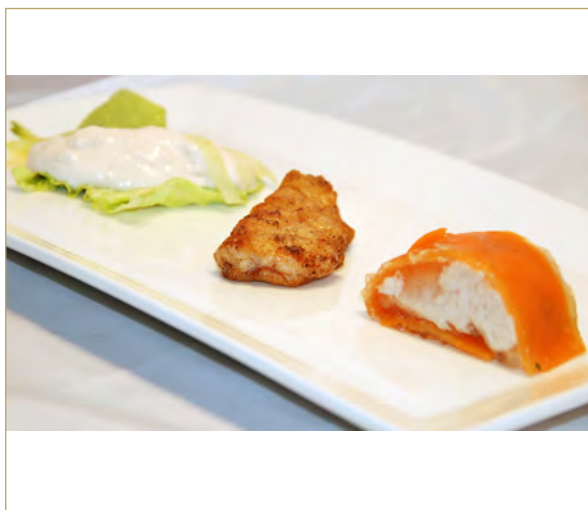




Amuse van mosselen met Vadouvan



Bisque de Homard



Trio van zwezerik



Campari spoom



Bonbon van duif gevuld met risotto,
ganzenvlever en een tomatenvinaigrette



Bavarois van geitenkaas met
witte chocolade



Receptuur bestemd voor 14 personen



Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

februari 2012

Menu

Aperitief wijn



*Pinot Blanc F.E. Trimbach
Merlot Trumpeter argentinie*



*Riesling F.E. Trimbach
La Coquille*

Amuse van mosselen met Vadouvan



Bisque de Homard



*Pinot Gris F.E. Trimbach
El Signo bianco terra*

Trio van zwezerik



Campari spoom



*Chorey les Beaune
Domaine du Bosquet Merlot*



Bonbon van duif gevuld met risotto, ganzenlever en een tomatenvinaigrette



Sausignac Petit Vandage

Bavarois van geitenkaas met witte chocolade



Amuse van mosselen met vadouvan

amuse

Benodigheden

- 3 sneetjes brood
- olijfolie
- knoflook

- 3 aardappelen

- 3 kg mosselen Jumbo
- 1 prei
- 1 stengel bleekselderij
- 1 takjes tijm
- knoflookolie
- 1 dl. witte wijn

- Sabayon:
- 5 eierdooiers
- 1½ dl mosselvocht
- zonnebloemolie
- sherry azijn
- Vadouvan (mespuntje)

- 1 bakje rode bietenscheuten
- 1 bakje waterkers

Bereidingswijze

Croutons:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Verwijder de korst van het **brood** en snijd in stukjes. Pers de teentjes **knoflook** uit boven een schaal. Doe er de **olijfolie** bij en meng het goed door elkaar. Doe het brood in een kom en meng met de knoflookolie tot de

olie goed in het brood is getrokken. Bak het brood in de oven in 10 minuten mooi bruin. Laat het brood wat uitlekken op een keukenpapiertje.

Maak wat **aardappelpuree**.

(om de mosselschelp op het bord vast te zetten.)

Mosselen:

Snijd de **groente** in kleine stukjes. Verhit wat olie in een wokpan.

Voeg een handjevol van de gemengde groente toe en fruit even aan.

Voeg de **mosselen** en **witte wijn** toe. Draai er wat peper uit de molen overheen. Laat ze warm worden net zo lang tot ze allemaal open zijn (schud regelmatig om).

Haal de mossel uit de schelp. Let op bewaar de mosselvocht voor sabayon. Houd 70 mooie halve schelpen apart voor de presentatie.

Sabayon:

Klop de eidooiers los met het mosselvocht. Klop daarna au bain marie (de metalen kom mag het water niet aanraken) tot het gaat binden.

Wanneer het zover is in een dunne straal de **olie** toevoegen, blijf kloppen tot er voldoende massa is, schuim en dik eruit ziet.

De sabayon moet zo stevig zijn dat ze aan de garde blijft hangen.

Maak op smaak met **sherry-azijn, zout en peper** en **Vadouvan**

Serveer direct !

Presentatie:

Leg plukjes bietenscheuten in een hoekje van een vierkant bord.

Plaats hieronder 5 halve mosselschelpen op een toefje van aardappelpuree. Vul de schelpen met wat sabayon en leg er een mossel op. Bestrooi op het bord de croutons wat sabayon en maak het af met blaadjes waterkers.





Bisque de Homard (Kreeftensoep)

soep

Benodigheden

- Visbouillon*
- 2 kg visgraten
 - 75 gr. boter
 - 1,5 kg groenten
(wit van prei, uien, bleekselderij venkel)
 - 4 dl droge witte wijn
 - 1.5 citroen het sap ervan
 - water
 - bouquet garni
(takjes peterselie, tijm, laurier)
 - 3 liter water
-
- 2 soepkreeften
 - court bouillon (tussengerecht)
-
- kreeftenpulp (karkassen)
 - 1 blikje tomaten puree
 - mirepoix
 - ½ ui
 - ½ prei
 - wortel
 - blaadje laurier
 - takje tijm
 - 1 teentje knoflook
 - 6 witte peperkorrels
 - takje peterselie
 - 70 gr. bloem
 - 5 cl. cognac
 - olie
 - 2 liter vis bouillon
-
- 2 dl. room

Bereidingswijze

Visbouillon:

Spoel de **graten** onder de koude kraan schoon. Verwijder alle bloedresten en bij gebruik van de koppen ook de kieuwen verwijderen.

Was de **groenten** en snijd deze fijn. Verhit de **boter** in een flinke pan met een dikke bodem. Zweet de groenten aan en blus af met de **witte wijn**. Laat de wijn tot de helft inkoken toe en leg de graten erop. Vul af met **water**, totdat het geheel onder staat.

Breng aan de kook, schuim regelmatig af. Voeg na 5 minuten het bouquet garni en het **citroensap toe**. Laat de bouillon nog 15 minuten trekken (totaal 20 minuten trekken.) Zeef de bouillon door een zeef en passeer vervolgens door een vochtige passeerdoek. Kook de bouillon in tot ± 2 liter.

Neem 2 liter **court bouillon** en voeg de **kreeften** toe. Kook ze in 8 min. op een laag vuur.

Haal het vlees uit de karkas en bewaar dit als garnituur. Maak de karkassen schoon en hak ze fijn, tot u pulp overhoudt.

Braad de **kreeftenpulp** in ca. 10 min. licht aan in olie. Voeg de **mirepoix** en de **tomatensap toe** en laat 5 minuten bakken. Doe de **bloem** erbij en laat even garen. Blus af met de **cognac** (flamberen) en daarna de 2 liter **visbouillon**. Laat het geheel 3½ uur zachtjes trekken (tegen de kook aan) en passeer het vervolgens door een zeef. Even opkoken en op smaak brengen met peper en zout. (maak gebruik van de snelkookpan als er geen 3½ uur kooktijd beschikbaar is). Voor het uitserveren met een staafmixer de soep opkloppen.

Presentatie:

Verdeel het kreeftenvlees over de borden en schenk daar de soep op. Garneer met een lepel lobbige geklopte room.





Receptuur bestemd voor 14 personen



Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

februari 2012

Trio van zwezerik

tussengerecht

Benodigheden

- 3½ liter water
- 3 dl. droge witte wijn
- 1 winterwortel (in schijfjes)
- 5 takjes peterselie
- 2 laurierblaadjes
- 2 ui
- 2 stukjes foelie
- 1 prei (in ringen)
- 8 peperkorrels geplet

- 1400 gr. zwezerik
- 1½ liter court bouillon

Terrine:

- 500 gr zwezerik
- 3½ dl gevogeltebouillon (hoofdgerecht)
- 3 bl. gelatine
- 1 winterwortel
- peper en zout
- cognac
- madeira

Mousse

- 400 gr zwezerik
- 2½ dl. room
- 3 bl. gelatine
- ½ dl. gevogeltebouillon (hoofdgerecht)
- zout en peper

- 500 gr. zwezerik
- peper en zout

- 1 krop Hollandse sla
- ½ komkommer

Bereidingswijze

Snel beginnen in verband met opstijven. Zet de terrinevorm in de vriezer.

De court bouillon maken bij binnenkomst !!

Court-bouillon:

Doe de **uien** en de **groenten** in een grote pan, schenk het **water** en de **wijn** erbij en voeg de **rest van de ingrediënten** toe.

Breng de inhoud van de pan zonder deksel op een matig hoog vuur aan de kook, draai het vuur laag en leg het deksel schuin op de pan.

Laat de bouillon 20 à 25 minuten zachtjes trekken. Zeef de bouillon.

De zwezerik:

Spoel de **zwezerik** met koud water en zout

Breng de **court-bouillon** aan de kook, voeg de zwezerik toe en laat ong. 15 min. zacht koken. Controleren op de gaarheid. Pel de zwezerik en verdeel in 500 gr / 400 gr / 500 gr.



Terrine: (begin hiermee)

Week de **gelatine** in koud water.

Breng de **gevogeltebouillon goed** op smaak met **peper en zout, cognac en Madeira**.

Pel de zwezerik. Leg plastic folie in de kleine lange halfronde terrinevorm.

Schil de **wortel** en snijd op de mandoline in de lengte lange repen van 1 mm dikte en blancheer zeer kort.

Voeg de gelatine aan de warme bouillon toe, roer goed door en laat afkoelen.

Haal de wortel door de gelatine en verdeel in de terrine, laat overhangen. Verdeel de zwezerik in de terrine en vul af met de bouillon, vouw dicht en zet de terrine onder druk. Laat de terrine opstijven in de koeling. (snijden met elektrische mes) 1 uur voor opdienen uit de koeling halen

Mousse:

Week de **gelatine** in koud water. Verwarm de **bouillon** en voeg de gelatine toe, laat niet meer koken. Draai de zwezerik fijn in de blender met de bouillon en wrijf eventueel door een fijne zeef. Klop de **room** tot yoghurt dikte en spatel door de afgekoelde massa. Laat opstijven in de koeling.

Gebakken zwezerik:

Pel de **zwezerik**. Peper en zout hem en bestrooi hem met wat bloem.

Bak de zwezerik krokant à la minute en serveer lauwwarm.

Garnituur:

Verwijder het buitenblad en was de **sla** goed. Was de **komkommer** en snijd op de machine in lange plakken van 3 mm dikte. Snijd de komkommer in fijne julienne.

Presentatie:

Leg wat slablaadjes met wat komkommerjulienne op het bord en leg daar een quenelle mousse bij. (suggestie: kan ook in een amuse glas). Leg aan de andere kant een tranche terrine en aan de onderkant van het bord wat stukjes gebakken zwezerik.



Receptuur bestemd voor 14 personen



Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

februari 2012

Campari spoom

sorbet

Benodigheden

- 2 blaadjes gelatine
- 8 cl. Campari
- 5 sinaasappelen (1½ dl.)
- 2 grapefruits (1½ dl.)
- 2 citroenen (sap van)
- 180 gr. suiker

Bereidingswijze

Week de **gelatine** in koud water.

Breng de **Campari** met de **vruchtensappen** aan de kook. Los de **suiker** hierin op en laat enkele minuten trekken.

Voeg, van het vuur af, de voor geweekte blaadjes gelatine toe en laat ze oplossen.

Koel de massa af en draai er in de sorbetiére ijs van.

Sla de **eiwitten** in een vetvrije kom stijf en voeg dit toe aan het ijs vlak voor het klaar is.

Presentatie:

- 1 citroen
- 1 sinaasappel

Doe een ijsbolletje in een coupe en garneer dit met een puntje **citroen** en **sinaasappel**.





Receptuur bestemd voor 14 personen



Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

februari 2012

Bonbon van duif gevuld met risotto en ganzenlever met een tomatenvinaigrette

hoofdgerecht

Benodigheden

- 7 Duiven
- Gevogeltebouillon:*
 - 1 prei
 - 1 winter wortel
 - 1 ui
 - 3 stelen bleekselderij
 - ½ bos peterselie

 - ½ rode paprika
 - 2 tomaten (ontvellen)
 - 2 sjalotjes brunoise gesneden
- 300 gr. risottorijst
- 100 gr. Parmezaanse kaas (geraspt)
- 1½ liter. gevogeltebouillon zout en peper.

- 300 gr. eendenlever
- 14 pl. pancetta ham

- 40 gr. gedroogde tomaten
- 1½ dl tomatensap
- ½ dl. balsamico azijn
- 1 teentjes. knoflook
- 3 dl. olijfolie
- 1 el. bieslook
- 1 el. basilicum

- 1 stronk broccoli

Bereidingswijze

Haal de filets van de **duif**. Verwijder eerst de poten en vleugels dan de filets. Let op: laat het vel eraan zitten. Zet deze apart.

Spoel de **karkassen** zorgvuldig af. Snijd de **groenten** in grove stukken en doe dit met de karkassen over in een snelkookpan. Zet het geheel onder **water** (3 liter) en doe de kruiden erbij. Laat het geheel 1 uur in de snelkookpan trekken. Zeef de bouillon door een fijne zeef en kook het geheel in tot de juist hoeveelheid.

Risotto:

Ontvel en snijd de **paprika** en **tomaten** in brunoise. Verhit in een pan de olijfolie, fruit de **sjalot en paprika** aan zonder dat ze kleuren. Vervolgens de **rijst** erbij en het vuur wat hoger zetten. De rijst bakken, onder continu roeren, tot deze een beetje glazig wordt. Voeg een soeplepel **gevogeltebouillon** toe en een flinke snuf **zout**. Zet het vuur laag en roer tot de bouillon is opgenomen, voeg nogmaals een soeplepel bouillon toe. Ga zo door tot de rijst gaar is. (ca. 20 min.) De rijstkorrels moeten zacht zijn, maar nog wel beet hebben. Proef of er nog zout of peper door moet. Als de risotto gaar is, de kaas en de tomaat toevoegen.



Duif:

Doe het **spek** in de ringen van ongeveer 7 à 8 cm doorsnee, halveer de **filets** en leg de filets in de ring met de velkant naar onder. Leg de **eendenlever** erop en bestrooi met zout en peper. Vul de ringen met de risotto en druk deze aan. Zet de ringen met de pasta naar onder op een bakplaat. Schuif de bakplaat met de ringen met de duif in een op 150°C voorverwarmde oven. Laat ca. 10 min staan. Let op dat de duif niet doorslaat. Controleer regelmatig.

Dressing:

Meng in de keukenmachine: **tomaten, tomatensap, balsamico-azijn** (proeven), **knoflook en de kruiden**. Laat langzaam de **olijfolie** erbij lopen tot een mooi, geëmulgeerde massa ontstaat. Breng de dressing op smaak met zout en peper.

Kook de **broccoli**.

Presentatie:

Maak een mooie brede streep met de dressing. Zet de ring met de duif en risotto er op (duif boven) en haal voorzichtig de ring eraf. Leg een paar mooie roosjes broccoli bij de bonbon van duif.



Receptuur bestemd voor 14 personen



Cuisine Culinaire Nederland
Afdeling West Brabant

februari 2012

Bavarois van geitenkaas met witte chocolade

dessert

Benodigheden

- 3 blaadjes gelatine
- 250 gr. zachte geitenkaas,
- 325 gr. witte chocolade,
- 7½ dl. room
- 3 el fijne kristalsuiker

Bereidingswijze

Zet 14 borden koud in de koeling.

De **gelatine** in koud water laten weken.

De zachte **geitenkaas** en de **witte chocolade** in 2½ dl. **room** au bain marie zacht laten worden.

5 dl. **room** met de **suiker** opkloppen.

7 blaadjes geweekte gelatine aan de lauwe massa toevoegen.



Wanneer deze massa (in ijswater koelen) bijna koud is, de opgeklopte room toevoegen en erdoor spatelen.

In ronde vormpjes van 7 cm, die op een dienblad met plastic bekleed staan, 3 uur laten opstijven in de grote koeling.

Franbozen klets kopje:

- 50 gr. frambozen puree
- 40 gr zachte boter
- 100 gr. poeder suiker
- 30 gr. bloem

Franbozen klets kopje:

Roer de frambozenpuree met de zachte boter glad. Voeg de poedersuiker toe en daarna de bloem.

Vorm met de achterkant van een lepel, op een siliconen plaatje, 14 dunne ringen. Bak ze in 6 minuten af. Steek met een ring van dezelfde diameter als van de bavarois (7 cm), als het nog warm is, mooie gelijke rondjes uit. Laat afkoelen.

Frambozen coulis:

- 250 gr. frambozenpuree
- 100 gr. poedersuiker
- 1½ dl. Bourgogne wijn
- sap ½ citroen

Frambozen coulis:

De **frambozenpuree** door een haarzeef wrijven.

Poedersuiker met de **wijn** en het **citroensap** tot een lichte stroop laten inkoken

Frambozenpuree toevoegen en gedurende enkele minuten laten inkoken tot een lichte siroop.

Presentatie:

- 14 frambozen
- 4 dl. slagroom

Zet de ring op een bord en haal de bavarois eruit.

Giet de frambozen coulis met enkele straaltjes over de bavarois en laat de rest rondom de bavarois vloeien. Hierop een rozetje slagroom (om het wat hoger te maken, staat niet op de foto), daarop het klets kopje en een rozet slagroom waarop een framboos.