

**MENU SEPTEMBER 2004**

**Receptuur voor 14 personen**

**-+-**

**ROZEMARIJNPRIKKERS MET GEVOGELTEFILETS, STUKJES  
LIMOEN EN RODE PAPRIKA**

**SALADE MET LANGOUSTINES IN BLADERDEEG**

**KWARTEL MET HONING-AZIJNSAUS EN GEBAKKEN WITLOF EN  
APPEL**

**KALFSLENDE MET EEN SAUS VAN ACETO BALSAMICO  
EN RUNDERROOKVLEES, GEGARNEERD MET RÖSTI,  
CHAMPIGNONS EN BROCCOLI**

**TULPGEBAKJE MET RODE BOSVRUCHTEN EN KAMEL VAN  
WESTMALLE DUBBEL**

## **ROZEMARIJNPRIKKERS MET GEVOGELTEFILETS, STUKJES LIMOEN EN RODE PAPRIKA**

(14 personen)

- 3 enkele parelhoenfilets
- 14 rozemarijntakjes
- 2 limoenen
- 1 el truffelolie
- 4 el balsamico azijn
- 2 rode paprika
- 3 el olijfolie

Snijd de filets in 42 stukjes. Haal van de onderzijde van de rozemarijntakjes de naalden af. Besprenkel filetstukjes met 4 el balsamicoazijn en olie. Bestrooi met peper en ongeveer 30 rozemarijnnaalden. Laat ongeveer 1 uur afgedekt marinieren. Roer af en toe om. Snijd de limoen in 42 partjes zodanig dat aan ieder stukje wat schil zit. Steek aan ieder rozemarijntakje om en om 3 stukjes kip en 3 stukjes limoen (bij de limoen het takje door de schil steken). Bak de 'satés' in een pan op laag vuur. Bestrooi met zout en haal ze uit de pan. Dèglaceer de pan met 1 el balsamicoazijn en truffelolie. Schil de paprika en verwijder de zaadlijsten. Snijd de paprika in smalle reepjes en fruit deze in een beetje olijfolie. Kruid met peper en zout. Leg wat reepjes paprika op het bord en leg een saté er op. Druppel er wat dèglaceervocht over.

Wijnadvies: Sancerre

## SALADE MET RIVIERKREEFTJES IN BLADERDEEG (14 personen)

1 zak gepelde rivierkreeftjes	Vinaigrette
1bak ongepelde rivierkreeftjes	½ dl balsamico azijn
14 plakjes bladerdeeg	2 dl olijfolie
eigeel	1 tl honing
1 borrelglas cognac	

### SAUS:

28 zwarte olijven	½ bos peterselie
2 uien	2 teentjes knoflook
2 wortelen	2 takjes dragon
2 sjalotjes	2 el tomatenpuree
1 dl slagroom	20 gr eigeel
20 gram boter	20 gram bloem
2 dl droge witte wijn	4 dl bouillon
0,4 dl olijfolie	zout, peper, laurier, tijm

### Garnering:

1 krop eikenbladsla  
1 krop friseesla

**De saus.** Maak ui en wortel schoon en snij in kleine blokjes. Snij sjalotjes in dunne schijfjes. Smelt wat boter in een pan, voeg er wat olijfolie bij en verhit. Fruit hierin snel ui en wortel. Voeg sjalot, fijngestampte knoflook, laurierblaadje, wat dragon, tijm en peterselie toe. Doe witte wijn, bouillon en tomatenpuree erbij. Kruid met zout en peper. Laat 30 minuten sudderen. Zeef de saus.

Oven voorverwarmen op 200°C

**De rivierkreeftjes.** Pel van veertien rivierkreeftjes de staart schoon en zet deze apart voor de garnering. Pel de overige kreeftjes en voeg ze bij de gepelde kreeftjes. Bak in boter op groot vuur de rivierkreeftjes, flambeer met de cognac. Giet de saus bij de rivierkreeftjes en laat ze 2 minuten in de saus, zeef de kreeftjes uit de saus. Rol elk plakje bladerdeeg wat uit. Leg 7 plakjes bladerdeeg uit. Deel elk plakje denkbeeldig in vier vierkantjes. Leg daarop per vierkantje een stuk of vier rivier-kreeftjes. Leg er de andere plakjes bladerdeeg overheen. Deel nu echt door vieren. Druk de randen goed aan en bestrijk de bovenkant met eigeel en bak de chaussons ± 12 minuten in de oven.

**De saus afmaken:** Kneed 40 gr boter met 40 gr bloem tot een *beurre manié*. Bind de saus onder kloppen met stukjes *beurre manié tot de gewenste dikte*. Maak een liaison van 20 gr eigeel en de slagroom en voeg deze kort voor het uitserveren, van het vuur af, bij de saus. Maak af op smaak.

**De vinaigrette.** Maak een vinaigrette van de opgegeven ingrediënten. Rooster de pijnboompitten in een tefalpan. Halveer de olijven.

**uitserveren:** Leg wat eikenbladsla midden op een bordje, leg er wat friseesla boven. Leg de twee chaussons erbij aan de onderzijde van het bord. Verdeel de rest van de langoustines als garnituur op de borden. Sprenkel wat dressing over de sla en nappeer wat saus bij de chaussons. Strooi er de pijnboompitten op en leg er 4 halve olijven bij. Leg een ongepelde rivierkreeft als versiering op de sla.

Wijnadvies: Pouilly Fumé

## KWARTEL MET HONING-AZIJNSAUS EN GEBAKKEN WITLOF EN APPEL

(14 personen)

7		kwarteltjes	Saus:
400	gr	witlof	1 dl witte wijn
3		appels	½ dl honing
(bijv. Jonagold)			0.2 d notenolie
2	el	honing	½ dl zonnebloemolie
		boter	½ dl Vinaigre de Miel
		dragonstengels	½ dl balsamico azijn
350	gr	haricot verts	peper en zout
1		citroen (rasp)	
80	gr	pijnboompitten	
1	bakje	roomse kervel	
2	takjes	citroenmelisse	

Verwijder de boutjes en de borstjes van de kwartel en hak de karkassen in stukken.

Bak de karkassen aan in wat boter en voeg wat gesneden ui toe. Blus af met de witte wijn en laat even met het deksel op de pan op een laag vuur doortrekken. Vervolgens de rest van de sausingrediënten toevoegen, deksel op de pan laten en niet laten koken. Zeef de saus.

Bak de pootjes even aan in wat boter en voeg toe aan de gezeefde saus. Ongeveer 15 min. zacht laten trekken.

Pootjes eruit halen en bewaren.

Snijd de blaadjes citroenmelisse fijn. Haricot verts fijnsnijden (3 cm) en blancheren.

Achterkant uit de witlof snijden en vervolgens fijn snijden. De witlof kort in boter aanbakken, eetlepel honing toevoegen en op smaak brengen met peper en zout en bewaar tot doorgeven.

Schil de appels en snijd en vieren en verwijder het klokhuis, vervolgens in blokjes (brunoise) snijden. Bak de appelblokjes kort aan in boter en besprenkel met citroensap, bewaar tot doorgeven.

Meng de citroenmelisse met de haricot verts en de dragon en bouw vervolgens een torentje van haricot verts/dragon, witlof en appel in een ring van 3 à 4 cm doorsnede. (Het is mooier om op ieder bord een ring te zetten en vervolgens het garnituur à la minute warm op te bouwen.

Bak de pijnboompitjes en bestrooi met zout.

Maak de groenten/appelgarnituur warm in de oven of à la minute en verdeel midden op de borden.

Bak de kwartelborstjes even rosé en maak de pootjes even warm in de pan of in de oven. Trancheer de bortjes en stapel de reepjes vlees op het torentje groenten. Leg de pootjes er tegenaan.

Saus verwarmen en monteren met de staafmixer en verdelen langs de kwartel.

Maak het gerecht af met pijnboompitjes.

Plaats de roomse kervel pas nádat het bord onder de warm houdtafel gehaald wordt voor het uitserveren.

Wijnadvies: Trimbach Muscat of een licht Pinot Noir .

## KALFSLENDE MET EEN SAUS VAN ACETO BALSAMICO EN RUNDERROOKVLEES, GEGARNEERD MET RÖSTI, CHAMPIGNONS EN BROCCOLI

(14 personen)

1,5	kg	dikke kalfslende	<b>Saus:</b>	
		olijfolie	3	sjalotten
		peper en zout		olijfolie
		rolladetouw	3	tenen
			75	gr
750	gr	broccoli	10	stukjes
				zongedroogde tomaten
40	gr	boter		in olie
		peper en zout		9 dl kalfsfond
				peper en zout
<b>Rösti:</b>				
700	gr	vastkokende	3	el aceto balsamico
		aardappelen		
2	takjes	rozemarijnnaaldjes	600	gr champignons
		(fijn gesneden)	1	gesnip. ui
2	el	olijfolie	30	gr boter
		peper en zout		peper en zout
1	gesnip	sjalot		

Maak de lende schoon, bestrooi inrolzijde met zout en bind deze op. Bak de lende in olijfolie aan en kruid hem daarna met peper en zout. Zet de lende in een op 175° voorverwarmde oven tot kerntemperatuur van 56° (± 25 min.). Laat de lende 15 min. rusten, afgedekt met aluminiumfolie. Snijd de lende net voor het uitserveren in dunne plakjes.

**Saus:** snipper de sjalotten en de knoflook en snijd het rookvlees en de zongedroogde tomaten klein. Doe wat olijfolie in de pan en fruit hierin de sjalotten. Voeg de knoflook, rookvlees en de zongedroogde tomaten toe en laat even zachtjes bakken. Doe hierbij de kalfsfond en laat de saus rustig inkoken. Breng de saus op smaak met peper en zout en voeg als laatste de aceto balsamico toe.

**Broccoli:** Maak de broccoli schoon en snijd deze in kleine roosjes. Breng in een stoompan water aan de kook, bestrooi de broccoli met zout en doe deze in de stoompan. Stoom de broccoli in 10 à 12 minuten beetgaar. Smelt de boter, voeg de broccoli toe en glaceer deze heel kort. Kruid met peper.

**Rösti rondjes:** Schil de aardappels en rasp ze grof (niet meer wassen). Meng het rasp met de overige ingrediënten. Maak op een ingevet bakblik met behulp van een ring van 6 cm 14 rondjes van ongeveer 1 cm hoogte. Druk goed aan en plaats in een voorverwarmde oven van 175° gedurende 25 minuten.

**Champignons:** Borstel de champignons schoon, snijd een stukje van de steel en snijd ze doormidden of in vieren. Bak de champignons met de ui in de boter op hoog vuur. Breng op smaak met peper en zout.

**Uitserveren:** Leg op elk bord enkele plakjes lende en nappeer het vlees met de saus. Garneer af met champignons, broccoli en een röstirondje.

Wijnadvies: Fleuri of Morgon



## TULPGEBAKJE MET RODE BOSVRUCHTEN EN KAMEL VAN WESTMALLE DUBBEL

(14 personen)

1	bakjes	aardbeien	Trappistenkaramel:
1	bakjes	frambozen	3 fl. Westmalle dubbel
1	bakje	bosbessen	3 el kandisuiker
1	bakje	rode bessen	4 el fijne griessuiker
5	dl	gesuikerde room	1 kaneelstokje
			mespuntje kardemon

### Tulpdeeg:

5		eiwitten
125	gr	poedersuiker
100	gr	gezeefde bloem
100	gr	boter

Vanilleijs:  
Volgens

Garnering:  
muntblaadjes  
poedersuiker

### Kletskoppen:

65	gr	bloem
125	gr	witte basterd
½	tl	kaneel
snufje		zout
20	gr	gemalen amandelen
50	gr	zachte boter
25	gr	sinaasappelsap

### Tulpdeeg:

Doe alle ingrediënten voor het tulpdeeg in een kom en meng zachtjes zonder te kloppen. Laat het deeg een uurtje rusten. Strijk het deeg met behulp van een lepel in cirkels van 15 cm uit op twee beboterde bakplaten en bak de beide bakplaten met een paar minuten tussenruimte in ongeveer 4 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden. De koekjes zijn gaar als de buitenrand lichtbruin gaat kleuren. Leg, terwijl de bakplaat in de half open oven blijft staan, de koekjes op wijnglazen en vorm er één voor één bakjes van.

**Klets koppen:**

Meng de eerste vijf ingrediënten goed door elkaar en voeg als laatste de boter en sinaasappelsap toe.

Maak kleine hoopjes deeg op bakpapier en bak de klets koppen 5 minuten op 180 graden en daarna nog 8 minuten op 150 graden.

**Vanilleijs:**

Draai ijs volgens het standaardrecept.

**Karamel:**

Doe voor de karamel alle ingrediënten in een pannetje en laat dit tot 1/3 inkoken. Plaats de karamel even in de koelkast en laat het snel afkoelen.

Vul de bakjes met een klein ijsbolletje en druk dat een beetje plat leg er vervolgens wat bosvruchtjes, aardbeien, frambozen over en giet er halverwege wat geslagen room over. Laat er een takje rode bessen overheen hangen. Versier het gebakje met een takje munt, besneeuwd met poedersuiker.

Zet het bakje iets uit het midden op een plat bord in een spiegel van trappistenkaramel. Leg er rechts onder en boven twee kleine bolletjes ijs naast en steek hier een stukje klets kop in.