



MENU December 2004

Marc Ayelts Averink

***** Salade van tonijn en eendenlever *****

***** Bladerdeegschuitje met paddestoelen ragout *****

***** " Irish coffee" *****

***** Reemedaillon met pepersaus *****

***** Kaasplankje *****

***** Koffie naar keuze met koffietruffels *****

Salade van tonijn en eendenlever.

15 pers.

Ingredienten:

750 gr. tonijnfilet
375 gr. Eendenlever

voor de dressing

2 el. Sherryazijn
4 el. Appelsap
4 el. Ciderazijn
1 el. Balsamicoazijn
3 el. Honing
2 mp. Mosterd
8 el. olijfolie
4 el. Hazelnootolie
zout / peper

voor garnering

5 gekookte rode bieten
veldsla
ring van 10 cm doorsnee
45 hele hazelnoten
potje cranberry compote

Gekookte rode bieten

5 grote rode bieten
1 glaasje rode port
1 kruidnagel
1 blaadje laurier
3 gekneusde peperkorrels
2 el. Honing
zout

Opmaak:

Bereiding:

Maak zo snel mogelijk de bieten klaar.

Was de bieten goed en zet ze in een pan. Voeg de port, de kruiden en de honing toe. Voeg dan net zoveel water toe dat de bieten onder staan. Kook de bieten, met wat zout, in ca. 45 min gaar. Ontdoe ze na de kooktijd van de schil en koel de bieten zo snel mogelijk af. Snijd de bieten met de hand of op de machine in ragfijne plakjes.

Meng de azijnen met het appelsap en wat zout in een kom goed door elkaar en voeg langzaam de olie toe. Voeg daarna de mosterd en de honing toe. Meng alles goed door elkaar en smaak af met zout en peper.

Snijd de rauwe tonijnfilet in 15 gelijke plakjes(ongeveer ½ cm dik.).

Leg de plakjes tonijn op een bakplaat. De tonijn plakjes met flink wat dressing bestrijken, afdekken met folie en laten staan tot gebruik. Niet in de koeling.

Snijd de eendenlever in 15 gelijke plakjes(dunne krullen).

Zet deze tot gebruik koel weg.

Rooster de hazelnoten kort in een koekenpan met tefallaag.

Maak de veldsla schoon.

Uitserveren.

Haal 15 minuten voor het uitserveren de eendenlever uit de koeling. Leg op een middelgroot bord een ring van ca. 10 cm en leg hierin een klein laagje rode bietenplakjes. Neem de ring van het bord en leg op de rand van de bietenring blaadjes veldsla. Leg in het midden van de ring ook een paar blaadjes en leg hierop de plak tonijnfilet. Leg hierop de plak eendenlever. Het bord en de lever ligt bestrooien met peper uit de molen. Leg een theelepeltje cranberry compote op de lever en leg hierop drie hazelnoten.

Bladerdeegschuitje met paddestoelenragout

15 pers.

ingredienten:

15 plakjes bladerdeeg
(diepvries)
1 los geklopt ei
2 dl witte wijn
potje kalfsfond (400 ml)
1 rood pepertje
2 peterselie stelen
1 bos bladselderie
1 takje tijm
1 stukje folie

750 gram paddestoelen
(oesterzwam,
kastanjechampignons,
cantharel)
3 eetlepels gehakte
peterselie
3 eetlepels crème fraîche
40 gram boter
40 gram bloem

Bereiding:

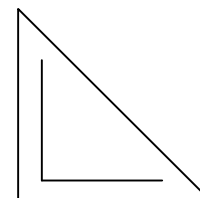
borden voorverwarmen !

Snijd het rode pepertje open en verwijder de zaadjes. Snijd in ragfijne stukjes. Breng de kalfsfond met de witte wijn aan de kook, voeg de peterselie stelen, het rode pepertje, de folie en het takje tijm toe. Laat dit 15 minuten op een klein vuurtje trekken. Zeef de bouillon en houd deze warm.

Verwarm de oven(stille,gas) voor op 220C.

Ontdooi de plakjes bladerdeeg, niet te ver en bestrooi met wat bloem. Vouw ieder plakje tot een driehoek. En nog een keer tot een driehoek.

Snijd vanaf 1 cm van de vouw langs de randen.



Vouw de driehoek open en bestrijk de randen van het binnenste vierkant met losgeklopt ei. Trek de buitenste repen omhoog. Steek de ene onder de andere door. Trek ze over het midden en druk de punten met losgeklopt ei vast aan de hoeken van het onderste vierkant.

Bak ze op een vochtige bakplaat 8-12 minuten in een hete oven van 220C en daarna nog 12-15 minuten op 190C. Koel ze af op een rooster.

Snijd het deksel eruit.

Maak de paddestoelen schoon en snijd ze in stukken. Blancheer 500gram van de paddestoelen kort in de hete bouillon. Neem ze met een schuimspaan uit de bouillon en houd ze apart tot verwerking in de ragout.

Smelt de boter in een pan met dikke bodem en roer de bloem erdoor. Schenk een deel van de bouillon erbij en blijf roeren tot een dikke massa ontstaat. Herhaal dit tot alle bouillon is opgenomen. Laat de ragoutsaus onder af en toe roeren 3 minuten doorkoeken zodat de bloem gaar is. Voeg de paddestoelen en de crème fraîche toe en laat alles door en door warm worden. Op smaak maken met wat cayennepeper.

Bak de rest van de paddestoelen in boter en gebruik dit als garnering.

Opmaak:

Zet op een voorverwarmd plat bord een bladerdeegschuitje.

Meng 2 eetlepels gehakte peterselie door de ragout. Vul de schuitjes met de ragout en garneer af met wat gehakte peterselie. Rondom het schuitje wat bladselderij met de gebakken paddestoelen als garnering.

Direct uitserveren anders worden de bakjes slap.

Runderbouillon "Irish Coffee"

15 pers.

Ingrediënten:

2 ½ liter runderbouillon (zie receptuur)
15 champagneflûtes
1 bosje kervel
200 gram slagroom
Madeira

Basis runderbouillon (vooraf thuis maken)

2 kg runderschenkel
Blikje tomatenpuree
2 uien
2 winterwortel
2 takjes tijm

Receptuur Bereiding thuis

Smeer de schenkel in met tomatenpuree, zout en peper. Doe dit in een soeppan met dikke bodem met wat boter en braad dit flink aan. (kan ook in een braadslee in de oven op 250 graden) Maak intussen de groenten schoon. Ontdooi de wortel van de kern. Was de groenten en snijd ze in kleine stukken en voeg dit toe aan het vlees en bak dit even mee. Voeg dan 3 ½ liter koud water toe. Breng het geheel aan de kook. Schuim de bouillon regelmatig af. Zodra zich geen schuim meer vormt de kruiden toevoegen aan de bouillon en dit op een klein vuur minimaal 5 uur laten trekken.

Zeef daarna alles door een neteldoek (druk met een grote lepel ook het vocht uit de groenten) en zet het tot gebruik koud weg.

5 peterseliestengels
125 gram bleekselderij
2 preien
1 laurierblad
2 kruidnagels
3 gekneusde jeneverbessen
10 gekneusde witte peperkorrels
zout naar smaak
4 eiwitten voor het klaren

Bereiding op de kookavond.

Ontvet de afgekoelde bouillon goed. Voeg de eiwitten bij de bouillon en breng dit al roerende aan de koek. Klop 4-6 minuten (op een zacht vuur) tot zich een schuimlaag heeft gevormd. Zeef de bouillon door een neteldoek.
Kook de gezeefde bouillon in tot ca 2 ½ liter (gebruik eventueel 2 pannen voor het inkoken).
Maak de kervel schoon en houd de stelen en blaadjes apart. Voeg 10 minuten voor het opdienen de stelen toe aan de ingekookte bouillon. Intussen de slagroom kloppen en de kervel zeer fijn hakken. Voeg 1 eetlepel kervelblaadjes toe aan de slagroom en meng dit goed. Haal de stelen van de kervel uit de bouillon. Bouillon op smaak maken met zout en peper en evt wat Madeira.

Opmaak:

Uitserveren.

Vul de flûtes voorzichtig met hete bouillon tot 2/3. Bovenop de bouillon voorzichtig een grote lepel room laten glijden en afgarnen met kervelblaadjes. Direct uitserveren !!!

Reemedailles met pepersaus

15 pers.

Ingredienten:

Peppersaus

1 kg. afsnijdels van haarwild
150 gram mirepoix
1 dl sherryazijn
2 dl witte wijn
1 potje wildfond
½ dl arachideolie
9 peperkorrels
1 eel. Roze pepers

Bereiding:

(Mirepoix)

Combinatie van grof gehakte groenten en kruiden (traditioneel wortel, selderij, peterselie, tijm en laurier) om sauzen, soepen en stoofpotten op smaak te brengen.

Laat de afsnijdels met de mirepoix in de olie door en door bruin sauteren. Blus deze af met de witte wijn en de azijn en laat het geheel reduceren. Voeg de wildfond toe en laat het nog een uur trekken. Voeg de fijngevreven peperkorrels toe en laat weer 10 minuten trekken. Passeer de saus in de passe-vite. Kook de saus in tot ca. 7 dl. Houd de saus warm tot gebruik.

Vlees

15 reemedailles
100 gram boter
15 stukken aluminium folie
klein beetje peterselie voor garnering

Smelt de boter in een steelpan langzaam op een laag vuur zonder te roeren. Neem de pan van het vuur en schep het schuim van het oppervlak. Schep de geklaarde boter in een kleine kom en zorg ervoor dat de melkbestandelen in de pan achterblijven.

De reemedailles met peper uit de molen bestrooien.

Laat ze op kamertemperatuur komen alvorens ze te bakken.

In een koekenpan met geklaarde boter de medailles in ca 3 minuten rondom bruin bakken. Leg ze elk op een stuk aluminium folie (niet dichtvouwen) en laat ze afkoelen. Tot gebruik wegzetten.

Garnituur

4 struikjes witlof
4 tomaten (Tasty Tom)
olijfolie
peper en zout

Kruis de tomaten aan de onderzijde in en dompel ze 10 seconden in kokend water. Ontvel ze met een scherm mes. Snijd de tomaten doormidden en verwijder de zaadjes en eventueel harde restjes. Snijd de tomaten in kleine blokjes (concassé). Doe ze in een kom en voeg iets olijfolie toe. Maak ze met peper en zout op smaak. Snijd het stronkje van de witlof. Maak de blaadjes los van het struikje. Zoek 30 mooie blaadjes uit. Houd deze tot uitserveren apart.

Courgette en Aubergine

(vlak voor het uitserveren klaar maken)
600 gr. courgette
600 gr. aubergine
6 el. olijfolie
3 el. gehakte tuinkruiden (peterselie/basilicum/tijm)
2 theelepels citroensap
zout en peper

Meng de olie, kruiden en citroensap in een ruime kom. Voeg zout en peper toe. Was de courgette en aubergine goed en dep ze droog. Maak de grillplaat klaar zodat deze voor het grillen door en door heet is. Snijd de courgette en aubergine elk in plakken van ca ½ cm dik. Wentel de plakjes door de dressing en grill ze op de plaat zodat ze mooie bruine zebra streepjes krijgen.

Rode Kool, á la Orange.

Rode kool, ± 1000 gram
 5 Pers-Sinaasappelen.
 2 kaneelstokjes
 3 laurierblaadjes
 2 grote goudrenetten
 40 -50 gram boter
 suiker en zout.

Snij de kool in vieren en verwijder de kern, snij dan de kool met magimix , koolmes of met de hand(mes) in dikte van ± 1 ½ - 2 mm. Dikke nerven eruit halen. Goed wassen en met aanhangend water en het uitgeperste sinaasappelsap opzetten. Na ± 40 min. de in stukken gesneden appels(geschild) toevoegen. Al dente gaarkoken. Op vergiet laten uitlekken. Met weinig boter opstoven en met peper en zout op smaak brengen. De hoeveelheid suiker die wordt toegevoegd is afhankelijk van de zuurgraad van het sinaasappelsap.

Aardappelpuree:

1kg aardappelen
 zout
 peper
 nootmuskaat
 1dl melk
 2 eieren
 scheutje room

Bereidingswijze :

Schil de aardappelen, was deze en kook ze in een pan met een beetje water en zout gaar. Giet dan de aardappelen af en stamp ze fijn. Roer de melk, nootmuskaat en peper door de aardappelpuree. Klop de eieren los met een scheutje room en roer dit aardappelpuree. Vet een ovenschaal in en schep hier de aardappelpuree in. Zet de schaal 20 minuten in een voorverwarmde oven van 200 graden.

Opmaak:

Voorbereiden voor het uitserveren. Verwarm de oven voor op 120 graden. Vouw de medaillons in de folie en zet ze in de oven gedurende +/- 20 minuten (goed controleren dat ze niet te gaar worden !!). Zet grote borden klaar. Leg aan de rechterzijde 2 witlofblaadjes in een v-vorm met de 'voetjes' tegen elkaar. Leg in elk voetje een theelepeltje tomatenconcassé.

Maak de courgette en aubergine klaar zoals beschreven.

Uitserveren.

Leg op het voorbereide bord in het midden 4 à 5 plakjes aubergine/courgette (om en om gelegd). Leg hierop de half doorgesneden en opengelegde reemedailon. Zout nu de medailon af. Laat wat pepersaus in de opening van het vlees lopen. Garneer af met een plukje peterselie

Serveer er de rode kool en de aardappelpuree bij.

Serveer de resterende saus in sauskommen aan tafel er bij

Kaasplank en Koffietruffels

15 pers.

Ingredienten:

Kaas suggestie
 Munster,Reblochon
 Blauwschimmelkaas
 Geitenkaas,Camembert
 Kruidenkaas
 Fles rode port
 Stokbrood en notenbrood

Bereiding:

5 soorten kazen worden aan tafel geserveerd.

Leg hiervoor de 5 kazen op een mooi servet op de houten plank. Leg deze plank op de serveerwagen of, als er ruimte is in het midden van de tafel.

Serveer de kaas op een klein bord met daarbij een mooi glas port, samen met wat stok- en notenbrood. (beide even afbakken in de oven)

Koffietruffels

250 gram boter
 250 gram poedersuiker
 250 gram pure chocolade
 (nog beter couverture)
 4 eetlepels rum
 4 eetlepels sterke koffie
 150 gram chocolade voor
 de vlokken

Leg het stuk chocolade voor het maken van de vlokken ruim op tijd in de koeling.

De boter op kamertemperatuur laten komen (evt magnetron gebruiken). Klop de boter schuimig. Al kloppend de poedersuiker (door een zeef) langzaam toevoegen. De chocolade "au bain marie" smelten. Hak 250 gram chocolade in grove, gelijke stukken. Leg de stukken in een droge, hittebestendige kom en zet deze in een pan heet, maar niet kokend, water. Wanneer de chocolade begint te smelten met een houten lepe roeren tijd hij glad is.

Voeg het boter/suiker mengsel toe en vermeng dit. Voeg het koffieextract en de rum toe. Dit goed doorkloppen en het geheel vervolgens goed afkoelen.

Maak met de rasp vlokken. Houd de chocolade stevig vast en schaaft over de grofste rasp. Doe de vlokken in een kommetje

Maak van chocolade/suiker/boter massa mooie truffels en rol deze door de vlokken. Leg ze op een bord en zet ze koel weg tot gebruik.

Uitserveren.

Maak voor elke gast een heerlijke cappuccino, espresso of café au lait.

Serveer de truffels op kleine schaaltes aan tafel.

Opmaak: