



Thaise mosselen en mosselen met gerookt spek



Broccoli soep met geroosterde bloemkool



Paling in 't groen



Spoom van ananas



Dunne lende, lamsoren en bearnaisesaus



Knickerbocker glories



Receptuur bestemd voor 14 personen

Cuisine Culinaire
West Brabant
Menu

september 2011

Aperitief wijn



*Pinot Blanc F.E. Trimbach
El Signo*

Thaise mosselen en mosselen met gerookt spek



*Schlumberger brut chardonnay
Prosecco*



Broccoli soep met geroosterde bloemkool



Paling in 't groen



*Pouilly Fumé
Macon Vilage Drouhin*



Ananas spoom



Dunne lende, lamsoren en bearnaisesaus



*Rubin Carnuntum Markowitch
Chateua Landa*



Knickerbocker glories



Saissignac petit vandage

Koffie



Thaise mosselen en mosselen met gerookt spek

voorgerecht

Benodigdheden

- 2 kg mosselen
- ½ rode peper
- 2 uien
- 1 wortel
- 2 preien (ringen)
- 3 citroengras
- 3 lente-uitjes
- 5 cm gember
- 3 tenen knoflook
- 1 limoen in schijfjes
- 1 dl. witte wijn
- 4 cl. vissaus.

- 4 handjes sojascheuten
- 2½ dl. kokosmelk

Bereidingswijze

Thaise mosselen

Was de **mosselen**.
Wok de fijn gesneden **rode peper, ui, wortel, prei, citroengras, lente-ui, gember, knoflook** en **limoen** in de olie en voeg daarna de **wijn** en de **vissaus** toe.
Doe de **mosselen** erbij en laat ongeveer 5 min. sudderen tot de mosselen open gaan, schud tussendoor even op. Roer tot slot de **sojascheuten** door de mosselen en blus af met de **kokosmelk** en kook dan de saus licht in.



Serveren

- basilicum
- 1 limoen

Schep de mosselschelpen in kleine aperitiefschaaltjes. Bestrooi de mosselen met fijngehakte **basilicum**, een schijfje **limoen** en een lepel saus.

Mosselen met gerookt spek

- 2 kg mosselen
- 1 ui
- 1 tak selder
- boter
- 2 sjalotten
- 2 prei (wit)
- 2 dl. room
- 2 cl. anijslikeur

- 250 gr. gerookt spek
- ½ bosje krulpeterselie

Was de **mosselen**.
Stoof in een grote pan de fijngesneden **ui** en **selder** in wat **boter**. Voeg de mosselen toe, kruid met peper en zout. Kook de mosselen.
Snijd ondertussen de **sjalotjes** heel fijn en de **prei** in fijne reepjes. Stoof deze in wat boter.
Giet de mosselen af (bewaars het vocht). Haal ze uit de schelp maar **bewaars 28 mooie dubbele schelpen met mossel**.
Zeef het kookvocht en doe het bij de prei en sjalotjes. Voeg eveneens de **room** en **anijslikeur** toe en laat even doorkoken.
Kook de saus in tot de gewenste dikte. Voeg van het vuur de mosselen bij de saus.

Snijd het **spek** in blokjes. Bak de blokjes mooi krokant in een pan.
Hak de **peterselie** fijn.

Serveren

Schep de mosseltjes in kleine aperitiefschaaltjes en bestrooi met de spekblokjes, gehakte peterselie en 2 mosselen in schelp.



Broccolisoeep met geroosterde bloemkool

soep

Benodigdheden

- 2 kleine bloemkool
- druivenpitolie
- peper en zout

- 42 stuks tijgergarnalen
- 28 velletjes wontondeeg (10x10cm)
- 2 lente uitjes
- 1 teentje knoflook
- 1 Spaanse peper
- 1 theel. geraspte mierikswortel
- zout en peper
- 1 eiwit

- 2,5 kg broccoli
- ½ liter water

- water
- peper en zout
- nootmuskaat

- 1 cl. olijfolie
- 40 gr. boter
- 5 sprietjes bieslook

Bereidingswijze

Maak de **bloemkool** schoon maar houd hem heel. Wrijf in met **druivenpitolie** en kruid met **zout en witte peper**. Plaats de bloemkool in een bakblik en zet hier ca. 1 cm water in. Rooster de bloemkool in de oven (met hete lucht) op 150 graden gedurende ¾ uur. Zorg ervoor dat er tijdens het hele proces een bodempje water in het bakblik blijft staan.



Maak nu eerst de mini loempia's

Laat de **garnalen** en het **wontondeeg** als geheel in de verpakking ontdooien. Snijd het **lente uitje** fijn. Halveer de **peper** en verwijder de zaadlijsten, hak deze heel fijn. Pel en snipper de **knoflook**. Dep de garnalen goed droog en hak ze grof. Meng de garnalen met **de lente-ui, de knoflook, Spaanse peper** en **mierikswortel**. Breng op smaak met **zout en peper**. Verdeel het garnalenmengsel over de wontonvelletjes en bestrijk de randen met eiwit. Vouw de randjes om, vouw het deeg tot een mini loempia.

Verhit de olie tot ca. 160 graden.

Frituur de loempia's, tegen het uitserveren, in ca. 5 minuten rondom goudbruin in de olie. Schep de loempia's uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

Haal de roosjes van de **broccoli** en bewaar de stam. Verdeel de broccoli roosjes in 1/5 en 4/5 porties.

Draai in de sapcentrifuge een sap van de in grove stukken gesneden broccolistam en 4/5 broccoli roosjes, zeef deze broccolisap.

Trek van de broccolipulp met ½ liter **water** gedurende een ½ uur een bouillon. Zeef deze en vul het met de broccoli sap tot je 1½ liter sap hebt.

Blancheer de 1/5 van de broccoliroosjes 1 minuut in kokend gezouten water. Laat ze schrikken in ijswater en daarna even uitlekken.

Draai er nu een puree van in de blender onder toevoeging van enkele eetlepels **water** als het te dik blijft. Breng op smaak met **peper, zout** en **nootmuskaat**. Giet het over in een plastic bak. Tegen het uitserveren quenelle van maken.

Presentatie:

Snijd de geroosterde bloemkool in plakken en leg deze op voorverwarmde borden. Plaats een quenelle op de bloemkool. Verwarm het broccolisap en klop er de **boter** en **olijfolie** door als het begint te koken. Giet het direct over in een (voorverwarmde) kan. Schenk de soep aan tafel in de borden. Serveer 2 loempia's met wat **bieslook** als side-dish met de soep.



Paling in 't groen

tussengerecht

Benodigdheden

- 2 kg paling ontveld

- 40 gr boter
- 8 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 10 gr. salieblaadjes
- 10 gr. zurkel blaadjes
- 2 takjes tijm
- 10 peperbollen
- 1.5 dl. Noilly prat
- 2½ dl. witte wijn

- 20 gr. citroenmelisse
- 20 gr. dragon
- 20 gr. koriander
- 20 gr. marjolein
- 50 gr. kervel
- 50 gr. peterselie
- 50 gr. spinazie
- 1 citroen

Bereidingswijze

Verwijder de rug, ondervin en staart (niet vergeten) door deze met een schaar af te knippen en snijd de **paling** in stukken van 6 cm. Laat de stukken een uur in ijskoud water trekken en dep droog.

Smelt de **boter** en stoof hierin de fijn gesneden **sjalotjes** even aan. Leg de paling erbij en bak even aan. Doe de **knoflook** erbij en voeg de **kruiden** toe. Laat kort meestoven en blus af met **Noilly prat** en **witte wijn**. Breng alles aan de kook, dek af met een stuk bakpapier en zet de pan ca. 20 min. in de oven op 180° C. Haal de paling uit de pan en houd het bakvet, de sjalotten en kruiden apart voor de saus.



Saus

Blancheer de kruiden kort in kokend water. Leg enkele seconden in ijswater en dep goed droog. Blender de kruiden met het bakvocht van de paling en de sjalotten.

Warm de saus op tot tegen het kookpunt en kruid af met peper en zout. Breng op smaak met wat citroensap en doe de paling erbij.

Presentatie:

- 1 citroen basilicum

Verdeel de paling met de saus over de borden. Strooi er wat fijn gehakte basilicum over en leg er een schijfje citroen bij.



Spoom van ananas

sorbet

Benodigheden

- 1½ dl. water
- 150 gr. suiker
- 1½ dl. dessertwijn
- 1 citroengras
- 1 kaneel
- 1 limoen
- 1 vanillestok
- 2 takjes munt

1 ananas

2 mango

5 cl. pina colada

5 cl. amandelmelk

3 passievrucht

14 topjes munt

1 prosecco

Bereidingswijze

Warm het **water** op met de **suiker** en de **dessertwijn**.
Neem de bouillon van het vuur, voeg het **citroengras**, **kaneel**, **limoen**, **schraapsel van vanillestok**, **vanillestok** en de **mint** toe en laat 20 min. trekken, zeven en inkoken tot stroop.

Maak de **ananas** schoon. **Niet met de boor** maar met een mes de schil eraf snijden.



(In samenspraak met het nagerecht)

14 zeer dunne plakken ananas snijden. (snijmachine stand 8 nagerecht)

Snijd van de ananas en **mango** met schil een paar mooie stukjes voor de garnering (zie foto)

De rest van de ananas en mango in kleine stukken snijden en zet dit door elkaar.(later in de cutter)

Giet de ingekookte suikerwater over het ananas/mango mengsel met de **pina colada** en **amandelmelk**, nogmaals doorroeren.

Zet deze opzij, in de koeling, zodat alle smaken goed in het fruit trekken.

Doe het ananas/mangomengsel in de cutter en draai er een mooie sorbetijs van.

Presentatie:

Vul de glazen met ijs, doe hierop het klein gesneden fruit .
(stukjes ananas stukjes mango)

Snijd de **passievrucht** doormidden en lepel deze uit, verdeel het vruchtvlees over de glazen en leg er wat **mint** op.

Schenk er wat **prosecco** rond.



Dunne lende, lamsoren met bearnaisesaus

hoofdgerecht

Benodigheden

2 kg aardappelen

250 gr. roomboter

3 dl. witte wijn

1 dl. witte wijnazijn

20 blaadjes dragon

2 sjalot

5 peperkorrels

4 eidooiers

5 cl. droge witte wijn

10 dragonblaadjes
citroensap
peper

14 dunne lende entrecote (150 gr)
olijfolie

750 gr lamsoren
boter

Bereidingswijze

Schil en was de **aardappelen**, steek uit deze met de grootste parisienne boor **126 bolletjes**. Steek met een dunne appelboor in het bolletje tot bijna boven in en snijd met mes een randje van het bolletje en trek voorzichtig de appelboor er uit.

Nu heb je een paddenstoeltjes, bak deze in de frituur voor op 150° C. Bak ze licht bruin net voor opdienen af op 180°C



Bearnaisesaus

Klaar de boter. Smelt de boter en verwijder het schuim. Verwijder met een lepel het botervet.

Maak de gastrique. Laat de **witte wijn** met de **witte wijnazijn**, **sjalot**, **dragon** en **peperkorrels** inkoken.

Een gastrique is een reductie van droge witte wijn - azijn - gesnipperde sjalotten - dragonstengels - geplette peperbolletjes.

Meng de **eidooiers** met 1 dl. gastrique (zie hierboven) en **witte wijn**. Roer goed door elkaar. Plaats dit op een matig vuur of au-bain-marie en klop goed door tot een luchtig, romige massa ontstaat die een zekere binding vertoont. Laat dit zeker niet koken.

Giet straalsgewijs en onder voortdurend roeren en kloppen de geklaarde boter op de geklopte eieren.

Werk af met fijn gehakte **dragonblaadjes**, **citroensap** en versgemalen **peper**.

Strijk de **dunne lende** in met olijfolie.

Bak deze op de hete grillplaat, ongeveer 2 min aan elke kant.

Controleer de **lamsoren** op ongerechtigheden en smoor ze met wat roomboter.

Presentatie:

Leg op voorverwarmde borden een bedje van lamsoren met daar tegenaan het vlees. Schik de champignonaardappelen op het bord.

Nappeer het vlees met de saus.



Receptuur bestemd voor 14 personen

Dit is een chique en eigentijdse versie van een populair Engels ijsje (Rocket): het is genoemd naar de gestreepte broeken die Victoriaanse dames droegen als ze in zee gingen baden. Met het oorspronkelijke ijsje heeft dit dessert weinig meer gemeen. Op verfijnde laagjes gelei van vers sinaasappelsap, panna cotta, verkruimelde amaretti koekjes en plakjes perzik is een bekroning van ijs aangebracht, en het geheel is schitterend gearneerd met vruchten. Serveer dit dessert in hoge glazen.

Knickerbocker glories

nagerecht

Benodigdheden

- 14 plakjes ananas (van de spoom)
- 14 plakjes gedroogde carambole

- 4 el suiker
- 1 dl water

Sinaasappelgelei

- 7 blaadjes gelatine
- 18 perssinaasappelsap
- 6 eetl poedersuiker

Panna cotta:

- 6 blaadjes gelatine
- 500 gr. mascarpone
- 2 dl. melk
- 200 gr. basterdsuiker
- zesde van 2 sinaasappels

Bereidingswijze

Gedroogde vruchten:

Snijd 14 plakken van de schoongemaakte **ananas** op de snijmachine stand 8. Steek het midden eruit en steek ze mooi rond. Snij 14 plakken van de **carambole** op de snijmachine stand 8. Spreid de plakken uit op een grote met bakpapier beklede bakplaat. Maak een suikerstroop van 4 el **suiker** en 1 dl **water**. Bestrijk de plakjes met wat suikerstroop en droog ze \pm 1 uur in de heteluchtoven op 100 ° C.

Sinaasappel gelei:

Laat de 7 **gelatineblaadjes** in koud water weken. Pers voor de gelei het 1,2 liter **sinaasappelsap** doe dit in een pan, voeg **poedersuiker** naar smaak toe en kook dit in tot circa 8 dl. Neem de gelatineblaadjes uit het water en knijp ze uit. Laat ze in het warme sap glijden en roer krachtig tot de gelatine is opgelost. Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur. Schep in elk glas 2 eetlepels ervan en laat dit in de koeling opstijven. Schenk de rest in een ondiepe schaal bekleed met plasticfolie en zet dit eveneens in de koelkast.

Panna cotta:

Laat voor de panna cotta de 6 **gelatineblaadjes** in koud water weken. Breng de **mascarpone** met de **melk** al roerend geleidelijk in een grote pan aan de kook. Draai het vuur lager en laat het mengsel zachtjes tot twee derde inkoken. Neem de gelatineblaadjes uit het water en knijp ze uit. Neem het roommengsel van het vuur en roer er de **basterdsuiker** en het **sinaasappelraspsel** door. Laat de gelatineblaadjes erin glijden en roer tot deze zijn opgelost. Laat de panna cotta enigszins afkoelen. Doe de panna cotta in een kom en laat hem verder afkoelen. Zet het regelmatig om zodat de zesde sinaasappel zich gelijkmatig verdeeld en niet op de bodem zakt. Schep in elk glas 2 eetlepels panna cotta op de opgestijfde gelei en zet dit in de koelkast. Schenk de rest van de panna cotta in een ondiepe schaal en houd deze buiten de koelkast om te **voorkomen dat ze teveel opstijft**.





Receptuur bestemd voor 14 personen

Vervolg: Knickerbocker glories

Opbouwen met:

- 750 gr. aardbeien
- 2 el. balsamico

Vanille-ijs:

- 2½ dl. volle melk
- 2½ dl. slagroom
- 1 vanillestokje
- 3 eigelen
- 100 gr. suiker

- 2 dl. slagroom

Aardbeien:

Maak de **aardbeien** schoon, snijd deze in blokjes en marineer in **balsamico** met een draai zwarte peper uit de molen.

Vanille-ijs:

Kook de **melk** en de **room** met het opgesneden **vanillestokje** en **vanilleschraapsel** en laat dit 15 minuten zachtjes trekken.

Klop de **eigelen** met de 100 gr. **suiker** tot ze wit zijn.

Doe een beetje van de melkmassa bij het geslagen eigeel tot een gelijkmatige warmte van beide verkregen is en voeg vervolgens de eiermassa bij de melkmassa.

Zet de pan vervolgens op een klein vuur (of au-bain-marie), laat alles binden, en vervolgens al roerende afkoelen.

Doe alles in sorbetière en draai tot er een mooi ijsje van, voeg aan halverwege de 2 dl lobbij geslagen **room** toe.

Afwerking:

Stort de sinaasappelgelei uit de schaal op een vel bakpapier en snijd hem met een scherp mes dat u in koud water hebt gedoopt in kleine blokjes.

Schep in elk glas een dun laagje aardbeien en daarop een laagje geleiblokjes.

- 1 pakje amaretti koekjes
- 6 perziken

Schep de licht opgestijfde panna cotta even in de schaal om en schep hiervan een laagje in elk glas; schep hierop een laagje **amaretti kruimels** en **perzikplakjes**.

Presentatie:

Voeg 1 bolletjes vanille-ijs toe, en garneer met gedroogde ananas, voeg het tweede (kleinere) bolletje vanille-ijs toe en garneer met de carambole.

Serveer direct.