



MENU Januari 2006

G.H. de Vries

Bouillabaisse de la Mer du Nord
Appelspoom met Calvados
Sankt Galler Sauerkraut mit Bratwurstl
Munchner Weisswurst
Chorizo Mexicano
Màgvar kolbász
Salsiccia Napolitana
Nürnbergger Rostbratwürste
Luikse witte pensen
Kaiserschmarren mit Zwetschenröster

Bouillabaisse de la Mer du Nord

Noordzeevissoep

15 personen

Ingredienten:

3 kg bouillabaissevis
1 st sinaasappel, de schil
olijfolie
250 gr uien, 150 gr prei
5 dl witte wijn, 3 l visbouillon
1 blik tomatenblokjes
2 tenen knoflook
1 bosje peterselie
½ tl koenjit
1/2 bosje venkel
2 st laurierblad
1 tl gedroogde tijm
0,25 dl Pernod
2 eetl. Kreeftenpasta

Bereiding:

Pel en snipper de ui. Was de prei en snij in ringen. Hak 50 gr peterselie, pel het knoflookteentje en hak fijn. Hak de venkel. Week de saffraan in een scheutje witte wijn gedurende 15 minuten. Boen de sinaasappel schoon onder de kraan en schil met een dunschiller.
Fruit ui en prei aan in een scheut olijfolie. Doe de overige ingrediënten, behalve de vis erbij. Breng aan de kook en laat 20 minuten op een laag vuur trekken. Zeven en breng de soep op smaak met peper, zout en de Pernod.
Pocheer de vis circa 7 minuten in de bouillon, verdeel de vis over de hete borden en schenk er bouillon over.

Visbouillon:

2 kilo visgraten
200 gr. Bleek selderij
300 gr prei, 200 gr. Uien
1 tl gedroogde tijm
10 gekneusde witte peperkorrels, 3 blaadjes foelie
4 laurierblaadjes
3 ltr. Water

Spoel de visgraten in koud stromend water gedurende 10 minuten.
Doe de visgraten met de schoongemaakte groeten en kruiden in een pan en voeg 3 liter water toe. Breng de bouillon aan de kook, schuim het oppervlak regelmatig af. En laat de bouillon ongeveer 20 minuten zachtjes trekken.
Zeef de bouillon door een neteldoek die in een puntzeef ligt. Indien te veel bouillon eventueel wat inkoken.

Opmaak:

Schep de soep in de warme borden en geef er stokbrood met boter bij.

Appelspoom met Calvados

15 pers.

Ingrediënten:

6 Granny Smith appels
150 gr. Suiker
1 limoen
1 eiwit
1 zakje vanillesuiker
calvados

Bereiding:

Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd ze in kleine stukjes.
Was de limoen en rasp deze, of met zesteur zestes maken, en voeg dit toe aan de appelstukjes. Pers de limoen uit .
Kook de stukjes appel met 1,5 dl. water, de suiker, het limoensap en de vanillesuiker tot de appels zacht zijn. Laat afkoelen.
Pureer de appels in de keukenmachine.
Doe de puree in de ijsmachine en laat draaien tot ijs, voeg halverwege het opgeklopte eiwit toe.

Opmaak:

Doe 1 of 2 kleine bolletjes ijs in een champagneglas en giet er een beetje Calvados over.

Sankt Galler Sauerkraut mit Bratwürstl

Romige zuurkool op de wijze van Sankt Gallen met braadworsten

15 personen

Ingrediënten:

ZUURKOOL:

2 kg zuurkool
4 st uien
100 gr boter
2 el paprikapoeder (mild)
2 el karwijzaad
4 st laurierblad
12 st jeneverbessen
20 st grof gemalen of geplette peperkorrels
5 dl krachtige runderbouillon
3 dl witte wijn
2 st grote goudreinetten
5 dl crème fraîche

Bereiding:

Laat de zuurkool uitlekken.
Pel en snipper de uien. Verhit de boter in een grote braadslee.
Fruit hierin de uien zachtjes in enkele minuten glazig.
Schep paprikapoeder, karwijzaad en grof gemalen of gekneusde peperkorrels erdoor. Blus af met de witte wijn.
Schil en rasp de appels.
Maak de bouillon heet.
Doe de appelrasp met de zuurkool in de pan, giet de hete bouillon erbij en meng alles goed door elkaar.
Doe als laatste de jeneverbessen en de laurierblaadjes bij de zuurkool. Sluit de pan, breng aan de kook en laat op een laag vuur anderhalf uur sudderen.
Controleer regelmatig of de zuurkool nog vochtig genoeg is. Zo niet, voeg dan nog een scheut witte wijn toe.
Roer de laatste 20 minuten van de suddertijd de crème fraîche door de zuurkool.

AARDAPPELPUREE:

2,5 kg Bildstar
3 dl melk
2 dl room
100 gr eigeel
50 gr boter
zout, witte peper
nootmuskaat

Schil de aardappelen en kook ze met een bodempje water in een gesloten pan gaar. Pureer de aardappelen met de pureeknijper.
Verwarm melk, room en boter in een steelpan en roer dit bij gedeelten met een garde door de puree. Roer er als laatste de eidooier door. Zorg dat de puree vol en romig, niet te nat of te droog is. Breng op smaak met zout, witte peper en nootmuskaat.

Opmaak:

Schep de zuurkool midden op het bord. Garneer met de worsten. Spuit een dikke rand aardappelpuree rond de zuurkool. Snij het brood en zet in mandjes samen met de boterballetjes -krullen op tafel.

ZIE VOOR WORSTEN APARTE RECEPTUUR

Algemene Bereidingswijze van Verse Worst

Ontdoe het vlees evt. van stugge delen, zoals zeen, vel, kraakbeen e.d. Snij het vlees in kleine stukjes en draai het, afhankelijk van hoe fijn de structuur van de worst moet worden, één of meermalen door de grove en/of fijne schijf van de gehaktmolen. Vermeng het gemalen vlees met kruiden, specerijen en eventuele andere toevoegingen en kneed het geheel goed door. Laat de farce enige tijd op een koele plaats rusten. Leg de varkensdarmen enige tijd in schoon koud water (totaal zo'n 12 meter). Spoel de darmen af onder de koude kraan. Vervang de schijf van de gehaktmolen door de worst-vultrechter. Vet de trechter aan de buitenzijde in met een beetje slaolie. Schuif ongeveer 1 meter darm bijna geheel op de vultrechter. Zet de machine aan en pers de farce m.b.v. de houten stamper door de vulopening. Geleid de zich geleidelijk aan vullende darm. Vul deze niet te stijf, omdat hij anders tijdens het wellen en/of bakken veel sneller zal barsten. Knoop een uiteinde dicht en maak van het geheel een streng van 15 kleine worstjes. Prik eventuele luchtblaasjes met een naald door. Zet tot verdere bereiding koel weg.

Op onze kookavonden wordt het vlees gemalen aangeleverd door de slager en wij kruiden en vullen zelf de darmen met het zgn. handstoppertje.

Algemene mededeling.

Pak voldoende darmen, ongeveer 2 meter per soort, uit de emmer in de koelkast en zet deze in een bak met ruim water. Voor het gebruik de darmen onder de kraan vullen met wat water en het water helemaal naar het einde duwen zodat de darmen gespoeld worden. De niet gebruikte darmen weer in de emmer in de koelkast doen met flink wat zout er over.

Weingut Geheimerrat
Dr. Von Bassermann Jordan
Deidesheim - Pfalz Dld.

Dit familiebedrijf bestaat sinds 1718 en wordt in Duitsland als een monument van de Duitse wijngeschiedenis beschouwd.

Sinds 1718 is ze in familiebezit ofschoon in 2002 Gabrielle von Basserman-Jordan, één der eerste vrouwelijke nazaten, haar aandelen aan een zakenman uit Neustadt verkocht en daarmee de aandelenmeerderheid uit handen gaf.

Voordien waren de Bassermannen zeer aangeziene lieden, die in de Rijksdag zaten, betrokken waren bij het eerste Duitse Wijnwet (Dr. Ludwig van Bassermann-Jordan) en Dr. Friedrich van Bassermann, de auteur van het Standardwerkes zur Geschichte des Weinbaus.

In de loop van eeuwen is hier een echt wijnimperium ontstaan.

In de tachtiger jaren hebben zij echter ook een depressie gehad, inmiddels is onder leiding van wijnmaker Ulrich Mell het niveau gestegen tot een van de besten van de Pfalz.

De druif Grauburgunder, ook wel Rüländer genoemd, heet in Frankrijk de Pinot Gris en in Italië Pinot Grigio.

Ze brengt bijzonder markante witte wijnen voort.

Münchner Weisswurst

Witte worsten uit München

15 pers.

Ingrediënten:

1 kg kalfsschouder
2 el gehakte bieslook
18 gr. zout
1 tl gedroogde salie
1/2 tl witte peper, fijn
1 tl suiker
1/2 tl gemalen foelie
1 msp gemalen kruidnagel
1/2 el citroensap
75 gr heelei
1 dl crème fraîche

Bereiding:

Snij het vlees in kleine stukjes en draai het eerst door de grove en daarna twee maal door de fijne schijf van de gehaktmolen. Doe het gehakt in een grote schaal en werk de kruiden en specerijen (bieslook, salie, peper, foelie, kruidnagel, zout, suiker) door het vlees. Werk vervolgens het citroensap heelei en de crème fraîche door het mengsel. Sla het mengsel net zo lang op tot het los laat van de wand van de schaal. Vul varkensdarm met de farce en maak er 15 worsten van. Breng een pan met flink gezouten water aan de kook. Draai het vuur laag en doe de worsten in het hete water. Laat 5 minuten wellen. Giet het water af en laat de worsten uitlekken en afkoelen.

Opmaak:

20 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN:

Breng een pan water aan de kook. Draai het vuur laag, doe de worsten in het hete water en laat 15 minuten wellen. Giet het vocht af, laat de worsten uitlekken.

Chorizo Mexicana

Mexicaanse tequilaworst

15 pers.

Ingrediënten:

750 gr varkenslappen
300 gr speklapjes zonder zwaard
150 gr. uien
4 tenen knoflook
0,5 dl ciderazijn
0,5 dl tequila
2 el paprikapoeder (mild)
1 tl kaneel
2 tl gemalen komijn (djinten)
1 tl oregano
18 gr. zout
1/2 tl cayennepeper

Bereiding:

Maal het vlees met het grove blad in de gehaktmolen. Pel en snipper de uien, pel en pers de knoflooktenen. Voeg alle ingrediënten bij het grove gehakt en werk alles goed door elkaar. Vul de darmen en maak er 15 worsten van.

Opmaak:

10 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN:

Bak de worsten in de hete boter.

Magyar kolbász

Hongaarse gerookte worst

15 pers.

Ingrediënten:

750 gr varkenslappen
250 gr zuurkoolspek
4 tenen knoflook
18 gr. zout
1/2 tl zwarte peper
2 el paprikapoeder (mild)
1/2 el paprikapoeder (scherp)
1/4 tl piment
1 el gemalen karwijzaad

Bereiding:

Maal het vlees met het grove blad in de gehaktmolen. Pel en pers de knoflook en voeg samen met de rest van de ingrediënten aan het gehakt toe. Meng alles goed dooreen. Vul de darmen en maak 15 worsten.

Opmaak:

25 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN:

Rook de worsten circa 25 minuten in de rookpan.

Salsiccia Napolitana

Worst op de wijze van Napels

15 pers.

Ingrediënten:

750 gr lamsvlees voor
gehakt
300 gr speklappen zonder
zwoerd
18 gr. zout
1 tl zwarte peper
1 el oregano
2 el gehakte bieslook
1 el gemalen venkelzaad
2 teen knoflook

Bereiding:

Maal het vlees eerst met het grove en daarna met het fijne blad in de gehaktmolen.
Pel en pers de knoflook en voeg samen met de rest van de ingrediënten aan het gehakt toe. Meng alles goed dooreen. Vul de darmen en maak 15 worsten.

Opmaak:

10 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN:

Bak de worsten in de hete boter.

Nürnberger Rostbratwürste

Neurenberger braadworsten

15 pers.

Ingrediënten:

750 gr varkenslappen
300 gr kalfslappen
1/2 tl nootmuskaat
1 tl marjolein
18 gr. zout
2 teen knoflook

Bereiding:

Maal het vlees met het grove blad in de gehaktmolen. Pel en pers de knoflook en voeg samen met de rest van de ingrediënten aan het gehakt toe. Meng alles goed dooreen. Vul de darmen en maak 15 worsten.

Opmaak:

10 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN:

Bak de worsten in de hete boter.

Boudin Blanc De Liège

Luikse witte pensen

15 pers.

Ingrediënten:

BENODIGDHEDEN:
750 gr varkenslappen
200 gr vers vet spek
200 gr verse bacon
1 st uien
2 st worteltjes
1 steel bleekselderij
4 takjes peterselie
7 st sjalotjes
1 teen knoflook
1 st laurierblad
18 gr. zout
2 st kruidnagels
1/2 tl gedroogde tijm
1 el boter
120 gr heelei
4 el bloem
0,5 dl rode port
2 el fijn gehakte rozijnen
1 teen knoflook
2 dl melk

Bereiding:

Maak ui, wortel en bleekselderij schoon en snij *en brunoise*. Pel en snipper 4 sjalotjes en 1 teen knoflook. Verkruiemel laurierblad. Breng alles met de melk aan de kook, voeg kruidnagels en tijm toe. Laat enkele minuten trekken. Laat afkoelen in koudwaterbad en vervolgens in de koeling.
Pel en snipper de 3 overgebleven sjalotjes en fruit in 25 gr boter. Dek de pan af en laat de sjalotjes garen onder af en toe roeren. Maal het vlees, onder toevoeging van de gare sjalotjes eerst door de grove en daarna tweemaal met het fijne blad in de gehaktmolen.
Doe alles over in de Magimix met het stalen mes. Giet de afgekoelde groenten af door een zeef en vang de melk op. Pers zoveel mogelijk vocht uit de groenten. Voeg melk ei, bloem, Port en het geperste teentje knoflook toe en draai alles tot een gladde puree.
Doe de puree over in een grote schaal. Roer de fijngehakte rozijnen door de farce. Vul de darmen en maak 15 worsten.
Breng een pan water aan de kook. Draai het vuur laag (kleine pit!), doe de worsten in de pan en laat 20 minuten wellen (niet koken!).
Giet het water af en koel de worsten direct af in koud water
Smelt de boter in een zware braadpan bij matige hitte. Bak de worstjes aan alle zijden in ongeveer 8 minuten lichtbruin. Je kunt de worstjes ook grillen.

Opmaak:

10 MINUTEN VOOR HET UITSERVEREN:

Bak de worsten in de hete boter.

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Kaiserschmarren met pruimencompote

Nagerecht voor 15 personen

Ingrediënten:

15 st eieren
100 gr poedersuiker
6 dl melk
400 gr bloem
1 tl zout
boter
200 gr rozijnen
poedersuiker

PRUIMENCOMPÔTE:

1 kg *pruneaux* zonder pit
200 gr suiker
1,25 dl water
1 pijpje kaneel
1 st citroen, sap en schil van
2 st kruidnagelen

Bereiding:

Breng water met suiker, kaneel, kruidnagelen en citroen aan de kook. Voeg de *pruneaux* toe en breng opnieuw aan de kook. Laat onder af en toe omroeren circa een half uur op een laag vuur koken. Controleer regelmatig het vocht. Vul indien nodig aan. (Eigenlijk heb je hier verse kwetsen voor nodig, maar dat is in januari geen haalbare zaak).
Splits de eieren en vang dooier en wit in twee verschillende schone schalen op. Dek het eiwit af met huishoud- of alufolie, zodat er niets in kan vallen.
Roer bloem, melk, eidooier, zout en 75 gr poedersuiker tot een glad pannenkoekenbeslag. Laat een half uur rusten.
Sla het eiwit met een snufje zout stijf en sla er op het laatst als het pieken gaat vormen de resterende 25 gr poedersuiker door.
Vouw het geslagen eiwit met een spatel door het beslag.
Verhit in een aantal tefalpannen een klont boter en verdeel er het beslag over.
Bak het beslag op een matig vuur aan. Bestrooi met rozijnen en laat nog even doorbakken tot de bovenkant droog begint te worden, zonder dat de onderkant verbrand. Keer de pannenkoeken om en bak de andere zijde.
Stort de pannenkoeken op een schone (!) snijplank en snij ze met mes en vork of trek met twee vorken in stukjes. Doe de stukjes in een schone braadslee en zet een half minuutje in de oven van 200 graden.

Opmaak:

Verdeel de Kaiserschmarren over warme borden. Bestrooi rijkelijk met poedersuiker. Leg er met de kaasschaaf een plakje boter op. Geef er een of twee lepels compote bij.