

Menu maart
Naam chef: Albert ter Horst

Vg: Koolvisfilet met een walnoot korstje

Tg: Witlofsoep met gerookte zalm

Hg: Kalfshaas met Schapenkaas en muskaatwijnsaus

Ng: Warme chocoladecake met chocolade sorbet en anijsappel



Voorgerecht : Koolvisfilet met een walnoot korstje

Ingrediënten:	Bereiding : Koolvis
1200 gram koolvis haasjes . 8 sneetjes (oud) witbrood 1 bosje peterselie grof gehakt 20 halve walnoten 5 sjalotjes 8 eetlepels walnotenolie 3 theelepels tijmblaadjes Zout en peper Boter om in te vetten	Ontkorst het brood, snijd deze in stukjes en doe dit in de magimix en laat het tot grof kruim draaien. Voeg de grofgehakte peterselie en tijm toe en laat alles tot fijn kruim draaien zodat het geheel een mooie groene kleur heeft. Breng het geheel op smaak met zout en peper en voeg de walnoten toe. Walnoten eerst 10 minuten in heet water daarna zoveel mogelijk ontvriezen (velletjes geven vaak een wat bittere smaak). Laat het geheel vervolgens nog kort draaien zodat de noten goed door het kruidige broodmengsel worden gemengd. Meng vervolgens de fijngesneden sjalotjes en de olie toe om een licht gebonden mengsel te krijgen. Spoel de koolvisfilet onder de koude kraan af en dep ze droog, verwijder de nog aanwezige graten.



5 pastinaken
 400 ml melk
 Citroensap
 klontje boter
 Zout en peper

Worteltjes 45 bolletjes
 suiker naar smaak
 zout

Bestrooi de koolvis met zout en peper en bedek de kant waar het vel heeft gezeten met het kruimelmengsel. Leg de vis vervolgens in een ingevette schaal of slede. Zet het geheel tot verdere verwerking afgedekt in de koelkast.

Pastinakensaus

Schil de pastinaken, verwijder vervolgens de houtige kern en snijd de pastinaak in stukjes van 1 cm breed. Verhit vervolgens de boter in de pan en voeg de pastinaak toe. Stoof de pastinaak vervolgens in circa 10 minuten gaar zonder deze te laten verkleuren. Voeg vervolgens de melk toe en breng het geheel aan de kook. Laat dit vervolgens circa 15 minuten zachtjes koken totdat het geheel goed gaar is. Breng het geheel op smaak met zout en peper . pureer het geheel en voeg een scheutje citroensap toe om de smaak ietwat op te halen. De saus wegzetten tot gebruik.

Wortelen

Maak de wortelen schoon. Boor met een pommes parisienne boor 5 bolletjes (5 per persoon, kleine maat).Doe de wortelbolletjes in een pan, giet water erbij totdat ze net onderstaan. Voeg de boter en de suiker toe. Laat het geheel circa 10 minuten garen, hierna de wortelbolletjes in een zeef en koud spoelen. Het wortelvocht verder inkoken tot een siroopachtig geheel.

Afwerking:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de salamander op de hoge stand. Zet de koolvismoten voor een paar minuten niet te dicht onder de salamander (let op de kleur)! Zet de moten daarna nog 8 tot 10 minuten in de oven . Verwarm vervolgens de pastinakensaus en de worteltjes. Doe de pastinakensaus in een spuitzak met gladde mond. Spuit een mooie streep pastinaken saus op het bord, plaats hierop/tegenaan de koolvis, garneer het geheel af met de bolletjes worteltjes.

Presentatie: zie voorbeeld: verwarmde borden!



Tussengerecht: Witlofsoep met gerookte wilde zalm

<p>Ingrediënten:</p> <p><u>Bouillon:</u> 2 kg kipvleugeltjes 1 winterwortel, zonder kern 100 gram champignons 1 st ui 200 gram bleekselderij 1 prei 2 tn knoflook 3 st jeneverbessen 4 st vleestomaten 3 dl rode wijn</p> <p><u>Zalm:</u> 350 g gerookte wilde zalm (plakken)</p> <p><u>Groenten:</u> 1 prei 1 winterwortel ¼ st knolselderij 30 g boter 700 gram witlof zout, witte peper 1 bosje bieslook</p>	<p><u>Bouillon:</u></p> <p>Doe de kipvleugeltjes in een koekenpan zonder vet en laat ze op een matig vuur mooi bruin kleuren. Keer ze een paar keer. Snijd intussen de winterwortel, champignons, ui, bleekselderij en de prei klein en laat dit in de braadslee ca. 3 min zweten, zonder te laten kleuren. Doe dan alles over in een pan en voeg 2,5 ltr water toe. Breng het geheel zonder deksel aan de kook en schuim het zorgvuldig af. Voeg dan de knoflook de jeneverbessen, het in blokjes gesneden vruchtvlies van de vleestomaten en de rode wijn toe. Laat het geheel circa 3 uur trekken Zeef de bouillon. Je hebt circa 2 liter bouillon nodig.</p> <p><u>Zalm:</u></p> <p>Snijd de gerookte zalm in partjes van 3 cm lengte en houd apart.</p> <p><u>Groenten:</u></p> <p>Verwijder het groen van de prei. Maak de winterwortel schoon en verwijder de kern. Maak de knolselderij schoon. Snijd de prei, wortel en knolselderij in kleine stukjes. Smelt de boter in een hoge pan en laat de blokjes groenten hierin, al roerend, zweten zonder ze te laten kleuren. Maak de witlof schoon, verwijder de kern en de</p>
---	---

<p>5 takjes peterselie</p>	<p>bittere uiteinden en snijd de witlof in repen. Voeg deze repen bij de groenten en bak alles nog eens 2 min, al roerend, op een hoog vuur. Voeg dan de bouillon toe, breng het aan de kook en laat het geheel ca 15 min trekken. Zeef en pureer de groenten zodra ze gaar zijn, doe ze terug in de soep en breng op smaak met zout en witte peper.</p> <p>Presentatie: zie voorbeeld Leg midden in het bord een torentje van de gesneden gerookte zalm. Schep hier voorzichtig een lepel soep bij en garneer het af met een beetje gehakte peterselie/ bieslook. (op verwarmde borden) Serveer hierbij stokbrood en boter</p>	
----------------------------	--	--



Hoofdgerecht: Kalfshaas met schapenkaas en muskaatwijn saus

Ingrediënten voor 15 personen:

Kalfshaas:

1500 g
kalfshaas, een
stuk
400 gr.
schapenkaas:
(caas schaaf
mild)
200 g
walnoten
150 g rozijnen
200 ml
muskaatwijn
(Samos)
100 ml
olijfolie
peper/zout

Saus:

2kg
kalfsbotten
200 g wortel
200 g prei
200 g
bleekselderij
200 g uien
1 el

Bereiding:

Kalfshaas

Smelt de geraspte kaas met de muskaatwijn, doe de gehakte ontvliesde wa
er door, laat afkoelen. Kaas au bain Marie oplossen.

Maak van de afgekoelde kaas een dunne rol. Zet deze weg in de vriezer.

Snijdt met een dun mes een opening in de kalfshaas, bestrooi met
peper en zout en duw het rolletje kaas in de kalfshaas.

Bind het vlees goed dicht en bak het op een hoog vuur in een pan met
olijfolie aan alle kanten goed aan.

Blus af met muskaatwijn en zet het nog 12 min. in een op 200 °C voorverwa
Kern temperatuur circa 55 graden.

Laat het vlees ongeveer 8 min. rusten in aluminium folie

Snijdt het vlees vervolgens vlak voor doorgeven, 2 plakken per persoon.

Saus

Bak de kalfsbotten met de olijfolie aan in een ovale braadpan, voeg als de
botten zijn aangezet, de kleingesneden groenten en de tomatenpuree.
Zet het geheel in oven.

Blus na ca 10 min af met de rode wijn en voeg water toe zodat de botten o
staan, voeg ook het kruiden bouquet toe.

Laat het circa 1, 5 uur inkoken.

1 el
 tomatenpuree
 300 ml rode
 wijn
 1 kruiden
 bouquet (tijm,
 laurier,
 peterselie en
 selderij)
 400 ml
 muskaatwijn
 (Samos)
 0,5 dl olijfolie

Verwijder de botten, voeg op het laatst het vocht van het aangebraden vlees toe.

Zeef het vocht, voeg de muskaatwijn toe en laat nog 5 à 6 min. koken. Breng de saus hoog op smaak en indien nodig iets bijbinden.

Men heeft ongeveer 1 liter saus nodig,

Een deel van de saus gaat naar de sjalotjes, circa 2,5 dl.

45 Groene
asperges

Groene asperges.

45 sjalotjes,
 klein
 iets kaneel en
 3 b.g. rode
 port, lepel
 suiker
 peper/zout

Schil de asperges waar nodig, snijd ze in dezelfde lengte. Kook ze beetgaar in water met zout

Sjalotjes

Fruit de kleine sjalotjes in hun geheel in boter, voeg wat saus van het vlees wat kaneel en de port.

Laat circa 20 min. stoven op een laag vuur tot dat de sjalotten gaar zijn. Breng het geheel op smaak met zout en peper.

Aardappelen:
 24 st roseval
 aardappelen

Aardappelen

Was de aardappelen goed schoon.

Kook de aardappels in de schil in water met wat zout. (niet te lang!)

Snij de aardappelen in partjes

Bak ze tenslotte in olijfolie.

Garnering:
 kervelblaadjes

Serveren: zie voorbeeld, borden verwarmd

Snijd het vlees in plakken, 2 pp.. Schik op een bord met de gestoofde sjalot de groene asperges en de gebakken aardappelen.

Schenk er wat saus bij. Garneer af met de kervelblaadjes





Nagerecht: Warme chocolade cake met chocolade sorbet en anijs appel.

Ingrediënten: 15 pers.

Sorbet:

750 gram chocolade
Bittere couverture.
450 gram suiker
450gram water
9 dl melk
1,5 dl wodka

Appels:

8 appels Boskoop
4 dl witte wijn
8 steranijs

Chocolade cake:

600 gram couverture
chocolade bitter
300 gram boter
240 gram hazelnoot bloem
240gram maizena
20 eidooiers
20 eiwitten
180 gram witte basterd
suiker

Filodeeg punten: 15

Circa 6 vellen filo deeg
poedersuiker

Bereiding:

Chocolade sorbet

Breek de chocolade in stukjes en laat dan au bain-marie oplossen.
Maak siroop van de suiker en het water.
Meng het geheel met de melk en de wodka, het geheel schuimig opkloppen. Maak vervolgens van het geheel sorbet ijs in de machine.
Als het ijs klaar is wegzetten tot gebruik.

Appels

Maak een siroop van de witte wijn en de suiker voeg hierbij de steranijs.
Schil de appels en snijd deze in mooie kleine blokjes.
Voeg hier de warme siroop aan toe en laat het geheel een half uur intrekken.

Chocolade cake

Chocolade in stukjes en samen met de boter au bain marie smelten.
De eidooiers au bain marie verwarmen en toevoegen aan de verwarmde chocolade met boter.
Klop de eiwitten met de suiker stijf.
Zeef de hazelnoot bloem samen met de maizena en voeg dit toe aan het chocolade mengsel.
Spatel vervolgens de opgeslagen eiwitten door het geheel.
Neem voor het afbakken kleine vormpjes, vet deze goed in en vul ze af met het cake mengsel.
Bak ze af in een voorverwarmde oven, circa 15 minuten op 180 graden.

Snij de filodeeg vellen in driehoeken smeer deze met water in en leg twee punten op elkaar. Bak deze af en gebruik ze als onderlegertjes voor het sorbet ijs.
Strooi voor het doorgeven wat poedersuiker over de cake.

Uitserveren: zie voorbeeld