



OKTOBER

Espresso van pompoen
Reuze Champignon op een groente zalfje
***A, B, C

Geitenkaasmousse met Zeeuws spek en een chutney van cherrytomaatjes

***A,B

Heilbot met ansjovis mousseline, paddenstoelen, vleesjus en krokante
aardappel.
***A

Perensorbet
***A,B

Rouleau van parelhoen met gnocci met doperwtjes en knoflookjus
***A,B, C

Geroosterde herfstvruchten met cidersabayon
A, B,C

Menu tbv brigade A, B, C

ESPRESSO VAN POMPOEN, GEVULDE REUZENCHAMPIGNONS

Espresso

800 gram pompoen
180 gram afkokende
aardappelen
2 kleine uitjes
18 gram boter
100 gram knolselderij
40 gram boter
1 bouquet garni
Peterselie, thijm, foelie,
laurier.
450 ml groentefond
Naar smaak, nootmuskaat,
peper en zout

Snij met een dunschiller de schil van de pompoen en verwijder de pitjes. Snijdt de pompoen in blokjes 1.5 x 1.5 cm, doe dit ook met de aardappel en uien.

Kleur de ui in de 18 gram boter en voeg daarna de groentes en bouquet garni toe, voeg de groentefond toe en vul aan met water dat de massa onder staat, snuffje zout toevoegen en met gesloten deksel 20 minuten zachtjes koken.

Verwijder het bouquet garni en zeef de groenten uit soep pureer de groenten met de staafmixer of keukenmachine, druk dit door de bol zeef en voeg zoveel bouillon toe tot er een zalfachtige soep ontstaat.

Kruid de soep met vers gemalen nootmuskaat, breng op temperatuur en roer er de rest van de boter (40 gram) toe. Maak op smaak af met peper en zout

Garnituur

1 tak peterselie
30 gram pijnboompitten 60
ml slagroom ongezoet

De pijnboompitjes in een droge pan laten kleuren.

Peterselie fijnhakken
Slagroom stijfkloppen

Presentatie

De espresso kopjes heet maken, de kopjes vullen tot 2/3, een klein lepeltje room, garneren met peterselie en pijnboompitjes.

Gevulde Reuzenchampignons op groente zalfje

12 grote champignons Ø 7
cm.
300 gram mager
rundergehakt.
2 sjalotjes
50 gram ontbijtspek
1 eetlepel gehakte
peterselie
1 eetlepel tomatenpuree
1 teen knoflook
50 gram boter
10 gram paneermeel
25 gram geraspte belegen

Borstel de champignons schoon, draai de stelen eruit hak de stelen fijn en voeg ze bij het gehakt. Maak eventueel met een pommes parisien boor wat meer ruimte in de champignon, voeg dit schrapsel ook toe aan het gehakt.

Pel de sjalotjes en snipper ze.

Hak het ontbijtspek klein.

Meng de sjalotjes, peterselie, geperste knoflook, peper en zout en tomatenpuree aan het gehakt, goed mengen, en daarna rul bakken in de helft van de boter.

Af laten koelen en mengen met de helft van de geraspte kaas en het paneermeel.

Vul de champignons met het mengsel en zet ze in een beboterde ovenschaal bak ze in de oven ca 12 minuten.



kaas

200 gram brocolli
100 gram afkokende
aardappelen
1 vleestomaat

Presentatie

Groentezalfje

Verdeel de brocolli in roosjes
Schil de aardappels en snij ze in blokjes
Kook de brocolli en de aardappel in licht gezouten water in
gaar. Pureer dit met de rest van de kaas.

De tomaat kruiselings insnijden en onderdompelen in
kokend water, koud spoelen, vel, pitjes en vocht
verwijderen, vruchtvlees in blokjes snijden van 3 x 3 mm.

Op een klein vierkant bordje een toef groente puree
spuiten, daar de champignon op plaatsen en afgarneren
met enkele blokjes tomaat.

GEITENKAASMOUSSE MET ZEEUWS SPEK EN EEN CHUTNEY VAN CHERRYTOMAATJES

Mousse

135 gr volle melk
2 ½ blaadjes gelatine
250 gr verse geitenkaas
215 gr room, tot
yoghurtdikte geklopt
Verse kruiden: paar takjes
dragon, knoflookbieslook en
kervel

Voor de mousse de melk aan de kook brengen, van het vuur halen en de voorgeweekte gelatine erin oplossen. Geitenkaas erin brokkelen en tot een glad geheel roeren. Als het geheel handwarm is de geslagen room erdoorheen spatelen. Breng op smaak met zout, peper en fijngesneden verse kruiden. Laat minimaal 3 uur opstijven

Tomatenchutney

1 kilo cherry tomaatjes
300 gr water
225 gr suiker
100 gr gembersiroop
2 stengels citroengras
4 takjes verse dragon
200 gr rode wijnazijn

Was de tomaatjes (houd ¼ apart) en breng ze aan de kook met de overige ingrediënten. Laat zachtjes koken tot de dikte van een marmelade (dit duurt zeker een uur). Voeg op het eind de overige tomaatjes toe en laat kort meekoken zodat ze heel blijven.

Verwijder de takjes dragon en het citroengras. Laat de chutney afkoelen.

Rolletjes

20 plakjes Zeeuws spek

Rol het spek op met daarin de mousse (2 rolletjes per persoon).

Presentatie

1 kroppen frisée sla
Dragon, knoflookbieslook,
kervel
Olijfolie
Zout en peper

Maak een spiegel van de chutney en zet rechtop 2 rolletjes. Pluk en was de sla en vermeng met wat verse kruiden, olijfolie, zout en peper. Dresseer dit op de rolletjes

HEILBOT MET ANSJOVISMOUSSELINE, PADDESTOELEN, INGEKOOKTE VLEESJUS EN KROKANTE AARDAPPEL

Krokante aardappel

6 bonken
Arachide olie

Snijdt de vliedunne plakjes aardappel met de mandoline of snijmachine.

Steek ze uit tot 3 cm, leg ze dakpansgewijs uit op een stuk vetvrij papier in een cirkel van ca 11 cm. (maak niet te veel, verkleurd snel), door het aardappelvocht en het zetmeel blijven de plakjes mooi aan elkaar plakken.

Verhit een laagje arachide olie in een koekepan en bak de aardappelrondjes, met het vetvrijpapier naar de bovenkant mooi bruin, zet hier eenzelfde pan bovenop.

Peterselicoulis

Grote bos peterselie
1 dl. water
3 gram bicarbonaat
40 ml druivepitolie.

Water koken, de bicarbonaat toevoegen en de geplukte peterselie.

Kooktijd 4 minuten, afgieten en de peterselie in de blender fijnmalen, snufje zout toevoegen.

Voeg in een klein straaltje de olie toe en laat draaien tot een gladde massa.

Ingekookte vlees jus

2 potjes kalfsfond

De kalfsfond in laten koken tot 75 ml.
Warm houden.

Ansjoivismousseline

2 sjalotjes
25 gram ansjovisfilet uit blik
250 gram ongezoeten roomboter
2 eierdooiers
Peper/zout

Maak de ansjovis fijn in de vijzel.

Verwarm enkele druppels arachide olie, zweet de sjalotjes hier in om en laat afkoelen.

Roer de zachte boter, de sjalot, de ansjovispuree en de eierdooiers luchtig op.

Paddestoelen

2 sjalotjes
180 gram Shi-Take
9 blaadjes basilicum
Arachideolie
Peper/zout

Borstel de shi-take schoon en snijdt deze in kleine blokjes 5 x 5 mm.

Zweet de sjalotjes aan in enkele druppels arachideolie, voeg de shi-take toe en bak op een hoog vuur snel aan.

Laat op een zeef uitlekken, en zet tot gebruik apart.



Heilbot

12 kleine mootjes heilbot
(+/- 75 gr)

Presentatie

Druppels truffelolie

Bewaar de basilicum gekoeld.

Grill de heilbot aan één kant snel aan en leg ze met de grillzijde naar boven op een beboterde bakplaat

Heteluchtoven 200 graden
Kerntemperatuur 65 graden
Ca 3 minuten

Neem de vis uit de oven.

Snijdt de basilicum fijn en meng deze met de Shi-take en verdeel dit over de vis.

Leg op elk stuk heilbot een dessertlepel ansjovismousseline en gratineer ze onder de grill tot mooi lichtbruin.
Leg het aardappelrondje op de heilbot.

Besprenkel de borden met enkele druppels truffelolie, peterselicoulis en de ingekookte kalfsfond

Leg hier de heilbot bovenop.

PERENSORBET

480 gr Peren coullis
2,5 eetlepels citroensap
360 gram suiker
2 eiwitten
0,6 dl Poire Williams
1,2 dl water
60 gr. dextrose

Kook voor de suikerstroop de suiker en de helft van het water en laat afkoelen, daarna de rest van het water toevoegen.

Vermeng dit met de coullis, het citroensap en de dextrose. Draai hier ijs van in de sorbetiere.

Klop de eiwitten stijf en meng dit voorzichtig door het ijs in wording.

Doe het ijs in de kom en voeg de Poire Williams toe, klop dit met de garde door en zet dit afgedekt met keukenfolie in de vriezer.

Vijf minuten voor uitserveren uit de diepvries halen.

12 rode kersen met steel
Poedersuiker

Presentatie

Filodeegkoekje

1 vel filodeeg
Klont gesmolten boter
Poedersuiker

Doe twee kleine bolletjes ijs in een gekoelde Champagne coupe, leg op een bolletje ijs een kers , en strooi er wat poedersuiker overheen.

Presentatie

100 ml mousserende wijn

ROULEAU VAN PARELHOEN MET GNOCCI MET DOPERWTJES EN KNOFLOOKJUS

Parelhoen en knoflookjus

5 hele parelhoenders
Boter
2 Uien, gesnipperd
2 bollen knoflook,
doormidden
Kippenbouillon

Snijd de filets van de parelhoen en leg ze apart. Verdeel de karkassen in stukken en braad ze in de boter met de ui en knoflook aan. Blus af met kippenbouillon (geheel moet net onder staan). Laat de jus een uurtje pruttelen, dan zeven laten inkoken en op smaak brengen met zout en peper.

2 á 3 eierdooiers
8 takjes dragon, alleen de blaadjes
Klein scheutje room

Verwijder de haasjes van de filet en draai deze samen met de eierdooiers, dragon, peper en zout fijn in een keukenmachine. Voeg een beetje room toe. Deze farce is de vulling voor de rouleaus. Leg 2 filets op elkaar met wat vulling ertussen. Rol het geheel in plasticfolie en daarna in aluminiumfolie. Breng een grote pan met water aan de kook, draai het vuur uit en leg de rouleaus erin. Laat een half uurtje garen (water mag niet kouder worden dan 70°C).

Bak de rouleaus rondom bruin en zet 15-20 minuten in een oven van 80°C.

Gnocci

500 gr. kruimige aardappelen
150-200 gr. bloem
2 eierdooiers, losgeklopt
50 gr doperwten
nootmukaat

Kook de aardappelen in de schil gaar. Haal de schil er vervolgens af en laat ze 2 minuten drogen in een oven van 175 °C. Pureer ze met de puree pers. Verwerk de puree zo warm mogelijk. Meng de puree met de voorgekookte doperwten, eieren en de bloem. Voeg zoveel bloem toe dat het een samenhangend niet plakkerig deeg is. Breng op smak met peper, zout en een beetje nootmuskaat

Rol een stuk van het deeg tot een vingerdikke worst en snijd daar kussentjes van. Kook ze in porties gaar in gezouten water. De gnocci komen bovendrijven als ze gaar zijn.



Doperwtenpuree

250 gr. verse doperwten

75 gr. room

25 gr boter

Kook de doperwten gaar, pureren met de room en boter en door een passeerzeef halen. Breng op smaak

Presentatie

Verwarm de jus en de doperwtenpuree.

Bak de gnocci in wat roomboter lichtbruin.

Snijd de ruleaus in plakken, leg er 4 á 5 gnocci's langs. Maak een streep van de erwtenpuree en van de knoflookjus.

GEROOSTERDE HERFSVRUCHTEN MET CIDER SABAYON.

6 appels cox orange
3 rijpe peren
30 rijpe rode pruimen
Sap van twee citroenen
3 grote sinaasappels zonder
pit
125 gram suiker
2 eetlepels suiker

Schil de appels en peren niet maar steek het klokhuis eruit.
Snijdt de appels in achten en de peren in vieren
Doe dit in een kom en besprenkel met het citroensap.
Halveer de pruimen en verwijder de pitten.
De sinaasappel op een snijplank leggen en met een scherp
mes de onder en bovenkant tot het vruchtvlees afsnijden, er
mag geen wit schil meer te zien zijn.
De sinaasappel op een snijkant leggen en rondom de schil
tot het vruchtvlees eraf snijden, er mag geen witte schil
achterblijven.
Dan de sinaasappel in de hand nemen en langs een vliesje
snijden, dan een vliesje overslaan en weer insnijden zodat je
een dubbel partje krijgt. (er blijft dus 1 vliesje tussen de
partjes zitten), voeg dit toe aan de rest van het fruit.
De oven voor verwarmen op 270 graden, het fruit op een
rooster leggen, bestrooien met suiker en in de oven of grill
plaatsen, zorg dat het vrijkomende vocht opgevangen
wordt, en laat licht karamelliseren, de pruimen gaan het
snelst, Pruimen eerder draaien en tijdig uit de oven halen.
Na het omdraaien de lepels suiker verdelen en het proces
herhalen.
Het fruit mag niet teveel afkoelen, moet lauw warm
opgediend worden.
Het opgevangen sap warm bewaren.

Cidersaus

9 eierdooiers
125 gram suiker
3.5 dl cider
Sap van gegrild fruit

De eierdooiers en de suiker in een kom met de mixer
kloppen tot het licht en luchtig is.
Zet de kom op een pan kokend water en voeg de cider en
het vruchtensap scheut voor scheut bij tot het mengsel licht
begint te binden, de massa mag niet te warm worden.
Als de massa op dikte is van de pan halen en warm houden.

Presentatie

12 muntblaadjes

Op een klein warm bordje het fruit verdelen en de saus als
een ring over het fruit gieten, moet wel zichtbaar blijven.
Garneren met een blaadje mint.

