



## MENU Maart 2005

Piet Dijkhuis

- \*\* Terrine van gekonfijte eendenpoten en eendenlever op een bedje van uienchutney \*\*
- \*\* Gebakken Doradefilet met ratatouille en een tomaten-pestosaus \*\*
- \*\* Entrecôte Double met vers gebakken spätzli en bospaddestoelen \*\*
- \*\* Koffiecrème brûlée met koffieijs en chocoladeijs \*\*

### Terrine van gekonfijte eendenpoten en eendenlever op een bedje van uienchutney.

15 pers.

#### Ingredienten:

700 gr. eendenlever  
6 gekonf. eendenpoten +  
vloeibaar vet uit het blik  
300 cc port  
peper en zout  
U-vorm. terrine(cakevorm)

#### Bereiding:

Verwarm de eendenpoten licht, zodat het ganzenvet net gesmolten is. Verwijder het vlees van de botten en haal het vet eraf, maak er brokken van; 2 a 3cm. De eendenlever in brokjes van 2 à 3 cm breken, bloed e.d. verwijderen, peper en zout toevoegen en samen in een schaal mengen. Voeg de port toe, nogmaals voorzichtig mengen en 5 min. in laten werken. Bekleed de vorm met huishoudfolie. Vul de terrinevorm (U- vorm) tot over de rand, doe er wat vloeibaar vet bij en leg het deksel er onder druk op, zodat er geen luchtballen ingesloten worden en ongeveer 60 minuten in de diepvries zetten en daarna 1 uur(of langer) in de koeling plaatsen.

4 uien  
350 gr. zilveruitjes  
100 cc vocht uitjes  
450 gram suiker  
scheutje olie (max. 50 cc )  
150 gr. krenten  
150 gr. rozijnen  
250 gr. slabonen

Snijd de uien in ¼ ringen en fruit ze in een beetje olie, voeg daarna de andere ingrediënten toe en laat het 1 uur **zachtjes** koken.

Kook de boontjes beetgaar.

De terrine op een snijplank storten, plasticfolie niet verwijderen.  
Snijd er plakken van en verwijder dan de folie.

cassinobrood

#### Opmaak:

Leg een eetlepel chutney op het bord, leg er kruislings enkele slabonen op en vervolgens een plak van de terrine, laat de bonen er onder uit steken.

Server er toast bij. Geroosterd cassinobrood.



## MENU Maart 2005

Piet Dijkhuis

### Gebakken Doradefilet met ratatouille en een tomaten-pestosaus.

15 pers.

#### Ingredienten:

3 kg vleestomaten

#### pesto:

125 gr olijfolie  
50 gr pijnboompitten  
25 gr geraspte Padanokaas  
25 gr geraspte Pecorinokaas  
2 teentjes knoflook  
1 bosje basilicum,  
2 eetl. Balsamico azijn  
1 eetl suiker  
zout

1 courgette  
1 rode paprika  
1 gele „  
1 groene „  
1 aubergine  
1 winterwortel  
+/- 1 l water  
schepje groente-  
bouillonpoeder.

15 Doradefilets (100 gr.)  
olie

#### Opmaak:

#### Bereiding:

Zet de tomaten met een beetje water op en laat ze zachtjes 2 uur koken. Daarna door de zeef passeren en mengen met ongeveer 200 gram pesto voor de saus.

Hak de basilicum fijn. Pureer de pijnboompitten en de knoflook voeg de olie toe en de kaas en meng dit met de basilicum.

Groenten wassen.

Daarna in blokjes van ongeveer 2 à 3 mm. (halve dobbelsteen) snijden. Zet 2 liter water op in een grote pan en maak het op smaak met een beetje bouillon, zout en peper, breng het aan de kook.

Voeg de wortels toe aan het water en laat ze 2 minuten koken.

Voeg dan de paprika's toe en na 1 minuut de courgettes en de aubergine.

Als alles is toegevoegd **niet langer dan 1 minuut koken.**

Afgieten en af laten koelen. (Voeg evt. nog zout en peper naar smaak toe).

De kooktijden van de groenten, vanaf dat het water weer kookt.

Bak de visfilets in arachideolie. Eerst met de velkant naar boven, bakt vanzelf los, daarna draaien. Zout en peper.

Leg ratatouille in het midden van het bord en plaats de vis erop, sprenkel de saus eromheen.



## MENU Maart 2005

Piet Dijkhuis

### Entrecôte Double met vers gebakken spätzli en bospaddestoelen

15 pers.

#### Ingredienten:

500 gr. bloem  
15 gr. zout  
4 eieren  
0,2 l. melk  
0,2 l. water  
spätzlizeef

#### Bereiding:

Meng voor de spätzli: de bloem met de eieren, melk, peper, zout tot een glad beslag. Breng een pan met water, zout en een scheutje olie aan de kook. Hang de spätzlizeef boven de pan en "pers" het deeg erdoor. Laat de stukjes deeg in het kokende water vallen als ze ong. 3 cm lang zijn. Haal ze met een schuimspaan uit het water als ze boven komen drijven. Droog ze op een doek. Vlak voor het serveren in hete olie snel **bruin** bakken voeg evt. zout en peper toe.

350 gr. cantharellen  
350 gr. shitakes  
350 gr. champignons  
5 sjalotjes  
3 teentjes knoflook  
1 bosje peterselie  
1 ltr. room  
bosuitjes

Maak alle paddestoelen schoon en snijd ze in plakjes. Snijd de sjalotjes en knoflook fijn en fruit ze gedurende enkele minuten in een beetje olie. Hak de peterselie fijn. Voeg vlak voor het opdienen de paddestoelen toe. Bak ze niet te lang, voeg naar smaak zout en peper toe. Bak de in stukken gesneden bosuitjes aan in wat boter. Haal de paddestoelen eruit en voeg ze aan de intussen gebakken spätzli toe en meng ze. Voeg ook de gebakken bosuitjes toe. Blus het braadvocht af met room en maak er een lekkere saus van.

2 stukken Entrecôte Double  
1,2 kg.  
geklaarde boter

Bak de stukken aan beide zijden aan en laat ze nog enkele minuten in de pan. Wikkel ze in folie en laat ze rusten in een oven van 100 graden. Voeg eventueel het vocht toe aan de saus.

#### Opmaak:

Snijd het vlees in plakken en leg ze in waaivorm op het warme bord, hiernaast een schep spätzli – paddestoelen, strooi er peterselie over en druppel een beetje saus eromheen.



## MENU Maart 2005

Piet Dijkhuis

### Koffiecrème brûlée met koffieijs en chocoladeijs

15 pers.

#### Ingrediënten:

#### Koffieijs/chocolade-ijs

600 gr suiker  
1 ½ liter melk  
200 gr koffie bonen  
12 eierdooiers  
100 gr. Chocolade  
1 glas tia maria

#### Bereiding:

Breng de melk en de suiker aan de kook en voeg de koffiebonen toe. Laat dit een ½ uur pruttelen. De koffiebonen verwijderen (zeven). Af laten koelen.

**Au bain-marie:** voeg de eierdooiers toe en kloep alles goed door elkaar tot een luchtig geheel, tot het gaar is.

Nadat de massa gebonden is, de massa verdelen over twee schalen.

Aan een schaal de gesmolten chocolade en de tia-maria toevoegen.

Laten afkoelen en in de ijsmachine het ijs draaien. Eerst koffieijs en daarna het chocolade-ijs

#### Koffiecrème brûlée,

500 gr suiker  
1,4 ltr. room  
0.6 ltr. melk  
200 gr koffie bonen  
12 eierdooiers  
suiker om te karamelliseren

De melk aan de kook brengen, suiker en koffiebonen toevoegen en een ½ uur laten trekken. Daarna zeven en af laten koelen.

Dan de eierdooiers toevoegen en mengen. Vervolgens in de ronde bakjes gieten en de bakjes in een waterbad in de hetelucht oven plaatsen ongeveer 30 min. op 121 graden C. Laten afkoelen, suiker erover strooien en met de brander karamelliseren, zodat er een bruin laagje ontstaat.

250 cc slagroom

Voeg een beetje suiker toe en sla de room stijf.

150 gr.pure chocolade

Au bain marie: laat de chocolade smelten, in en plastic spuitzakje doen, er een klein puntje vanaf knippen en er op een bakplaat, met bakpapier, kleine callets van maken.

#### Opmaak:

Zet een bakje crème op een bord, ernaast een grote bol koffieijs en twee kleine bollen chocolade-ijs. Op het de chocolade callets.