



## MENU April 2005

Jan Voorhuis

**Amuse van Tonijnpate in courgette**

**Zalmpakketje met saus**

**Veloute van witlof en forel**

**Terrine van Zwezerik en kipfilet in bladerdeeg**

**Taartje van cake met likeur, noten en chocoladebavarois, kaneel-  
amandelijs, crème de cassis**

### Recept voor brood cq. broodjes

#### Ingrediënten:

1000 gr. Bloem of  
meergranen meel.  
560 gr water  
40 gr gist (verse) of  
3 zakjes gedroogde gist  
20 gr. Zout  
10 gr. Suiker  
20 gr boter/margarine

#### Bereiding:

Alle ingrediënten in de mengkom doen en er een deeg van draaien, tot er een bol ontstaat.  
Pas op dat het zout niet direkt in aanraking komt met gist, zout heeft een negatieve invloed op gist. Suiker activeert gist.  
1<sup>e</sup> rijs ongeveer 30 minuten, deegbal is dan verdubbeld.  
2<sup>e</sup> rijs 15 minuten.  
Afwegen in stukken van 180 gr., daarna verdelen in eenheden van 30 gr.  
Opbollen enkele minuten laten rijzen, dan stevig oprollen, op een plaat zetten, laten rijzen. Als voldoende gerezen is met een scherp mes over de gehele lengte insnijden. Matig hete oven afbakken met wat stoom.

### Amuse van Tonijnpate in courgette

15 pers.

#### Ingrediënten:

2 courgettes  
2 blikjes tonijn 130 gr.  
200 gr. Mon chou  
1 dl. Crème fraîche  
tabasco (enkele druppels)  
3 tenen knoflook geperst  
1 takje dille  
¼ casinobrood  
kruidenmengsel:  
zeezout,  
fijngehakte peterselie  
citroenmelisse of  
citroentijm(dit is ook te  
vervangen door citroensap)

#### Bereiding:

Canneleer de courgettes en snij dan de courgettes in plakken van 2,5 cm dik.  
Het centrale deel uithollen opdat hier de tonijnvulling in kan.  
Maak een flinke holte in de courgette, maak een kruidenbouillon( eventueel blokje) en breng dit aan de kook. Leg de schijven erin. Wanneer het water wederom tegen de kook aan is uitnemen en direkt onder koud water afspoelen.  
Prak de tonijn grof met een vork. Voeg eerst de Mon chou en de crème fraîche toe en dan het kruidenmengsel tot op smaak, eventueel op het laatst wat tabasco. Is de consistentie niet goed dan evt. wat Mon chou en/of crème fraîche toevoegen.  
Plaats de paté minstens een uur in de koelkast.

#### Opmaak:

Vul de courgettes royaal en garneer met een takje dille.  
Op een klein bord met een driehoekig stukje geroosterd casinobrood.

### Xanadu secession 2002 – 13% - Semillon – Sauvignon Blanc

Xanadu Wines LTD Margaret River Z W Australie.

Zo'n 200 km ten zuiden van Perth bereikt men het beroemdste wijngebied van West-Australie, Margaret River, waarvan het klimaat door de Indische Oceaan beïnvloed, met meer dan vijftig wineries en een uitgekende toeristensector. De eerste bedrijven werden vanaf 1970, vooral als hobby opgericht, maar de regio is enkele jaren geleden interessant voor grote wijnondernemingen geworden. De wijnen uit dit gebied gelden als onovertreffelijk wat kwaliteit betreft omdat ze zich met hun stijlen duidelijk onderscheiden van de wijnen uit het Oosten. Margaret River bleek bijzonder geschikt voor de Cabernet Sauvignon in Bordeaux-achtige mélanges met Merlot. Deze Bordeauxstijl geldt ook voor witte wijnen, waar Sauvignon Blanc met Sémillon tot zeer succesvolle wijnen worden geassembleerd. Ook van Chardonnay worden betrouwbare, uitstekende wijnen bereid. Men zegt wel dat de fijnste en duurzaamste ( maar ook de meest kostbare!) chardonnay van Australie van het beroemde regionale Leeuwin Estate komt.

## Zalmpakketje met saus

15 pers.

### Ingrediënten:

± 300 gr gerookte zalm ( 15 plakken)  
± 500 gram zalmfilet  
± 250 gram ( hardere)  
Hollandse geitenkaas  
plakken van 3-4 mm dikte  
1 takje dille  
100 gram holl. garnalen  
1- 2 el gembersap  
1 citroen  
2 tomaten  
1\2 courgette  
5 sneden wit casinobrood  
0.5 l visbouillon  
verse mierikswortel  
crème fraîche  
koksroom

### garnering :

2 tomaten  
1\2 courgette

### Bereiding:

De tomaten in concasse, de blokjes courgette in gelijke grootte.  
Evt. ( vooraf ) wat delen van de groene schil van de courgette verwijderen.  
Besprenkelen met een eenvoudige dressing. ( citroensap , olijfolie en een weinig gembervocht )

### saus :

3 dl visbouillon ( maak een halve liter en kook deze wat in )  
koksroom en crème fraîche naar eigen beoordeling  
citraensap

Verwarm de visbouillon, bindt deze met een weinig maïzena, voeg dan vers geraspte mierikswortel toevoegen ± 1 el.  
daarna koksroom en crème fraîche naar eigen beoordeling op smaak.  
Daarna wat citroensap, voorzichtig met toevoegen

### Werkwijze: beginnen, vlak voor uitserveren en dan aan een tour doorgaan.

Plaats op een werkplank de zalmfilet en snij hiervan 15 ronde stukjes Ø 4 cm, dikte 4-5 mm. Breng hierop een stukje geitenkaas (iets kleinere doorsnee) aan. Plaatsen op twee ingevette bakblikken, in een voorverwarmde oven 150 °, 2 minuten. De kaas mag niet gaan uitlopen. Erbij Blijven!!!  
Buiten de oven verder afwerken. Het geheel bedekken met gerookte zalm, dicht vouwen, echter niet geheel afsluiten( de kaas moet nog net ergens te zien zijn). Voor het uitserveren onder de warmhoud brug.(heet)  
Tijdsduur totdat de zalm begint te verkleuren of de kaas gaat uitlopen ( ± 7 min )

Rest van de zalm in snippers snijden en samen met de garnalen even in de koekenpan verwarmen.

### Opmaak:

middelgroot bord, iets verwarmd.  
aan de bovenzijde een lepel van de garnering.  
In het midden het zalmpakketje, daar omheen de saus, de dilletakjes op het pakketje vis. Enkele holl. Garnalen met zalmsnippers in de saus.

sideplate : stokbrood of geroosterd stukje casinobrood

## Veloute van witlof en forel

15 pers.

### Ingredienten:

3 gerookte forellen  
700 gram witlof  
1 kleine winterwortel  
1 middelgrote prei  
2 plakken knolselderij

### voor de garnering :

1 el gehakte peterselie  
1 el gehakt kervel

2 liter kippenbouillon

### Bereiding:

Bereid kippenbouillon op de gebruikelijke wijze een dag vooraf , ontvetten etc.  
Haal het forel vlees van de graat en portioneer in stukken van 3-4 cm. Doe deze stukken op een bord.

De plakken ( 1.2 cm dik ) knolselderij in blokjes snijden. Idem de winterwortel , de zoete kern verwijderen. De prei in ringetjes snijden.

De witlof in smalle reepjes snijden , de harde kern verwijderen

Verhit een pan met wat boter en smoor de wortel en knolselderij, na enkele minuten de prei toevoegen. Daarna de vuurbron hoger stellen en de witlof toevoegen. Kort voor verkleuring de bouillon toevoegen.

Aan de kook brengen , na 15 minuten met de staafmixer pureren. Niet zeven.

**Ingrediënten:** 1 soepkip en 1 kg. vleugels, 200 gr. wortel, 200 gr. prei, 2 uien, takjes tijm, bl. foelie, 2 laurierbl., 2 kruidnagels, 10 gekneusde peperkorrels, 3 liter water.

Laat kip en water aan de kook komen, schuim regelmatig af. Voeg groenten en kruiden toe. Enige uren trekken, daarna zeven en koud wegzetten.

### Opmaak:

uitserveren :Warm de stukjes forel even wat op in een hoeveelheid zeer warme soep warme borden doe hierin wat soep en leg in het centrum enkele stukjes forel strooi hier wat peterselie en kervel over.

## Terrine van Zwezerik en kipfilet in bladerdeeg

15 pers.

### Ingredienten:

dubbele kipfilet  
( zelf roken ) ± 700 gram  
800 gr. zwezerik  
800 gram kalfsgehakt  
4 wit van ei  
1 - 2 dl room  
8 bl. bladerdeeg  
1 losgeklopt ei  
groenten voor de court  
( zie hiernaast )  
400 gram peultjes of  
harricots vert  
0.5 dl kalfsbouillon  
700 gr kastanjechamp.  
2 dl creme fraiche  
( evt. voor de saus )  
± 2 dl room  
( VOOR DE SAUS )  
..... madeira

### Bereiding:

#### court bouillon:

water met zout aan de kook brengen hierin :  
thijm , peterselie , laurier , stuk wortel , selderij , ui en bladfoelie.  
Tien tot twintig minuten laten trekken en dan gebruiken.

Plaats de zwezerik in stromend water.  
Breng de court bouillon aan de kook en laat de zwezerik 30 minuten mee  
trekken. Spoel de zwezerik af met koud water, dan ontvriezen d.w.z. in kleine  
kootjes splitsen en van vliezen ontdoen.

De kipfilet in plakken snijden alvorens te roken ( Dikte ± 0.5 cm ) aan het eind  
van het roken wat zeezout op de filets strooien.

**aanmaken gehakt :** meng het gehakt met de eiwitten, koud wegzetten.  
Dan mengen met de room, wederom koud wegzetten. Als laatste twee tenen  
uitgeknepen knoflook en peper en zout er door mengen. Plaatsen in de koeling.  
Het gehakt in twee ± gelijke delen verdelen. De helft van het gehakt voor de  
boven en onderlaag wordt rauw gebruikt.  
De andere helft van het gehakt (wordt gebruikt voor de lagen boven en onder  
de zwezerik) even aanzetten in een pan tot net niet gaar.

De zwezerik-kootjes bestrooien met zout en peper en in een zeer hete pan (met  
boter) even aanzetten tot een korstje.

#### opbouwen van de terrine.

Een vorm van 25 cm lengte (kortste afmeting 22 cm) is net genoeg voor 15  
pers. (= 1.5 cm plak pp. ).

Bij meer dan 15 pers. twee kleinere vormen gebruiken.

Bekleed de vorm met huishoud folie. Op de bodem een laagje gehakt dan een  
laag kipfilet, wederom een laag gehakt(zeer dun), vervolgens de zwezerik,  
gehakt (zeer dun), dan kip en als laatste gehakt.

Plaatsen in de koeling onder druk. (zo lang mogelijk). De lagen kalfsgehakt,  
boven en onder, dienen dikker te zijn dan de(iets gegaarde) tussenliggende.  
De bladerdeeg plakjes iets uitrollen. Plakken aan elkaar "lijmen" met wat water  
en de gehele terrine in de samengevoegde bladerdeeg plakken inpakken.  
Insmeren met losgeklopt ei.

Oven 200 \* voor verwarmd ± 20 min. Met 50 % vocht.

#### SAUS:

Van madeira, room en wat kalfsbouillon een saus maken.

700 gram kastanje champignons in plakjes snijden, aanzetten met een gefruite  
ui. Vlak voor het uitserveren de champignons bij de saus voegen.

### Opmaak:

#### uitserveren :

Het snijden van de terrine dient met zorg te geschieden.

Op een verwarmd bord centraal de schijf bladerdeeg aan de basis een spiegel  
saus. Peultjes of harricots vert. (gekookt al dente) links of rechts waaivormig.

### Régnié 2003 – 13% Domaine Burnot – Latour AC Régnié Contrôlée Frankrijk.

In de Beaulolais regeert de druif Gamay noir a jus à jus blanc, de zwarte gamay met wit druivensap. De wijnbergen zijn  
hier uitsluitend met Gamay beplant en niet zoals in het wat noordelijker gelegen Bourgondië, de Pinot Noir. Dat komt  
omdat in de 14<sup>e</sup> eeuw het belangrijkste druiveras van de Beaujolais, de gamay, zelfs de beste gebieden van de Côte d'Or  
had veroverd hetgeen de toorn opwekte van Philips de Wijze, hertog van Bourgondië. Mijnheer beval in het jaar 1395  
dan ook de de gamay maar uit te roeien. In plaats daarvan werd de pinot noir aangeplant. In de Beaulolais en de  
Mâconnais wist de gamay zich echter te handhaven. Het is mogelijk de bekendste wijn van Frankrijk. We kennen allemaal  
de Beaujolais Nouveau, De Beaujolais Villages ( 38 gemeenten) en de Cru's van de Beaujolais (Brouilly, Régnié, Morgon  
enz.) Tussen Mont-Brouilly en de Mâconnais bevinden zich de granieten en leistenen hellingen waar de druiven rijpen  
die voor deze wijnen bestemd zijn.

Er gelden strengere eisen voor, de opbrengst per has mag de 58 hl niet overschrijden en  
Ze moeten minstens 10.5 vlumeprocent alcohol bevatten.

**Ingrediënten:**

**Kaneel - IJS**

1 L volle melk  
6 eidooiers  
300 suiker  
1 vanille stokje  
1 zakje vanille suiker  
0.5 L slagroom  
13 gram kaneel (hoeveelheid op smaak te beoordelen)  
50 gram geschaafde amandelen , even aanzetten in warme koekenpan

**Cake- torentje**

1 boerencake  
1 dl grand marnier  
gladde niet te kleine vormpjes, huishoudfolie  
3 dl slagroom  
100 gram sukade in kleine blokjes  
50 gr. Geroost. amandelen  
50 gram hazelnoten middelfijn gehakt  
cacao, 1 el honing

**Bavarois**

170 gr. pure chocolade (callebaut )  
25 gr. eidooiers  
1 dl Tia Maria  
6 bl gelatine  
375 gram room  
15 gram suiker

**Koekjes**

(waarop later bolletje ijs)  
120 boter, 80 suiker  
160 bloem, 1 tl bakpoeder

**saus** :2 ons diepvries bosbessen of vlierbessen scheutje crème de cassis

**Opmaak:**

**Bereiding:** Breng de melk met het opengesneden vanille stokje aan de kook, voeg dan 200 gram suiker en de vanille suiker toe. Houdt dit minstens een half uur tegen de kook aan. Splits de eieren. Doe de eidooiers in een kom en plaats au bain Marie, opkloppen met de garde en geleidelijk de 100 gram suiker toevoegen. Wanneer de massa voldoende in volume is toegenomen voeg dan wat toe van de melk. Daarna het geheel bij de melk toevoegen, even wat opwarmen (niet koken). Voeg kaneel toe. Vanille stokje uitnemen en laten afkoelen.

Sorbetiere-procedure :

Zet de machine ± 15 min in de koelstand, Doe de melk in de sorb. en laat de machine koelen en draaien. Sla de slagroom lobbijg en voeg deze aan de draaiende machine toe, daarna de amandelen.

p.m. de eiwitten kunnen gebruikt worden bij de bavarois indien deze te vast is

Smeer de vormpjes in met boter en zet ze in de vriezer.

Snij van de cake plakken (zonder korst ) ± 4 mm dik. Drenk deze in de gr.marnier. Vervolgens de gedrenkte plakken cake aan brengen en vast tegen de wand van het vormpje aandrukken. Een uur koel wegzetten. Sla de slagroom (met een weinig suiker) zeer stijf en meng sukade en noten er door , Vul de vormpjes voor ruim de helft, al kloppend de massa in de diepte laten wegzakken of door druk met een lepel. Daarna afvullen met de bavarois. In de koelkast tot kort voor het uitserveren. Storten op het bord (vormpje even in heet water). Bestrooien met een weinig cacao en kort voor opdienen wat honing straalsgewijs erop laten lopen.

De chocolade Au Bain Marie smelten. De eidooiers opkloppen en daarna de chocolade erdoor spatelen. De geweekte gelatineblaadjes smelten in de warme Tia Maria. Daarna spatelen door de chocolade massa. Vervolgens de slagroom lobbijg kloppen met de suiker en door het andere mengsel spatelen. Plaatsen in de koeling totdat er enige vastigheid ontstaat. Daarna een laag van 1-2- cm aanbrengen op de cakevormpjes. Deze weer in de koelkast tot kort voor het uitserveren.

Eerst boter en suiker mengen, daarna bloem en bakpoeder mengen. Dan beiden te samen mengen met de vingertoppen tot korrelige massa, toevoegen van mespunt zout. en evt. citroenrasp. al mengende ontstaat een vastere massa. Rol van maken en door wat suiker halen. De rol plaatsen in de koelkast tot de staaf wat stevig is geworden. Daarna kunnen er plakjes van gesneden worden, twee per persoon, dan op bakplaat(met wat tussen ruimte) In oven van 170\* ± 15 min.

Pureer de bosbessen, dan crème de cassis tot op smaak en consistentie Evt. een weinig suiker toevoegen.

uitserveren :plaats de cake links op het bord, rechts twee koekjes waarop een bolletje ijs en laat tussen beide wat saus lopen.