



MENU September 2004

Henk Niemeijer

- * **Fantasie van Hollandse nieuwe ***
- * **Gebakken Bladerdeeg met Wijngaardslakjes ***
- * **Sjalottenconsomme geserveerd in glas ***
- * **Konijnenachterbout met saus van gedroogd fruit ***
- * **Kapselplak op lichte crème met vers fruit ***

Fantasie van Hollandse nieuwe

15 pers.

Ingrediënten:

Haringtartaar

10 zoute haringen
3 sjalotjes
1 potje rode zalmeitjes

Bereiding:

Hak de haringfilets (zonder graten) in stukjes en meng de zeer fijn gehakte sjalotjes erdoor.
lets peper erover.

Haringmousse.

10 zoute haringen
50 gram boter
1 EL crème fraîche

Pureer de haringen, voeg de boter en crème fraîche toe.
Spuitzak met gekartelde spuitmond hiermee vullen.

Zalmmousse

350 gr verse zalm
50 gram boter
Peper – zeezout
1 bosje bieslook

Zalm pureren, boter en wat zeer fijn gesneden bieslook toevoegen.
Goed op smaak maken.
In spuitzak met grove gekartele spuitmond doen.

Voor alle drie gerechten geldt : gereed product in koelkast plaatsen .

Bieslookcrème.

3 dl crème fraîche
1 dl slagroom
Vissaus naar smaak
1 bosje bieslook
Zeezout en peper

Crème fraîche met room mengen, vissaus erdoor roeren.
Op smaak maken met zout en peper.
Ryaal fijngesneden bieslook erdoor roeren.

Opmaak.

Centraal een quenelle haringtartaar. De tartaar afgarnen met zalmeitjes.
Rondom een ring haringmousse spuiten. Op enige afstand een tweede ring van zalmmousse spuiten. De ruimte tussen ring 1 en 2 vullen met saus waarin veel bieslook. Er hoort een sneetje stokbrood (zonder boter) bij.
Een glaasje korenwijn rondt het geheel af.

GEBAKKEN BLADERDEEG MET WIJNGAARDSLAKJES

15 pers.

Ingrediënten:

15 plakken bladerdeeg
3 blikken slakken

Bereiding:

Ontdooi de plakken enigszins, rol ze wat uit en steek er 15 grote (13cm) cirkels uit. Prik de ronde plakken zorgvuldig met een vork in en strooi er wat grof zeezout over. Bak ze in een voorverwarmde oven (200° C) in plm 15 min af. Spoel de slakken in wat witte wijn en snij ze doormidden.

Kruidemengsel:

150 gram wit van prei
150 gram ontbijtspek
1 bosje peterselie
1 bosje dragon
1/2 bosje kervel
1dl room

Snij de prei en het ontbijtspek fijn en fruit ze in wat boter.
Voeg een scheutje room toe en laat het iets indikken.
Laat tot lauw afkoelen en roer er op het laatst de fijngehakte kruiden door.
Breng goed op smaak.

Vulling:
2 dl room
350 gram champignons
150 gr sjalotten
8 tenen knoflook
Pernod

Snij de paddestoelen in fijne blokjes en bak ze samen met de fijngesneden sjalotten in wat boter. Op smaak maken met peper en zout.
Kook de room wat in (tot de helft ongeveer) voeg de zeer fijngehakte knoflook er aan toe en verwarm de slakken hierin.
Flambeer de slakken met een scheutje Pernod en kruidt ze met peper uit de molen. Houdt ze lauwwarm

Saus.
1.5 dl olijfolie
1.5 dl arachide-olie
2 EL citroensap
1 kg Pommodori tomaten
bosje kervel

Draai de olie, citroensap en gesneden kervel in de Magimix tot een homogene massa en voeg wat zout en peper toe.
Dompel de tomaten even in kokend water, ontvel ze, verwijder de pitten en snij ze in kleine blokjes (brunoise).

Uitvoering

Smeer het kruidenmengsel op de plakken gebakken bladerdeeg.
Leg hierop een laagje slakjes maar laat een opening in het midden.
Vul deze opening met gebakken paddestoelen.
Zet de taartjes vlak vóór het opdienen 2 minuten in een hete oven. (200 °)
Zet ze op het bord en strooi wat fijngehakte peterselie over de slakken.
Druppel de saus er omheen en garneer de saus af met blokjes tomaat.
Stokbrood op side-plate. Boterkrullen.

SJALOTTENCONSOMMÉ GESERVEERD IN GLAS. 15 pers.

Ingredienten:
3 liter kippenbouillon
600 gr sjalotten
cognac
3 dl room
200 gr Roquefort
1 bosje bieslook

Bereiding: De gezeefde en gepasseerde bouillon evt. inkoken tot verlangde hoeveelheid. (1.5 dl p.p.) De gepelde en in stukken of ringen gesneden sjalotten in wat olie in pan glazig laten worden. Afblussen met een cognac. (1 borrelglasje) Voeg de bouillon toe, breng aan de kook en laat de bouillon 1.5 uur zachtjes trekken. Zeef de bouillon door een doek en hou ze heet.
Meng de room met kaas (hoeveelheid naar smaak) en klop dit op tot dik vloeibaar. Giet de consommé in een wijnglas waarin wat snippers sjalot en vul het aan met een flinke lepel kaas/room. Strooi er wat fijngehakte bieslook over. Hier hoort stokbrood met boter bij.

Kippenbouillon
Soepkip van min 1 kg
1 kg vleugels
100 gram wortel
200 gram prei
takje thym, blaadjes foelie
2 laurierbladeren
2 kruidnagels, 2 uien
10 gekn. witte
peperkorrels
3.5 liter water

Als u minder vet op de bouillon wilt doe dande gewassen afgedroogde kip in een braadslee en laat hem in de oven bruinkleuren ,laat evt. de gesneden groenten even meesmoren. Laat op groot vuur aan de kook komen en schuim regelmatig af. Daarna kruiden toevoegen.
Enige uren laten trekken. Zeef daarna de bouillon en zet ze koud weg om evt. verder te kunnen ontvetten.

Konijnenachterbout met saus van gedroogd fruit 15 pers.

Ingredienten:
350 gr rozijnen
500 gr gedr. pruimen z. pit
15 konijn achterbouten
400 gr fijngesneden wortel
400 gr fijngesneden ui
3 dl rode Port
1 fles witte wijn
enige takjes thym
Armagnac

Bereiding: Wel de rozijnen en pruimen enige minuten in lauw water.
Giet ze af en laat zo lang mogelijk macereren (weken) in Armagnac.
Kruidt de bouten met zout en peper en bak ze in boter rondom licht aan.
Voeg de wortel en ui toe en enige takjes thym. Giet de rode port erbij, breng aan de kook en laat het geheel min.1 uur sudderen. Na 10 minuten suddertijd de fles witte wijn erbij doen. Met deksel op de pan koken tot goed gaar. Tussentijds zo nu en dan de bouten met de jus bedruipen. Aan het einde van de kooktijd de bouten uit de pan halen en de jus zeven.
De gezeefde jus weer in de pan doen met de bouten en de geweekte vruchten. Voor het opdienen het geheel enige minuten laten koken en à point kruiden.

Aardappeltaart:

1.5 kg aardappelen
2 dunne preien
3.5 dl melk
boter
6 eieren
nootmuskaat

Schil, was en kook de aardappelen. Laat ze uitdampen en knijp ze door de pureeknijper. Voeg 50 gram boter, wat zout en 2 dl melk toe.
Verwarm intussen een oven op 180°. Snij de prei in dunne, halve ringetjes, blancheer ze in gezouten water en voeg ze aan de puree toe.
Splits de eieren, klop het eiwit met wat zout zeer stijf.
Roer een flinke lepel eiwit en de losgeslagen dooiers door de puree en breng op smaak met nootmuskaat, verse peper, zout en evt. wat aroma.
Indien nodig nog wat melk toevoegen. Beboter de rechthoekige vorm en bestrooi hem paneermeel. Plaats hem op een bakblik.
Spatel het geslagen eiwit door de puree en vul de vorm 3 cm dik.
Bestrijk de taart met eigeel. Afbakken bij 180 ° in 15/20 minuten.
Maak de taart langs de rand los en snij hem in de vorm in rechthoeken.
Verwijder dan de rand..

Groenten:

2 bossen worteltjes
500 gr peultjes.

Wortels schrapen, 3 cm groen eraan laten zitten, dan de worteltjes tourneren. Peultjes afhaken en goed wassen .
Groenten in gezouten water blancheren tot beetgaar.
De peultjes in wat boter verwarmen. De worteltjes in wat honing glaceren.

Opmaak:

Konijnenbout tegen rand van bord, saus rondom, boven taartje en groenten.

Kapselplak op lichte crème met vers fruit.

15 pers.

Ingredienten: FRUIT

2 Galia meloenen (of
Cantaloup)
3 mango's
1 kg aardbeien
1 kg kersen
5 kiwi's
8 peren (Doyenne of
Williams)
1 grote tros blauwe
druiven
1 bosje mint.

Bereiding: (alle fruit dient goed rijp te zijn !)

Oven voorverwarmen op 170 graden .
Snij de meloenen in dunne schijven en verwijder de schil.
Doe dit eveneens met de mango. Snij de helft van de aardbeien in waaivorm,
maak van de rest een coulis door ze door een zeef te drukken, wat citroensap toe te voegen en afsmaken met poedersuiker.
Schil de peren en snij ze ook in schijven.
Schil de kiwi's en snij in in 15, niet te dunne plakjes.
Was de kersen en druiven.

GENOISE NATURE

250 gr suiker
8 eieren
250 gr bloem
50 gr warme geklaarde
boter.

Kapsel:

Suiker in een kom met de eieren met mixer kloppen. Kom au bain Marie plaatsen en blijven kloppen tot massa 30 a 35 graden is.
Kom uit waterbad nemen en klop het mengsel op de middelste stand van de mixer in ongeveer 10 minuten schuimig, zet de mixer op de laagste stand en klop opnieuw 10 minuten tot het mengsel volledig is afgekoeld.
Zeef de bloem op het beslag en vouw dit er voorzichtig door met een metalen lepel. **Roer niet te lang !** Voeg de geklaarde boter toe. Verdeel het beslag over licht ingevette en met bloem bestoven vormen en zet deze direct in de voorverwarmde oven. Baktijd plm. 30 min.
Stort het gebak, zodra klaar, op een rooster en laat het afkoelen.

Banketbakkersroom:

9 eidooiers
175 gr suiker
60 gr bloem
7.5 dl melk
1 vanillestokje
4 dl slagroom

Splits de eieren. De dooiers met 1/3 van de suiker zolang slaan tot het mengsel bleek van kleur is en een "lint" vormt. Zeef de bloem erboven en meng dit zorgvuldig. Breng melk met rest van suiker en vanillestokje aan de kook, stokje uitnemen en 1/3 van de melk al roerend opei/meel mengsel gieten. Schenk dit dan terug in de melkpan en laat het geheel 2 minuten zachtjes koken. Giet de crème in een kom, bestuif het met poedersuiker en laat afkoelen.

Siroop voor Desserts:

5 dl. Water
500 gr suiker
1 dl Cointreau

Breng het water met de suiker aan de kook.
Wat laten afkoelen, dan 1 dl Cointreau toevoegen.

Opmaak: Snij het kapsel in 15 stukken (als het kan, rechthoekig, en snij deze stukken door(horizontaal) zodat er twee helften ontstaan. Doop deze stukken in de siroop en laat de siroop intrekken. Maak dan de crème légère door 1 dl Cointreau heel flink onder de banketbakkersroom te slaan en dit met zoveel geslagen room te mengen als men wenst.
Plaats een stuk gedrenkt kapsel op een groot plat bord en giet wat crème légère erover en ernaast.
Plaats dan het fruit in een mooie compositie hierop .
Plaats boven op het fruit de tweede plak biscuit.
Afgarnen met aardbeiwaaier en mint.

Wijnen menu september 2004

Voorgerecht : Korenwijn
Tussengerecht : Cossack Riesling
Hoofdgerecht : Tenuta Albrizzi

Cossack Riesling 2001
Ferngrove Wineyards
Frankenland - W. Australië

West-Australië is weliswaar de grootste staat van het land, maar de wijnindustrie kon hier niet dezelfde capaciteit bereiken als elders.
Dit zou kunnen liggen aan de afstand tussen de West-Australische wijnstreken en de bestuurs- en handelscentra in het zuidwesten van het continent maar de oorzaak is vermoedelijk eerder dat dit gebied het moet doen zonder de maximale opbrengsten van een land met rivieren.
De reputatie die de staat wist te verwerven is veel degelijker aangezien de wijnen uit deze streken gelden als het non plus ultra van kwaliteit.
Naast prachtige rode wijnen ontwikkeld de Riesling hier pittige aroma's zoals die elders in Australië nauwelijks voorkomen.

Tenuta Albrizzi 2001
Cantine due Palme
San Marco – Italië.

Apulië, wordt graag de 'wijnkelder' genoemd. van Italië. De streek bezit inderdaad met meer dan 100.000 ha bijna eenachtste deel van het totale teeltgebied van Italië en staat met een wijnproductie van negen miljoen hectoliter aan de top van de Italiaanse regio's. De gangbaarste druif is de negroamaro die meestal donkere, tanninehoudende wijnen levert. Op duizenden hectare wordt echter ook de Cabernet Sauvignon en de Primitivo verbouwd. de druiven die in deze wijn zijn verwerkt.
In Californië wordt de Primitivo onder de naam Zinfandel als hoogwaardig beschouwd. Lang niet alle wijnen worden hier gebotteld, een groot deel van de Apulische productie wordt gedestilleerd of en vrac aan Noord-Italiaanse en Franse wijnkelders verkocht.