



MENU NOVEMBER 2011

GEVULDE SJALOTTEN

GEGRATINEERDE MOSSELEN

TONG FILET ROLLETJES GEVULD MET TARTAAR VAN SCAMPI OP EEN BEDJE VAN VENKEL

CONSOMMÉ DOUBLE

TARTAAR VAN RUNDERBIEFSTUK, BROODCROUTONS, KROKANTE SPEKPLAKJES, GEFRITUURDE UIRINGEN, ANSJOVIS TAPENADE EN EIDOOIER DRESSING

CHOCOLADE MILLE FEUILLE

GEVULDE SJALOTTEN

(BRON ONBEKEND)



Ingrediënten:	Bereiding:
<p>10 grote, enkelvoudige sjalotten 75 gram ricotta 50 gram Parmezaanse kaas arachide olie 10 prikkers bloem 15 gr peterselie 15 gr dille 15 gr basilicum walnootolie zeezout balsamico azijn (witte)</p>	<ul style="list-style-type: none">- Pof de sjalotten in de schil 20 minuten in een hete oven op 200° C- Roer de ricotta en de geraspte Parmezaanse kaas door elkaar- Pel de sjalotten en snijd er de bovenkant vanaf- Snij de sjalotten in de lengte richting open (maar niet helemaal door) en verwijder het binnenste. Bewaar dit en meng het door de het kaasmengsel.- Breng dit mengsel op smaak met peper en zout.- Vul de sjalotten voorzichtig zo veel mogelijk met het kaasmengsel- Vouw ze dicht, zet ze met een prikker vast en haal ze voorzichtig door de bloem- Doe een flinke scheut arachide olie in de wok- Verhit de olie en bak de sjalotten in 2 a 3 minuten goudbruin.- Maak bordjes met de sla van kruiden (nestje) en besprenkel dit met walnootolie, zeezout en balsamico azijn.- Leg het gevulde sjalotje er op.



GEGRATINEERDE MOSSELEN

(CCN)



<p>Ingrediënten: 50 jumbo mosselen 40 gram boter 100 gram prei 100 gram wortelen 1 ui 2 takjes tijm 3 laurierblaadjes 2 foelie blaadjes 300 ml droge witte wijn</p> <p>600 gram spinazie 1theelepel (5ml) notenolie</p> <p>Saus 100 ml mosselvocht 100 ml droge witte vermout 350 ml kookroom 2 eierdooiers</p> <p>Garnering stokbrood boterbolletjes</p>	<p>Bereiding:</p> <ul style="list-style-type: none">- Spoel de mosselen goed schoon (koud water), open mosselen verwijderen.- Laat boter uitbruisen in een grote pan en voeg de schoongemaakte en grof gesneden groenten en de kruiden toe; zorg dat de groenten licht kleuren.- Leg de mosselen op de groenten en kruiden en blus af met de witte wijn.- Kook het geheel ongeveer 4 a 5 minuten tot alle mosselen open zijn gegaan. Stort ze in een zeef en vang het vocht op en zeef dit door een neteldoekse lap.- Doe het vocht in een pan en kook hem in tot ongeveer 100 ml. Gebruik dit in de saus.- Pel de mosselen en houd ze warm. Bewaar ongeveer 50 schelpen.- Was de spinazie, droog deze, verwijder de steeltjes en wok de spinazie daarna kort in de hete notenolie. <p>Saus:</p> <ul style="list-style-type: none">- Giet de vermout bij het mosselvocht en laat tot 1/3 inkoken.- Voeg 300 ml room toe en laat nu tot de helft inkoken .- Roer de eierdooiers door de resterende 50 ml koude room- Haal de pan van het vuur en giet het ei/roommengsel door de warme saus. Roer goed door elkaar . <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none">- Uitserveren op warme borden- Verdeel (met behulp van een ring) de goed uitgelekte hete spinazie over de 10 bordjes- Verdeel hierover de 5 warme mosselen en giet wat saus erover en laat de saus gratineren m.b.v. een gasbrander.- Je kunt verder af garneren met de schelpen- Stokbrood met boterballetje smaakt hierbij goed
--	--

GEPOCHEERDE TONGFILET GEVULD MET EEN TARTAAR VAN SCAMPI EN VENKEL (CCN)



<p>Ingrediënten 2 venkel knollen 10 middelgrote scampi's 1 kg visgraten wups voor visbouillon 5 tongfilets 10 cocktailprikkers 200 ml crème fraîche 2 tenen knoflook 1 laurier blad 2 steranijs boter 5 takjes dragon</p>	<p>Bereiding</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd de venkel (m.u.v. de middenkern) in zeer dunne plakjes of julienne Zet koel weg.- Maak de scampi schoon verwijder het pantser en darm kanaal (bewaar de pantsers). Hak de scampi's zeer fijn en breng op smaak.- Maak een halve liter visbouillon op de standaardmanier.- Zeef de bouillon en kook licht in tot 3 dl.- Leg de tong filets met de witte kant op de snijplank met het smalle deel naar je toe en verdeel de tartaar van scampi over tong filet. Laat het voorste gedeelte vrij en rol de tongfilets van boven naar beneden op en zet vast met een cocktailprikker. Zet koel weg.- Bak de pantsers van de scampi's en doe ze bij 300 ml visbouillon samen met de crème fraîche, knoflook, laurier en steranijs en breng aan de kook.- Laat het geheel rustig tot de helft inkoken. Passeer de saus door een zeer fijne zeef. Snijd de boter in kleine blokjes en zet alles koel weg.- Pluk de dragon, bewaar 20 blaadjes en snijd de rest fijn. Ook de dragon koel weg zetten.- Doe wat boter in pan en stoof hierin de venkel en breng op smaak.- Vlak voor uitserveren; de vissaus verwarmen en met de boterklontjes monteren.- Op het laatste de fijn gesneden dragon erbij en op smaak brengen.- Pocher de tong rolletjes gaar in een stoompan of stoomoven en snijd de rolletjes in mooie ronde plakjes (garen duurt ongeveer 5 minuten als de pan op stoom is, blijf erbij staan) <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none">- Verdeel de venkel in een rondje over de borden (m.b.v. ring) en drapeer de saus er omheen.- Verdeel de rondjes tongfilet op de venkel en garneer verder af met de dragon blaadjes.
--	---

BOUILLON (CONSOMMÉ DOUBLE)

(CCN)



Ingredienten	<u>Bereiding met behulp van hoge drukpan</u>
<p>500 gr runderschenkel en botten 750 gr soepvlees 2 preien 1 selderij knol met groen 2 uien 2 teentjes knoflook 1 wortel 2 blaadjes laurier 3 kruidnagels 15 witte peper korrels</p> <p>2 dl eiwitten 500 gr tartaar</p> <p>prei wortel ¼ knolselderij</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Maak de groenten schoon en snij in stukken, was het vlees en de botten goed. Zet het vlees op in de snelkookpan in 3 l water met een beetje zout. Laat de kook er over komen en schuim het eiwit dat vrijkomt af. - Voeg de groenten toe en sluit de pan. Zet de openingsschuif op "gesloten) en laat de pan op hoog vuur op stoom komen tot de 2-e witte ring zichtbaar wordt. - Temper het vuur, maar de 2-e witte ring moet wel zichtbaar blijven. - Laat de soep 45 minuten stomen. - Pan van het vuur nemen en de stoom laten ontsnappen, door de pan onder de kraan houden en langzaam koud water over het deksel te laten lopen - nooit over kunststof onderdelen - totdat de kookindicator volledig gezakt is. De pan niet in het water plaatsen. - De pan even schudden en daarna de openingsschuif in de richting "open" schuiven. Als er nog stoom ontsnapt, de schuif weer op stand "dicht / zu" schuiven. De pan weer onder de waterkraan houden. Deze procedure zó vaak herhalen tot er geen stoom meer hoorbaar en/of zichtbaar ontsnapt en de openingsschuif gemakkelijk naar de eindpositie open" kan worden geschoven. Dan de pan openmaken. - Zeef de soep en laat afkoelen, daarna ontvetten. (*****) - Meng het tartaar met de eiwitten in de keukenmachine (paar keer pulsen) - Roer dit mengsel (clarifique) door de bouillon en breng deze voorzichtig tegen de kook aan. De bouillon mag niet koken - Laat zachtjes trekken totdat de massa als een korst boven komt drijven. - Verwijder de korst niet door hem af te scheppen, dan bestaat de kans dat de soep "blind" slaat - Zet een natgemaakte zeefdoek in een zeef de consomme hierdoor. - Laat inkoken tot de gewenste smaak is bereikt. - Zet de mergpijpjes met de groenten in een pan water op, totdat de pijpjes onder staan en laat dit 30

<p>2 mergpijpjes stokbrood</p>	<p>minuten trekken.</p> <ul style="list-style-type: none"> - (Bewaar wat prei en wortel voor het serveren) <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serveer uit in klein kopje met een paar flinterdunne ringetjes prei en zeer kleine bolletjes wortel met een dun plakje merg. - Dun stukje gebakken stokbrood kan er prima bij geserveerd worden (zie bij tartaar gerecht)
------------------------------------	---



<p>Ingrediënten:</p> <p>500 gr runderschenkel en botten 750 gr soepvlees 2 preien 1 selderij knol met groen 2 uien 2 teentjes knoflook 1 wortel 2 blaadjes laurier 3 kruidnagels 15 witte peper korrels</p> <p>2 dl eiwitten 500 gr tartaar</p> <p>2 zeer dunne preien 1 winterwortel ¼ knolselderij 2 mergpijpjes stokbrood</p>	<p><u>Bereiding: op conservatieve langzame manier voor thuis</u></p> <p>Maak de groenten schoon en snijd in stukken, was het vlees en de botten goed.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het vlees op in 3 l water met een beetje zout. Laat de kook er over komen en schuim het eiwit dat vrijkomt af. - Laat gedurende paar uur op klein vuur trekken en voeg dan de groenten toe en laat zeker nog 2 uur trekken. - Zeef de soep en laat afkoelen, daarna ontvetten. - <u>Zie voor vervolg bij vorige bereiding onder (*****)</u> - De afgekoelde soep kun je bewaren (invriezen) en later bewerken; dan opkoken met de eiwitten, tartaar en vervolgens door neteldoekse lap zeven. (zie ***** vorige pagina) - Laat inkoken tot de gewenste smaak is bereikt. <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Serveer uit in klein warm kopje met een paar flinterdunne ringetjes prei en zeer kleine bolletjes wortel met een dun plakje merg. - Dun stukje gebakken stokbrood kan er prima bij geserveerd worden (zie bij tartaar gerecht)
---	--

TARTAAR VAN RUNDER BIEFSTUK

(VOLGENS PARKHEUVEL)



<p>Ingrediënten 800 gram lendebeefstuk 4 el sjalotten 1,2 dl olijfolie</p> <p>Tapenade: 80 g ansjovispuree 140 gr zwarte olijven 2 tenen knoflook 1 el pernod 2/3 el Dijonmosterd citroensap ½ el tijm ½ el anijs 1 el olijfolie</p> <p>Eidooierdressing: 2 dl eidooiers 50 gr druivenpitolie 20 gr mosterd 4 el dragonazijn</p> <p>Garnering: 10 plakjes stokbrood olijfolie 20 plakjes spek 4 eieren ½ bosje bladpeterselie 10 sjalotten bloem arachide olie 8 kleine augurken</p> <p>Presentatie: 16 blaadjes uit het hart van kropsla 20 bieslookstengels</p>	<p>Bereiding:</p> <ul style="list-style-type: none">- Snijd het tartaarvlees in repen, hak de sjalotten fijn en voeg ze er met de olijfolie en zout en peper aan toe.- Draai het mengsel twee maal door de gehaktmolen met de fijne plaat. Vang de tartaar de tweede maal met de hand op zodat de sliertjes mooi heel blijven . <p>Tapenade:</p> <ul style="list-style-type: none">- Meng de ingrediënten voor de tapenade in de keuken machine. Voeg de olijfolie toe zodat er een gladde massa ontstaat. Breng die op smaak. <p>Eidooierdressing:</p> <ul style="list-style-type: none">- Meng de eidooiers, druivenpitolie, mosterd en de dragonazijn tot een gladde dressing. <p>Garnering:</p> <ul style="list-style-type: none">- Leg de dunne plakjes stokbrood op een ovenplaat en besprenkel met wat olijfolie. Bak ze goudbruin en knapperig in een matig hete oven.- Bak de plakjes spek uit tot ze knapperig zijn.- Kook de eieren hard en scheid de eiwitten en dooiers.- Druk de eiwitten van de hard gekookte eieren door een zeef en meng met 1 el fijn gehakte peterselie erdoor.- Snijd de sjalotten in ringen, haal ze licht door de bloem en bak de ringen goudbruin in arachide olie van 165° C.- Hak de augurken fijn <p>Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none">- Leg op elk bord 2 blaadjes kropsla en daarop een rundertartaarhoopje.- Steek de brood crouton in de tartaar en leg de
--	---

20 kervel blaadjes	<p>spekjes er tegen aan.</p> <ul style="list-style-type: none">- Verdeel de tapenade en de eidooier dressing rondom de tartaar en schep aan weerszijde het eiwit en gehakte augurk.- Decoreer met kervel en bieslook.- Schik de sjalotringen decoratief over het geheel <p>- P.S. De onderdelen van de gehaktmolen moeten apart worden afgewassen en mogen niet in de vaatwasser.</p>
--------------------	---



CHOCOLADE MILLE FEUILLE

(VOLGENS W V LAARHOVEN TOPCHEFS)



<p>Ingrediënten:</p> <p>Chocolade brownie 125 gr boter 125 gr olijfolie 140 gr pure chocolade 200 gr eieren 300 gr suiker 120 gr bloem 10 gr bakpoeder</p> <p>Chocolade ganache 400 gr pure chocolade 40 gr boter 20 gr olijfolie 175 gr slagroom</p> <p>Cremeux van sinaasappel 150 gr sinaasappels 15 gr olijfolie 130 gr suiker 150 gr eieren 250 gr boter 5 gr gelatine. zakje goud poeder</p> <p>Suikerspriet 75 gr isomal suikerparels</p>	<p>Bereiding:</p> <p>Brownie</p> <ul style="list-style-type: none">- Boter en olijfolie verwarmen en de chocolade er in oplossen.- Eieren, suiker, bloem en bakpoeder mengen tot de suiker is opgelost .- Daarna alle ingrediënten vermengen en in 15 min afbakken op 170 graden op ovenplaat. <p>Chocolade ganache .</p> <ul style="list-style-type: none">- Room, boter en de olijfolie verwarmen tot 90° C.- Chocolade en de room smelten en terug verwarmen 90 graden voor de glans.- Koud laten worden en dan roeren voor gebruik. <p>Cremeux van sinaasappel</p> <ul style="list-style-type: none">- Sinaasappelsap verwarmen tot 85 graden.- Draai het warme sinaasappelsap met de olijfolie, de suiker en de eieren in een blender.- Monteer met blokjes koude boter.- Als laatste gelatine toevoegen (geweekt en opgelost in beetje verwarmd sap en daarna afgekoeld).- De massa bevriezen in bol matjes die zijn bepoederd (ingesmeerd) met goud poeder. <p>Suikerspriet</p> <ul style="list-style-type: none">- Suikerparels smelten tot 170 graden, uitstorten op bakmatje.- Af laten koelen tot verwerkingstemperatuur van 70 graden en trek dan mooie sprieten, spiraaltjes of andere decoratieve figuurtjes.- Let op: Maak de suikerfiguren vlak voor het serveren. Als men ze langer van tevoren maakt, trekken ze vocht aan en breken ze af bij de opmaak van het bord. <p>Presentatie</p> <ul style="list-style-type: none">- Snij de brownies in dunne rechthoeken, besmeer deze met de ganache en leg daarop drie gouden bolletjes.- Decoreer deze creatie met een suikerspriet.
---	---