



1^e Gang: Tosti pata negra



2^e Gang: Cannelloni



3^e Gang: Forelmousse



4^e Gang: saltimbocca



5^e Gang: Eendenborst



6^e Gang: Peer gember espresso



MAANDMENU JULI 2021

MET DANK AAN 2^E DONDERDAG BRIGADE

Amuse

Tosti van Pata Negra en mozzarella



Voorgerecht

Forelmousse met tempura van groenten



Tussengerecht (1)

Cannelloni van garnalen en aardappel



Tussengerecht (2)

Saltimbocca alle genovese



Hoofdgerecht

Eendenborst met Grand Marnier sabayon



Nagerecht

Peer met gember /espresso





AMUSE

TOSTI VAN PATA NEGRA EN MOZZARELLA

BENODIGDHEDEN

7 sneetjes witbrood
7 plakken pata negra
150 gr zongedr. tomaat
75 gr. olijven
14 plakken mozzarella
Olijfolie (naar smaak)
Peper (naar smaak)

BEREIDINGSWIJZE

Steek met een ronde steker 14 rondjes (5 cm) uit het brood, de mozzarella en 14 rondjes uit de pata negra.
Zorg ervoor dat alle rondjes even groot zijn.
Bewaar het snij-restant van de pata negra.

Pureer de zongedroogde tomaten en olijven. Is de massa te stevig een beetje olijfolie toevoegen. Besmeer hiermee de rondjes brood aan één zijde.

Verdeel de snij-restanten gelijkmatig over de rondjes brood.
Leg hierop een rondje mozzarella en vervolgens het rondje pata negra.

Bak de tosti's in een hete droge koekenpan knapperig bruin.
Serveer lauw-warm.



VOORGERECHT. CANNELLONI MET GARNAAL

BENODIGDHEDEN

Voor de cannelloni:

14 grote cannelloni rollen
400 gr aardappel
350 gr Hollandse garnaal
150 gr ui
Basilicum
Sesamzaad

Voor de mayonaise:

2 eidooiers
Mosterd
Azijn (naar smaak)
Zonnebloemolie

Peper en zout (naar smaak)

BEREIDINGSWIJZE

Cannelloni:

Kook de cannelloni-rollen beetgaar volgens aanwijzing op de verpakking. Leg deze om af te koken op schaal en dek af met folie. Zorg ervoor dat de rollen niet aan elkaar plakken.

Kook de aardappelen in de schil gaar. Pel de aardappel en snijd in heel kleine blokjes. Laat afkoelen.

Snijd de uien zeer klein en fruit deze zonder te laten kleuren. Laat afkoelen.

Meng de aardappelen, uien en garnalen met de mayonaise (zie hieronder) door elkaar, breng op smaak met peper en zout.

In een spuitzak en vul hiermee de rollen. Vul de uiteinden eventueel iets bij.

Laat de sesam in een droge koekenpan even kleuren.

Dip de uiteinden in het sesamzaad

Voor het serveren een toefje mayonaise op het bord spuiten en leg de cannellonirol er tegenaan.

Decoreer met blaadje basilicum

Mayonaise:

Doe de dooiers in een (hoge) kom. Eiwitten heb je niet nodig.

Voeg de azijn toe en meng deze goed door de dooiers.

Snijd ± 6 blaadjes basilicum ragfijn en voeg deze toe.

Giet de olie traag in de kom terwijl je goed roert. Het is belangrijk dat alle olie goed opgenomen is voor je meer olie toevoegt. Doe dit tot je de gewenste dikte hebt. Voeg tenslotte het zout en peper toe om de mayonaise af te werken.

Houd koel tot verwerking.



TUSSENGERECHT 1.

FORELMOUSSE MET EMPURA GROENTEN

BENODIGDHEDEN

Voor de mousses:

100 gr worteltjes
100 gr gele paprika
100 gr haricots verts
3 blaadjes gelatine
350 ml room
300 gr gerookte forel

Voor tempura groenten

100 gr tempurameel
4 stelen bleekselderij
7 lente uitjes
300 ml room

Peper en zout naar smaak

BEREIDINGSWIJZE

Forelmousse:

Snijd de haricots verts, paprika en worteltjes in heel fijne blokjes. Blancheer deze en koel af in ijswater.

Breng 250 ml room aan de kook en voeg forel toe. Haal de pand van het vuur en los de uitgeknepen blaadjes gelatine in de room op.

Klop 100 ml room op en voeg de groente erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Roer dit direct door de forelmousse en zet in de koeling.

Tempura groente:

Klop het tempurameel met ijskoud(!) water tot yoghurt dikte en breng op smaak met peper en zout.

Verwijderd de 'draden' van de bleekselderij en snij in smalle reepjes van ± 5 cm. lengte. Blancheer deze.

Snijd de lente-uitjes in de lengte in vieren met een lengte van 5 cm. Snijd het groen hiervan ook in stukken van 5 cm.

Haal de groente door het tempurabeslag en bak in frituurolie van 180° goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.

Voor serveren:

Maak met ijslepel (2 cm) bolletjes van mousses. Leg op elk bord 3 bolletjes. Leg hier tussen de gefrituurde groenten.



TUSSENGERECHT 2. SALTIMBOCCA ALLE GENOVESE MET FARINATA

BENODIGDHEDEN	BEREIDINGSWIJZE
<p>Saltimbocca: 1,5 kg kalkoenfilet 14 plakjes parmaham Abrikozenjam Salie Boter Bloem 100 ml Marsala 1 l. gevogelte bouillon</p> <p>Farinata: 500 gr. kikkererwtenmeel 1 dl olijfolie 5 ml lijfolie extra vierge Zout en peper</p>	<p>Saltimbocca: Van de filet 14 dunne schnitzels snijden en met zijkant van hakmes plat slaan (leg hiervoor elke schnitzel tussen keukenfolie) Het vlees bestrooien met zout en peper, (3-5) salieblaadjes erop leggen en afdekken met een plakje ham. Hierover de jam verdelen. Vlees oprollen, vastzetten met cocktailprikker(s) en bestuiven met bloem. Braad het vlees in de boter rondom mooi bruin in braadslee. Vlees uit pan, vervolgens braadvocht afblussen met Marsala. Nadat Marsala grotendeels verdampt is, warme bouillon toevoegen. Vlees opnieuw in de pan en 10 min. zachtjes laten doorbakken.</p> <p>Saus: Braadvocht door doek zeven. Roux maken van bloem en koud water (géén klontjes!) Onder voortdurend roeren roux beetje bij beetje toevoegen aan braadvocht totdat gewenst dikte</p> <p>Farinata: Doe het kikkererwtenmeel in een kom en voeg al roerend beetje bij beetje water toe zodat een homogeen mengsel ontstaat. Zout het mengsel en laat het 2 uur staan. Roer van tijd tot tijd zodat het meel niet aan de bodem vastplakt.</p> <p>Verwarm de oven tot 250°. Giet de olijfolie in een bakblik (26 cm – 19,5 cm – 5 cm) en verwarm dit even in de oven. Giet het mengsel (het is nog vrij vloeibaar) in het bakblik en zet opnieuw in de oven. Bak de farinata ca. 20 minuten in de oven op 250°. De farinata is klaar zodra de korst goudbruin begint te kleuren. Bestrijken met 5 ml. olijfolie extra vierge en bestrooi met grof zeezout. Snijd in 14 blokjes.</p> <p>14 blaadjes salie frituren voor uitserveren.</p>



HOOFDGERECHT EENDENBORST MET GRAND MARNIER SABAYON

BENODIGDHEDEN

7 eendenborsten
Peper en zout (naar smaak)

5 dl. jus d'orange
2 dl. Grand Marnier
5 eidooiers
250 gr roomboter

Fondantaardappel:
14 aardappelen (klein)
1 l. runderbouillon
3 teentjes knoflook

7 appels
150 gr amandelspijs
100 gr rozijnen
4 dl witte wijn
8 dl water
100 gr suiker

BEREIDINGSWIJZE

Maak eendenborsten schoon, verwijder vet aan de rand en bestrooi met zout en peper. Bak in boter een beide kanten ca. 2-3 minuten. Haal uit de pan en laat het vlees rusten.

Zet vóór het uitserveren het vlees in een voorverwarmde oven van 180°. (check kerntemperatuur 55°)

Sabayon:

Kook voor de sabayon de jus d'orange samen met Grand Marnier tot $\frac{3}{4}$ in. Laat afkoelen.

Klaar de boter en houd warm.

Voor het uitserveren de eidooiers toevoegen en onder voortdurend kloppen verwarmen tot een schuimige, luchtige enigszins lobbige massa ontstaat. Let op: klop niet te lang anders stolt het ei.

Voeg de gesmolten boter beetje bij beetje toe en blijf voortdurend kloppen. Breng de sabayon op smaak met peper en zout.

Fondantaardappel:

Snij de aardappelen in gelijke vorm (bijv. 5 cm – 2,5 cm – 2,5 cm) Bak deze in boter rondom goudbruin. Voeg vervolgens bouillon en knoflook toe. Gebruik zoveel bouillon dat aardappels net onder staan. Zet aardappels met deksel op de pan in de oven. Check regelmatig of aardappels gaar zijn.

Appel:

Schil de appels en snijd kapje en het steeltje van de appel.

Verwijder klokhuis met appelboor.

Los suiker op in het water en voeg wijn toe. Blanceer de appels enkele minuten in dit vocht.

Meng amandelspijs met de rozijnen en vul de appels.

Snijd 4 schijven van elke appel en leg deze op bakplaat. Voor het uitserveren ± 15 minuten in de voorverwarmde oven van 160°.



NAGERECHT

PEER MET GEMBER EN ESPRESSO

BENODIGDHEDEN

6 peren
Stemgember
Gembersiroop
Slagroom
Suiker
2 citroenen
Koffiebonen

BEREIDINGSWIJZE

Pers de citroenen en snij schil in dikke repen. Meng dit met water in een bak. Schil de peren en bewaar deze in citroen water

Snij de gemberbolletje (\pm 8) heel fijn.

Klop de slagroom een beetje op, zodat deze iets dikker wordt maar nog wel vloeibaar is (lobbig).

Voor uitserveren.

Droog de peren met keukenpapier en snijd ze in kleine stukjes boven een bak (zo vang je het sap op).

Meng hier de fijngesneden gemberbolletjes doorheen.

Schep in elk glas een beetje gembersiroop en vervolgens de stukjes peer/gember.

Schep de slagroom op de peren in de glaasjes, strooi er een beetje in de vijzel gekneusde koffiebonen over. Serveer direct.



Cuisine Culinaire Nederland

Afdeling West Brabant

Met dank aan de 2^e donderdag brigade
Receptuur voor 14 personen

Juli

2021