



Receptuur bestemd voor 14 personen



**Cuisine Culinaire Nederland**  
Afdeling West Brabant

**oktober 2014**

# Menu

Aperitief wijn



*Sauvignon Touraine*



**Rode mulfilet op brood en auberginepuree met Taggiasche olijven,  
gedroogde druiven en ansjovis**



*Markowitch Grüner Veltliner*  
*Weinhaus Grill Grüner Veltliner vom Wagram*



**Twee paprika soepjes met soepstengel**



**Gesmoorde filet van coquelette**



*Farnese Casale Vechio Rosso*  
*Boeri Martinette Barbera d'Asti*



**Calvados sorbet**



**Gebraden hertenrug met een lichte knoflook-rozemarijnsaus  
en een spinazie-paté**



*Kaiken Malbec*



**Hollandse kaascake met een glaasje Nectar PX**



*Pedro Ximenez*



**Koffie avec....**



Receptuur bestemd voor 14 personen



oktober 2014

## Rode mulfilet op brood en auberginepuree met Taggiasche olijven, gedroogde druiven en ansjovis

voorgerecht

### Benodigdheden

- 22 rode druiven, zonder pit  
keukenpapier
  
- 14 rode mulfilets
  
- 14 Taggiasche olijven
- 1 sjalot, zéér fijn gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, gehakt
- 5 cc. olijfolie
- 5 cc. appelsap
- 2 dl. kippenfond
- 1 dl. olijfolie
  
- 5 aubergines
- 1 limoen, het sap ervan
- 2 teentjes knoflook
- 3 afgestreken eetl. boter  
zout en witte peper
  
- 14 ansjovis filets
- 200 gr. gekonfijte paprika.
- 1 Koppert Cress
  
- 14 gesneden oud brood
  
- rode mulfilets

### Bereidingswijze

Oven voorverwarmen op 60° C. Snijd de **rode druiven** in tweeën. Leg het **keukenpapier** op een bakplaat. Leg daarop, met de snijkant naar boven, de halve druiven. Schuif de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en laat de druiven ca. 2 uur drogen. Snijd de helften na het drogen in tweeën.



Leg de mulfilets een half uur in een bak stromend water.

Snijd de **olijven** doormidden en deze helften in vieren. Zweet de **sjalot** en de **knoflook** aan in de ½ dl. **olijfolie**. Voeg dan het **appelsap** en de **kippenfond** toe en reduceer de saus tot 2/3. Voeg nu de **olijfolie** en de kleingesneden olijven toe. Houd het geheel lauwwarm.

Verwarm de oven voor op 180° C. Prik met een vork gaatjes in de **aubergines** en leg ze op een bakplaat. Rooster de aubergines in het midden van de oven 40 minuten tot de schil bruin begint te worden. Keer de aubergine tussentijd een paar maal. Laat de aubergines iets afkoelen en halveer ze in de lengte. Schep het vruchtvlees uit de schil in een kom. Schep er het **limoensap** door en pers de **knoflook** erboven uit. Voeg de **boter** toe en pureer het geheel. Breng de puree op smaak met **zout** en **witte peper**. Houd de puree warm.

Snijd elke **ansjovis filet** overdwars in 6 gelijke stukjes. Snijd van de **gekonfijte paprika** 84 stukjes (formaat ansjovisstukjes). Knip de **cress** uit het bakje.

Snijd de korsten van de het brood. Met een deeg roller uit rollen (4 mm) en snijd ze in de lengte zo aan, dat ze even breed zijn als de mulfilets. Rooster ze onder de salamander aan beide kanten bruin.

Verwarm een oven voor tot 140° C.

Leg de **mulfilets** met de velkant op de bakplaat, sprenkel wat witte wijn over en wat zwarte peper leg er een klontje boter op. Zet deze in een voorverwarmde oven van 140°C ongeveer 12 minuten.

### Presentatie:

Schep een lepel auberginepuree aan de kop van een warm bord. Garneer de auberginepuree aan de randen met 6 stukjes gedroogde druif, 6 stukjes ansjovis en 6 stukjes gekonfijte paprika, door ze wat bij elkaar te leggen. Leg op het uitlopende deel van de auberginepuree het brood waarop de rode mulfilets. Doe wat gedroogde druif met saus over de rode mul. Garneer het geheel met de cress gedroogde druif met saus. Garneer het geheel met de cress



Receptuur bestemd voor 14 personen



oktober 2014

## Twee paprika-soepjes met soepstengel

soep

### Benodigdheden

- 3 plakjes bladerdeeg 12x12 cm.  
amandelsnippers
- 1 ei  
grof zeezout

- 1 sjalot, fijngesneden
- 2 rode paprika's
- 1 eetl. olie
- 1 liter gevogeltebouillon  
(van het tussengerecht)

- 1 wit van prei
- 2 groene paprika's
- 1 eetl. olie  
snuf gemalen komijn
- 1 liter gevogeltebouillon  
(van het tussengerecht)  
zout, witte peper

- 1 dl. room

- 14 pl. rauwe ham
- 50 gr. komijnekaas (oude)\*

\* neem van een vierkanten  
kaasschaaf de  
kant met de grote gaten.

### Bereidingswijze

Verwarm een oven voor op 200° C.

Snijd voor de soepstengels van elk plakje **bladerdeeg** 3 x 6 repen van 2 cm. Leg deze repen op bakpapier.

Druk wat **amandelsnippers** in het deeg. Klop het **ei** met een paar druppels water los en bestrijk de deegreepjes hiermee. Keer de repen met het bakpapier om.

Bak de reepjes ca. 15 minuten in de voorverwarmde oven. Laat ze goed in de oven nadrogen.

#### *Rode paprika soep:*

Snijd de **sjalot** zeer fijn. Snijd de **rode paprika's** ook in kleine stukjes. Stof de blokjes sjalot en de blokjes rode paprika ca. 10 minuten in de **olie**. Voeg de **gevogeltebouillon** toe en laat het geheel ca. 30 min. zachtjes koken. Pureer de soep, zeef ze en laat ze afkoelen.

#### *Groen paprika soep:*

Snijd de gewassen **prei** in dunne ringetjes. Snijd de **groene paprika's** in kleine stukjes. Stof de ringetjes prei, de blokjes groene paprika met het snufje gemalen **komijn** ca. 10 minuten in de **olie**. Voeg de **gevogeltebouillon** toe en laat het geheel ca. 30 minuten zachtjes koken. Pureer de soep, zeef ze en laat ze afkoelen.

Verwarm de beide soepen tegen het uitserveren en breng ze op smaak met zout en witte peper.

Klop de **room** lobbig

### Presentatie:

Verdeel elk soepje over 14 warme kopjes en garneer elk kopje met klein theelepeltje room. Leg op de rode soep een opgerold reepje **rauwe ham** op.

Op de groene soep wat geschaafde **komijnekaas**. Leg de soepstengel tussen de kopjes





## Gesmoorde filet van coquelette

tussengerecht

### Benodigheden

- 7 coquelette, ± 500 gr.
- 500 kalfsbotten
- 4 eetl. olie
- 1 winter wortelt
- 3 stengels bleekselderij
- 1 wit van prei
- ¼ knolselder
- 3 dl. droge witte wijn
- 3 liter water
- 15 laurierblad
- 4 witte peperkorrels, geplet
- 2 pimentbessen (Lontai)
- 2 teentjes knoflook, geplet

- 14 coquelettefilet mét boutje
- 70 gr. boter
- zout, witte peper

- 60 gr. sjalot
- 1 prei
- 1 wortel
- 100 gr. knolselderij
- 7 dl. gevogeltebouillon (zie boven)
- 5 dl. room

- 1 eetl. fijngehakte dragon
- ½ dl. champagne-azijn
- zout, witte peper

- 14 peterselieblaadjes

### Bereidingswijze

Verwijder voor de bouillon de 2 borstfilets mét boutje van het karkas van elke coquelette. Laat de vel eraan. Zet ze apart.

Hak de karkassen klein.

Spoel ze goed af en laat ze uitlekken. Verhit de **olie** in een braadslede.

Braad de karkassen en de **kalbsbotten** aan zonder ze te laten kleuren. Voeg de

kleingesneden **worteltjes, bleekselderij, prei en knolselderij** toe en laat dit, óók zonder kleuren, mee fruiten. Blus af met de **witte wijn**. Breng alles over in een snelkookpan voeg **3 liter water**, het **laurierblad, witte peperkorrels, pimentbessen** en de **knoflook** toe breng het aan de kook. Schuim af en laat het in de snelkookpan 1 uur onder druk trekken.

Zeef de bouillon door een kaasdoek en ontvet ze met keukenpapier. **(2 liter naar de soep)**

Maak het boutbotje van de **coquelette** met een mes vrij.

Verhit de **boter** in een braadpan tot er schuim op komt.

Bestrooi de boutjes met **zout** en **witte peper** en braad ze op de huidzijde tot ze kleur krijgen. Laat ze in de oven gaar worden.

#### Saus:

Snijd de groenten fijne brunoise. De **sjalot-, prei-, wortel-** en de **knolselderijblokjes** erbij en laat ze zacht fruiten.

Blus het af met de **gevogeltebouillon** en laat het inkoken. Voeg nu de **room** toe en laat het inkoken tot een mooie sausdikte (niet té ver).

#### À la minute

Bak de coquelettefilets.

Breng de saus op smaak met de **dragon**, de **champagne-azijn**, wat **zout** en **witte peper**. (proeven)

#### Presentatie:

Leg op elk warm bord een coquelettefilet met het boutje naar voor en schep de saus over de filet. Garneer met een **peterselieblaadje**





Receptuur bestemd voor 14 personen



## Calvados sorbet met appel

sorbet

### Benodigdheden

2½ dl. water  
250 gr. suiker  
½ dl. calvados

650 gr. Elstar appels  
2 limoenen, het sap ervan  
1 eiwit

1 Elstar appel  
½ citroen, het sap ervan  
3 gr. suiker

2 dl. appelsap  
8 gr. vanillesuiker  
3 cl. calvados

### Bereidingswijze

Zet 14 champagneglazen met 1 cm water in de vriezer en leg er een spuitzak met een groot gekartelde spuitmond bij.

Doe het **water** met de **suiker** in een pannetje en breng het aan de kook. Laat de suiker, zonder roeren, volledig oplossen en haal dan het pannetje van het vuur. Laat deze iets afkoelen. Giet er dan de **calvados** bij en laat deze siroop verder afkoelen.

Schil de **Elstar appels**, verwijder de klokhuizen en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Doe de appelstukjes met het **limoensap** in de cutter en pureer het. Wrijf de puree door een fijne zeef, voeg de suikersiroop toe en draai er een mooi sorbetijs van. Voeg na 5 minuten het stijf geklopte **eiwit** toe.

Schil de **Elstar appel**, snijd deze in vieren en verwijder het klokhuis. Snijd er 14 'appel halve maantjes' van. Leg deze in het **citroensap** om verkeuren te voorkomen.

Laat de **suiker** in een pannetje smelten en doe er dan de 'halve maantjes plus het sap bij.

Laat de 'appel halvemantjes' karamelliseren

Doe het **appelsap** met de **8 gr. vanillesuiker** in een pannetje en breng het, zonder roeren, aan de kook. Als de vanillesuiker opgelost is het pannetje van het vuur nemen. Laat deze iets afkoelen. Giet er dan de **calvados** bij.

Nu goed doorroeren en verder laten afkoelen.

### Presentatie:

Doe het sorbetijs vanuit de sorbetière met de gekoelde spuitzak over in de gekoelde glazen. Verdeel het **appelsap** over het sorbetijs en leg er een 'appel halvemantje' op. Serveer de glazen direct uit.





Receptuur bestemd voor 14 personen



oktober 2014

## Gebraden hertenrug met een lichte knoflook-rozemarijnsaus en een spinazie-paté

hoofdgerecht

### Benodigdheden

- arachide olie
- 1 kg. wildbotten
- 1 winterwortel, zonder kern
- 1 prei, het wit ervan
- 1 flinke ui
- 2 stelen bleekselderij
- 1 blikje tomatenpuree
- 2 teentjes knoflook
- ½ liter droge, witte wijn
- 3 liter water
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 3 laurier blaadjes
- 10 peperkorrels (gekneusd)
- 2 kruidnagels
  
- ±1,6 kg hertenrugfilet
  
- 18 kwarteleitjes
  
- 1 kg spinazie
- 2 bosjes waterkers
- 4 eetl. room
  
- 1 ui
- 2 eetl. boter
- 70 gr. bloem, gezeefd
- 6 dl. volle melk
- 7 eieren
- zout, peper,
- nootmuskaat
  
- tuinkers voor de garnering

### Bereidingswijze

Braad voor de saus de **botten** en de **afsnijdsels** in **arachideolie** goed aan. Voeg er dan de klein gesneden **winterwortel, prei, ui** en **bleekselderij, tomatenpuree** en de ongepelde teentjes **knoflook** bij. Laat het een paar minuten gaan en blus het dan af met de **witte wijn**. Laat dit tot minimaal de helft inkoken.

Doe dit in een (kleine) snelkookpan, voeg dan het **water** toe, breng het opnieuw aan de kook en schuim het regelmatig af. Voeg dan de **tijm, rozemarijn, laurierblaadjes, peperkorrels** en **kruidnagels** toe. Laat het geheel in een snelkookpan onder druk ±1.15 uur gaan. Zeef de bouillon door een natgemaakte neteldoekse lap. Ontvet ze met keukenpapier en laat ze tot ca. ½ liter inkoken.

Verwarm een heteluchtoven voor tot 180° C.

Vlies de hertenrugfilets.

Kook de **kwarteleitjes** hard. (5 min)

Was de **spinazie** en de **waterkers** en blancheer ze kort in zout water. Laat ze schrikken, druk het water eruit en hak het grof. Pureer de 'droge groenten', samen met de **room** in de mixer.

Pel de **ui**, snipper deze fijn en fruit ze glazig in de hete **boter**. Roer de **bloem** erdoor en giet er de **melk** bij. Laat het mengsel, al roerend, op een zacht vuur indikken. Haal van het vuur en laat het afkoelen (tot ca. 65° C). Roer er dan snel de **eieren** door.

Zet 2 dl. van deze witte, crème-achtige massa apart. Roer het spinazie-waterkersmengsel door de rest van het mengsel tot een lichtgroen kleur en breng dit op smaak met **zout, peper** en wat **nootmuskaat**.

Vul een braadslede met zoveel kokend water, dat de terrine er tot de helft in staat. Pel de kwarteleitjes. Bekleed de half ronde vorm van met plasticfolie giet voor ca. de helft vol met de spinazie-crème. Zet deze in het warm water en laat deze even opstijven. Verdeel dan de hele, hardgekookte kwarteleitjes hierover en vul de terrine verder af met spinazie-crème tot 1 cm van de bovenkant. Laat deze weer iets op stijven. Verdeel hierover dan de apart gezette witte crème. Dek de terrine met aluminiumfolie af. Zet de braadslede in de voorverwarmde oven. Laat de massa in ca. 75 minuten stollen. Laat de spinazie-paté afkoelen en stort ze op een snijplank. Snijd ze in 14 plakken en garneer ze met af met wat **tuinkers**.



Receptuur bestemd voor 14 personen



oktober 2014

vervolg 2: Gebraden hertenrug

500 gr. chanterella jaune  
100 gr. ontbijtspek  
3 teentje knoflook  
witte peper

Borstel de **paddenstoelen** schoon en snijd ze in plakjes. Bak de **ontbijtspekjes** (zonder boter) in een koekenpan. Laat het uitgeperste teentje **knoflook** even meebakken. Voeg de champignons toe en roerbak die even mee. Kruid ze af met **witte peper**.

hertenrugfilet  
zout, zwarte peper

Verwarm een oven voor tot 180° C.  
Dep de **hertenrugfilets** droog, kruid ze met **zout** en **zwarte peper** en schroei ze in de **boter** rondom dicht. Leg ze in een ovenschaal en zet ze, afgedekt met aluminium folie, nog 8 minuten in de voorverwarmde oven. Haal de filets er uit en laat ze, ingepakt in aluminium folie, op een warme plaats ca. 5 minuten rusten.

3 teentjes knoflook,  
½ liter wildfond (zie boven)

Giet een deel van het braadvet af, doe er de fijngehakte **knoflook** in en laat dit even zweten. Voeg de **wildfond** toe en laat het tot sausdikte inkoken. Passeer de saus door een zeef.

10 rozemarijn-blaadjes  
zout, zwarte peper

Voeg, net voor het uitserveren, de **rozemarijnblaadjes** toe. Breng op smaak met **zout** en **zwarte peper**.

Trancheer het vlees

#### **Presentatie:**

Leg net onder het midden van elk warm bord een bedje van paddenstoelen en nappeer hier het vlees op. Giet de saus er omheen en leg tegen de rand van elk bord een plakje spinazie-paté.



Receptuur bestemd voor 14 personen



## Hollandse kaascake met een glaasje Nectar PX

nagerecht

### Benodigdheden

350 gr. Kernhem kaas  
200 gr. Landgoedkaas oranje

2 blaadjes gelatine  
1 bosje waterkers  
150 ml. water

500 gr. roomkaas  
1 dl. room

42 sprietten bieslook  
14 radijsjes

roggebrood

14 glaasjes  
Nectar Pedro Ximenes

### Bereidingswijze

Snijd de eventuele korsten van de **Kernhem** en de **Landgoedkaas**.  
Snijd de Kernhem kaas in dunne plakken.  
Bekleed een paté/cake vorm van ca. 1 liter eerst met doorzichtige folie en daarna met plakjes Kernhem kaas.  
Snijd de Landgoedkaas in blokjes van 5x5 mm.

Week de blaadjes **gelatine** in ruim koud water  
Blancheer de **waterkers** in **150 ml. water** en mix het met de staafmixer tot een puree. Breng deze puree net aan de kook en los er de goed uitgeknepen gelatine in op.

Klop de **roomkaas** luchtig op, voeg de **room** toe en klop nog even door. Spatel door dit kaas-roommengsel eerst de blokjes Landgoedkaas en daarna de waterkerspuree.  
Schep dit mengsel in de beklede paté/cake vorm. Dek de massa af met de resterende plakjes Kernhem kaas en laat deze kaascake nu ca. 3 uur in de koeling opstijven.  
(24 uur zou nog beter zijn, i.v.m. de smaak)

Snijd intussen de **sprietten bieslook** op gelijke lengten.  
Halveer de **radijsjes** van boven naar beneden en snijd van elke helft zéér dunne plakjes.

Maak 28 rondjes van het **roggebrood**.

### Presentatie:

Los de kaascake uit de vorm. Snijd er met een warm, nat mes 14 plakjes van. Leg op elk bord 3 sprietten bieslook. Leg daarop een kaascake plakje. Druk voorzichtig een halve radijs 'open', zodat u een mooi rood/wit figuur krijgt. Leg dit op de bieslook.  
Leg boven de plak kaascake 2 kleine plakjes roggebrood.  
Serveer er een glaasje **Nectar Pedro Ximenes** bij.

