



Receptuur bestemd voor 14 personen



**Cuisine Culinaire Nederland**  
Afdeling West Brabant

maart 2014

# Menu

Aperitief wijn



*Pinot blanc Trimbach  
De Sarment Blanc*



*Arboleda Chardonnay  
Grüner Veltliner 'Ried Schanzäcker'*

**Groene gebakken kwartel met tomatenmarmelade**



**Parijse uiensoep**



*Belligham Earth Chardonnay  
La Croix Du Roy, sancerre*

**Snoekbaarsfilet op salami saus met risotto en spinazie**



*Côtes du Rhône Rood  
Castiglioni Chianti*

**Gevulde kalfsschnitzels bier Sabayon en aardappeltorentje**



*Luigi, Moscato d'Asti DOCG*

**Nougat parfait met aardbeien**



**Koffie avec...**



Receptuur bestemd voor 14 personen



maart 2014

## Groene gebakken kwartel met tomatenmarmelade

voorgerecht

### Benodigheden

- 7 kwartels
  
- 2 bl. laurier breken
- 1/3 citroensap (sap)
- grof zout
- 10 peperkorrels
- olie
  
- 4 el. geleisuiker
- 2 el. water
- 1,5 kg. tomaten
- 2 knoflookteentjes
- azijn
- olijfolie
- basilicumblaadjes
- 1/3 citroensap
  
- 160 gr. peterselie
- 130 gr. panko
  
- 4 eieren
- 40 gr. bloem

### Bereidingswijze

Haal filet en de pootjes van de **kwartel** en ontvel deze. De karkassen voor de soep gebruiken.

Maak een marinade van klein gebroken **laurierblaadjes**, **citroen**, gekneusde **peperkorrels** met **olie**. Doe de filet, pootjes en de marinade in een vacuümzak en verdeel dan de marinade over het vlees.

Trek daarna de zak vacuüm, leg deze zolang mogelijk in de koeling op in te trekken.

#### Marmelade:

Los de **geleisuiker** op in het water.

Verwijder de aanzet uit de **tomaat** en snijd het vel op de top kruiselings in. Blancheer de tomaten ca. 10 sec en schrik af. Ontvel de tomaten en verwijder het zaad en de zaadlijsten. Snijd de tomaten brunoise van 3 mm en kook ze met de aangemaakte suikergelei langzaam in tot een mooie marmelade. Breng op smaak met wat rag fijngehakte **knoflook**, zeer klein gehakte **basilicumblaadjes**. Naar smaak **azijn**, **olie**, **zout** en **peper**.

Hak de **peterselie** met de stelen grof. Doe ze in de keukenmachine samen met de **panko** en draai ze zeer klein tot een groene paneermeel.

#### Beslag

Klop de **eieren** op en meng de **bloem** erdoor ontstaat een licht beslag.

#### Kort van te voren:

Haal de kwartels uit de vacuümzak en haal de filets en pootjes goed door het beslag en vervolgens door de groene paneermeel.

Druk de paneer stevig aan anders hecht de paneer niet goed genoeg en laat hij los.

Frituur (in de kleine frituurpan) de pootjes (4 min) en de filets (3 min). voorzichtig in de frituurvet van 160°C zodat het groen van de paneer behouden blijft en houd ze warm.

P.S. frituur de pootjes in 2 keer en de filets in 2 keer houd ze warm onder de bordenwarmer.

#### Presentatie:

Dresseer de groene kwartels op een spiegelkje van marmelade op een klein warm bordje





Receptuur bestemd voor 14 personen



## Parijse uiensoep

soep

### Benodigdheden

- 500 gr. runderpoulet
- 1 mergpijp
- 2 takjes selderij
- 3 takjes peterselie
- 1 laurierblaadje
- 1 takje tijm
- 2 blaadjes foelie
- 1 grote ui, in stukken
- 1 winterwortel in grote stukken
- 1 prei met groen
- 1 stengel bleekselderij
- 10 zwarte peperkorrels, gekneusd

- 100 gr. boter
- 5 teentjes knoflook
- 8 uien
- 80 gr. bloem
- zout /peper
- 2 dl. droge witte wijn

- 14 sneden stokbrood
- 200 gr. Parmezaanse kaas

### Bereidingswijze

Maak 1 stokbrood

#### *Runderbouillon:*

Breng in een grote (snelkookpan) pan 3 liter water met de **poulet** en het **mergpijpje** aan de kook. Schep zodra de bouillon kookt met een schuimspaan het schuim van de bouillon. Snijd de groenten in grove stukken en voeg de **selderij, peterselie, het laurierblaadje, tijm,**

**foelie** de peperkorrels aan de bouillon toe en laat hem onder druk 2 uur trekken.

Zeef de bouillon door een heel fijne zeef of door een doek en breng op smaak met peper en zout. Laat eventueel de bouillon afkoelen en ontvet deze. Dan inkoken tot ± 1½ liter.

Verhit de **boter** in een pan en fruit hierin de **knoflook** en de in ringen gesneden **uien** onder af en toe omscheppen in ca.20 min lichtbruin karamelliseren.

Roer de **bloem** door het uienmengsel en fruit die ca. 2 min. mee, zodat ook de bloem lichtbruin wordt. Voeg onder voortdurend roeren de runderbouillon toe tot een licht gebonden soep is ontstaan.

Tegelijk met de bouillon kan 2 dl droge **witte wijn** worden toegevoegd. Draai de hittebron laag en laat de soep ca. 15 min. zachtjes koken tot de uien gaar zijn.

Verwarm de ovengrill of salamander voor.

Raspt de **kaas**. Bestrooi 14 sneetjes dun gesneden stokbrood met de geraspte kaas en zet hem even onder de salamander tot er een mooi bruin korstje ontstaat.

### Presentatie:

Schenk de soep in de 14 kleine leeuwenkoppen en leg er een sneetje stokbrood met kaas op de soep.

Serveer hem warm uit.





Receptuur bestemd voor 14 personen



maart 2014

## Snoekbaarsfilet op salami saus met risotto en spinazie

tussengerecht

### Benodigdheden

- 250 gr. salami
- 2 tomaten
- 100 gr. prei
- 2 stang bleekselderij
- 1½ dl. witte wijn
- 1 ltr. water
- 1 tl. witte peperkorrels
- 2 tl. mosterdzaadjes
- 2 tl. venkelzaadjes
- 2 laurierblad
- 2 takjes dille
- 2 cc. cognac
- ½ visbouillonblokje
  
- 2 gr. kervel
- 2 gr. peterselie
- 2 gr. bieslook
- 2 gr. lavas  
olijfolie  
beetje citroen (sap van)  
zout
  
- 300 gr. Belgische spinazie
- 3 knoflookteentje
- 1 sjalotje
- 1 eetl. pijnboompitjes
  
- 14 snoekbaarsfilets á 70 gr.
  
  
- 50 gr. sjalotjes
- 150 gr. risottorijst  
olijfolie
- 3 el. witte wijn
- 4 dl. kippenbouillon (pot fond)
  
  
- 14 pl. salami (ca. Ø 8cm)  
prikkers

### Bereidingswijze

#### *Salamifond:*

Snijd (op de snijmachine) eerst 14 dunne plakjes **salami**.

Snijd dan de rest van de **salami, tomaten, prei, selderij** klein en breng alles met **witte wijn** en **water** aan de kook. Schep het schuim af.

Kneus de **peperkorrels, mosterdzaadjes** en **venkelzaadjes**.

Voeg alle **kruiden** en

**bouillonblokje** toe en laat alles 1 uur zachtjes trekken. Mix de fond en passeer deze door een doek. Reduceer de fond tot de gewenste hoeveelheid en controleer de smaak.

Voeg de cognac toe.

#### *Kruidenpasta:*

Mix **kervel, peterselie, bieslook** en **lavas** met wat **olijfolie** tot een pasta. Breng de pasta op smaak met **citroensap** en **zout**.

Verwijder de stelen van de wilde **spinazie**.

A la minute: Doe de spinazie in de wok samen met de **knoflook** en een klein gesneden **sjalotje** en drukt het vocht uit de spinazie. Voeg dan ook de pijnboompitjes toe. Maak af met peper en zout.

#### *Snoekbaars:*

Oven voor verwarmen op 80°C

Controleer de **filets** op graten en kerf de huidzijde in. Olie de bakplaat van de oven in. Verdeel de filet en leg er een klein stukje citroen op. Dek dit af met aluminiumfolie. Zet deze ± 30 minuten in de voorverwarmde oven.

Controleer deze op gaarheid.

Dan pas de snoekbaars zouten.

#### *Risotto:*

Hak de **sjalotjes** klein en zweet ze aan in olie. Was de rijst.

Doe de rijst bij de sjalotjes en laat ze kort mee zweeten.

Blus af met **witte wijn**. Doe onder voortdurend roeren beetje bij beetje hete **bouillon** erbij tot de risotto beetgaar is. Wacht daarbij telkens tot het vocht geheel is opgenomen.

Duurt in totaal ca. 25 min. Voeg de kruidenpasta toe.

#### Presentatie:

Maak een royale spiegel saus op een zeer warm bord Plaats daarop, in het midden, een ring van ca. Ø 5 cm. Doe daar wat risotto in en vul aan met spinazie. Plaats hier de vis met de vleeskant tegenaan. Halveer de **salami**, maak er rolletjes van, steek er prikkers door en versier daarmee het torentje.





Receptuur bestemd voor 14 personen



maart 2014

## Gevulde kalfsschnitzels met bier Sabayon en aardappeltorentje

hoofdgerecht

### Benodigdheden

- 2 chilipepertjes
- 150 gr. gedroogde abrikozen
- 1400 gr. kalfsschnitzels  
(7 x 200 gr)
- 400 gr. rauwe ham
- 5 el. marmelade van  
rozenbottel

### Bereidingswijze

Verwijder (voorzichtig!) de zaadlijsten uit de **chilipepers** en snijd de pepers ragfijn.

Snijd de gedroogde **abrikozen** brunoise. Leg op het **kalfsvlees** folie en plet deze naar gelang de dikte die je wenst.

(Door het plastic te gebruiken sla je de structuur van het vlees niet kapot)

Bestrijk het vlees aan een binnen zijde (wat dus te zien is na het opensnijden) met **marmelade** en strooi er de fijngehakte chilipeper en abrikozenstukjes over. (Door het bakken krijg je een natuurlijke krimp, zou je het anders doen dan krimpt hij eerder naar buiten open.)

Rol het vlees stevig op en wikkel er dunne ham van lange plakken omheen, de einden moeten aan de onderzijde zitten en elkaar goed overlappen van de rouleau. Rol deze in plasticfolie en draai hem vast als een worst. Zet deze minimaal 1 uur in de koeling.

Bak ze voorzichtig in een koekenpan aan. Gaar het vlees in ca. 35 min.

op 80°C in een oven tot een kern temp van 60°C.

#### *Aardappeltorentje:*

Schil de **aardappelen**, snijdt er gelijke plakken van 5 mm dikte. Steek met een steker van Ø 5 á 6 cm 56 plakjes uit.

Vermeng de **room** met **water**, een eetlepel **knoflookpoeder** en blancheer als het ware de aardappelen. Niet te gaar.

Verwarm de oven op 180° C. Leeg een met **boter** ingesmeerd stuk bakpapier op een bakplaat en leg daar met een redelijke tussenruimte 14 schijfjes aardappel. Bestrooi ze met **zout**, **peper**, **knoflookpoeder** en **gerasppte kaas**. Leg daar steeds een schijfje op. En doe hetzelfde tot het 4e schijfje. Leg daar nog een vlokje **boter** op en zet het vast met twee

Cocktailprikkers. Zet ze 20 minuten in de oven. Haal de prikkers eruit bij het serveren.



- 7 grote aardappelen
- 4 dl. room
- 4 dl. water
- knoflookpoeder
- zout en witte peper
- boter
- 200 gr. licht gerijpte kaas
- raspt deze
- 50 gr. boter



*Vervolg:*

14 peentjes

boter

1 el. suiker

1 tl. gembersiroop

200 gr. boter

2 knoflookteen

150 gr. eigeel (5 eieren)

1 dl. trappisten bier

1 eetl. honing

witte wijn

1 el. kruidige azijn

3 el. olijfolie

veldsla

**Gevulde kalfsfilet met bier Sabayon en mosterd aardappelen**

*Worteltjes:*

Schil de **worteltjes** m.b.v. een dunschiller en pareren( allemaal gelijk snijden in model van een wortel), Snijd ze bij op een lengte van ca. 8 cm. Laat daarbij wat groen zitten. Kook ze gaar in water met zout en laat afkoelen.

**A la minute:** Glaceer de worteltjes in wat **boter** met **suiker** en **gembersiroop**.

*Sabayon:*

Smelt de **boter**. Hak de **knoflook** ragfijn en voeg die bij de gesmolten boter en laat het ca. 10 min trekken **zonder** te verbranden.

Zeef de knoflook eruit en klaar de boter.

**A la minute:** Klop de **eieren** au bain marie totdat ze wit zien.

Klop er dan langzaam het **bier** door en als laatste de geklaarde **boter** tot de sabayon crèmig wordt. Maak deze op smaak met honing en witte wijn.

**Presentatie:**

Maak een smakelijke vinaigrette van **azijn** en **olijfolie**, zout en peper.

Was de **sla**, a la minute verwijder het wortelvoetje zonder dat het plantje uiteen valt. Doe de vinaigrette in een kommetje en haal de sla er door. Versier er het bord verder mee.

Trancheer het vlees en verdeel het over een warm groot bord.

Maak een klein spiegelkje saus en een aardappeltorentje ernaast.

Maak het af met een geglaceerde worteltje.



Receptuur bestemd voor 14 personen



## Nougat parfait met aardbeien

nagerecht

### Benodigdheden

- 125 gr. suiker
- 120 gr. honing
- 2 eetl. water
  
- 5 eiwitten
- 65 gr. suiker
  
- 6 dl. room
- 100 gr. poedersuiker
- 90 gr. hazelnoten
- 90 gr. walnoten
- 180 gr. gehakte bigareaux
  
- 250 gr. aardbeien (diepvries)
- 100 gr. suiker
- ½ citroen (sap)
  
- 14 takjes munt
- crème fraîche

### Bereidingswijze

Breng de **suiker**, **honing** en **water** aan de kook totdat het gaat karamelliseren.

Klop intussen de **eiwitten** met de **suiker** in de keukenmachine stijf

Giet er met een dun straaltje de karamelmassa bij en laat draaien tot het koud is.

Klop de **room** met de **poedersuiker** half op.

Neem 2/3 van deze room en meng dit met de gehakte **noten** en de **bigareaux**.

Meng nu de koude karamel erdoor. Neem een vlakke plaat, leg daar plastic op en zet daar 14 ringen op. Vul deze met het nougat mengsel. Zet dit 2 uur in de vriezer.

Klop de rest van de room op spuitdikte.

#### Aardbeiensaus:

Maak de aardbeien fijn in de cutter. Voeg de suiker toe en de citroen, passeer door een zeef en zet koud weg

### Presentatie:

Zet de parfait op een bord en garneer met de aardbeiensaus en de crème fraîche.

