



Receptuur bestemd voor 14 personen



**Cuisine Culinaire Nederland**  
Afdeling West Brabant

september 2014

# Menu

Aperitief wijn



*Sarment blanc*  
*Sarment rouge*  
*Grands Terroirs Chardonnay*  
*Grands Terroirs Merlot 2012*



**Gaspacho vert aux ecrivisses**

Koude soep met rivierkreeftjes



*Emissaire Brut du Luxembourg*  
*2013 Viognier de Pennautier - Pays d'Oc*

**Salade Landaise**

Salade uit Les Landes



*Château Saint Hilaire Rosé 2013*  
*Riesling Vieilles Vignes 2013*

**Consomme au bon vin de Bourgogne**

Heldere wijn soep uit de Bourgogne



*Rosé Malbec*

**Filet de veau aux crevettes et mayonnaise au curry**

Kalfshaas met gamba's kerriemayonaise



*Arboleda*  
*Rully*

**Mousseline de potiron avec le plie de la mer du Nord, pétoncles marinées, vinaigrette au citron vert et plantes salées**

Mousseline van pompoen met Noordzee schol, gemarineerde coquille, limoenvinaigrette en ziltige plantjes



*Baljuls*

**Crème de mangue et glace blanc au café**

Witte koffie-ijs met mangocrème in een deegbakje "Pierre"

**Koffie avec....**



Receptuur bestemd voor 14 personen



## Koud “soepje” met rivierkreeftjes

amuse

### Benodigdheden

- 1 bos bosuitjes
- 2 sjalotjes
- 2 teentjes knoflook
- 2 komkommer
- 1 venkel
- 1 bosje bosuitjes
- 6 dl. visbouillon (hoofdgerecht)
- ½ dl olijfolie
- 3 eetl. sherryazijn  
zout en peper
  
- 500 gr. rivierkreeftjes

### Bereidingswijze

Snijd van de **bosuitjes** lange hele dunne reepjes en zet deze voor de garnituur in ijswater weg in de koeling.

Snijd de **sjalotjes** en **knoflook** klein.  
Zet dit even aan in een pan met wat olie of boter.

Schil de **komkommer** en verwijder de kern. Maak de **venkel** schoon. Snijd ze klein met de **bosuitjes**. Doe dit alles in de blender met **visbouillon**, de **olijfolie** en de **sherryazijn**. Maak het zeer fijn.

Doe dit in een steelpannetje samen met de sjalotjes en knoflook. Laat dit even koken en passeer het dan door een fijne zeef. Laat deze in de koeling afkoelen.

Zet het koud weg tot gebruik.

Pel de **rivierkreeftjes**.

Haal de bosuitjes uit de koeling en laat hem in een vergiet uitlekken. Maak het “soepje” op smaak met peper en zout.

### Presentatie:

Neem 14 amuse glaasjes en doe de “soep” in de glaasjes. Verdeel de gesneden bosuitjes over de glaasjes. Rijg de rivierkreeftjes op 14 stokjes en leg deze op het glaasje.





Receptuur bestemd voor 14 personen



## Salade uit Les Landes

voorgerecht

### Benodigdheden

- 2 eendenborsten
  
- 1 krop frisee
- 1 krop eikenblad salade
  
- 800 gr. gesiers  
(gekonfijte eenden maagjes )
  
- 1 eetl. mosterd  
wat suiker
- 3 eetl. rode wijnazijn
- 1 eetl. honing
- 9 eetl. olie extra vergine  
peper en zout
  
- 80 gr. pijnboompitten
  
- 300 gr. gerookt spek

### Bereidingswijze

Verwijder het vel van de eendenborst.

We roken dan eerst de **eendenborst**.

Doe dit niet te lang anders krijgt de rooksmak de overhand.

Maximaal 8 minuten en zo nodig daarna nagaren in de koekenpan.

Hij moet wel mooi rosé blijven.

Snijd de vel van de eendenborst brunoise en bak deze uit t.z.t. met de spekjes uit.

Was de **salade** en scheur deze in kleine stukje.

Zet de potten (zonder deksel) even in een bak met lauw water zodat het vet er makkelijker van afgaat. Snijd de **gesiers** in grove stukjes. Bewaar het eendenvet.

*Maak een vinaigrette*

Doe de **mosterd**, **peper**, wat **suiker** en **honing** in een kom met de **azijn**. Roer deze goed doorelkaar zodat alles goed is opgelost.

Voeg daarna de **olie** toe. Maak het op smaak met **peper** en **zout**.

Trancheer de gerookte eendenborst in dunne plakjes.

Rooster de **pijnboompitjes**.

Vlak voor het uitserveren:

Snijd het **spek** in kleine reepjes. Bak de spekjes zonder boter samen met het vel van de eenden. Doe de gesiers in eendenvet bakken. Maak op smaak met peper en zout.

### Presentatie:

Verdeel wat sla op de borden waarop de gebakken kaantjes en gesiers. Hierover wat vinaigrette. Verdeel dan de gesneden eendenborst en garneer af met de pijnboompitten.





Receptuur bestemd voor 14 personen



## Heldere wijnsoep uit de Bourgogne

soep

### Benodigdheden

- 3½ liter water
- 2 runderschenkel
- 500 gr. soepvlees
- 2 preien
- 1 ui
- 400 gr. knolselder
- 1 winterwortel
- foelie.
- wat oregano
- knoflook
- 10 peperkorrels gekneusd
  
- 2 wortelen
- 300 gr. knolselder
- 1 prei
- 1 ui
- 1 fles "Sarment" rouge wijn
  
- 2 liter bouillon (zie boven)
  
- 4 eiwitten met schalen
- wat groenten uit de keuken

### Bereidingswijze

*Runderbouillon:*  
Doe **water** in een snelkookpan. Voeg hierbij de **schenkel** en het **soepvlees**. Breng dit aan de kook, schuin deze regelmatig af. Was de **groenten** en snijd deze klein. Voeg deze dan samen met de **kruiden** in de snelkookpan. Laat deze 1,5 uur onder druk trekken.

Haal voorzichtig de druk van de pan zeef de bouillon en passeer deze door een doek.

Snijd de **wortel** (zonder kern), **selder**, **prei** en **ui** brunoise. Fruit de groenten in wat boter en laat deze licht kleuren. Giet de **wijn** erbij en laat het inkoken tot een stroperige massa.

Doe de **bouillon** erbij en laat het nog even inkoken. Ontvet de soep (indien nodig) en zeef hem. Druk de sappen uit de groenten en zeef hem weer door een doek

Laat hem afkoelen. Klaar hem met de eiwitten en schalen en bind hem met een beetje aardappelmeel en maak de soep op smaak..

### Presentatie:

Verdeel de soep over 14 whisky glazen.





Receptuur bestemd voor 14 personen



## Kalfshaas met gamba's en kerriemayonaise

tussengerecht

### Benodigdheden

- 500 gr. kalfshaas  
olijfolie
  
- stevige mayonaise  
kerriepoeder  
mosterd  
worcestersaus  
peper en zout
  
- 6 pomodoro-tomaten
- 4 sjalotjesrijstazijn
  
  
- 3 blaadjes gelatine
- 3 dl. appelsap
  
- 5 Granny Smith appels
  
- 28 rauwe garnalen  
olijfolie
  
  
- ½ bosje dragon
- ½ bosje kervel
- ½ bosje bieslook

### Bereidingswijze

Snijd de **kalfshaas** tot een fijne tartaar en breng op smaak met zout, peper en 3 eetl. **olijfolie**.

Maak de mayonaise met een eigeel. Breng de **mayonaise** op smaak met **kerriepoeder** en doe over in een spuitzak.

Ontvel de **tomaten**.

Verwijder zaad en zaadlijsten en snijd in blokjes van 1/2 x 1/2 cm.

Breng op smaak met **zout, peper, olijfolie**, ragfijn gesneden **sjalot** en enkele druppels **rijstazijn**.

Week de **gelatine** in koud water.

Breng het **appelsap** aan de kook, haal van het vuur en los de geweekte gelatine erin op. Laat afkoelen.

Schil de **appels**, verwijder het klokhuis en snijd in fijne brunoise. Roer de blokjes door de appelgelei en zet in de koelkast.

Pel de **garnalen**, verwijder het darmkanaal en bak ze in olijfolie tot ze roze kleuren.

### Presentatie:

Verdeel de tartaar met behulp van een ring over de borden iets uit het midden. Leg er 2 quenelle appelgelei tegenaan. Maak aan de andere kant een sierlijke lijn van afwisselend toefjes mayonaise en tomaatblokjes. Leg op de tartaar 2 garnalen. Hierop: een takje **dragon**, een takje **kervel** en 3 **sprietjes** bieslook.







Receptuur bestemd voor 14 personen



september 2014

## Mousseline van pompoen met Noordzee schol en gemarineerde coquille, limoenvinaigrette en ziltige plantjes

hoofdgerecht

### Benodigdheden

- aardappelen
- 3 flespompoenen
- 2 sjalotjes
- 1 eetl. citroengraspuree
- 1 gember
- 1 koffiel. kerriepoeder
- 350 cc. gevogeltebouillon
- 1 dl. witte wijn
- 2 laurierbladen
  
- 7 Noordzee schollen
- ui, wortel, bleekselder, prei
- Bouquet garni
  - peterselie
  - tijm
  - laurierblaadjes
- olijfolie extra vergine
- sushi azijn
  
- olijfolie extra vergine
- sushi azijn
- limoen zie boven
  
- 14 coquilles
- 1 kl. sjalotje gesnipperd
- 2 dl. visfond
- ½ dl. room
- 1 dl witte wijn
- 100 gr. boter
  
- 100 gr. zeekraal
  
- 1 citroen

### Bereidingswijze

Steek uit **aardappelen** 60 kleine balletjes. Kook deze beet gaar.

Schil de **pompoen**, snijd er met de mandoline 56 plakken van ½ cm. Steek er rondjes uit van 3 cm (56 stuks). Zet deze in water koel weg.

Snijd de rest van de pompoenen in kleine blokjes. Snijd ook de **sjalotjes**, en de **gember** klein.

Zweet sjalot, gember,

**citroengraspuree, laurierblad**

en **kerrie**, voeg peper en zout toe naar smaak, laat dit even gaan Voeg dan de pompoen toe, zet deze goed aan en blus dit af met **witte wijn**.

Voeg vervolgens de **gevogeltefond** erbij en kook alles op laag vuur gaar.

Verwijder het citroengras, laurierblad en de gember, giet het kookvocht af en blender alles fijn.

Fileer de **schol** en haal de huid eraf. Snijd er 28 mooie filets van.

Zet ze koel weg. Trek van de graten en wat afvalsnijdsel van de schol met wat

**groenten** en **bouquet garni** in 20 minuten een visbouillon. ± 2 liter

Zeef deze, kook hem in tot en mooie sterke visfond. Laat hem afkoelen.

Geef ( 6 dl.) fond aan de amuse..

Pousseer de pompoenrondjes kort, net aan gaar.

Marineer het daarna met **olijfolie, sushi azijn** en **geraspte limoen**.

Maak een vinaigrette van de **sushi azijn**, de zachte **olijfolie** en een beetje van de geraspte **limoen**, met wat **limoensap**.

Bak de aardappelbolletjes even in wat boter aan met wat verse kruiden.

Kruid de scholfilets en bak ze kort aan beide kanten in de olijfolie met boter.

Halveer de **coquilles** en bak deze ook aan beide zijde op de grillplaat

Zweet het **sjalotje** even aan. Afblussen met een scheutje **witte wijn** en vervolgens de **visfond** en **room** toevoegen. Saus tot 2/3 laten inkoken, **boter** toevoegen en laten smelten. De massa zeven en nog even verwarmen (niet te heet van het vuur halen en nog wat koude klontjes boter toevoegen om te binden Saus opschuimen met een staafmixer.

Balanceer de **zeekraal**.

#### Presentatie:

Zet twee strepen van de pompoen op een langwerpige bord. Verdeel de pompoen plakjes en leg er een ½ coquilles op.

Leg daar tussen de 2 scholfilets, waarop een ½ schijfje citroen. Dresseer de aardappeltjes speels op het bord.

Voeg hier en daar ook wat schuimige visjus toe en de zeekraal.



**Witte koffie-ijs met mango crème in een deegbakje "Pierre"**

nagerecht

**Benodigdheden**

- 3 rijpe mango's
- 4 bl. gelatine  
water
- 3 dl. room
- ½ theel. kardamon
  
- 70 gr. koffiebonen
- 6 dl. melk
- 6 dl. room
- 10 gram vanillesuiker
- 3 eieren
- 4 eidooiers
- 200 gr. suiker
  
- 4 eiwitten
- 110 gr. boter
- 130 gr. suiker
- 5 gr. vanillesuiker
- 120 gr. bloem
- 50 gr. amandelschaafsel
  
- 5 dl. mangopuree
- 2 eetl cognac
- ½ glas witte wijn
  
- 1 rijpe mango
  
- 42 chocolade koffieboontjes

**Bereidingswijze**

Halveer voor de crème de **mango's**, verwijder de pit en schep het vruchtvlies uit de schillen. Maak er in de mixer een zachte puree van. Week de **gelatineblaadjes** in ruim water. Verwarm 3 eetlepels **water** in een pannetje en los daarin de gelatine, al roerend in op. Schep dit met de stijfgeslagen **room** en **kardamon** door de mangopuree. Laat in de koelkast opstijven.



Stoot voor het ijs de **koffiebonen** in een vijzel in grove stukken. (ze mogen beslist niet gemalen worden). Giet **melk** en **room** op de koffiebonen en roer er dan de **vanillesuiker** door. Plaats het pannetje op een klein pitje en laat het langzaam aan de kook komen. Houd het 2 minuten **nét** tegen de kook. Klop intussen de **eieren**, **eierdooiers** en de **suiker** dik schuimig op. Zeef het koffieroommengel en giet het, al kloppend, bij het eiermengel. Klop door tot het afgekoeld is. Draai er in een sorbetière ijs van.

**Deegbakje "Pierre"**

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Verwarm de **eiwitten** au bain-marie tot 40 à 50° C. Roer de **boter** met een garde glad en voeg **suiker** en **vanillesuiker** toe. Doe er voorzichtig de eiwitten door. Stop met de garde zodra de massa glad is. Spatel er dan de gezeefde **bloem** door en in de kutter fijn gemalen **amandelschaafsel**. Zet ze in een oven op 150° C

Leg bakpapier op een bakplaat. Leg hierop 5 schepjes deeg, strijk die met de achterkant van een lepel over het papier uit tot een diameter van 15 cm. Bak ze in 10 min af. Als het deeg rondom bruin begint te worden, kun je de bakplaat het beste tot halverwege uit de oven trekken en het deeg snel verwerken. Haal ze één voor één met een steekmes van het bakpapier en vorm "de tulp" voorzichtig met de handen over de vormpjes. Het deeg wordt snel hard en knapperig, zodat snel werken geboden is. Als ze afgekoeld zijn kunnen deze vormpjes als mandje gebruikt worden.

Draai voor de **mangocoulis** in een cutter het vruchtvlies van mango's samen met de **cognac** en **witte wijn** tot een mooie saus.

Schil de **mango** en snijd de 42 dunne plakjes

**Presentatie:**

Schep 2 eetlepels mangocoulis in het midden van het bord en laat dit over de spiegel van het bord uitlopen. Schep een bolletje in het deegbakje en nappeer de mango crème rond ijs in het bakje en zet dit links uit het midden. Leg hierop wat **chocolade koffiebonen**. Verdeel ook mango plakjes.