:

1 l paddenstoelenbouillon (verdunde fond)
1 l kippenbouillon (verdunde fond)

BEREIDING:

Het schuim: Zet de melk op met de gedroogde cèpes en de knoflook en laat op laag vuur 20 minuten trekken.

Zeef de melk en zet weg tot kort voor gebruik.

Focaccia: Verwarm de oven voor op 200°C.

Snijd de broden in repen.

Snijd de knoflook en de rozemarijn fijn.

Wrijf de snijvlakken van het brood in met olie, knoflook, rozemarijn en zeezout.

Bak het brood in 8 – 10 minuten knapperig en bruin.

De soep: Snijd de brie in stukjes (korst van de kaas verwijderen hoeft niet).

Breng de koude bouillon (paddenstoelenbouillon aangevuld met kippenbouillon) met de brie al roerend aan de kook en laat de kaas oplossen.

Zeef de soep.

Voeg crème fraîche toe. Breng de soep met zout en peper op smaak.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Klop met de staafmixer de hete melk schuimig.

Verdeel de soep over kopjes. Schep er schuim op (schuim tussentijds verder op).

Garneer met brocco cress.

Serveer met de focaccia.

Eet smakelijk (AvE, HvdH, EvS, HL, Pvd)

Defmenu_Am2011-10-02

Dubbelgebakken zalmsofflé met balsamicosirop

TUSSENGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 1-2 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹

Tijd uitserveren: 21.00 uur

BENODIGDHEDEN:

400 gr gerookte zalm
200 gr zachte geitenkaas zonder korst
(Bettine Blanc)
100 gr boter (+ extra voor het invetten)
100 gr bloem
5,5 dl melk
2 el fijngehakte bieslook
1 tl gedroogde dragon
8 eieren
2 dl zure room (sour cream)

VOOR DE BALSAMICOSIROOP:

2 dl balsamico-azijn
1½ - 2 el appelstroop

VOOR DE SALADE

1 venkelknol
100 gr rucol

BEREIDING:

Balsamicosirop: Breng azijn met stroop aan de kook en laat zachtjes koken tot sirop. Proef of er stroop bij moet. Laat afkoelen.

De zalmsofflés: Verwarm de oven voor op 180°C.

Snijd de zalm en de kaas in stukjes.

Vet 15 kleine ramequins goed in met boter. Leg eventueel een rondje ingevet keukenpapier op de bodem. (op maat knippen).

Smelt 100 gram boter in een pan. Roer de bloem erdoor en laat 1 minuut garen. Klop beetje bij beetje de melk erdoor en roer tot een dikke saus.

Voeg de zalm, 150 gram kaas en de kruiden toe. Breng met zout en peper op smaak.

Splits de eieren. Roer van het vuur af de eidooiers door saus.

Klop in een vetvrije kom het eiwit stijf. Spatel voorzichtig door het zalmmengsel.

Verdeel het soufflémengsel over de ramequins en zet ze in een braadslee.

Schenk zoveel kokend water in de braadslee tot de schaaltes ½ onderstaan. Bak ze in 20 minuten tot ze mooi gerezen en goudbruin zijn.

Neem uit de oven en laat ze enigszins afkoelen.

De salade: Snijd de venkel ragfijn en blancheer 1 minuut. Laat afkoelen. Meng met de rucola.

De zalmsofflé: Neem de soufflés met behulp van een mes uit hun vormpjes en leg ze omgekeerd op bakpapier.

Verhoog de oventemperatuur tot 220°C.

Meng de zure room met 3-4 el melk. Schep een kleine hoeveelheid over elke soufflé. Verdeel de rest van de kaas erover. Bak 12-15 minuten in de oven tot ze goudbruin zijn en opnieuw gerezen.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verdeel de soufflés over 15 kleine warme borden.

Leg op elk bord een plukje venkel-rucolasalade.

Besprenkel de salade met balsamico-sirop.

Eet smakelijk (AvE, HvdH, EvS, HL, Pvd)

Defmenu_Am2011-10-03

Gegrilde coquilles met 2 bereidingen van pompoen, vadouvan-mayonaise en kerrieklets kop

Tussengerecht voor 15 personen

Uitvoering: 2 – 3 personen

Moeilijkheidsgraad: ☹☹☹

Tijd uitserveren: 21.30 uur

BENODIGDHEDEN:

1 pot coquilles
oesterblad (oyster leaves) (Koppert
Cress)

VOOR DE POMPOENCRÈME:

1 sjalot
1/2 flespompoen
2 el olie
1 tl kerrie
1½ dl visbouillon

VOOR DE CHUTNEY VAN POMPOEN:

½ flespompoen
2 el olie
½ dl sherry-azijn
1 dl visbouillon

75 gr suiker
4 takjes citroentijm

VOOR DE MAYONAISE MET VADOUVAN:

3 dl zonnebloemolie
10 gr vadouvan (specerijenmengsel)
60 gr gepasteuriseerd eigeel
1 tl mosterd
1 el witte wijnazijn

VOOR DE KERRIEKLETSKOP:

125 gr bloem
250 gr witte basterdsuiker
105 gr gesmolten boter
1 dl sinaasappelsap
2 tl kerrie
peper, zout

BEREIDING:

Mayonaise: Maak de olie lauwwarm, voeg de vadouvan toe en laat minstens 30 minuten trekken op een plaatje op laag vuur of in de warmhoudkast. Zeef de olie en laat afkoelen.

Maak dan mayonaise: Klop met de mixer het eigeel, de mosterd en de azijn.

Voeg al kloppend eerst druppelsgewijs en dan in een klein straaltje de vadouvanolie toe.

Breng de mayonaise op smaak met zout en peper. Zet tot gebruik in de koelkast.

Kerrieklets kop: Smelt de boter.

Meng bloem en basterdsuiker en kerrie.

Roer er het sinaasappelsap en de boter door. Laat het mengsel 1 uur rusten in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 160°C.

Doe het beslag in een spuitzak met smalle spuitmond.

Bekleed de bakplaat met bakpapier of een siliconenmatje. Spuit kleine beetjes beslag ongeveer zo groot als een klein balletje (of met een theelepeltje) op afstand van elkaar erop. Het beslag loopt uit.

Bak klets kopjes in 15 minuten.

Laat even afkoelen en wat harder worden op de plaat. Schep ze er dan af. Bak tot het beslag op is.

Pompoencrème: Pel en snipper de sjalotten.

Schil de pompoen, verwijder de pitten en snijd het vruchtvlees in blokjes.

Verhit de olie en fruit hierin de sjalot snippers 2 minuten met de kerrie.

Voeg de pompoen toe. Blus met visbouillon en laat de pompoen in 15 – 20 min. gaar worden.

Pureer de pompoen. Breng op smaak met zout, peper en eventueel met nog wat kerrie.

Wrijf de puree eventueel door een zeef.

Pompoenchutney: Maak de pompoen schoon en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. (1 – 1½ cm).

Fruit de pompoen in olie. Blus met sherry-azijn en de visbouillon.

Voeg suiker en citroentijm toe. Laat beetgaar worden in 10 – 15 minuten. Verwijder de tijm.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Grill de coquilles in 2-3 minuten bijna gaar.

Maak op elk bord 2 of 3 rondjes van chutney met kleine stekers. Dresseer pompoencrème en mayonaise hiertussen (of in strepen ernaast). Leg de coquilles op de chutney. Leg hierop een klets kopje en garneer met oesterblad.

Reerug uit de oven met portsaus en strudel van rode kool

HOOFDGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moeilijkheidsgraad: 🍴🍴

Tijd uitserveren: 22.00 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE REERUG:

2 x 1,5 kilo reerug met bot, ontvliesd
30 peperkorrels
6 jeneverbessen
9 pimentkorrels
250 gr zachte boter
300 gr plakjes ontbijtspek

5 appels
3 el olie
2 kaneelstokjes
8 laurierblaadjes
8 kruidnagels
1 fles rode wijn
2 el rode wijnazijn
10 vellen filodeeg
5 el gesmolten boter
5 el paneermeel
5 el sesamzaadjes
5 el heelei

VOOR DE SAUS:

2 sjalotten
6 dl wildebouillon (van fond)
½ takje rozemarijn
1,5 dl rode port
1 tl maïzena
75 gr koude boter, in blokjes

VOOR SPRUITJES:

1 kilo kleine spruitjes
100 gr witte amandelen
40 gr boter

VOOR DE STRUDEL VAN RODE KOOL:

2 rode kolen van ca. 1 kilo elk
2 uien

BEREIDING:

De rode kool: Verwijder het buitenste blad en de harde witte kern uit de kool en snij de rest in smalle reepjes.

Pel en snipper de ui.

Schil de appels en snijd het vruchtvlees in stukjes.

Verwarm 3 el olie en fruit hierin de ui en de appel ca. 3 minuten.

Voeg de kool, de specerijen en de wijn toe en breng alles aan de kook. Laat de kool minstens 1 uur stoven.

Controleer tussentijds dat het vocht niet teveel verdampt.

Voeg azijn toe. Breng op smaak met zout, peper en indien nodig wat suiker. Het vocht moet op het laatst bijna verdampt zijn. Laat de kool afkoelen en verwijder kaneel, laurier en kruidnagel.

Laat het filodeeg ontdooien.

De spruitjes: Maak de spruitjes schoon. Kook ze in enkele minuten beetgaar in gezouten water en spoel met koud water af om het garingsproces te stoppen.

De saus: Pel en snipper de sjalotjes.

Breng de bouillon met de sjalotjes en de rozemarijn aan de kook en laat inkoken tot 2 dl.

Verwijder de rozemarijn. Voeg de port toe en laat 5 min. inkoken.

De strudel: Verwarm de oven voor op 180°C.

Bestrijk steeds een vel filodeeg met gesmolten boter. Leg er een tweede vel op. Bestrooi dun met paneermeel.

Verdeel over de smalle onderkant van elk dubbel vel filodeeg 1/5 deel van de rode kool. Laat de randen vrij. Klap de zijkanten van het deeg over de rode kool. Rol strak op.

Leg de strudels met de naad naar beneden op de ingevette bakplaat. Bestrijk dun met ei en bestrooi met sesamzaad.

Maak 5 strudels. Bak ze in 20 – 25 minuten goudbruin.

De reerug: Verwarm de oven voor op 250°C.

Wrijf peperkorrels, jeneverbessen en piment in de vijzel fijn. Meng met 3 tl zout.

Dep de reeruggen met keukenpapier droog. Wrijf ze in met het kruidenmengsel en bestrijk ze met gesmolten boter.

Leg de ruggen met de ontvliesde kant naar boven in een braadslee. Leg er plakjes ontbijtspek op. Braad de reerug 10 minuten in de hete oven.

Verlaag de temperatuur tot 175°C en braad nog ca. 30 minuten tot rosé. Bedruip regelmatig.

Zet de oven uit en zet de ovendeur op een kier (met een lepel ertussen). Verpak het vlees in alufolie en zet terug in de afkoelende oven. Laat het vlees nog 15 minuten rusten.

Leg het vlees op de snijplank. Verwijder het spek. Giet het vleesvocht bij de saus.

Vervolg Reerug

AFWERKING EN PRESENTATIE: HIERBIJ IS HULP NODIG!

Smelt de boter in een koekenpan en laat de spruitjes met de amandelen warm worden.

Verwarm de saus, klof er klontjes boter door en breng op smaak met zout, peper en port. Bind eventueel licht met een papje van water en maïzena.

Snijd elke strudel schuin in 3 stukken.

Snijd de reerug diagonaal in plakken. Vergeet de haasjes niet.

Verdeel alles over warme borden.

Eet smakelijk (AvE, HvdH, EvS, HL, Pvd)

Defmenu_Am2011-10-05

Bailey's mousse met koffieijs en espressosaus

NAGERECHT VOOR 15 PERSONEN

Uitvoering 2 personen

Moelijkheidsgraad: ☹☹

Tijd uitserven: 22.30 uur

BENODIGDHEDEN VOOR DE BAILEY'S MOUSSE:

15 cellofaantjes voor desserts (44 x210mm)
15 paperclips of plastic ringen 7 cm
1 verpakking Café-noirkoekjes 200 g
125 gr gesmolten boter
plastic stamper voor ijsblokjes
8 blaadjes gelatine
4 dl slagroom
75 gr suiker
1 dl sterke koffie
1,5 dl Bailey's (coffeecream)
15 koffieboontjes

voor het koffie-ijs:

2,5 dl melk
2 dl sterke koffie
120 gr gepasteuriseerd eigeel
170 gr suiker
1 tl maïzena
2,5 dl slagroom

VOOR DE ESPRESSOSAUS:

50 gr boter
200 gr pure chocolade calets
1 dl hete espresso

BEREIDING:

De Bailey's mousse: Leg een vel bakpapier op een serveerplateau. Vouw de cellofaantjes tot rondjes, zet ze vast met een paperclip of leg ze in een ring.

Smelt de boter. Verkruimel de koekjes in een keukenmachine en voeg de boter toe.

Schep een volle lepel in het cellofaanrondje en stamp aan met een stamper. Laat opstijven.

Week de blaadjes gelatine minimaal 10 min. in koud water. Klop de slagroom met de suiker heel stijf. Maak koffie.

Knijp de gelatine uit en los de blaadjes op in de koffie. Roer er de Bailey's door. Spatel het mengsel door de room.

Doe de Bailey's-room in een spuitzak met gladde spuitmond. Vul de cellofaanvormpjes met de mousse. Laat opstijven in de koelkast.

Het koffie-ijs: Breng melk en koffie aan de kook. Klop in een kom met een mixer het eigeel met de suiker en de maïzena bleek en romig. Giet al koppelende het koffiemengsel bij het eimengsel. Schenk alles terug in de pan (op een licht vuur) en laat al roerende licht binden. Laat het mengsel afkoelen. Klop de slagroom stijf en spatel dit door het afgekoelde koffiemengsel. Draai er ijs van in de ijsmachine.

De espressosaus: Doe de chocolade calets in een kom. Schenk er de hete koffie over en laat de chocolade smelten. Klop er stukjes boter door en laat de saus afkoelen.

AFWERKING EN PRESENTATIE:

Verwijder de cellofaantjes en zet de mousse op borden. Garneer bovenop met een koffieboontje. Schep een bol ijs naast de taartjes. Serveer met een streep saus.

Wijnen

Witte wijn	
Land van herkomst:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Domein / Château:	Chateau de la Pelissière
Jaar van productie:	2009
Druivensoort(en):	Sauvignon Blanc, Sémillon en Muscadelle
Serveertemperatuur:	10 tot 12°C.
Commentaar wijncie.:	<p>De witte wijn van deze maand, een Bordeaux, komt uit St-Foy, dat iets ten westen van Bergerac en Monbazillac ligt, tegen de Dordogneregio aan.</p> <p>De wijn is een frisse combinatie met in de hoofdrol de Sauvignon Blanc druif (70%); de Sémillondruif (20%) geeft de wijn wat "body" en de Muscadelledruif (10%) zorgt voor een verfijnd aroma.</p> <p>U herkent een citrusvruchtenaroma en abrikozen en in de afdrank een frisse citroensmaak.</p> <p>Bijzonder op z'n plaats bij vis en schelpdieren.</p>

Rode wijn	
Land van herkomst:	Italië
Regio:	Verona
Domein / Château:	Serego Alighieri
Jaar van productie:	2008
Druivensoort(en):	Sangiovese en Corvina
Serveertemperatuur:	18°C.
Commentaar wijncie.:	<p>De typisch Toscaanse Chianti druif, de Sangiovese, is van zichzelf wat stroef. Door deze druif te combineren met de Corvino druif die veel gebruikt wordt in de regio rond Verona (ongeveer 50% elk), wordt de wijn aanmerkelijk soepeler.</p> <p>Nu eens geen eikenhouten vaten voor oplegging maar vaten van kersenhout, een korte oplegging overigens.</p> <p>Tonen van zwart fruit en kruiden zijn herkenbaar in de afdrank.</p> <p>Een wijn die zich moeiteloos staande kan houden tegen de reerug en de portsaus.</p> <p>Deze wijn is in samenwerkingsverband gemaakt met het wereldberoemde wijnhuis MASI.</p>

Kookschema oktober 2011

Let op verschuiving. Herfstvakantie 15/10 - 23/10

	Ma. Avond	Di. Avond	Wo. Avond	Do. Avond	Vrij. Middag	Vrij. Avond
I	–	27-9	28-9	29-9	–	30-9
II	3	4	5	6	7	7
III	–	11	12	13	–	14
IV	24	25	26	27	–	28

