



24/09/14
24/09/14

Aperitief:

Gin Tonic

Voorgerecht:

Gegratineerde mosselen "Thermidor"

Hoofdgerecht:

Gebraden wilde eend met sinaasappel, pompelmoes & aardappelsoezen

Dessert:

Crêpes Suzette

Wijnen:

Vermentino di Sardegna - Italie Sardinie

Pinot noir reserve uit de Alsace

Koffie



Voorgerecht: Gegratineerde mosselen "Thermidor"

Groep Eddy

Nodig (16 pers):

- | | | |
|--------------------|----------------------|------------------------------|
| - 160 g sjalotten | - 4 kg mosselen | - 60 g peterselie fijngehakt |
| - boter | - peper van de molen | - 1.5 L volle melk |
| - 6 dL witte wijn | - 160 g selderij | - 200 g boter |
| - 8 kruidenuiltjes | - 3 eierdooiers | - 400 g vloeibare bloem |
| - mignonnettes | - 1 dL room | - 3 ciabatta broden |
| - 200 g uien | - 180 g gemalen kaas | |

Bereid de reductie

- Stoof de vernipperde sjalotten aan in een beetje boter.
- Bevochtig met 4 dL witte wijn
- Voeg 4 kruidenuiltjes & wat mignonnette toe en laat inkoken tot $\frac{3}{4}$ (= réduction Bercy)

Bechamelsaus (1.8 L)

- Bereid een blanke roux (meng bloem in de gesmolten boter en laat al roerend kort bakken tot bloemsmak is verdwenen)
- Bevochtig roux met melk, breng al roerend aan de kook en kruid met pezo & nootmuskaat
- Kook samenstelling een 2-tal minuten en roer tot je een gladde saus krijgt (ev. zeven)

Bereid mosselen

- Stoof fijngesneden uien aan in boter en doe er de mosselen bij
- Kruiden met peper van de molen en kort aanstoven onder deksel.
- Voeg fijngesneden selderij, 4 kruidenuiltjes en 2 dL witte wijn toe
- Kook mosselen onder deksel en schud even op (ongeveer 7 minuten)
- Haal de mosselen uit de schelpen en ontbaard ze (zet mosselvocht opzij)

- Schik mosselen in ovenvaste schoteltjes
- Voeg reductie en mosselvocht toe aan de bechamelsaus laat weer opkoken en passeer door een zeef.
- Bind met een liaison van de eierdooiers en de room en voeg 60 g gemalen kaas toe en op het laatst de gehakte peterselie
- Nappeer de saus over de mosselen en strooi er de rest van de gemalen kaas over.
- Zet schaaltes in een voorverwarmde oven gedurende 5 min op 180°C en gratineer (bv met bunzenbrander - of kort de onder grill op 270°C)

Presentatie

- Opdien met snede ciabatta (om het laatste van de saus op te slurpen)
- Wijn: Vermentino di Sardegna - Italië Sardinië
 - o Een volle wijn met een kruidige aanzet van wit fruit en venkel. Het is een wijn met een eigen karakter, levendig met een bittertje in de afdrank.

Mignonnettes zijn zeer grof gemalen, eigenlijk gebroken, zwarte peperkorrels

Hoofdgerecht: Gebraden wilde eend met sinaasappel, pomelmoes & aardappelsoezen

Groep Lieven

Nodig (16 pers):

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| - 9 sinaasappels | - 200 g fijne krulsla | - 20 eieren |
| - 640 g suiker | - 8 reepjes gerookt spek (3mm) | - 2.5 kg bintjes |
| - 5 pomelmoezen | - 80 g frambozenazijn | - 100 g roomboter |
| - 8-tal eendenborsten (3.5 kg) | - 2 dL notenolie | - 2 dL halfvolle melk |
| - 280 g boter | - 4 sneden witbrood | - 4 eierdooiers |
| - 1 dL grand marnier | - 400 g boter | - 4 dL bruine gevogeltebouillon |
| - 3 dL azijn | - 10 g zout | - 6 dL demi-glacesaus -> |
| - 4 kleine tomaten | - 800 g vloeïende bloem | (wildfondsous) |
| - 2 bosjes waterkers | | |

Hertoginnenaardappelen (2.6 Kg)

- Schil tot 2.4 kg aardappelen (bintjes)
- Kook aardappelen in lichtgezouten water, giet af en pureer.
- Werk af met roomboter, melk, en eierdooiers en afkruiden met pezo & nootmuskaat

Aardappelsoezen

- Breng 1 L water aan de kook met (gesmolten !) boter en zout
- Haal van het vuur en meng er de bloem door
- Droog het voordeeg al roerend op een matig vuur
- Haal van het vuur en meng er de eieren (twee per keer) er stevig door tot een glad beslag
- Meng er de hertoginnenaardappelen door
- Maak gelijkmatige quenelles en leg ze in afwachting op ingelolied boterpapier
- Bak goubroen in frituurvet op 180°C

Sinaasappel & pomelmoes garnituur

- Snijd zeste van sinaasappels in julienne, blancheer, giet af, vervris en laat uitlekken (en nog eens blancheren, afgieten verfrissen en uitlekken)
- zeste konfijten in 320 g suiker en 4 dL water (gedurende ongeveer 15 min).
- Partjes snijden uit 4 sinaasappels en 4 pomelmoezen
- Sap persen uit de 4 overige sinaasappels

Aigre-doux

- Karamel maken met 320 g suiker en 2 dL water
- Blussen met 6 dL azijn

Eendenborst

- Eendenborsten kruiden met pezo en om-en-om bakken in 200 g boter
- Gedurende 10 minuten in oven laten braden (daarna warmhouden in zilverpapier)
- Pan deglaceren met sinaasappelsap en tot de helft inkoken, gevogeltebouillon toevoegen en opnieuw tot de helft inkoken
- deglaçage en (wild)fondsous samenvoegen en 2 minuten zachtjes laten koken.
- aigre-doux toevoegen, passeren door een fijne zeef, afwerken met een klontje koude boter en parfumeren met beetje grand-marnier

Slaatje

- bak de reepjes spek & bak broodcroutons
- meng sla met spek, notenolie & frambozenazijn & broodcroutons

Presentatie

- Eendenborst versnijden in plakjes, dresser met sinaasappel, pomelmoes en toefje waterkers
- Beetje sla toevoegen, dresser met saus & een paar aardappelsoezen
- Wijn: Vermentino di Sardegna - Itale Sardinië
 - o Dit is een fruitige pinot noir die het mooist is indien iets koeler geschonken wordt (12 - 14 °c). De kruidige toets die aanwezig is, past mooi bij de sinaasappel.

Nagerecht: Crêpes Suzette

Groep Jonas

Nodig (16 pers):

- | | | |
|-------------------------|--------------------------------|----------------------|
| - 500 g patisseriebloem | - 5 g zout | - 400 g boter |
| - 1 L melk | - 100 g gesmolten lauwe boter | - 400 g poedersuiker |
| - 8 eieren | - spuitwater | - 12 sinaasappels |
| - 20 g vanillesuiker | - 60 + 100 g sinaasappellikeur | - Roomijs |

Flensjes (zo'n 32)

- Doe bloem in een beslagkom en maak er een kuil in
- Meng er geleidelijk de melk door en klof tot een glad beslag
- Meng er vervolgens de eieren, suiker en zout onder
- Roer er de gesmolten boter door en op het laatst een scheutje spuitwater & beetje sinaasappellikeur
- Passeer beslag door een puntzeef
- Verwarm de pan met wat olie of gesmolten boter
- Giet net voldoende beslag in pan en laat vlak uitlopen om de bodem volledig te bedekken
- Bak flensjes aan beide zijden goudbruin gaar

Sinaasappelbotersaus

- Pers sap uit van 12 sinaasappels
- Kook het sap tot de helft in en laat afkoelen
- Klof boter zacht en meng met de poedersuiker, de sinaasappellikeur en het ingekookte sap
- Warm de samenstelling op tot een saus

Presentatie

- Wentel flensjes in de warme saus en plooi ze in vieren (2 per bord)
- Schik ze per 2 op een bord en lepel er war saus over
- Bedekken met een bolletje ijs
- Tot slot nog een beetje warme sinaasappellikeur (en geflambeerd opdienen)

Aperitief:



De Gansloser Black Gin 2011 is met zijn 74 ingrediënten, zoals citroenschil, sinaasappelschil, gember, koriander en lauwere een zeer intense gin. Het combineert zoet en bijna romig met een pittige en verfrissende bite. Helder, transparant, glanzend, schoon en verleidelijke kwaliteit. Naast de dominante jeneverbes smaak proef je nog citrus, sinaasappel en kamille. De black Gin is fris en elegant gepaard met een jeneverbessen aroma. Je ruikt de finesse van geurende kruiden en sinaasappels.

Met wat black sambuca en wat zoete vermout, gemixt met ijs heeft u een overheerlijke cocktail. Het is een uiteraard unieke belevenis om 74 ingrediënten in een samengevoegd te kunnen proeven.

Aangepaste tonic: Thomas Henry Tonic, Fentimans Tonic
Garnering: steranijs of gedroogde rozemarijn

Roux: (cfr "De Basis")

Roux is een mengsel van 1/3 gesmolten boter en 2/3 bloem. Er betaan in het algemeen 3 soorten: blonde, blonde & bruine rouw, afhankelijk van welke kleur de uiteindelijke gebonden vloeistof moet hebben. Het enige verschil zit hem in het al of niet laten bruinen van de roux. Na het mengen van gesmolten boter en bloem in een pan op het vuur, moet men de roux immers kort en onder voortduren roeren laten bakken om de bloemsmak te verwijderen. Afhankelijk van hoe lang men de rouw laat bakken, krijgt hij meer of minder kleur.

Essentieel bij het binden met een roux is dat men altijd de koud-warm-reactie respecteert: een hete roux mengen met een koude vloeistof of een koude roux met een hete vloeistof. Geef de roux ook voldoende tijd om te smelten en laat de bindende vloeistof even koken. Zo dikt die mooi in en verdwijnt de bloemsmak helemaal.

Liaison: (cfr "De Basis")

Een liaison is een mengsel van room en losgeklopte eierdooiers, waarmee een saus of een soep wordt gebonden. De liaison wordt er vlak voor het opdienen ondergeroerd en geeft de saus of soep een romige structuur en volle smaak. De bereiding mag niet meer koken of de liaison schift.

Wat betreft verhoudingen:

vlg de basis: 2 dL room + 1 eierdooier (voor ongeveer 2 l soep)

vlg Boek Hotelschool: 1 eierdooier op 0.25 dL room

vlg Dagelijkse kost: 2 dl room + 2 eierdooiers

Demi-glace: (cfr "De Basis")

Voor 1 l (8-10 pers): 80g spezkwoerd; 6 grote uien; 7 grote wortelen; boter; 20 kleine blikken tomatenpuree; 3 el bloem; 4 l bruine fond; 1 kl geplette witte peperkorrels; 10 eplette tenen knoflook; kruidentuil (2/4 peterseliestengeles; 1/4 tijm & 1/4 laurierblad)

Fruit spezkwoerd, groggehakte uie en wortel op een hoog vuur in boter. Voeg tomatenpuree toe, roer om en laat 2 minuten meebakken. Bestrooi met bloem, roer om en laat 4 min meebakken. Voeg bruin fond toe, peperkorrels, knoflook en kruidentuil en laat half afgedekt 5 uur zacht trekken op een laag vuur. Schep regelmatig het schuim af en voeg eventueel bruine fond toe. Kruid met pezo en giet door een puntzeef. Laat eventueel verder inkoken.