

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time



amuse

Rivierkreeft | Appel | Doperwten | Aardappel | Mayonaise

voorgerecht

Bospaddenstoelen | Fontina | Peterseliesaus

soep

Heston's chestnut soup

spoom

Spoom van Rode pruimen

hoofdgerecht

Kalfsfilet | Tromp du Mort | Pastinaak | Peterseliewortel

nagerecht

Opera cake

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

Rivierkreeftjes | Doperwten | Aardappel | Rouille

amuse 12 couverts,

amuse 1 van 4

750 gr Rivierkreeftjes
100 gr Rozeval aardappel
100 gr Granny Smith appel
15 gr Citroensap (= 1 el)
50 gr doperwten (diepvries)
25 gr Sjalot heel fijn gesnipperd
100 gr Lollo rosso sla
Zout & peper

Kook de Rozeval aardappelen in de schil gedurende 20 minuten. Spoel **ze** koud af en verwijder de schil. Snijd ze dan in brunoise van 5 mm.

Snij de Granny Smith ook in brunoise van 5 mm en besprenkel met wat citroensap om verkleuring te voorkomen.

Blanceer de erwten gedurende 2 minuten in gezouten water.

Spoel af met koud water

Meng aardappel, appel, erwten en fijngesnipperde sjalot voorzichtig door elkaar.

Laat de rivierkreeftjes uitlekken en snij ze in dezelfde grootte als de appel en de aardappel.

Meng nu de rivierkreeftjes voorzichtig onder het groentemengsel.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

amuse 2 van 4

Rouille:

1 st knoflookteen geplet
1 st rode paprika geroosterd, zelf roosteren,
ontveld en zonder zaadjes
17 gr eidooier (=1 eidooier)
1 tl vers citroensap
10 st saffraandraadjes,
2 tl Cayennepeper
250 ml Maisolie
1 tl Dijonmosterd
zout en peper
extra: metalen spies

Prik de rode paprika op de spies en rooster deze boven de gasvlam. Laat afkoelen en verwijder het vel en de zaadlijsten. Doe de knoflook, paprika, eigeel en saffraan in een keukenmachine en maak er een gladde saus van. Voeg dan terwijl de keukenmachine draait langzaam de olijfolie toe. Het wordt nu een dikke mayonaise. Breng op smaak met peper en zout

Proef de saus en breng verder op smaak met extra peper, zout of citroensap.

Meng de rouille onder de kreeftensalade en houdt wat van rouille apart om de borden op te maken.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

amuse 3 van 4

Koraal tuile

50 gr plantaardige olie
150 ml water
25 gr patentbloem
9 st druppels Rode kleurstof
zeezout

Meng de olie, het water en de bloem in een kom goed door elkaar met een garde totdat je geen klontjes meer hebt. Voeg beetje bij beetje de kleurstof toe totdat je de juiste kleur hebt. Hou er rekening mee dat de kleur van het uiteindelijke koekje nog ietsje feller wordt, dus je hebt niet te veel van de kleurstof nodig.

Verhit een koekenpan met antiaanbaklaag op laag vuur.

Zorg ervoor dat de koekenpan echt een goed gelijke bodem heeft, en dus niet helemaal is kromgetrokken.

Roer de mix nogmaals goed door met de garde. Schenk een eetlepel van de mix in de koekenpan en laat dit net zolang bakken totdat het niet meer bubbelt. Let op: dit gaat best wel een beetje spetteren, dus doe een schort aan.

Schep voorzichtig met een spatel uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi direct met zeezout.

Herhaal deze stappen totdat je beslag op is. Meng telkens je beslag weer even goed voordat je een nieuwe lepel in de koekenpan schenkt. Water en olie mengen niet, dus als het mengsel even staat gaat het weer scheiden. Voor een stevige koraal met relatief kleine gaatjes moet het echt goed gemengd zijn. Hoe minder goed je mengt, hoe grover de gaten zullen zijn. Dit is ook erg mooi, maar ook wat instabieler.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

amuse 4 van 4

Opmaak bord:

Leg een beetje gemende sla op het bord en zet hier een ring op.
Vul de ring met de kreeftensalade, druk aan met een tonicstamper en verwijder de ring voorzichtig terwijl je de kreeftensalade met de tonicstamper tegenhoudt.
Breek een stuk van de koraal tuile en leg dit op de kreeftensalade.
Geef wat extra druppels rouille op het bord en serveer uit.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

Bospaddestoelen | Fontina | Peterseliesaus

voorgerecht 12 couverts

voorgerecht 1 van 2

800 gr gemengde bospaddestoelen
12 st dunne plakjes Fontina kaas
(probeer 1 mm dik Ø 7 cm)
2 st sjalot
2 st teentje knoflook
40 gr bieslook
40 gr peterselie
150 gr bouillon van kippenbouillontablet
150 gr room
druivenpitolie

Gemengde bospaddestoelen

Snijd de bospaddenstoelen in stukjes van 1 cm x 1 cm, fruit de blokjes zachtjes aan in druivenpitolie en breng op smaak met zout. Als ze een mooie kleur hebben voeg je een klontje boter, de gehakte knoflook, bieslook en sjalot toe. Breng op smaak met peper.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

voorgerecht 2 van 2

Gepofte broodballetjes:

150 gr bloem

100 gr water

7 gr verse gist

4 gr zout

Zonnebloemolie

Voor de afwerking:

1 st bakje Rode Cress

extra: steekring steekring 6-7 cmø

Bergje bloem, kuiltje maken. Doe de gist op en in het (lauwe) water erin. Kneed de bloem, het gistpapje en het zout. Maak er een bal van en laat minimaal 1 uur staan. Rol het deeg uit met een deegrol tot 2 mm dik en steek er kleine cirkels uit. Bak deze in kleine hoeveelheden op 200° C in zonnebloemolie (pas op, de temperatuur is belangrijk!).

PAS OP HET LAATSTE MOMENT BEREIDEN

peterseliesaus

Breng de room aan de kook met de gevogeltebouillon. Neem van het vuur en mix er de geplukte peterselieblaadjes onder. Kruid met zout en houd warm.

Afwerking

Probeer uit de plakjes Fontina kaas rondjes van ongeveer 6-7 cm doorsnee te steken. Schik de bospaddestoelen in een diep bord, leg er het ronde plakje Fontina kaas op. Schuim de peterseliesaus op met een staafmixer en schep de saus rond het torentje. Schik er een paar cressblaadjes en gepofte broodballetjes rond. Serveer meteen uit.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

Heston's chestnut soup

soep 12 couverts

soep 1 van 2

- 250 gr boter (1 pakje van 250 gr)
 - 8 st plakken gerookte bacon, grof gehakt
 - 2 st sjalot, gepeld en in dunne ringen
 - 2 st prei (alleen het wit, schoongemaakt en in dunne ringen)
 - 8 st takjes tijm
 - 4 dl droge Madeira
 - 5 dl witte Port
 - 2 ltr kippenbouillon van bouillonblokjes (2 blokjes)
 - 800 gr Vacuümverpakte gepelde tamme kastanjes, grof gehakt
 - 2 dl slagroom
 - 4 dl halfvolle melk
 - 1 st eendenconfit
 - 80 gr hazelnoten, goudbruin geroosterd en tot een grof poeder gemalen.
Zout en witte peper
- extra: blender

Maak van de boter een beurre noisette door de boter in stukjes gesneden al roerend in een steelpannetje te verwarmen totdat deze een hazelnootbruine kleur heeft. Zeef de eiwitten uit de boter en zet weg tot gebruik.

Verwarm 160 gram bruine boter (beurre noisette) op matig vuur in een pan, doe de gesneden bacon erbij en bak het 5 minuten. Voeg de sjalot, prei en tijm toe en bak deze mee tot de bacon bruin is en de groenten zacht en glazig (ca. 7 minuten) Roer regelmatig. Voeg op hoog vuur de Madeira en de witte port toe en laat het mengsel inkoken tot stroperig. Voeg de kippenbouillon toe en breng deze zachtjes aan de kook. Voeg op matig vuur de kastanjes toe. Laat het mengsel nog 20 minuten sudderen en voeg na 15 minuten de slagroom en de melk toe.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

soep 2 van 2

Pureer de soep met een staafmixer en giet hem door een fijnmazige zeef.

Kruid de soep met zout en witte peper (bedenk dat de confit vrij zout is).

Warm het eenden vlees op in zijn eigen vet.

Bestrijk de binnenste rand van een kleine soepkop met wat bruine boter en druk de hazelnootpoeder er tegenaan.

Giet het eenden vlees af en doe een klein beetje ervan in elke soepkom.

Serveer de soepkoppen uit! (soep wordt aan tafel uitgeserveerd).

Maak de soep luchtig met een staafmixer, giet hem in een schenkan en giet hem over de eend aan tafel.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

Spoorn van rode pruimen

Spoorn 12 personen

spoorn 1 van 1

- 1 st pot rode pruimen (netto 580 gr)
 - 2 dl rode kookwijn
 - 170 gr suiker
 - 20 gr 5 kruidenpoeder (= 5 afgestreken theelepels)
 - 1 st kaneelstokje
 - 8 st reepjes citroenschil
 - 1 st fles cava
- extra: champagneglazen

Zet de glazen in de koeling.

Zeef de pruimen en bewaar het sap

Snij de pruimen doormidden, verwijder de pitten en doe de vruchten met de overige ingrediënten in een pan. Laat ze op halfhoog vuur, onder af en toe roeren, koken tot de suiker is opgelost en de pruimen uiteenvallen.

Verwijder het kaneelstokje en de citroenschillen en pureer de massa glad en druk het geheel door een zeef. Laat in de kom afkoelen in koud water.

Draai hem in een ijsmachine tot een mooie sorbet.

Schep 1 of 2 bolletjes in een champagneglas en giet er vervolgens de cava over. Serveer uit

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

Kalfsfilet | Tromp du Mort | Pastinaak | Peterseliewortel

Hoofdgerecht 12 personen

Hoofdgerecht 1 van 3

Kalfsfilet

1 kg kalfsfilet
20 gr boter
peper en zout

Reinig de kalfsfilet en bewaar het afsnijdsel (parures), kruid de filet met peper en zeezout.

Schroei de kalfsfilet **vlak voor het uitserveren** in boter dicht en gaar verder in een voorverwarmde oven bij 180° C. De kerntemperatuur moet 65-70°C bedragen voor rosé of 75-80°C voor gaar gebakken vlees.

Laat het vlees 10 min rusten onder aluminiumfolie en versnijdt het daarna in mooie plakjes.

Jus van Tromp du Mort

1 st sjalot
1 st pot kalfsfond
10 gr gedroogde tromp du mort
50 gr verse tromp du mort
20 gr boter
peper en zout

Voor de jus van tromp du mort.

Sauteer de parures (= afsnijdsel van het kalfsvlees) met de droge tromp du mort, de sjalot en de kalfsfond.

Laat reduceren. Zeef het geheel en kruid goed af.

Voeg vlak voor het uitserveren de verse tromp du mort toevoegen en warm nog even op.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

Hoofdgerecht 2 van 3

Pastinaak

880 gr pastinaak
1 dl room
5 gr vanille extract
2 dl zonnebloemolie
3 gr cacaopoeder

Was de pastinaken en wikkel ze in aluminiumfolie. Bak ze op 180° C tot ze gaar zijn. Haal ze voorzichtig uit de oven, gooi de aluminiumfolie weg, snijd ze doormidden en verwijder het vruchtvlees. Bewaar de schil voor de pastinaakchips.

Kook de room, voeg het vruchtvlees van de pastinaak toe en doe in blender. Voeg het vanille extract toe.

Mix enkele minuten.

Pastinaakchips

Droog de pastinaakschillen in de oven op 50/60° C

Als ze goed gedroogd zijn bak ze dan vlak voor het uitserveren in zonnebloemolie (170°C) goudbruin, verwijder met een schuimspaan en laat uitlekken op keukenpapier.

Breek de pastinaakchips in stukken en bestuif met cacaopoeder.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

Hoofdgerecht 3 van 3

Groene coulis

100 gr gemengde sla
1 st bosje platte peterselie
1 st knoflook teentje, fijngesnipperd
1,5 dl olijfolie
3-4 el water
Peper en zout

Hak de sla en de peterselie grof. Hou enkele blaadjes sla opzij voor de afwerking. Mix de platte peterselie, sla en de knoflook met 1.5 dl olie en 3 à 4 eetlepels water. Kruid met peper en zout

Afwerking

10 st peterseliewortels
250 gr kastanjechampignons
1 st bakje coppert cress (scarlet cress)
1 st bakje coppert cress (vene cress)

Schil de peterseliewortels en maak de kastanjechampignons schoon. Bak beiden in verschillende pannen in boter. Kruid met peper en zout. Schik alles op warme borden zoals op de foto. Werk af met de 2 soorten cress.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

Gâteau Opéra

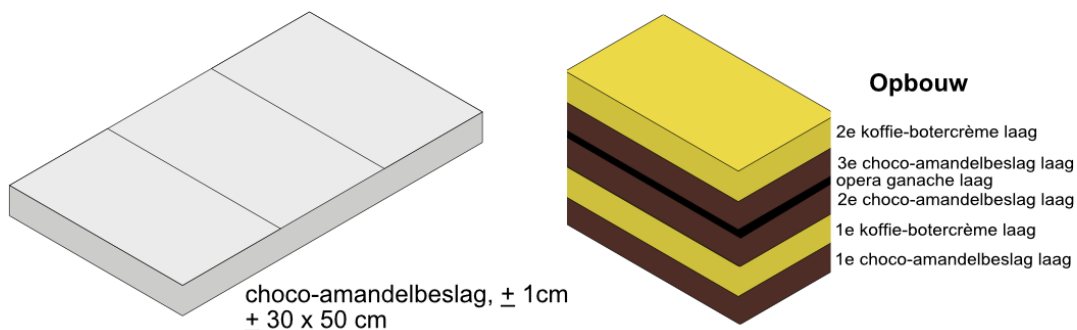
Nagerecht 12 personen

Nagerecht 1 van 4

Choco-Amandelbeslag

230 gr amandelschaafsel
260 gr suiker
6 st eieren
2 dl eiwitten (=6 eiwitten)
100 gr boter
50 gr cacao poeder

Verwarm de oven voor op 180 °C. Maal de amandelen en de helft van de suiker fijn in de keukenmachine en voeg de eieren toe. Klop het eiwit met de rest van de suiker tot stijve pieken. Smelt de boter. Meng boter en cacao poeder door het amandelmengsel en spatel het eiwit erdoor. Giet het mengsel uit, op een met bakpapier beklede grote bakplaat (30 x 50 cm) en strijk uit tot een dikte van max 1 cm. Bak het amandelbiscuit in de oven in circa 10 tot 12 minuten goudbruin en gaar. Draai het amandelbiscuit na het bakken ondersteboven op bakpapier. Verwijder het bakpapier en laat het biscuit afkoelen en snijd het in 3 gelijke plakken.



Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

Nagerecht 2 van 4

Koffiecrème

250 ml melk
250 ml espresso (zelf sterke koffie zetten)
150 gr suiker
68 gr eidooiers (=4 st eidooiers)
16 gr bloem
500 gr boter
120 gr poedersuiker

Breng in een pan de melk en de espresso met de helft van de suiker aan de kook. Roer de eidooiers met de rest van de suiker los en roer de bloem erdoor. Meng een scheutje melk door het eimengsel, schenk terug in de pan en roer goed door. Breng de slagroom aan de kook en gaar op laag vuur in circa 5 minuten. Laat de slagroom afgedekt met plasticfolie afkoelen. Klop de boter met poedersuiker in luchtig, voeg de afgekoelde banketbakkers- room toe en klop in circa 5 minuten tot een luchtige koffiecrème.

Opera Ganache

220 ml melk
320 gr pure chocolade
100 gr zachte boter

Verwarm de melk en hak de chocolade. Giet al roerend beetje bij beetje de warme melk op de chocolade en meng tot een egale glanzende ganache. Meng vervolgens de boter erdoor.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

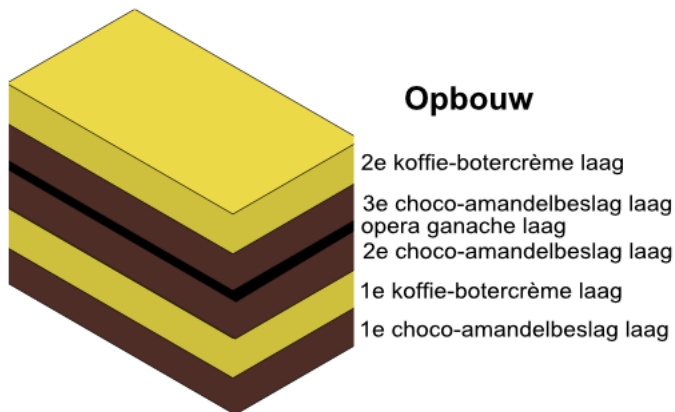
Nagerecht 3 van 4

Opbouw

extra rechthoek

Leg een laag choco-amandelbeslag in de bakvorm en bestrijk met de koffie- botercrème, Leg hierop weer een plak choco-amandelbeslag, een dunne laag opera ganache en weer een plak choco-amandelbeslag.

Bestrijk hierop een tweede laag koffie-botercrème. Strijk strak af en vries de taart +/- 2 uur in (snelvriezer!).



Glanslaag

400 gr pure chocolade
480 ml room

Hak de chocolade grof en breng de room aan de kook. Haal de pan van het vuur en voeg de chocolade toe. Laat de glanslaag afkoelen en roer glad. Strijk de glanslaag over de bevroren taart. Haal de taart uit de vorm, en snijd de randen eraf. Snijd de taart in 12 porties. Laat de taart ontdooien voor het serveren.

Maand : November 2022
Thema : Wonderful Christmas time

Nagerecht 4 van 4

Garnering

80 gr melkchocolade
Extra Cornetje

Smelt de chocolade au-bain marie. Vouw een cornetje en vul met de chocolade. Spuit op elk stuk het woord Opera, zie foto. Serveer uit!

Extra Nodig

snelvriezer
keukenmachine
bakpapier
bakplaat
siliconenmatje
bakblik
cornetje