

Menu Oktober 2014

Jacques Janssen
DouZement
Groep 12

Drie lepelhapjes

Zoetzuur witlof met ganzenlever

Bietensoep met crème fraîche

Reerug uit de oven met portsaus en strudel van rode kool

**Gepocheerde peren op karamelsiroop met een sablé,
karamelroom en bramen**

Drie lepelhapjes in volgorde van consumeren

Amuses, 16 personen

Ingrediënten: St. Jacobs mosselen in kerrieroom 70 gr sjalotten 70 gr koude boter 16 kleine St. Jacobs mosselen 1 tl kerriepoeder 1,5 dl. room 1,5 dl. droge sherry Garnaaltjes in gestoofde sla 4 tomaten 13 el olijfolie 3 bl. basilicum 16 slablaadjes van 1 krop botersla 34 Hollandse garnalen 30 gr. sjalotten Wijngaardslak met knoflook 16 wijngaardslakken 2 tenen knoflook 20 gr. boter 2 dl visbouillon ¾ dl room 40 cc Pernod	Bereiding <i>St. Jacobs mosselen in kerrieroom</i> Fruit de sjalotten glazig in een beetje boter. Voeg de sherry toe en laat 2 min. zachtjes doorkoken. Pocheer de St. Jacobs mosselen 1 min. in het vocht en haal ze uit de pan. Voeg peper, zout, room en kerrie toe en laat de saus tot de helft inkoken. Roer de koude boter erdoor en verwarm op het laatste moment de mosselen in de saus. <i>Garnaaltjes in gestoofde sla</i> Plisseer de tomaten en ontdoe ze van zaad. Hak ze fijn. Fruit de sjalotten in de olijfolie. Voeg de tomaten en de basilicum toe. Stoof het geheel enkele minuten door. Breng op smaak met peper en zout. Dompel de slablaadjes even in kokend water met zout. Daarna koud spoelen. Wikkel de gepelde garnalen in een slablaadje. Warm de garnalenpakketjes in de saus. Zoet ze met wat suiker. <i>Wijngaardslak met knoflook</i> Snipper de gepelde knoflook en fruit ze aan in de boter. Blus met de bouillon en de Pernod. Voeg de room toe en laat al roerend inkoken. Voeg op het laatst de gewassen slakken toe, kruid met peper en zout. <i>Serveren:</i> Serveer de Sint Jacobschelp in een klein schaalpje en lepel er wat saus overheen. Leg het slapakketje in een lepel, schep er wat saus overheen. Maak af met de tomaten. Leg de slakken op een lepel met een beetje saus.
--	---



Zoetzuur witlof met ganzenlever **Voorgerecht, 16 personen**

Ingrediënten:	Bereiding:
27 chiconnettes 6dl gevogeltebouillon 150 gr boter 150 gr suiker 7 el sherryazijn 3 el. balsamico-azijn 3 ei-gelen 7 e.l. olijfolie peper grof zeezout	Was de witlofstronkjes, halveer deze en bestrooi ze met peper en zout. Zet ze in de boter aan zonder te kleuren en vul vervolgens op met bouillon zodat ze half onder staan. Dek af met beboterd papier of aluminiumfolie, breng aan de kook en laat zachtjes verder garen (ongeveer 5 min). Haal ze uit de pan en laat uitlekken. Bak ze daarna in de boter aan, bestrooi met de suiker en laat licht karameliseren. Blus af met de sherryazijn en laat deze volledig verdampen. Meng de balsamico-azijn met de olie (lauwwarm) en 3 ei-gelen en draai met de staafmixer homogeen, breng op smaak met peper en zout.
1 hele ganzenlever	Snijd dunne plakjes van de ganzenlever.

32 blaadjes rucola	Rol de gekarameliseerde stronkjes witlof in de ganzenlever. Serveren: Schik de witlofstronkjes strak op een (rechthoekig) bord. Bestrooi de lever met grof zeezout en gemalen peper en garneer met een blaadje rucola. Druppel de vinaigrette onderaan de stronkjes.
---------------------------	---



Bietensoep met crème fraîche **Tussengerecht 16 personen**

Ingrediënten: Kippenbouillon: 2 kg. soepkip 2 ui 1 wortel 3 stengels bleekselderij 2 prei 4 laurier 15 peperkorrels 4 takjes tijm Voor de soep: 2 kilo verse bieten 5 el olijfolie 3 grote sjalotten, gepeld en gesnipperd. 4 teentjes knoflook, fijn gehakt 120 gr boter scheutje balsamicoazijn 2 liter kippenbouillon enkele takjes tijm (alleen de blaadjes) zout en peper 200 gr crème fraîche 150 gr zachte geitenkaas paarse basilicum	Bereiding: Snijd de groenten fijn. Breng 3 ltr. water aan de kook. Voeg de fijngesneden groenten en kruiden toe en laat 3 uur trekken. Zeef en ontvet de bouillon en laat tot 2 ltr. inkoken. Bietensoep: Kook de bieten in 1 uur gaar. Schil deze en hak ze fijn. Verhit de olijfolie in een middelgrote pan. Fruit hierin de sjalot en de knoflook onder voortdurend roeren 5 minuten op middelhoog vuur. Voeg de boter toe en laat smelten. Voeg de fijngehakte bieten toe en 0,75 dl kippenbouillon. Roer goed en bak ze 5 minuten op hoog vuur. Deglaceer met een klein scheutje balsamicoazijn en laat de azijn verdampen. Schenk 1,5 liter kippenbouillon erbij (houd een halve liter bouillon apart) en voeg de tijmblaadjes toe. Breng alles aan de kook, temper het vuur en kook de bieten in zo'n 20 tot 30 minuten zacht. Pureer de soep met de staafmixer. Roer er daarna zoveel bouillon door totdat de soep de juiste dikte heeft. Breng op smaak met zout en peper Afwerking en uitserveren: Verwarm de bietensoep. Klop de crème fraîche met de geitenkaas in een kom zacht. Schenk de soep in (kleine) kommen, schep een eetlepel van het crème fraîche mengsel in het midden en maal er wat zwarte peper over. Druppel er wat olijfolie over en garneer met de paarse basilicum.
--	--



Reerug uit de oven met portsaus en strudel van rode kool **Hoofdgerecht 16 personen**

Ingrediënten:

Benodigdheden voor de reerug:

2 x 2 kilo reerug met bot, ontvlied
 30 peperkorrels
 6 jeneverbessen
 9 pimentkorrels
 geklaarde boter

Saus:

Karkassen van de reerug
 2 sjalotten
 6 dl wildbouillon (van fond)
 ½ takje rozemarijn
 1,5 dl rode port

Bereiding:

De reerug: Fileer de reerug. Pareer de filets. (de afsnijdsels gaan naar de saus)
 Wrijf peperkorrels, jeneverbessen en piment in de vijzel fijn. Meng met 3 tl zout.
 Dep de ree-filet met keukenpapier droog. Wrijf ze in met het kruidenmengsel en zet koud weg tot gebruik.
 Bak de filets vlak voor het uitserveren rosé. (ongeveer 2 min aan elke kant) laat 5 minuten rusten in een oven van 60 °C.

De saus:

Hak de botten van de reerug kleiner. Doe deze in een braadslee en laat ze rondom bruin braden in een voorverwarmde oven van 200 °C.
 Pel en snipper de sjalotjes. Fruit de sjalotjes in een scheutje olie in een grote pan en schep de botten erboven op. Voeg de bouillon en de rozemarijn toe en breng aan de kook. Vul aan met water tot de botten onder staan. Laat zo lang mogelijk koken. Verwijder de rozemarijn

Voor de strudel van rode kool: 1 rode kool van ca. 1 kilo 2 uien 5 appels 3 el olie 2 kaneelstokjes 8 laurierblaadjes 8 kruidnagels 1 fles rode wijn 2 el rode wijnazijn 10 vellen filodeeg 5 el gesmolten boter 5 el paneermeel 5 el sesamzaadjes 3 eieren 1 ei Voor de spruitjes: 1 kilo kleine spruitjes 100 gr witte amandelen 40 gr boter	zeef en voeg de port toe en laat inkoken tot de gewenste hoeveelheid. De rode kool: Verwijder het buitenste blad en de harde witte kern uit de kool en snijd de rest in hele smalle reepjes (eventueel met de mandoline). Pel en snipper de ui. Schil de appels en snijd het vruchtvlees in stukjes. Verwarm 3 el olie en fruit hierin de ui en de appel ca. 3 minuten. Voeg de kool, de specerijen en de wijn toe en breng alles aan de kook. Laat de kool minstens 1 uur stoven. Controleer tussentijds dat het vocht niet teveel verdampt. Voeg azijn toe. Breng op smaak met zout, peper en indien nodig wat suiker. Het vocht moet op het laatst helemaal verdampt zijn. Laat de kool afkoelen en verwijder kaneel, laurier en kruidnagel. Laat het filodeeg ontdooien. De strudel: Verwarm de oven voor op 180 °C. Bestrijk steeds een vel filodeeg met gesmolten boter. Leg er een tweede vel op. Bestrooi dun met paneermeel. Verdeel over de smalle onderkant van elk dubbel vel filodeeg 1/5 deel van de rode kool. Laat de randen vrij. Klap de zijkanten van het deeg over de rode kool. Rol strak op. Leg de strudels met de naad naar beneden op de ingevette bakplaat. Bestrijk dun met ei en bestrooi met sesamzaad. Maak 5 strudels. Bak ze in 20 – 25 minuten goudbruin. De spruitjes: Maak de spruitjes schoon. Kook ze in enkele minuten beetgaar in gezouten water en spoel met koud water af om het garingsproces te stoppen. Afwerking en presentatie: hierbij is hulp nodig!!! Smelt de boter in een koekenpan en laat de spruitjes met de amandelen warm worden. Verwarm de saus, klop er klontjes boter door en breng op
---	--

1 tl maïzena 75 gr koude boter, in blokjes rode port	smaak met zout, peper en port. Bind eventueel licht met een papje van water en maïzena. Snijd elke strudel schuin in 3 stukken. Snijd de reerug diagonaal in plakken. Verdeel alles over warme borden.
---	--



Gepocheerde peren op karamelsiroop met een sablé, karamelroom en bramen

Nagerecht, 16 personen

Ingrediënten:	Bereiding:
Beginnen met de sablé!	Beginnen met de sablé!
Voor de sablé: 120 gr poedersuiker 500 gr ongezoeten, zachte boter	Sablé: Zeef de poedersuiker boven een kom en meng met de zachte boter. Meng er het vanillemerg doorheen. Meng goed, maar klop er zo weinig mogelijk lucht door. Meng de bloem erdoor. Het geheel kan eerst te droog lijken om

1 vanillestokje, merg eruit geschraapt 500 gr gezeefde bloem snufje zout	te mengen, maar blijf het botermengsel met een pollepel tegen de bloem duwen en er zal zich uiteindelijk een deeg vormen. Rol een dubbel vel plastic folie uit om een ‘deegworst’ te maken met een diameter van 5 cm. Wikkel de worst in de folie en rol goed over het werkvlak om hem van gelijkmatige dikte te verkrijgen. Laat ½ uur opstijven in de diepvriezer en leg deze dan in de koelkast. Verwarm de oven voor op 180 °C en bekleed 1 of 2 bakplaten met een anti aanbakpapier. Pak het deeg uit en snijd met een scherp mes in 40 dunne plakken van ongeveer 5 mm dik. Leg ze met enige tussenruimte op de beklede bakplaten en bak ze in ca. 15 minuten licht goudbruin aan de randen. Haal uit de oven en laat afkoelen en hard worden. Bestuif met poedersuiker. Het wordt een flinke rol, maar de overgebleven sablé’s kunnen bij de koffie geserveerd worden.
Karamelsiroop: 425 gr fijne suiker 185 ml heet water	Karamelsiroop: Verdeel de suiker over twee pannen met een dikke bodem en verwarm één pan op middelhoog vuur. Laat de suiker oplossen en karameliseren zonder de pan te bewegen. Haal de pan van het vuur als de suiker een diepe karamelkleur heeft. Trek een ovenwant aan en schenk er de helft van het hete water voorzichtig bij. Houd afstand want de karamel is erg heet (160°C) en zal erg spetteren! Zet vervolgens de pan op laag vuur terug en roer net zo lang tot eventuele klonten in de karamel zijn opgelost (anders even door een fijne zeef roeren als het te lang duurt en de suiker niet meer oplost). Doe nu hetzelfde met de 2^{de} helft van de ingrediënten. Roer door de gladde siroop de theelepels stroop. Zet weg tot gebruik. Laat de siroop afkoelen voor de karamelroom (zie hieronder)
1 ½ theelepel keukenstroop	
Gepocheerde peren: 8 conference handperen (niet te zacht!) 1 liter witte wijn 1 liter water 2 vanillestokjes een scheutje van de karamelsiroop zoals	Gepocheerde peren: Breng de wijn, het water, de suiker en de opengesneden vanillestokjes (hele open stokje, niet alleen het merg) aan de kook in een kookpan (zodat 16 peerhelften er in kunnen). Schil ondertussen de peren en snijd het steeltje eraf en halveer. Verwijder het klokhuis en evt. draden. Leg de peren in het pocheervocht en giet er nog wijn/water bij mochten de peren niet geheel onder staan. Voeg een scheutje van de karamelsiroop toe zoals

hierboven gemaakt.	hierboven gemaakt. Doe een deksel op de pan en laat de peren op laag vuur – net tegen de kook aan– gaar worden. Haal de peren uit het vocht als ze gaar zijn, maar bewaar wel het vocht want hier worden ze voor uitserveren weer even in verwarmd Karamelroom: 4 dl slagroom 160 gr koude karamelsiroop (zie hierboven) 2 theelepels poedersuiker 2 theelepels cognac Benodigdheden: 2 bakjes bramen takjes munt
	Vlak voor uitserveren: Doe de room, koude karamelsiroop en de poedersuiker in een grote kom en klof tot stevige pieken. Spatel er dan de cognac door. Afwerking en uitserveren: Verwarm de peren in het kookvocht en verwarm de karamelsiroop. Leg op een bordje een beetje karamelsiroop. Leg daarop een halve peer. Leg op de peer de sablé. Leg een quenelle karamelroom op de sablé. Leg hierop een blaadje munt. Garneer rondom met een paar bramen.

